

Viininlehti

Numero 1-2/2015



Viininlehti

Numero 1-2/2015

Viininlehti

Numero 1-2/2015

Kuudes vuosikerta

Suomen Viininkasvattajat ry:n jäsenlehti

Toimituskunta: Günter Brünninghaus, Ari Markkula, Esa-Matti Lautala, Petri Halmetoja, Ville Salmi, Jari Suvilehto, Timo Taskinen

Päätoimittaja: Jari Suvilehto

Taitto: Ilmari Kuula

Kannen kuva: Tahvosen Viinitarhaa, Jari Suvilehto

Sähköposti: viininkasvattajat@viininkasvattajat.fi

Internet: www.viininkasvattajat.fi

Facebook: [facebook.com/Viininkasvattajat](https://www.facebook.com/Viininkasvattajat)

Lainauksissa pyydetään ilmoittamaan lähde: Viininlehti 1-2/2015

Sisältö

Puheenjohtajalta	4
Vuosikokousesitelmä: Jens Madsen: Hyvät viininteon käytännöt	5
Viinirypäleiden rusinointia Tanskassa	8
Viinivinkkejä hakemassa, syys-lokakuu 2015.....	10
Vuoden 2015 tapahtumia	12
Viinilaretki Rondaan	15
Viininkasvattajan tietolaari	17

Puheenjohtajalta

Arvoisat suomalaisen viininkasvatuksen pioneirit! Kasvukausi 2015 oli viininkasvatuksen kannalta erinomaisen hyvä Suomessa. Ole tyytyväinen! Öh... kuulenko jostain kohoavan vastalauseiden myrskyn? Niin, niin, niin, satoihan melkein koko ajan, tuuli hervottomasti, juu, juu juu ...oli kylmää, kukinta epäonnistui, linnut söivät rypäleet raakoina etc. Mutta silti pidän vuotta erinomaisena. Miksikö?

Lähes koko 2000-luvun ovat kesät olleet pitkiä, aurinkoisia ja lämpimiä. Kaikenlaisia lajikkeita on voinut kokeilla ja avomaallakin on tullut reippaita sokereita useista lajikkeista. Homma on mennyt ihan rallattelefukseksi ja maistuvaa satoa on ollut mukava nauttia loppukesästä pitkälle lämpimään syksyyn. Liian helppoa, sanon minä. Eihän tästä mitään opi.

2013 kesä oli kuuma ja sateinen. Oi mikä autuus, kasvitaudit roihahtivat valloilleen. Sain selkeää näyttöä uusien lajikkeiden paremmuudesta noissa olosuhteissa. Vanhat lajikkeet olivat aivan kuoleman kielissä. 2014 olikin sitten normaalimpi vuosi, mutta pettymys oli valtaisa: Kaikki lajikkeet selvisivät tautiryöpytyksestä ja tänä kesä ei juurikaan lehtiä syöviä ötököitä kummempaa ilmennyt.

Mutta tämä kesä on ollut loistava leikkuri lajikkeille: Huonon kesän jälkeen nähdään, mitkä lajikkeet selviävät talvesta, mihin tulee rypäleitä ensi kesänä ja mitkä saavat uutta pontta ravinteiden päästyä liikkeelle sateiden vuoksi.

Tämän kesän osalta syöntikuntoon valmistui (joita linnut eivät popsineet) Skujins 675, Solaris, Garant ja Liepajas Dzin-tars. Nämä tulivat siis omalla pihallani. Tosin Kusminki Sini tuli myös kypsäksi, mutta itse pidän sen makua niin neutraalina, etten osaa lajiketta edes kuvailla. Säätä se kyllä kestää.

Pieni huhun tynkä:

Jostain on kaikunut viestejä, ettei Suomi tule kuulumaan Euroopan viininkasvatusalueeseen. (Salainen riemukas eläköön-huuto). Kuka tarvitsee statusta, jos voi tehdä asioita parhaaksi katsomallaan tavalla olosuhteisiin ja omiin resursseihin suhteuttaen? Nyt vaan peltoa kääntämään ja reilusti satsaamaan kaikkeen kiinnostavaan.

Ai niin, ihan meinasi unohtua. Lehdesämme on mukava kattaus meille viininkasvattajille ja tammikuussa kattauksessa on Jätkäsaarella myös jotain mielenkiintoista.■

Timo Taskinen

Hiljainen puheenjohtaja ja viinin monialosaamaton



Hyvät viininteon käytännöt

Jens Madsen / Jari Suvilahti



Jens Madsen esittelee tekijöitä, jotka täytyy hallita ennustettavaan käymiseen.

Kokenut tanskalainen viininkasvattaja ja valmistajakollegamme *Jens Madsen* jakoi kanssamme ajatuksiaan siitä, miten voisimme päästä viininharrastuksemme seuraavalle portaalle: valmistamaan juomakelpoista viiniä, jota kehtaisi tarjota muillekin! Tässä lyhyttä yhteenvetoa esityksestä:

Hyvän viininteon käytännöillä voidaan optimoida täydellinen ja hallittu käyminen ja saavuttaa sekä analyttiset että makutavoitteet. Parhaat tulokset mahdollisimman vähäisellä puuttumisella oikealla hetkellä! Laatuviinien valmistuksessa kaikkia osatekijöitä voidaan hallita ja luonnon vaikutus pidetään minimissä.

Olennaista on, että käyminen kuluttaa

sokerit hallitusti loppuun saaka. Huonoin vaihtoehto on nopea käyminen alussa ja hidas tai pysähtyvä lopussa. Hiivaa täytyy suojata ja sen ruokkiminen on kriittisen tärkeää.

Go-Ferm on helppokäyttöinen inaktivoitu hiivapohjainen ravintovalmiste, jossa on vitamiineja, mineraaleja, aminohappoja ja rasvahappoja. Sitä lisätään rehydraatiovaiheessa ja saadaan aikaiseksi turvallisesti loppuun saakka tapahtuva käyminen. Samalla se estää metabolisia virheitä (rikkivety, haihtuvat hapot/etikkahappo). Rehydraatiovaiheessa lisätyistä ravinteista on saavutettavissa useita hyötyjä: bakteerit ja villihiivat eivät kilpaile niistä, ne ovat biologisina hyödynnettävissä, ne suojaavat soluja



Tarkkaavaisia kuuntelijoita Madsenin luennolla

ja varmistavat käymisen ja sopeuttavat hiivaa käymiseen. Itse rehydraatio suojaa hiivaa osmoottiselta shokilta ja sen seurauksena tulevalta haihtuvien happojen/etikkahapon lisääntymiseltä, vahvistaa hiivasolujen seinämän stressiä sietäviä tekijöitä ja suojaa etanolin myrkyllisyydeltä.

Hiivan nopeimman kasvun vaiheessa solujen lipidipitoisuus laskee kriittisen matalaksi ja siksi niitä on lisättävä rehydraatiovaiheessa (esim. *Natstep* www.scottlab.com/product-103.aspx).

Hapen saatavuus erityisesti käymisen alkuvaiheessa on tärkeää. Sitä tarvitaan noin 5-10mg O₂/l. Sitä kannattaisi lisätä lisätä hiivan kasvuvaiheen lopussa, noin 1/3 käymisen kohdalla. Lisäys voidaan tehdä pumpaamalla sitä käymisastiaan, mieluiten automatiikan avulla.

Fermaid K on ravinneyhdistelmä, joka sisältää ravintoaineina diammonium fosfaattia, aminohappoja ja peptidejä, magnesiumsulfuaattia ja hiivasolujen seinämiä. Vitamiineista mukana ovat inositoli, nikotiinihappo, tiamiini

hydrokloridi, pantoteenihappo ja biotiini. Lisäksi siinä on mineraaleja. Magnesium lisää hiivan alkoholitoleranssia ja pantoteenihappo vähentää rikkivedyn (H₂S) tuotantoa käymisessä.

YANC (Yeast Available Nitrogen Content) on alfa-aminohappojen ja sitoutumiskykyisen typen summa. Mikäli pitoisuus on liian matala, syntyy ei-toivottuja rikkiyhdisteitä ja käyminen keskeytyy. Näin tyypeä kannattaa lisätä ja tässä orgaaninen ravinneperäinen tyyppi vaikuttaa olevan tehokkaampaa kuin epäorgaaninen N₂. Typen lähteellä vaikuttaa olevan merkittävä vaikutus lopputuotteen aromaattisiin tuoksuihin. Alle 150ppm tyypipitoisuus on liian matala, ja tyypipitoisia ranteita täytyy lisätä käymisen joka vaiheessa. Paras tapa arvioida lisäravinteiden tarve on määrittää YANC ja korvata vain jos puutteita. 1. Vaiheessa annetaan monipuolisempaa ravinnettä, lopussa tarvittaessa vain täydennetään DAP:lla.

Yhteenvedona: Käymisen alussa makroravinteita, mikroravinteita, happea, vitamiineja. Käymisen keskivaiheilla tyypeä ja steroleita. Loppukäymisen (<10

Brix) aikana ei mitään, koska alkoholi estää hyödyntämistä mitään paitsi sokeria.

Lisää tietoa aiheesta

www.lallemandwine.com

Ja sokerina pohjalla VINKKI thermovinifikaatiosta joka on kirjaimellisesti uusinta hottia viininteossa. Rypäleiden ja mäskin kuumentaminen hetkellisesti lähes kiehumispisteeseen ennen käyttämistä käytetään Kaliforniassa erityisesti huonoina vuosina ja sen sanotaan tekevän ihmeitä värin ja tanniinien irtoamiselle ja parantaa laatua. Muita termejä Maischeerheizung, Flasch detente, Kuumennus 94 asteeseen, jäähdytys vakuudessa. Esim. www.midwestwinepress.com/?s=thermovinification

Vihdoinkin jotain meillekin sopivaa, sillä tämän voi tehdä MEHUMAIJASSA, kunhan muistaa jäähdyttää nesteen nopeasti ja käyttää hiivaa edellä annettujen ohjeiden mukaan. ■



Apassimento Scandinavica

Viinirypäleiden rusinointia Tanskassa

Günter Brüninghaus



VESTER ULSLEV VINGAARD

Preben Jørgensen, Vester Ulslev Vinggaard

Dalbakkevej 1, DK-4894 Øster Ulslev (Rødbystä itään, Tanska)

preben@vesterulslevvin.dk, www.vesterulslevvin.dk



Leon Millot -satoa

Preben Jørgensenillä on 1,3 hehtaarin alueella 1.500 luonnonmukaisesti viljeltyä viiniköynnöstä. Rivien välissä kasvaa apilaa. Rivivälit ovat 3 m ja köynnösten välit rivissä 2,5 m. Köynnökset ovat jalostuskohdasta ylöspäin V-muotoisia, ja siitä hän vetää versoja ensimmäisen langan 60 cm:n korkeudelle.

Hän jättää 50 – 75 tertia köynnöstä kohti ja korjaa satoa 1,3 hehtaarin alalta n. 6000 kg. Jørgensen viljelee Leon Millot'a ja myös vähän Regent- ja Cabernet Cantor-lajikkeita.



Kuivuvia rypäleitä

Käydessäni hän oli parhaillaan rusinoimassa rypäleensä, ts. kohotti rypäleittensä sokeripitoisuutta tekemällä niistä rusinoita.



Viinien kuivaustasojen kuljetusta

Jørgensen on rakentanut 300 kuivauskehystä mitoiltaan 0,8 x 1,2 metriä (Eur-lava), jotka hän on peittänyt HDPEllä (suuritiheyksinen polyeteeni). Jokaisen kehyksen päälle hän asettaa 20-22kg rypäleterttuja, asettaa 11-12 kehystä päällekkäin ja peittää ne isolla muoviliinalla.



Kuivaustasojen järjestäminen

Kuivatukseen Jørgensen käyttää 3kW:n akselipuhallinta joka imee ilmaa 15.000 m³ ilmaa tunnissa kehysten läpi.

Viimeisellä viikolla lisätään mahdollisesti lämpöä, jos ilmakeuhuus on liian

korkea. Hän kuivaa rypäleet kunnes ne ovat menettäneet puolet painostaan, jonka jälkeen hän puristaa niistä mehut. Näin hän pystyy tuplaamaan niiden sokeripitoisuuden. Italiassa tätä kuivatustapaa kutsutaan usein appassimento-tekniikaksi.



Kuivuripuhallin

Haihdutuksen on tapahduttava hitaasti ja tämä taatakseen viileätä ilmaa tarvitaan runsaasti pitkän ajan, muuten happitaso nousee liian nopeasti kun sen Jørgensenin mukaan tulisi pysyä samana alusta loppuun. Itse hän ei lisää lainkaan lämpöä kuivatusprosessin, ainoastaan jos ilman kosteus on liian korkea. Ilmanvirtaus on oltava voimakas jotta sieni itiöt eivät tartu rypäleisiin. Kuivuminen voi kestää 4-5 viikkoa. Yleisesti ottaen, tila jossa viini valmistetaan on oltava erittäin puhdas ja steriloitu.

Tämä idea voi olla hyvin mielenkiintoinen toteuttaa Suomessa, mutta vaatii koikeilua sopivalla ilmanlämmöllä.

Olen keskustellut hänen kanssaan eri valmistustekniikoista, kuten esimerkiksi mahdollisuudesta pakastaa ja sitten sulattaa ja puristaa puoliksi jäätyneet rypäleet samalla tavalla kuin jääviinin (ice wine) valmistuksessa. Samoin voidaan rypälemehu pakastaa. ■

Viinivinkkejä hakemassa, syys-lokakuu 2015

Günter Brüninghaus



Staffan Ottossonin Solaris

Ingenhof

Wolfgang Engel
Dorfstr. 19
D-23714 Malente – Malkwitz
Kielin lähellä Pohjois-Saksassa
www.ingenhof.de

Tämä kuuluu olevan Saksan pohjoisin viinitarha. Täällä viljellään kahdella hehtaarilla Solarista ja yhdellä hehtaarilla Regentiä, lisäksi on vähän Cabernet Cortista. Viinitarha on perustettu vuosina 2009-2011. Riviväli on 2,20 m ja köynnösten väli rivissä 1 m. Syyskuun 29. oli Solariksen sokeripitoisuus 72-74° Oechsle.

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

Merzhauser Str.119
Freiburg, Schwarzwald (Etelä-Saksa)
Tel: +49 - 761 - 401 - 65 - 0
[www.staatsweingut-freiburg.de/
weinbauinstitut/](http://www.staatsweingut-freiburg.de/weinbauinstitut/)

Tämä valtiollinen viinilaitos tutkii viinin viljelyä ja tuotantoa. Lähetin keväällä 2015 sinne 30 kpl Zilgan taimia, sillä laitos lupasi kokeilla Zilgaa sekä puna- että valkoviinin valmistamiseen. Kaksi metriä korkeat taimet olivat edelleen ruukussa ja ne istutetaan viinitarhaan ensi keväänä. Keskustelin viinituotannon asiantuntijan, Herbert Krebsin, kanssa Tanskassa



Solarisrivit Boråkrån tasamaalla

Zilgasta valmistettu punaviinipullo mukana. Mielestäni maku oli hyvä, mutta häneistä maku oli "foxy". Tanskalaiset olivat lämmittäneet rypäleet Mehu-Maijassa, jolloin "foxy"-sivumaku oli hävinnyt. Herra Krebsilla oli erilaisia ehdotuksia, miten sivumaun voi saada pois. Hän aikoi kokeilla niitä Zilgaan.

Kokaerwine

Jens Madsen
Kokærvej 93
DK-6070 Christiansfeld
(Koldingista etelään Etelä-Tanskassa)
e-mail: jens@kokaerwine.dk
<http://kokaerwine.dk>

Jens Madsenilla on 600 viiniköynnöstä. Hänellä on 140 lajiketta kokeessa, joukossa myös Zilga. Hänellä on Zilgasta itsestään syntynyt mutaatio, jota hän kutsuu nimellä Zilga 4. Sen rypäleet ovat tavallista Zilgaa paljon suuremmat, myös maku on parempi. Hän lähettää minulle taimia ja pyrin huolehtimaan siitä, että näitä taimia lisätään täällä Suomessa.

Toivottavasti nämä ovat yhtä pakkaskestäviä kuin tavallinen Zilga, joka sietää jopa -45°C.

Boråkra Vingård

Alleev, 31
Stora Boråkra
Karlskrona, Kaakkois-Ruotsi
e-mail:
staffan.ottosson@storaborakra.se
www.storaborakra.se/vingard/

Staffan Ottosson tietää kaiken viinin viljelystä ja valmistamisesta. Hänellä on 3.000 Solaris-köynnöstä, jotka on istutettu vuosina 2008 - 2013. Viljelmän rivi-väli on vähintään 2,10 m ja kasvien väli vähintään 70 cm. Hän jättää 10 terttua runkoa kohden (poikkeuksellisesti 12 - 14 terttua). Ottosson viljelee sen periaatteen mukaan, jonka on kehittänyt Torben Andersén Köpenhaminan Yliopistosta (puh. +45-35 333 411). Hän jättää kukinnan jälkeen jäljelle 2 - 3 pystyä tai vaaka-tason oksaa. ■

Vuoden 2015 tapahtumat

Esa-Matti Lautala

Vuosikokous

Vuosikokous pidettiin toukokuussa. Kokouksessa käsiteltiin sääntömääräiset asiat ja sen jälkeen kuuntelimme Jens Madsen esitelmän hiiva tutkimuksesta viinin valmistuksessa. Tästä erillinen artikkeli. Jens on kehittänyt erilaisia hiivakantoja, joiden soveltuvuutta pohjoisten viinien valmistuksessa on kokeiltu. Jens toi mukanaan useita Zilgasta valmistettuja viinejä erilaisilla hiivakannoilla. Itseäni miellytti eniten Zilga-Leon Millot-sekoiteviini. Toki Lassiloiden tarjoama oma tekemä rose oli hyvin raikasta. Jens tutustui Suomen matkallaan myös Wiurilan tarhaan ennen kotimatkaansa.

Istutustalkoot Tuorlassa



Tuorlan tarha alhaalta

Tapasimme yhtenä kesäkuun lämpimänä päivänä koulutuksen, istutusten tarkastamisen ja uudelleen istutuksen merkeissä. Istutusta pääsi seuraamaan myös Jukolan viestin suunnistajat, koska alueella oli rasteja. Viininkasvattajille

pyrimme myös järjestämään rasteja (käytännön työtä tarhalla: istutusta, leikkausta). Istutuksessa oli kokeilussa golf-reiän kaira, jolla saatiin kohtuullisen nopeasti riittävä reikä ja samalla hyvää



Reipasta kasvua Tuorlassa

punttisaliharjoitetta osallistujille. Kastelussa oli haasteensa istuttaessa (vesi tuotiin autolla tarhalle), mutta kesäkuun sade kasteli taimia. Kasvu oli voimallista myöhemmin kesällä.



Tuorlan tarha ylhäältä

