

Viininlehti

Numero 1/2017



Viininlehti

Numero 1/2017

Viininlehti

Numero 1/2017

Kahdeksas vuosikerta

Suomen Viininkasvattajat ry:n jäsenlehti

Toimituskunta: Esa-Matti Lautala, Ari Markkula, Ville Salmi, Jari Suvilehto

Päätoimittaja: Jari Suvilehto

Taitto: Picaset

Etukannen kuva: Ville Salmi: väripaletti 2017 sadosta

Takakannen kuva: Vitinord

Sähköposti: viininkasvattajat@viinikasvattajat.fi

Lainauksissa pyydetään ilmoittamaan lähde: Viininlehti 1/2017

Sisältö

Puheenjohtajalta: Ville Salmi	4
Yhdistyksen vuosikokous ja 2017 toimintasuunnitelma: Esa-Matti Lautala.....	6
Viinirunkojen ominaisuuksia: Ari Markkula	7
Vuosikokousesitelmä Martins Barkans: Viinikasvatusta Latviassa.....	8-12
Viinintekoa 2017 sadosta: Ville Salmi	12-17
Kirja-arviossa Juha Karvonen: Northern Viticulture	18-19

Puheenjohtajalta



Puheenjohtajan varpaat

Kysely viiniköynnösten kasvatuksesta Suomessa

Suomen viininkasvattajat halusi kyselyllä selvittää viininkasvatuksen tilaa, ongelmia ja mahdollisuuksia maassamme. Kyselyyn vastasi 12 henkilöä, jotka pääosin viljelivät köynnöksiä avomaalla vyöhykkeillä 1 ja 2. Pohjoisin kasvattaja asui 5-vyöhykkeellä. Keskimäärin viininviljelijöillä oli viljelyssä 26 eri lajiketta ja köynnöksiä oli keskimäärin 214. Suurin yksittäinen lajikemäärä oli 74 ja suurin köynnösten lukumäärä 850.

Suurin osa kyselyyn vastanneista oli käyttänyt rypäleitään viinintekoon tai ai-

nakin suunnittelivat tekevänsä viiniä heti, kun satomäärä sen sallii. Myös kiinnostus syöntirypäleiden kasvatukseen oli korkealla.

Parhaiksi lajikkeiksi eniten ääniä saivat Zilga, Pinot Noir Precoce, Beta, Rondo ja Hasanski Sladkii. Tuttuja lajikkeita kaikki. Pinot Noir Precocesta kuului myös vähemmän ylistäviä kommentteja. Jää nähtäväksi mitä ollaan mieltä lajikkeesta 5-10v päästä.

Lähes kaikki vastaajat myös aikovat laajentaa viljelmiään. Kiinnostusta löytyi varsinkin pohjoisamerikkalaisten lajik-

keiden kasvattamiseen. Niiden saaminen Suomeen on valitettavasti ollut vähintäänkin haastavaa. Mielenkiintoisesti kasvattajilla oli monia samoja lajikkeita sekä vähennettävien, että lisättävien lajikkeiden listalla. Tämä kertonee kasvatuspaikkojen,

”Mielenkiintoisesti kasvattajilla oli monia samoja lajikkeita sekä vähennettävien että lisättävien listalla.”

maaperän ja pienilmastojen erilaisesta soveltuvuudesta eri lajikkeille sekä myös todennäköisesti sattumasta. Esimerkiksi huono istutusvuosi, jolloin suuri osa saman kesän taimista menehtyy ja sattumalla on siis suuri merkitys.

Suojaustavoista kysyttäessä ei selkeää yhteistä käytäntöä jäsenistöltä löytynyt. Osa ei suojaa talvella köynnöksiään ollenkaan, osa käyttää luonnollisia katteita, kuten kariketta, olkea tai lehtiä. Osa käyttää hiekkaa ja osa muovia. Paikat, lajikkeet ja ihmisten mahdollisuudet viljellä köynnöksiä vaihtelevat ja sitä myötä myös suojaustavat ja ajan- sekä rahankäyttö.

Kesäkauden lämpösumman nosto jakoi

samoin mielipiteitä. Jollain oli tunneli käytössä, jollain pelkkä mansikkakangas, joku varaa kivillä lämpöä ja osa lisää lämpösummaa tuuliverkolla. Faktaa lienee, että lämpösummaa kannattaa Suomessa lisätä aina kun mahdollista, sillä viileitä kesitä tulee eikä lisälämpö ole koskaan pahitteeksi.

Haasteita ja esteitä viininviljelyn leviämiseksi Suomessa ovat vastaajien mukaan ennakkoluulot, huonot säät, kalliit taimet, kestävien lajikkeiden saatavuus sekä varsinkin tietouden puute. Säälle emme mitään mahda, mutta hyvällä pienilmastolla ja oikealla suojauksella sään vaikutuksia voidaan ehkäistä. Tietouden parantaminen on Suomen viininkasvattajat ry:lle hyvä tulevaisuuden tavoite. Ja tietoutta voidaan lisätä tietenkin koulutuksilla, mutta myös henkilökohtaisten kokeilujen ja kokemusten jakamisella. Siispä rohkaisenkin koko jäsenistöä kirjoittamaan omista kokemuksistaan ja jakamaan tietoutta meille muille.

Kannattaa oppia muilta, sillä elämässä ei millään ehdi tehdä kaikkia virheitä itse. ■

Ville Salmi



Kuulumiset vuosikokouksesta

Esa-Matti Lautala

Vuosikokous pidettiin 29.4.2017 Helsingin Jätkäsaarella

Kokouksessa nousivat keskusteluun yhdistyksen vanhentuneet nettisivut ja Tuorlan tarhan tulevaisuus (onko tarkoitus jatkaa testausta vai onko tavoitteena saada viiniasia).

Kokouksessa päätettiin tehdä päivitystä nettisivustoon ja perustaa sisäinen facebook-ryhmä. Tuorlan osalta halutaan käyn-

nistää keskustelu Livian kanssa, jotta tarhan hoitoa saadaan parannettua ja samalla pyrkimys parempaan sadonmuodostukseen. Hallituksessa jatkoi nykyinen puheenjohtaja **Ville Salmi**, sihteeri-taloudenhoitaja **Esa-Matti Lautala** ja päätoimittaja **Jari Suvilehto**. Uusina jäseninä hallitukseen tuli **Mia Snellmann** ja **Esa Tervo**.



Vuoden 2017 toimintaa:

Vuosikokouksessa esitelmät Latvian viinikasvatuksesta ja perusjuuren valintaan liittyviä näkökohdista, edellisestä esitys tässä lehdessä. **Ari Markkulan** tekemä luettelo perusrunkojen ominaisuuksista erillisellä sivulla ja kooste esitelmästä ensi vuoden lehdessä. Kahdet rikkaruohotalkoot Tuorlassa. Tarhavierailu **Ville Salmella** ja Keijo **Pihlströmillä** elokuussa. Viinintekokurssi siirtyy ensi vuoteen huonon satokauden takia.

Viininkasvattajat
RY:n kotisivut
löytyvät Facebookista.



Toimitus pyytää edelleenkin kuvia omista viinitarhoista

Lähetä toimitukseen kuvia omasta viinitarhastasi (mielellään paikkakuntatietojen kanssa), köynnöksistä tai muuten viiniköynnösten kasvatukseen liittyvistä jutuista, joita voisi hyödyntää lehdessä tai kotisivuille.

Samoin kaikki tekstimuotoiset artikkelit (mielellään kuvien kera) joita haluaisitte julkaistavan lehdessä ovat erittäin tervetulleita.

Kuvia voi lähettää sähköpostilla
jari.suvilehto@iki.fi

Perusrunkojen ominaisuuksia	Yli: Vanhemmat Suomesa?	Maan PH 6,0-7,5	Maan happamuus	Vapaan kalkin sieto	Kasvuvoima	Kasvun päättymisen syksyllä	Saviniemen maa	Vettä läpiviivien maa	Syvä- ja matalan maa	Sietää maan kostutusta 1=hyvin	Kuivuuden sieto 1=erittäin hyvä, 5 heikko	Arka vuu-delle	Hiekka-maa	Erityisominaisuuksia
SO 4	Riparia x Berlandieri	1	emäk-sinen	~ 20 %	keskin-kertainen	3		1		1	keskin-kertainen - 3-5 (heikko)			Nopeuttaa sadon kehitymistä runsaalla versojen kasvulla. Heikko kestämiään suurta satoa.
Kober 125 AA	Berlandieri x Riparia	1	emäk-sinen	30 %	voimakas	3	?	1	1	1	hyvä		X	Hyvä muille kuin heikoille, tasaisille ja tiiville maille, vaatii kasvuun. Hyvä runsaasti kukkiville lajikkeille
101-14	Riparia x Rupestris		hapan	~ 9 %	keskin-kertainen	1		1	1	2	keskin-kertainen			Hedelmällisille syvämuutaisille ja savipitoisille maille, jossa on erittäin hyvä vesitalous. Herkkä kuivuudelle ja kalkkipitoisille maille. Aikaisuus nopeuttaa sadon kypsymistä ja versojen puitumista.
Börner	Riparia x Cinerea	1	emäk-sinen	20 %	voimakas	2	ei	1	1	3	hyvä		X	Kestää hyvin kuivuutta hyvin vettä läpäisevillä maille. Sietää erilaisia kalkkipitoisuuksia kuivilla maille. Taipuvainen kloroosiin savisilla tuloilla maalajilla. Toimit vaihtelevissa kosteusoloissa
SORI	Solonis x Riparia		emäk-sinen	~ 15%	keskin-kertainen	1		1		1	keskin-kertainen	3	X	
Binova	SO4 mutaatio		emäk-sinen	20/30%	keskin-kertainen						keskin-kertainen	3		
161-49 Couderc	Riparia x Berlandieri	1	emäk-sinen	~ 25 %	heikko-keskin-kertainen	3	ei	1	1	3	keskin-kertainen	3	X	Hyvä syville, kevyille, syvämuutaisille ja kalkkipitoisille maille. Arka kuivumaan, jos maa on tiivis ja savinen.
3.309 Couderc	Riparia x Rupestris	1	hapan	~ 11 %	heikko-keskin-kertainen	2	ei	1	1	2	keskin-kertainen - heikko	4	X	Hedelmällisille syvämuutaisille maille, jossa on erittäin hyvä vesitalous. Herkkä kuivuudelle ja kalkkipitoisille maille, ei sovi tiukille maalajille, sopii runsaasti kukkiville lajikkeille
5BB	Riparia x Berlandieri	1	emäk-sinen	20 %	erittäin voimakas myöhäinen	4		1		1	keskin-kertainen - heikko	2		Herkkä kuiville, lämpimille maille
5 C	Riparia x Berlandieri	1	emäk-sinen	~ 17%	keskin-kertainen - voimakas	2	ei	1	1	2	keskin-kertainen	3	X	Hyvä syvämuutaisille, kevyille ja nopeasti lämpeneville maille, arka mätille ja kylmille maille. Hyvä runsaasti kukkiville satoisille lajikkeille
Gravesac	161-49 x 3309 Couderc			12/14%	keskin-kertainen	3				2	hyvä	1	X	Ilmotta ominaisuuksiaan SO4:n kaltainen
1616 Couderc	Vitis Longii x Vitis Riparia		hapan	~ 11 %	keskin-kertainen	2					keskin-kertainen	3	X	Sietää kosteutta, arka liialliselle vapaan kalkin määrälle

SO4, Binova, 5C, 5BB and 125AA ovat kahden amerikkalaisen lajin Vitis berlandieri ja Vitis riparia risteymiä. Siten niillä on korkein viinikirvan kestävyys.

Perusrunkojen yleisyys Suomessa: on valittu kiinnostava viinilajike, mutta ei osattu vaatia omiin oloihin parhaista perusrunkoa?

Heikosti kukkivat lajikkeet kuten Siegerrebe ja Gewürztraminer kannattaa olla 5BB tai 125AA -perusrungolla.

5BB-perusrunkoa ei kannata käyttää avomaalla. Se tukee hyvin voimakasta kasvua, ja taimi puuttuu myöhään.

Lähteitä:

<http://www.antes-web.de/Unterlagen%20und%20Qualitaet%20Anken%20Schmid.htm>

http://www.pecounty.on.ca/government/corporate_serv/ces/pdf/Rootstocks.pdf

<http://www.winegrowers.info/rootstocks/home.htm>

Ari Markkula

2010, 2017

Viininkasvatusta Latviassa

Martin Barkans

Kirjannut Jari Suvilehto

Latvian suurimman viinitarhan Abavasin omistaja Martinš Barkans uskoo ilmastonmuutoksen tulemiseen ja viininkasvatuksen mahdollisuuksien paranemiseen. Heidän viinejään on nykyään myynnissä ja tarjoillaan Latviassa edustustilaisuuksissa.

MB:lle heräsi 10 vuotta sitten häämatkalta Toscanan kauniilla terassilla ajatus, että Riikasta pitäisi muuttaa maalle. Maalla asuminen voi olla kaunista, mutta tylsää ja toimeentulo edellyttää maanviljelyä isossa mittakaavassa. Haluja alkaa maanviljelijöiksi ei kuitenkaan löytynyt ja ajatus kehittyi. Mitäs jos tehtäisiinkin viiniä, viinin ystävät kyllä löytävät meidät. MB:n ammatillinen ja koulutustausta on markkinoinnissa ja IT alalla, viimeisimpänä toimena osakkuus tietotoimistossa. 40 vuoden iässä hänelle iski keski-ikä kriisi ja tuli tarve tehdä jokin muuta. Kymmenen vuotta nuorempi

vaimo lähti innokkaasti mukaan tähän elämänmuutokseen.

Latviassa elää myytti, että se on pohjoisin paikka, jossa viiniköynnöstä kasvatetaan. Maassa on muutenkin tavallista kasvattaa rypäleitä kotipuutarhassa. Abavasin tilan läheisellä kukkulalla on virallisesti pohjoisin viinitarha. Siellä 900 kasvia, mutta lähinnä turisteja varten. Tuotanto ei kuitenkaan MB:n mukaan ole juontikelpoista viiniä. MB on viininystävä, koulutukseltaan sommelier, ja hänen viinintuotantonsa tavoitteena on “wau” viini. Koulutuksensa myötä MB kertoo tulleen aivopestyksi niin, että viinin oltava “wau” ollakseen juomisen arvoista.

10 vuodessa hän on oppinut jotain viininkasvatuksesta. Tila sijaitsee 57 leveyspiirillä, joka asettaa haasteita. Miten siis tehdä hyvää viiniä pohjoisessa? Ensimmäiset 3 vuotta kuluivat opiskellen. Ensimmäinen ajatus oli, että viinintekijät eivät osaa. Myöhemmin selvisi, että paikallisesti kasvaneista rypäleistä ei saa kunnon viiniä. Silloin alkoi viininteko raparperista, omenoista ja niin edelleen. Nykyään Abavasin tilan päämyyntituotteet ovat omenoista tehty siideri ja raparperista tehty kuohuviini. Rypäleviinin teko on vain harrastusluonteista toimintaa joka ei ole taloudellisesti tuottavaa.

2010 MB istutti ensimmäiset viiniköynnökset.

EUlta hän sai nuoren maamiehen tukea, joka riitti traktoriin ja hehtaariin köynnöksiä.



Abavas ja Martinš Barkans



Abavasin tuotevalikoima, HUOM: ei myytävää rypäleviiniä!

Hehtaarin istutus ja viinitarhan teko kustansi arviolta 20000€. Alkuun istutettiin 40 lajiketta 1,5 hehtaarille kokeellisesti, nyt viinitarhoja yhteensä noin 3,5 hehtaaria. 5 vuotta myöhemmin ensimmäinen sato 2015 5 tonnia rypäleitä 1,5 hehtaarilta.

Jos MB aloittaisi nyt uudelleen hän olisi tehnyt toisin.

Ensimmäinen ratkaiseva ajatus on filosofinen: "Saako vain viniferasta hyvää viiniä"? Vertauksena: "Mikä on kaunis nainen"?

Jos haluaa tehdä myyvää viiniä pohjoisessa täytyy valita Vitis vinifera lajike, jonka viinimaailma ymmärtää. Mieluiten vinifera, jonka snobit ymmärtävät. Huippusommelierien täytyy ymmärtää mistä viinistä on kyse.

Myös viniferasta saadaan erilaisia viinejä. Georgiasta löytyy vielä vanhaa viinintuotantoa. Siellä on hyvä ilmasto, viini kasvaa ongelmitta. Viini tehdään saviastioissa maan sisässä tyyliin "God is your winemaker". Tätä juotetaan veteen sekoitettuna lapsista lähtien ja niinpä sen makuun tottunut pitää sitä hyvänä. Muitakin erikoisuuksia MB mainitsee: Orange wine, joka on hapettunutta. "Luonnon tekemää viiniä". "God sometimes makes mistakes"...

Kysymys kuuluu: *Teenkö viinejä, joita voin juoda itse, vai viinejä jotka ovat mielenkiintoisia.* Kaikenlaisille viineille on markkinoita. Esimerkkinä MB kertoo kalliin alkuviiinin Itävallasta, joka maistui hapankaalilta. Viini, jota MB ei voinut juoda (ja loppupullo meni viemäriin) tuli hyvältä tuottajalta, joka menestyy myymällä tätä tuotetta. Suositus siihen tuli viinikauppiaalta, joka rakastaa erikoisia viinejä. Myös hapansilakasta pitäviä ihmisiä löytyy! Vertailuna siiderimaailmassa valtavia makueroja, kaikenlaisia siidereitä tarjolla. Normandiassa mädätetään omenat ensin, sitten vasta tehdään siideriä. Tästäkin tykätään. Bretagnessa mädätetään vain 2 päivää, Normandiassa 3 päivää ja maku on erilainen.

MB ei usko, että puhdas vinifera pärjää Latviassa. Kun viininkasvatusta ymmärtävä ystävä sanoi: "kasvata Chardonnayta, se kasvaa missä vaan". Mutta käytyään Latviassa talvella, kun sattui olemaan -35 astetta hän sanoi: "unohda viinit. Käytä omenoita"! Tiedossa kuitenkin on, että joku istuttaa Chardonnayta Virossa. Myös Kanadassa Montrealin lähellä viljellään Chardonnayta.

Viniferan miinuksia: huono talvenkesto, pohjoisen lyhyt kasvukausi, hyvänä kesänä kasvu kuntoon, mutta tällaisia ehkä joka

viides vuosi. Riesling on myöhäinen laji, 18-19 brix, chaptalisoidaan. Riesling ei kasva pohjoisessa, vaatii enemmän kesää. Iso ongelma ovat taudit. Powdery mildew, Downy mildew ovat ongelma Latviassa ja voi tuhota tarhan kokonaan. Pakko ruiskuttaa kemikaaleja. Ilman ruiskutuksia ei voi viniferan kanssa pärjätä. MB:n mukaan maanviljelyssä ei juuri koskaan päästä täysin puhtaaseen tuotantoon.

Oleennaista mitä rypäleillä voi tehdä.

Toisaalta hänellä on kasvatuksessa vain niukasti Viniferaa, lisäksi Zilgaa, Supagaa, Guanaa. Skujins, Valiant, Hasanski Sladki, Vitis amurensis makuspektrin toisessa päässä.

Vanhon paikallisten rypälelajikkeiden etuja: pakkasista ei ongelmaa, lyhyt kesä ei ongelma, korkeita brixejä ei tule, 18-20 mahdollista. Tällä saadaan 8-9 alkoholia, pieni chaptalisaatio ja tulee viiniä. Huono puoli: Haisevat ja maistuvat hassulta. Ensimmäinen juotava ei-vinifera viini oli Supagasta tehty hyvä valkoviini.

“Pohjoinen viini on erilaista: viini joka tuoksuu ja maistuu mielenkiintoiselta”. Voiko siis tehdä viiniä, joka maistuu riittävän mielenkiintoiselta. Viime kädessä kyse on siitä tuleeko kokeilija takaisin ja ostaa uudelleen. MB:n mukaan Zilga roseta kokeillaan, koska siitä voi tehdä jotain joka kiinnostaa ravintoloita.

Joihinkin hybrideihin MB uskoo, koska niistä on mahdollista saada juotavaa viiniä. Solarista hän toivoisi olevan hehtaarin. Se pärjää kohtalaisen hyvin talvella. Kokeilua on tehty osin haudatuilla, joskus korkeilla varsilla. Kypsyy hyvin lyhyenkin kesän aikana, fenolinen, hyvä laatu. Ei oikein pidä kaikista talvista ja tuotto jäänyt pieneksi:

300 köynnöksestä sai alkuun vain 20 kg. 2014 vuonna tuotanto oli n. 100 pulloa, mutta tämä vuosikerta on jo nyt kuollutta. 2015 viini oli hyvä, vaikka kesä oli lyhyt ja kylmä. 2 kuukaudessa sokerit 20 Brixiin, ja tämä hyväksyttiin Latvian parhaimman ravintolan listalle. Pullotettiin kesäkuussa 2016, sauvignon blanc tyyppinen aromi. Suurin osa valkoviineistä juodaankin ensimmäisenä vuonna.

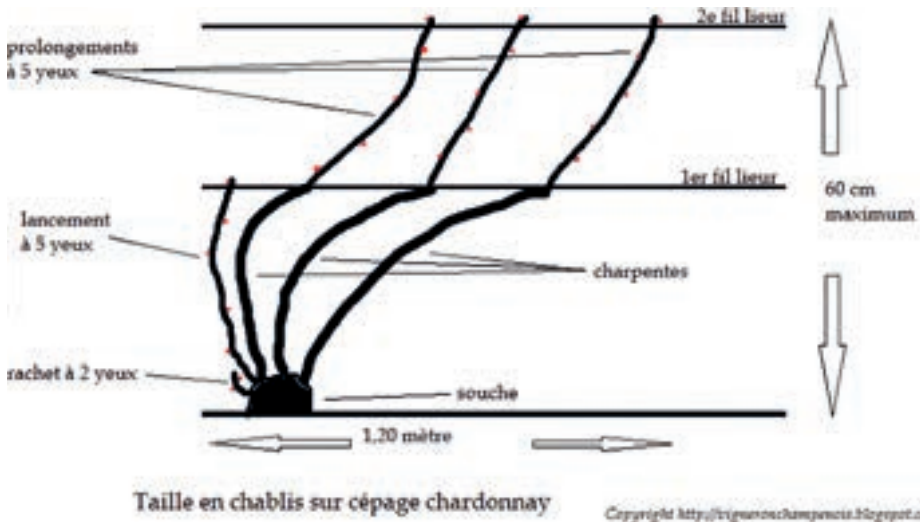
MB ei usko punaviiniin pohjoisessa, mutta uskoo valkoviineihin ja erityisesti kuohuviineihin. Niissähän otetaan raakojia rypäleitä, markkinoidaan tehokkaasti ja myydään kalliilla huonolaatuista rypäleistä tehtyä juomaa. Shampanjamaailmassa ei kysellä sokerin lisäämisestä eli chaptalisaatio on ok. Pohjoisen viininviljelyssä MB suosittelee kuohuviininteon harjoittelua.

Raparperikuohuviinissä vain nopea sekundaarikäyminen, ei enää pullossa. Tämä tehdään vain kuplien takia. Siidereissä ei sekundaarikäymistä, vain hiilihapotus.

Kommentteja eri lajikkeista:

Hybrideistä Solaris, Saval Blanc, Rondo, Regent mahdollisia, tämän viimeisen puuttanut pois. Kohtuullisen juotavaa Rondoviiniä tehdään Virossa. Rondo Roseta tehdään Englannissa, siinä sama maku kuin Latviassa, joka ei miellytä MB:tä.

Saval Blanc on mielenkiintoinen, yksi parhaista englantilaisista MB maistamista kuohuviineistä. Britanniassa kesä on samankaltainen kuin meillä, sää vaihtelee, sateita, GDD samaa luokkaa, pitkät kesäpäivät. Saa hyvät sokerit, viinistä puuttuu runkoa, mutta siitä voi tehdä jotain. Siegerrebeä voi laittaa tiiviisti, 75 cm välein. On-



Chablis leikkaus

gelmana rikkaruohot, jotka käsin poistettava. Siegerrebe antaa hyvän sadon ja kypsyy aikaisin, mutta altis mehiläisille ja linnuille.

Liepajas Zintarsista sai hyvää viiniä, Zagra, Maiga, Dovgaa on vain muutamia köynnöksiä kutakin. Kaikki rypäleet päätyivät lopulta samaan tynnyriin, joka maistui Astilta. Ei kovin hyvä talvenkestävyys, vaatii suojausta. Syötäviä rypäleitä kyllä saa. Rusinoituvat aikaisin.

Swensson ym. amerikkalaisia lajikkeita myös kokeiltu. Vasta 3 vuotiaita, ei vielä viiniä. Adalmina teki hyvin hedelmää.

Talvisuojauksesta: Zilga, Valiant, Hansanski Sladki, Skuje pärjäävät ilman talvisuojausta. Pinot Noir ei pysy hengissä. Ortega, Fenix, Regent, eivät kestä talvea. Solaris, Saval Blanc, Siegerrebe vaativat talvisuojauksen.

Leikkauksista: Solariksessa yritti kordonin leikkausta, jota voi siirtää ylös ja alas, mutta ranka murtuu vanhemmiten ja taute-

ja tulee. Nykyään jättää varaversoja. Chablis leikkaussysteemin mukaisesti 4-5 versoa, aina vanhin poistetaan. Tuoreimmat kestävät talven paremmin kuin vanhat puutuneet varret. Shampanjassa tätä käytetään Chardonnay rypäleille. Voidaan kaataa makuulle ja varaversoja aina käytettävissä. Siegerrebe vaatii kunnollisen leikkauksen. Kaksihääräinen leikkaus ei onnistu. Ruusuleikkaus toimii, lähellä maanpintaa, helpommin peitettävää. Aluksi MB teki leikkauksen 10-15 cm maan pinnasta, mutta tämä oli liian korkea. Parempi jättää jalonnuskohta suoraan maan pinnan tasoon. Zilgassa voi jättää vain parikin runkoa. Biancassa ruusuleikkaus. 3-4 silmua alkuun, myöhemmin tarkempi leikkaus.

Paljonko silmuja: 25-60 silmua riippuen kasvuvoimasta. Vigor 50 silmua, non vigor 25-30 silmua. Tasapaino tärkeä, voi jättää paljon, laatu heikkenee ja kaikki ei kypsy.

Taimien hankinnasta: MB:n taimitilauk-



Martins Barkans ja puheenjohtaja Ville Salmi



Viinirypäleistä viiniksi Salon tapaan

Ville Salmi

Viime syksynä tuli ajankohtaiseksi kokeilla viinin tekemistä omista rypäleistä. Pakkasten uhatessa tuore-marjakiintiö ja hillopakastin olivat jo täynnä. Kokemusta viinin teosta vaan ei ollut yhtään. Olin aiheesta hieman lueskellut, mutta ilman käytännön harjoitusta termit helisivät päässä eikä tieto oikein tuntunut sisäistyvän. Toimeen oli siis tartuttava, learning by doing!

Tämä seuraava kirjoitus ei siis ole mikään tieteellistä faktaa sisältävä opimateriaali vaan erään aloittelevan viinintekijän kertomus lyhyestä viinintekohistoriastaan ja kokemuksistaan.

set jäävät yleensä viime tinkaankin ja tarhoilla jäljellä vain rajattu valikoima. Jos löytyy juuri, joka ottaa energiaa takaisin kasvusta, kypsy nopeammin ja kestää paremmin talvea. Rondo omajuurisenä toimii paremmin kuin vartettuna, kypsy paremmin.

Perustuskustannuksista: 1 ha 20000 €. Vuodessa 2-3000€ kuluja. Eka vuonna vain rikkaruohojen poisto. 3 v. pieni sato. 5 v kohtalainen sato. Ei vielä kukaan pääse tuotolle rypäleviivissä. Vuoden 2015 kesän/talven jälkeen 175 köynnöstä hengissä 3000:sta...

Lannoituksesta: Mitä vanhemmat köynnökset, sitä syvemmät juuret, ottavat huonosti pinnasta ravinteita. MB arvioi lehdistä ravinnepuutteita ja käyttää mieluummin ruiskutusta lehdille kasvun alettua. Jo ennen istutusta kannattaisi kääntää maata istutusalueella, lisätä kalkkia, lannoitetta ja hiekkaa.

MB mukaan viininkasvatuksessa Puola on nousemassa kartalle pohjoisimpana oikeana viininkasvatusmaana. ■

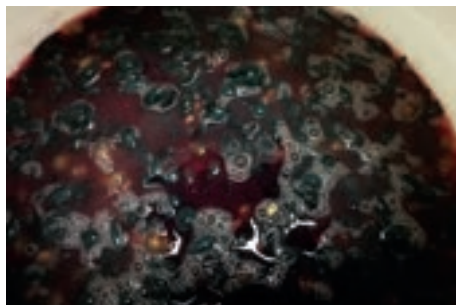


Panoraama tarhasta

2016

Marechal Foch ja Beta olivat ensimmäisinä viinitekokeilussa viime vuonna. Molemmat ovat myöhään kypsyviä lajikkeita, mutta viime vuonna ne kypsyivät hyvin. Tosin Foch tuli suurimmaksi osaksi kasvihuoneesta avomaaköynnösten ollessa vielä nuoria. Foch on varsinkin Pohjois-Amerikassa tuottanut hyviäkin viinejä, mutta Betalla ei ole kaksinen maine ja sitä suositellaankin lähinnä hillomarjaksi. Foch saavuttaa näistä kahdesta korkeammat sokerit. Betassa sokerit ovat matalammat ja hapot korkeammat. Itse viininteko oli kokemuksen puuttuessa melkoista kirja-, netti- ja suullisten lähteiden yhdistelyä. Ohjeet olivat joko englanniksi ja tuntuivat monimutkaisilta tai sitten ne olivat suomeksi, mutta kirjoitettu marjaviiniperiaatteella. Onneksi enollani oli kokemusta rypäleviinien teosta. Omat viinini valmistin hiukan kaikkia lähteitä kuunnellen ja sopivasti mutkia oikoen, kokeilumielellä.

Rypäleet korjasin vasta, kun ensimmäiset pakkaset uhkasivat, syyskuun viimeisellä viikolla. Riivin rypäleet tertuista käsin ja



Viinin käynnistys

poistin huonot marjat. Se oli koko projektin työläin ja hitain vaihe. Kone olisi tähän vaiheeseen mainio apuväline. Rypäleet murskasin käsin ja liuotin sekaan hiukan rikkiä. Terttuina mitattuna rypäleitä tuli 18 litraa/lajike, riivittynä niitä oli noin 11 litraa ja mäskiä tuli 7,5 litraa. Viiniksi asti selvisi n. 5,5 litraa per lajike. Hiivan, D47, lisäksi herätyksen jälkeen lämmentäeseen seokseen. Ph:ta en mitannut, mutta brixit nostin 24:ään panimosokerilla. Betalla se tarkoitti 9 yksikön nostoa ja Fochilla 2. Alkoholiprosentiksi tuli molemmissa 14, matalampikin olisi kyllä riittänyt. Kuoret ja siemenet poistin yhtälöstä 2,5vrk:n jälkeen.



Viininalut käymisastioissa

Maistelin viinejä säännöllisesti ja suosikki vaihtui viikoittain. Oli todella mielenkiintoista seurata makujen kehittymistä ja muuttumista. Halusin lisätä mahdollisimman vähän vieraita aineita viiniin, joten en lopettanut käymistä enkä kirkastanut viiniä ollenkaan. Tästä seurasi se, ettei viiniä voi jälkimakeuttaa eikä kovin lämpimässä säilyttääkään jälkikäymisen pelossa. Malttamattomana myös pulloitin viinin yhtä vaihetta liian aikaisin. Nyt pulloihin on kertynyt sakkaa, joka olisi pitänyt poistaa yhdellä lisälappoamisella ja/tai kirkastamisella. Viinin käyttöä sakka hieman haittaa, mutta onneksi sato ja samalla ongelmat hupenivat nopeasti kurkusta alas.

Valmiiden viinien väri oli tumman punainen, Fochilla vähän violettiin taittava.

Maku oli hapokas varsinkin Betalla, joskin säilytys vähentää happoja pikkuhiljaa. Virhemakuja ei kummassakaan viinissä ollut, mistä noviisina olen erityisen iloinen. Betassa maistui oma vahva, mutta mielestäni ihan miellyttävä arominsa. Se voisi olla oikeinkin hyvä vahvempana ja makeampana jälkiruokaviininä. Vieraat yleisesti pitivät Marechal Fochista enemmän ja se olikin miellyttävää ja helppojuontista.

2017

Marechal Foch

Tänä vuonna käytin Fochin Summation Red-nestehiivalla. Ainakin mainoksen mukaan se sopii juuri tuolle lajikkeelle ja tuottaa puhtaita makuja. Käyttö oli pussihiivaa helpompaa, pieni läpsy pussin kylkeen

ja aktivointi käynnistyi. Kolmen tunnin päästä pussi oli turvonnut lisäysvalmiiksi ja hiivan elävyys oli näin helppo todeta. Lisäsin viinin joukkoon jo alkuvaiheessa savustettuja tammilastuja tuomaan tanniineja ja lisää tukevuutta makuun. Happoa koitin taittaa hieman viiniliidulla, jota lisäsin kylläkin vain hyvin vähän. Lisäksi annoin kuorten olla 4vrk antamassa lisämakua ja -väriä. Käyminen on vielä tätä kirjoittaessa loppusuoralla, joten arviota on vaikea vielä antaa, mutta alkuvaikeus on lupaava.

Beta

Myöhäinen kukinta ja viileä kesä jätti Betat raaoiksi. Poistin yli puolet tertuisista syyskuun alussa ja tein niistä verjuicea ruuanlaittoa varten. Loppuihin terttuihin väri vaihtui viime tipassa ja sokerit jäivät mataliksi, mehusta mitattuna 11. Päätin tehdä koko erästä portviiniä, jossa korkeat hapot eivät niin haittaisi. Lisäsin sokeria 25 brix asti ja runsaasti tammilastuja. Hiivana yritin kahteen otteeseen käyttää 71B-1122 lähinnä sen happoja tasaavien ominaisuuksien takia. Hiiva ei kuitenkaan herännyt toisellakaan yrityksellä ja arkielämän kiireiden painaessa päälle, päädyin käynnistämään erän marketin pussiviinihiivalla.

Kuoret saivat olla mukana prosessissa 5vrk, jolloin jaoin erän kahteen osaan. Ensimmäisen erän pysäytin samantien n. 5%:ssa lisäämällä XO brandyä ja Hennesseytä. Sekoitussuhde viinin ja väkijuomien välillä oli n.50-50. Prosentteiksi muodostui 20% ja sokeria jäi liuokseen jäljelle 13 brixin verran. Toista erää käytin 5vrk lisää ja pysäytin käymisen VSOP brandyllä ja Jaloviina kaskella. Toisesta erästä tuli 19%

vahvuista ja lievästi savuaromista. Näitä tulisi varastoida mahdollisuuksien mukaan tammitynnyrissä 0,5-3v. Joudun itse tyytymään lasiastiaan ja tammilastuihin. Tuskin maltan odottaa maisteluakaan kovin kauaa sillä maut tuntuvat miellyttäviltä ja talven kylmät viimat lähestyvät.

Hasanski Sladkii

Ensimmäinen kokeilu. Lajike kypsyy ulkonakin nopeasti, tänäkin kesänä. Harvaterttuinen lajike oli helpoin riivittävä eikä huonoja marjoja ilmavuuden ansiosta ollut juuri ollenkaan. Brixit erässä 18, sokeria lisäsin 23:een asti. Kuoret olivat mukana prosessissa 1,5vrk, tavoitteena kevyt, helppojuontinen punaviini. Hiivana käytin D47 ja 2,5 viikon käymisen jälkeen lisäsin maitohappobakteereita edesauttamaan loppuvaiheen malolaktista käymistä ja hieman viiniliitua, molemmat laskemaan happoja. Tammilastut olivat 3vk mukana antamassa makua. Käymisen pysäytin 12%:ssa ja heiluttelin tehokkaasti hiilidioksidit pois. Bentonitilla kirkastamisen jälkeen pulloihin päätyi hieman tummanruskeaan taittavaa tummanpunaista rosee viiniä. Tuoksu ja maku ovat molemmat hyvinkin neutraaleja, kahvin tuoksua ja makua on havaittavissa. Mielenkiintoista nähdä miten viini kehittyi kellarissa. Happoja tuntuu olevan sopivasti.

Edelweiss

Ensimmäinen kokeilu myös tällä lajikkeella. Kasvihuoneessa kasvavana, oli korjausvuorossa ensimmäisenä. Vihreänkeltaiset rypäleet keräsin pohjois-amerikkalaisten ohjeiden mukaisesti hieman ennen täyttä



Valmista viiniä etiketöitynä pulloissa

kypsyyttä, 16 brixissä. Murskattuna lie-
mestä tuli kirkkaanvihreää. Lisäsin rikkiä
ja hieman myös askorbiinihappoa, sillä vii-
nimehu näytti aralta hapettumaan. Hiivana
toimi EC-1118 eli shampanjahiiva. Puristin
suoraan mehun ilman maserointia kuorien
kanssa. Kiintoaineita oli selkeästi punavii-
nejä enemmän ja mehu oli hyvin sameaa,
välillä jopa ruskeahkoa. Rypäleet olivat yh-
destä köynnöksestä ja niitä olisi saanut ol-
la hieman lisää niin, että 5 litran astia olisi
tullut täyteen. Nyt tyhjää ilmatilaa oli litran
verran ja varsinkin käymisen loppuvaihees-
sa huoli hapettumisesta heräsi uudestaan.
Lisäsin hieman askorbiinihappoa ja Sooda
streamista hiilidioksidia eikä maussa pul-
lotusvaiheessa ainakaan tuntunut mitään
merkkejä hapettumisesta. Pullossa viini on

kauniin vaaleankeltaista sekä maku puhdas
ja raikas, prosentteja 11.

Zilga

Miten saada Zilgasta hyvää viiniä? Siinä on
yksi suomalaisen viininkasvattajan suurista
kysymyksistä. Se outo sivumaku ja -tuok-
su, jonka Zilga -rypäleet luovuttavat, ei
ole erityisen hyvä. Itse en juuri pidä edes
rypäleenä sen mausta, hillo kylläkin on
oikein mainiota. Jos Zilgasta saataisiin hy-
vää viiniä, ei suomalaisen viiniteollisuuden
kasvulle olisi enää esteitä.

Päätin itsekini yrittää Zilga-viinin tekoa.
Filosofianani oli jättää kuorikontakti mah-
dollisimman vähäiseksi ja pyrkiä mahdol-
lisimman vaaleaan rosee-viiniin, jotta kuo-
ren maut eivät siirtyisi lopputuotteeseen.



Vuoden 2017 sato varastossa.

Rypälepuristimella puristin Zilgat suoraan mehuksi, jonka laitoin käymään EC-1118 hiivalla. Mehusta tuli kauniin vaalean punaista. Puristuksen alkuvaiheessa mehu oli lähes vaaleaa, lopussa jo melko tummaa. Jos rypäleitä olisi todella paljon, olisi mielenkiintoista ottaa viiniin vain kevyt ensipuristuksen jälkeinen mehu ja tehdä vahvemmasta hilloa. Zilgamehu hapettuu nopeasti, joten lisäsin hieman normaalia enemmän rikkiä ja askorbiinihappoa estämään haitallisia reaktioita. Käymisastia jäi hieman vajaaksi, joten lopputuotteessa on 80% Zilgaa, 10% Hasanski Sladkiita ja 10% Marechal Fochia. Alkoholiprosentti on 11.

Viinistä tuli kauniin vaaleanpunaista ja maku on yllättävän hyvä. Tuoksussa on zilgaa ja maussakin hieman, mutta ei mi-

tenkään häiritsevällä tai pistävällä tavalla. Todella mielenkiintoista nähdä mitä varastointi tekee maulle.

2018

Ensi vuonna viinitekokeilut jatkuvat jos ja kun säät sallivat. Tavoitteena on lisätä ainakin Solaris-valkoviini valikoimaan ja pyrkiä suurentamaan käymisastioiden kokoa ja siis samalla tuotantomääriä. Runkojen poistoon soveltuva kone helpottaisi viinitekoa huomattavasti. ■

Uutuuskirja:

JUHA KARVONEN: Northern Viticulture, Reviews and studies.

Juha Karvonen on viiniköynnösten kasvatuksen merkittävimpiä edelläkävijöitä Suomessa. Hän on myös julkaissut useita kasvatuksen ongelmiin ja tulevaisuuteen liittyviä artikkeleita tieteellisissä julkaisusarjoissa, suomenkieliset opinnäytetyönsä ja kaksi suomenkielistä kirjaa aiheesta. Tuorein englanninkielinen teos vetää yhteen tutkimusten tuloksia ja esittää

arvioita tulevaisuuden viininkasvatuksen mahdollisuuksista ja haasteista Suomessa.

Kirjaa ei takakannen esittelyn mukaan ole tarkoitettu käytännön oppaaksi vaan selittämään pohjoisten kasvuolosuhteiden eroja perinteisiin viinimaihin nähden, näiden vaikutusta viininkasvatuksen edellytyksiin ja miten ilmaston muutos tulee näihin vaikuttamaan. Toki myös jotain vinkkejä lajikkeisiin, istutussyvyteen, tal-

visuojaukseen ja muihin pohjoisen viinin kasvatuksen perusasioihin liittyen tekstiin sisältyy.

Kirja on akateemisella otteella kirjoit-

tettu, sisältäen runsaasti alan haastavaakin terminologiaa mutta yhteenvedo on niistä huolimatta helppolukuinen. Erilliset tutkimus ja pohdintatyypiset artikkelit muodostavat pääosan kirjan sisällöstä ja

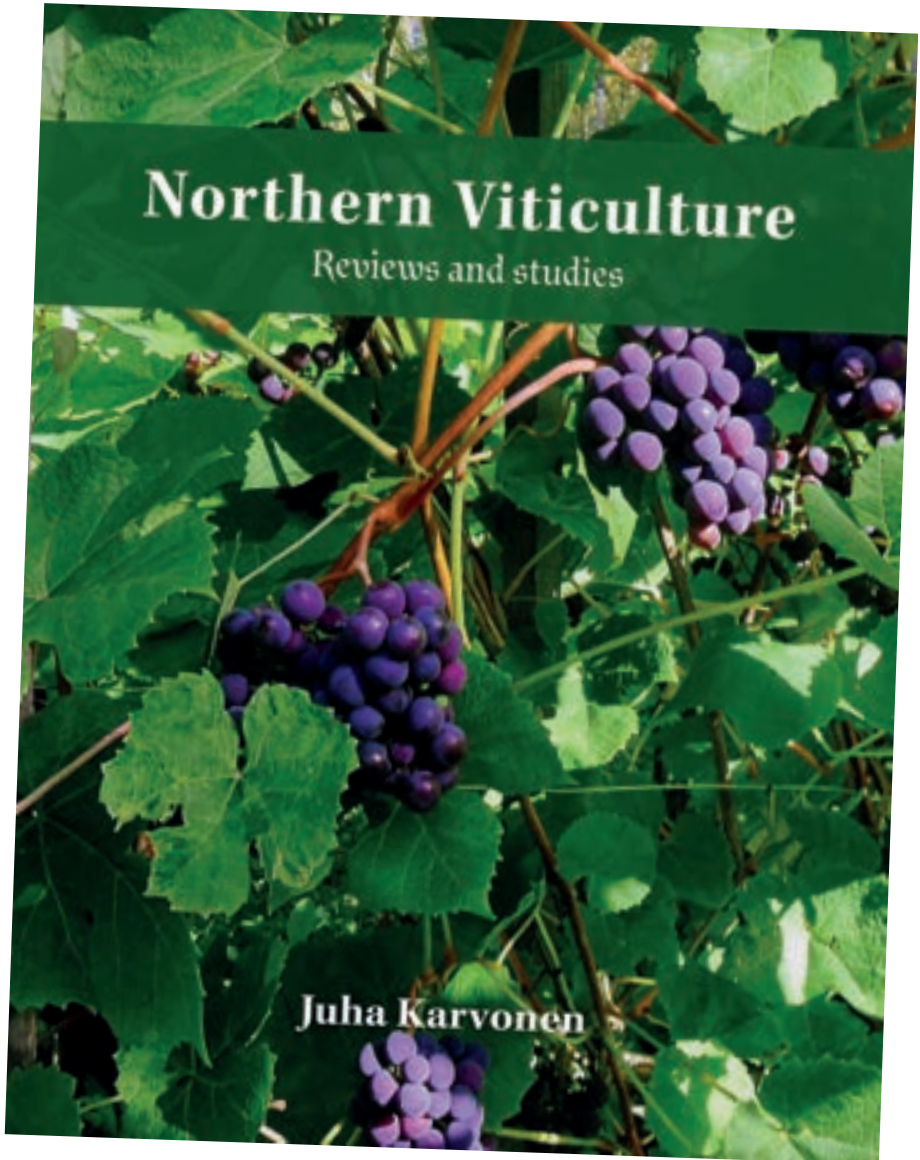
katsaukset pienemmän osan. Hyvät viitteet mahdollistavat syvämmänkin perehtymisen kiinnostaviin yksityiskohtiin. Kirja kuvastaa tekijänsä laajaa perehtymistä ja kansainvälistä yhteistyötä

On erinomaista, että nämä perin harvinaiset suomalaisen rypäleviinin kasvatuksen erityispiirteistä kertovat artikkelit on nyt saatu yksiin kansiin ja helposti saataviksi. Tulevaisuuden ennustaminen ei ole

**2016: Books on Demand,
Helsinki, Finland.**

ISBN 978-952-330-828-2,

**Akateeminen
kirjakauppa
34,30 €**



helppoa, mutta ilmastonmuutos vaikuttaisi siirtävän viininkasvatuksen edellytyksiä pohjoisemmaksi. Toivokaamme siis, että

tällainen tutkimustiedon hankkiminen ja jakaminen auttaisi alan harrastajia kohti onnistunutta lopputuotetta! ■



VitiNord2018 will be hosted
in the beautiful cities of
Malmö/Alnarp
– Copenhagen/Frederiksberg
30 July – 3 August 2018