

# 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](http://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 rallatteleuksi 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](http://www.scottlab.com/product-103.aspx)).

Hapen saatavuus erityisesti käymisen alkuvaiheessa on tärkeää. Sitä tarvitaan noin 5-10mg O<sub>2</sub>/l. Sitä kannattaisi lisätä lisätä hiivan kasvuvaiheen lopussa, noin 1/3 käymisen kohdalla. Lisäys voidaan tehdä pumppaamalla 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 (H<sub>2</sub>S) 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 N<sub>2</sub>. 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 hyödyntämästä mitään paitsi sokeria.

*Lisää tietoa aiheesta*  
[www.lallemandwine.com](http://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 vakuuissa. Esim. [www.midwestwinepress.com/?s=thermovinification](http://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](mailto:preben@vesterulslevvin.dk), [www.vesterulslevvin.dk](http://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

Jörgensen 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 Jörgensen käyttää 3kW:n akselipuhallinta joka imee ilmaa 15.000 m<sup>3</sup> 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 Jörgensenin 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](http://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



Solarisrivi 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](mailto:jens@kokaerwine.dk)

<http://kokaerwine.dk>

Jens Madsenilla on 600 viiniköynnöstä. Hänellä on 140 lajiketta kokeessa, joukossa myös Zilga. Hänellä on Zilgasta itseltään 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](mailto:staffan.ottosson@storaborakra.se)

[www.storaborakra.se/vingard/](http://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 Madsenin 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





Kari Tahvonen

### Tapaaminen Tahvosilla

Tutustuimme Tahvosten taimitarhalla Kari Tahvosen omaan viinitarhaan. Näkemämme tarha on Suomen oloissa erittäin onnistunut. Köynnökset oli istutettu alkuperäiseen syvyyteen, jolloin varrtamiskohdasta tulee selkeästi maan pinnan yläpuolelle. Istutus oli tehty 45 asteen kulmaan, jolloin köynnös on vaivatta laskettavissa alas talveksi.



Köynnökset istutettuna 45 asteen kulmaan rinteeseen nähden

Taimet kasvoivat mansikkamuovissa ja rivien välissä oli muoviseinät lisäämään lämpöä. Myös lintujen hän on huomannut pelkäävän muovia. Vuoden 2015 kesän aikana muovista tosin ei paljon ole ollut hyötyä, kun touko-heinäkuu oli hyvin pilvinen. Kasvustot oli myöhässä 8.8, mutta varmasti kirivät loppukesän aikana. Talvisuojana Kari kertoi käyttävän paksua pakkaskangasta, jonka päälle muoviseinät kaadetaan ja kiinnitetään nippusiteellä.



Lähikuva suojauksista

Tilaisuuden päätteeksi Kari tarjosi omista marjoista valmistettua erinomaista Solaris-valkoviiniä, joka oli valmistettu Lepaalla.



Tahvosen suunnukainen Solaris

## Matka Ahvenanmaalle

Kahdeksan innokasta harrastajaa suuntasi syyskuun lopulla Ahvenanmaalle laivalla ja lentäen. Ensimmäinen päivä oli vapaamuotoinen (moni osallistui sadonkorjuujuhliin). Illalla nautittiin yhteinen illallinen ja keskusteltiin viininkasvatuksesta. Sunnuntaina suuntasimme matkan



Slotten rotevat Rondot

pääkohteeseen Slotten tilalle. Tilalla tutustuttiin kahteen tarhaan. Kasvu oli ollut voimakasta, vaikka kesä oli ollut viileä.

Tarha tutustumiseen jälkeen tutustuttiin kuohuviinin valmistukseen ja kellarissa kypsyyiin viineihin. Saimme maistaa talon omaa valkoviiniä ja palan painikkeeksi mulperimarjoja. Ilmaston leutous näkyi pihalla kasvissa persikka, viikuna ja aprikoosipuissa. Mielenkiintoisinta täälläkin oli talvisuojaukseen valmistetut eristeet metallisuojalla (kuivassa, eristeiden alla köynnöset talvehtiminen parhaiten, määssä suoja-aineessa huonoiten).



Alumiini Styrox talvisuoja

Fredrikin kanssa juttu luisti vaikka toista kotimaista piti harjoittaa. Toivottavasti tapaanme Fredrikin vuosikokouksessa. ■

# Viinitilaretki Rondaan

Günter Brüninghaus



## Finca Los Frutales

Joaquin Fernandez

Paraje Los Frontones

29400 Ronda, Espanja

puh.: +34-665 899 200 ja +34-661 245 528

[www.bodegajf.es](http://www.bodegajf.es)

e-mail: [enologia@bodega.jf.es](mailto:enologia@bodega.jf.es)

Tammikuun alussa olin muutamia viikkoja Etelä-Espanjassa ja vierailin Los Frutales viinitarhassa. Se sijaitsee Rondasta luoteeseen puolivälissä Malagan ja Gibraltarin välillä, vuorella noin 60 km rannikolta. Matka sinne kulkee hurjien vuorten ja jyrkänteiden kautta ja ylin kohta on noin 1000 m korkeudessa.

Päätarhalla on noin 4,5 hehtaaria vii-

niviljelyssä ja toisessa paikassa vielä 5 hehtaaria. Viinilajikkeita on neljä: Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah (Shiraz) ja espanjalainen Garnacha Tinta, joka tulee alunperin Sardiniasta. Tämä lajike on yksi Espanjan viljellyimmistä, noin 170000 ha. Rivien väli oli 2,2 m. ja köynnösväli 1 m. Kasvit oli leikattu siten, että n 60 cm korkeudessa oli haara kumpaankin suuntaan. Jatkossa haarautumiskohta tullaan laittamaan 30 cm korkeuteen. Kustakin haarasta kasvaa kolme kaksoisversio n 180 cm korkeuteen ilman karsimista.

Viljely on ekologista. Rivien välissä kasvaa ruohoa, jota lampaat syövät talvisin. Kasvien välistä ruoho pidetään poissa koneellisesti ja niitä lannoitetaan eläinlannalla. Leikkaus tammikuussa.



Tuotto n. 4000-5000kg rypäleitä/ha. Pääasiassa tuotetaan puna- ja roseviiniä, yhteensä 7 lajia, osittain sekoiteviinejä. Koko viljelyksen hoitaa 4 ihmistä: isä ja poika Fernandez ja koulutettu enologi, Juan Bernal, joka on työnjohtaja sekä yksi työntekijä. Rypäleenpoiminta tapahtuu käsin, ja tällöin apuhenkilökuntaa on runsaasti, n 7€/t. Pääosa viinistä myydään tilalta suoraan turisteille, joita tulee ryhminä ympäri vuoden. Näille tarjotaan viinimaistiaiset ja grilliruokaa. Kuumina kesinä on miellyttävää tulla tilalle, joka on noin 700 m korkeudessa, Rondassa on noin 30 viinitilaa. ■



Köynnös lepotilassa



Tippakastelu letkulla, joka on noin 30 cm korkeudessa ja joka antaa noin 2 litraa tunnissa vettä köynnösten välissä olevaan luoppaan.



# Viininkasvattajan tietolaari

Vastaajana Ari Markkula

## Kysymys:

Haluaisin perustaa pergolan, jossa kasvaisi viiniköynnöksiä. Paikka on aurinkoinen, maapohja vähän vaikeasti kaivettavaa kivistä moreenia. Mitä lajikkeita siihen kannattaisi istuttaa, miten ne kannattaisi leikata ja miten taimien istutuskuoppa perustaa? Köynnöksiä tulisi kolmelle seinälle ja mielellään myös katoksi. Yhdelle lyhyelle seinälle tulee oviaukko. Kattoon ajattelin laittaa sellaiset vaakapuut tai rakenteet, mitä viiniköynnökset tarvitsevat, mutta en muovista tms. kattoa. Olen ajatellut pergolan kooksi noin 4\*5m.

Pergolan rakentamisesta löydät ohjeita netistä, vaan varmaankin sinulla on jo suunnitelma. Tarkastelen tässä bergolaa viiniköynnösten kannalta, jolloin viiniköynnökset ottavat kärhöllään kiinni rakenteisiin kiinnitetystä tukevasta ja mielellään jäykästä langasta. Rimat ovat sen verran paksuja, että kärhön on vaikea kiertyä sen ympäri. Tukilanka kannattaa olla melko venymätön yksisäikeinen puutarhalanka tms., joka on riittävän siisti katsojan mielestä. Langan tulee kestää muutamia vuosia. Jos sen vaihtaa, köynnöksen monivuotiset osat joutuu sitomaan uuteen lankaan kiinni.

Lankojen tiheys määräytyy sen mukaan, miten tiheänä lehvästön haluaa kasvattaa, esim. 25-50 cm välein. Vaakalangoille on parempi, että pystytukia, mihin ne kiinnitetään, on 2-2,5m välein. Kattona kasvavan köynnöksen versoilla voi olla tukipuita 1 metrin välein.

Taimien määrää voi lähestyä peittävyuden kautta. Paljas ranka ei luo näkösuojaa lehdettömänä. Uudet versot kasvavat aina edellisenä kesänä muodostuneista silmuista. Vanhassa puussa on varasilmuja, ja ne aktivoituvat, jos edellisen kesän versot leikkaa kokonaan pois tai ne ovat paleltuneet. Talvenkestävällä viinilajikkeella versoja joutuu lyhentämään, jotta sitä olisi helpompi hoitaa. Satoa saa tiheänakin kasvavasta põheiköstä, mutta terttuja saattaa silloin olla liikaa. Lehdet peittävät toisensa ja vähentävät piiloon jäävien valonsaantia. Yhteyttämiskyky on pienempi ja kaikki rypäleet eivät ehdi kypsyä. Jos haluaa vain vihreän varjossa olevan kahvipaikan, se voi silloin hoitamattomanakin täyttää toiveet.

Sijainti, jota kuvaavat esimerkiksi hallattoman kesän pituus, lämpösumma ja valoisuus, määrittävät sen, mitä lajikkeita pergolassa kannattaa käyttää sadon saamiseksi. Jos ei kaipaakaan kuin vihreää suojaa, voi käyttää myöhään kypsyviä lajikkeita, kunhan ne ovat talvenkestäviä. Suosittelen itse bergolan peruslajikkeeksi Zilgaa, joka on hyvin talvenkestävä. Sitä voi käyttää esim. kattona ja kaikissa korkealla talven yli säilytettävissä osissa. Suosittelen sen lisäksi muita suhteellisen talvenkestäviä lajikkeita sen lisäksi, ja

voipa joku olla arempikin maukkaita rypäleitä tuottava, kunhan sen saa selviämään normaalitalvista kevyellä suojauksella.

Lajikkeita, joita voi käyttää Zilgan kanssa on paljon. Guna on valoisalla paikalla hyvin talvenkestävä ja satoisa, ja sen rypäle on aromikas ja suurempi kuin Zilgan rypäle. Hasanski sladki, Jadviga, Sukribe, Somerset Seedless...

Jos laitat joka toisen taimen Zilgaa, ja toisen jotain muuta, saat maksimoitua maukkaan sadon määrän. Peittävän tiheyden saat nopeasti, jos toisena vuonna taivutat Zilgan versoja vaakarangaksi paremman makuisia rypäleitä kasvattavien toisen lajikkeen versojen lomaan. Voit kasvattaa Zilgan korkeammalle myös katoksi helpommin kuin useimmat muut. Kaikkein arimmat voit kasvattaa alhaalla ja suojata ne talveksi pakkaspeitteellä, pakkasturpeella tms. Muista sekin, että viiniköynnös on talvenkestävämpi, kun sen ranka on paksumpi ja vanhempi.

Köynnöksiä voit leikata ja ohjata oman mielesi mukaan.

Istuttamisessa ei ole eroa siihen, miten viiniköynnökset muutenkin istutetaan. Kaiva niin suuri kuoppa kuin viitsit kaivaa ja vähän vielä sitä syvemmän. Viiniköynnös menestyy vettä läpäisevässä moreeniimaassa, mutta multa sekoitettuna siihen parantaa ravinteiden ja veden saantia. Savimaahan kaivettu kuoppa on syksyn sateiden jälkeen täynnä vettä, jolloin talvenkesto vaarantuu. ■





Suomen Viininkasvattajat RY ylpeänä esittää:

Onko ilmastonmuutos siunaus vai kirous viininkasvatukselle?  
Pohjoinen haastaa Etelää viininkasvatusalueena.

Viininkasvatus Suomessa ei ole enää unelmaa.  
Vaatiko viinin ja ruoan liitto enää Välimeren kosketusta?  
Tule kokeilemaan, mitä jo nyt voi arktinen viininkasvatus  
antaa herkkusuille.

Ohjelma:

klo 16 Maistelurata

Mission Possible 1: Juuri Tapatumien arktisille viineille (Norjasta, Tanskasta, Latviasta ja Suomesta) räätälöityjä sapaksia eli suomalaisia tapaksia!

klo 17 Viinintekijänä Toscanassa

Mission Possible 2: *Jarkko Pesonen* Candiallen tilalta Toscanasta ([www.candialle.com](http://www.candialle.com)) kertoo viininkasvatuksesta Italiassa ja maistattaa Candiallen viinejä, mm. huippulaadukasta Chianti Classicoa

klo 18 Viinistä pintaa syvemmältä

Arto "Viinipiru" Koskela ([www.viinipiru.fi](http://www.viinipiru.fi)) jakaa laajaa kokemustaan ja näkemyksiään viineistä ja viinikasvatusalueiden tulevaisuudesta

klo 19-> Päivällinen

Hyötytietoa ja hupia viineistä ja viininkasvatuksesta! Voit perinteiseen tapaan tuoda myös omaa viiniäsi maistelua varten!

16.1.2016 Järkäsaarella (Välimerenkatu 13 1 krs, 00180 Helsinki)

Illallislippu 75€, sisältää ruoat ja juomat!

Lippuja rajoitetusti! Varaukset ilmoittautumisjärjestyksessä 30.12. mennessä.

Ilmoittautumiset [clautala@saimalahti.fi](mailto:clautala@saimalahti.fi).

Maksu 6.1.2015 mennessä, jonka jälkeen lunastamattomat liput myydään varauslistalla oleville



Candiale  
*Panzano in Chianti*

