

Viininlehti

1/2023



Viininlehti
Numero 1/2023
Kahdestoista vuosikerta
Suomen Viininkasvattajat ry:n jäsenlehti

Toimituskunta:

Joonas Huhtaniemi, Sirpa Kytölä, Kari Latvus, Esa-Matti Lautala, Jari Suvilehto, Jussi Tenho

Päätoimittaja:

Jari Suvilehto

Taitto:

Jari Suvilehto

Etukannen kuva:

Jussi Tenho: Summersweet

Takakannen kuva:

Jari Suvilehto: Qvevri Noita Wineryllä

Sähköposti: viininkasvattajat@viininkasvattajat.fi

Facebook: facebook.com/Viininkasvattajat

Jäsenasiat: jussi.tenho@viininkasvattajat.fi

Lainauksissa pyydetään ilmoittamaan lähde: Viininlehti 1/2023

Sisällysluettelo:

1. Yhdistyksen kunniajäsened palkittiin	3
2. Voiko suomalaisesta viinirypäleestä saada hyvää viiniä?	4
3. Viininkasvattajat tutustumiskäynnillä Noita Wineryssa	7
4. Kasvutunnelityöpaja Aitoossa	11
5. Perusteet ammattimaiseen viininviljelyyn Suomessa	14

YHDISTYKSEN PERUSTAJAT PALKITTIIN

Kari Latvus

Suomen viinikasvattajat ry perustettiin 2010. Nyt vuonna 2023 on hetki palkita neljä yhdistyksen alkuvaiheen vaikuttajaa yhdistyksen kunniajäsenyydellä: Juha Karvonen (pj 2010-2011), Günter Brüninghaus (pj 2012), Ari Markkula (pj 2013-2015) ja Timo Taskinen (2015). Näiden neljän uranuurtajan oivallusten ja näkyjen pohjalta syntyi yhdistys, joka on ottanut merkittäviä askelia jo alusta asti.



Kukin kunniajäseniksi kutsutuista toi yhdistykseen oman osaamisensa ja hienolla tavalla luotsasi yhdistystä eteenpäin. Juha Karvonen tunnetaan monista tutkimuksista ja lukuisista kirjoista, Günter Brüninghaus loi merkittävästi suhteita Suomessa ja kansainvälisesti, Ari Markkula tuli tunnetuksi lukuisista haastatteluista ja radio-ohjelmista ja Timo Taskinen taas toteutti merkittäviä viinikasvatukseen liittyviä projekteja Lappeenrannassa. Näiden neljän puheenjohtajan innovatiivinen ja uuttera toiminta loi pohjan yhdistykselle, joka syntyi uuden viinikasvatus aallon aikana ja seurauksena. Yhdistys antoi suomalaiselle viinikasvatukselle sekä yhteiskunnallisen ulottuvuuden että ennen kaikkea palveli jäseniä ja muitakin alan kiinnostuneita toimijoita. Meneillään olevan uuden ja laajenevan kiinnostuksen alaa kohtaa ovat erinomaisella tavalla pohjustaneet nyt yhdistyksen kunniajäseniksi kutsutut henkilöt.

VOIKO SUOMALAISESTA VIINIRYPÄLEESTÄ SAADA HYVÄÄ VIINIÄ

Kari Latvus

Happopommi vai laadukas viini?

Viinikasvattajien vuosittaisessa tapaamisessa käytiin keskustelu: Miten rypäleiden hedelmäisyys, aromit ja vivahteet saadaan Suomessa rypälestä viiniin? Haasteeseen tarttuivat **Esa Tervo**, **Timo Taskinen** ja **Petri Halmetoja**. Allekirjoittanut toimi keskustelun johdattelijana ja tämä kirjoitus perustuu tuohon tapahtumaan.



Rypäleiden on oltava kypsiä

Keskustelijoiden yksimielinen lähtökohta oli, että viinintekijän lähtökohta ratkaisee erittäin paljon: viinirypäleiden on oltava kypsyydeltään soveltuvia viinin valmistamiseen. Se merkitsee riittävän sokeripitoisuuden saavuttamista ja samaan aikaan tapahtuvaa happojen määrän supistumista.

Jotta rypäle kypsyy viinintekoon sopivaksi, tulee huolella panostaa kasvupaikkaan, kasvuyöhykkeeseen, kasvatustapaan ja mikroilmastoon ja löytää sopiva lajike. Kunkin lajikkeen optimaaliseen viininvalmistusaikatauluun tulee kiinnittää myös huomiota. Halmetoja totesi, että viinintekijänä kyllä happojakin tarvitaan, mutta ne eivät saa jyrätä alleen hentoja rypäleiden aromeja ja hedelmäisyyttä. ”Perusasia on se, että viinintekijänä haluan kypsiä rypäleitä, muilla en tee mitään. Hyvin usein olen törmännyt kuitenkin raakoihin rypäleisiin, jotka ovat ongelma viinintekijälle. Aromimaailma ei ole kehittynyt ja hapot ovat korkeat.”

Taskinen muistutti, että kasvukauden pituuteen vaikuttaminen – siis manipulaation avulla lisätty lämpösumma – on olennainen instrumentti. ”Olennaista on saada kukinta tapahtumaan kesäkuussa, viimeistään ennen juhannusta, niin saadaan hyödynnettyä pitkät keskikesän päivät. Lisäksi Suomessa pitää yleensä tavoitella alisatoa [harvennetaan terttuja reilusti], jotta saadaan kypsiä rypäleitä. Tämä on kuitenkin lajikekohtaista, kokeilua tarvitaan määrien suhteen.”

Esa Tervo täydensi, että olennaista on lajikevalinta: ”On lajikkeita, jotka ovat valon määrään orientoituneita ja lämpösummaan orientoituneita lajikkeita. Suomessa perushaaste on lyhyt kasvukausi ja lämpösumma. Testaus on vielä kesken sen suhteen, mitkä lajikkeet kypsyvät viinitekoa varten oikeaan kypsyysasteeseen. Tärkeä uusi tutkimustieto muuten osoittaa, että on hybridilajikkeita, joilla sadon karsiminen ei kovin paljon vaikuta kypsymiseen.” Erilaiset katteet, kasvutunnelit tai jopa lämmittämättömät kasvihuoneet voivat olla ratkaiseva tekijä suomalaisessa viininviljelyssä, vaikka niiden käyttökaupallisessa tuotannossa on oma kysymyksensä. Tiukan tivaamisen jälkeen panelistit eivät listanneet Suomen ilmastoon kaupallisesti sopivia lajikkeita kovin tarkkaan, Taskinen nosti esiin Leon Millot-lajikkeen, joka kyllä kaipaa kasvukauden pidentämistä, Halmetoja Solariksen. Perinteiset *Vitis vinifera* lajikkeet ovat saaneet uusista hybridilajikkeista merkittäviä kirittäjiä.

Maseraatio

Hieman enemmän mielipiteet jakoutuivat, kun siirryttiin puhumaan maseraatiosta eli kuorikäymisestä. Voisiko myös vaaleat rypäleet jättää joksikin ajaksi käymisastiaan murskaamisen jälkeen kuorineen? Panelistit myönsivät rypäleiden makuaineita olevan runsaasti kuoressa ja sillä voisi olla merkittävä vaikutus makuun. Kuorikäymisen tulisi kuitenkin olla lyhyt, jotta maku ei karkaa käsistä.

Tyypillisesti vaaleat rypäleet puristetaan mehuksi ilman kuorikäymistä tai korkeintaan muutaman tunnin uuttamisella. Sen sijaan punaviinin valmistuksessa tummat rypäleet saavat olla antamassa makua, väriä ja tanniineja jonkin aikaa viinin käymisen alkuvaiheessa tai vaikka koko varsinaisen käymisen ajan. Mielipiteitä herättävä oranssiviini valmistetaan tosin samalla tavalla kuin punaviinikin, mutta vaaleista rypäleistä. Roseviinin valmistuksessa tummien rypäleiden annetaan uuttua vain sen aikaa kuin haluttu värisävy saadaan aikaan. Yhteenvetona siis tavoiteltu viinin tyyli määrää maseraation keston ja mielipiteitä lienee yhtä monta kuin viinintekijäkin.

Halmetoja: ”Esimerkiksi Solariksesta on tutkittua tietoa, että kuoressa on paljon aromeja. Kuorikäymisen tulee olla kuitenkin lyhyt, olisiko noin vuorokausi: kylmässä, riittävän lyhyt aika kuorinen on usein kokeilemisen arvoista. Natu-viineissä käytetään pitempääkin kuorikäymisaikaa, vaikka viikon ajan.”

Taskinen kuitenkin muistutti: ”Jos sitä ei hallitse, niin pilaa koko satsin saman tien. Tämä on erityisesti Suomessa arvaamatonta.”

Tervo muistutti myös oikean balanssin varmistamista happojen, pH:n ja sokerien osalta. ”On ihan mielekästä tarkistaa sokeritasapainoa, joko lisäämällä sokeria tai rypälemehutiivistettä. Tätä kutsutaan chaptalisoinniksi ja se on monissa Euroopan viinimaissa sallittua. Esimerkiksi Ranskan Bordeaux-laatuviinialueella se on perinteisesti hyvin yleinen menetelmä. Meidän oloissamme myös happojen alentamista saatetaan tarvita joko kemiallisesti tai biologisesti.”

Malolaktinen käyminen

Kaikki panelistit peukuttivat malolaktisen käymisen merkitystä. Kysymys on prosessista, jossa kovat ja kirpeät omenahapot muuttuvat maultaan pehmeämmäksi maitohapoksi. Prosessi voi tapahtua joissain tapauksissa automaattisestikin, mutta se voidaan käynnistää tarkoituksellisesti lisäämällä käymisen loppuvaiheessa, perusfermentoinnin jälkeen, seokseen maitohappobakteereita. Lisättävää ainetta saa ostaa alan liikkeistä. Useimmat kaupalliset punaviinit ja myös tietyt valkoviinit ovat läpikäyneet malolaktiivisen käymisen.

Ikäännyttäminen

Panelistit muistuttivat, että merkittävä osa olennaisista seikoista on jo tehty, kun käyminen suuremmissa astiassa on loppusuoralla. Käymisasiat kuitenkin vaikuttavat lopputulokseen ja jopa pullotuksessa käytettävät korkit.

Tervo nosti esiin tynnyrissä kypsyttämisen. ”Mikro-oksidoituminen pehmentää makua erityisesti punaisien rypäleiden osalta. Tynnyrien ominaisuudet kuitenkin vaihtelevat valtavasti. Käytetty tammilajike, tynnyrin koko, puun paksuus, sisäpinnan paahtoaste ja tynnyrin ikä eli käyttökertojen määrä vaikuttavat siihen, kuinka paljon ja millaista tammen makua irtoaa viiniin. Tammen käyttö voi kuitenkin mennä helposti yli.”

Lisää makua viiniin voidaan saada esimerkiksi kypsyttämällä viiniä hiivasakan päällä. Tätä ”sur lie”-menetelmää käytetään esimerkiksi tietyissä ranskalaisissa valkoviineissä ja sampanjan valmistuksessa. Kuolleet hiivan aineisosat voivat antaa viinille vielä pienen aromilisän. Pienessä mittakaavassa perinteinen kuohuviinin pullokypsytytys vaikuttaa samaan suuntaan.

Taskinen: ”Sakan päällä kypsentaminen antaa vivahteita riippuen lajikkeista, hiivoista, lämpötiloista. Hyvä ja tarkka kirjanpito on olennainen, jotta oppii lisää.”

Halmetoja muistutti, että kyse on hienosäädöstä. Ikäännyttäminen käymisasiassa tai pullossa ei kuitenkaan ole ihmelääke, jos viinin perusainekset eivät ole kohdallaan.

Pelastaako skumppa suomalaisen viinintuotannon? ”Joo” oli yleinen vastaus.

Laajempi versio keskustelusta on luettavissa Kari Latvuksen blogissa:
aitoonviinikellari.wordpress.com



Suomalaisen viinintuotannon tulevaisuus?

VIININKASVATTAJAT KEVÄTRETKELLÄ NOITA WINERYSSÄ

Jari Suvilehto

Viininkasvattajilla oli suuri ilo päästä tutustumaan Suomen ensimmäiseen oikeaan viinitaloon. Noita Urban Wineryn perustivat Fiskarsin vanhaan veitsitehtaaseen 2018 Simon McCabe ja Fiskarsin Panimon perustaja Jari Leinonen. Panimo toimii samassa rakennuksessa samoin kuin Ägräs distillery, joka tuottaa vahvempia alkoholijuomia. Yritysruppään taustalla on kotimainen juomatalo Brukett.



Simon McCabe esittelee viinimöä

Rypäleet

Noita Wineryn viinit valmistetaan Itävallan Burgenlandin alueella Mönchhofissa ja Golsissa Julius Hafnerin tilalla kasvatetuista luomurypäleistä, jotka poimitaan käsin. Tertut siirretään saman tien kylmärekassa Fiskarsiin ja kolmen vuorokauden kuluessa poimimisesta päästään aloittamaan viinivalmistus. Rypäletertot rangataan käsin ja koneellisesti. Käsin eroteltujen rypäleiden murskaus tehdään jaloin polkemalla. Maseeraatioaika vaihtelee viinin mukaan. Vapaasti, ennen varsinaista puristamista valunut viinimehu käytetään osassa viinejä erikseen. Rypäleitä käytetään keskimäärin vuodessa 26500 kiloa.

Filosofia

Viinivalmistuksessa tehdään mahdollisimman vähän interventioita ja käyminen tapahtuu aina luonnon hiivoilla ja rypäleen omalla sokerilla. Viinejä ei kirkasteta tai suodateta ja ne ovat vegaanisia. Pääosa viinejä tehdään ilman sulfitteja.

Viinivalmistuksessa tulee vahvasti esille kestävän kehityksen filosofia: Rypäleet käytetään kolme kertaa. Viininteosta jäänyt rypälemassa jäädytetään mm. alkuperäisen sokerin

säilyttämiseksi. Massa käytetään veden kanssa kuorissa olevien sokerien spritzereiksi tai Fiskarsin kausioluisiin. Viimein kuorista tehdään Noita brandy moonshine-vahvaa viinaa. Koko prosessin jälkeen jätteistä tehdään biokaasua.



Viinapannut

Käytäntö

Tähän mennessä Noita on tuottanut rypäleistä käymismenetelmällä valmistamia mietoja alkoholijuomia noin 85000 pulloa, joita myydään eri puolilla maailmaa, eniten Norjassa, Englannissa, Kanadassa ja Saksassa. Jatkossa myös USA ja Japani ovat vientikohteina. Vuoden 2023 tuotannosta puolet (9000 litraa) myydään Suomessa ja puolet menee vientiin.

Koko konsepti on vaikuttava sekä filosofialtaan että toteutukseltaan. Viinivalmistuksen, viinantislauksen ja oluentuotannon yhdistäminen samoihin tuotantotiloihin on maailmalla harvinaista. Koko tuotannon tekeminen ekologisesti kestävä kehityksen ehdoilla on aivan poikkeuksellista. Omassa laboratorioissa voidaan spektrometrisesti määrittellä juomien koostumus ja sokkomaistelutilassa tehdä aistinvaraista laadunarviointia. Viininkasvatuksessa ja valmistuksessa noudatetaan tiukasti natuviinien kriteerejä. 8.12.2023 voimaan tulevien EU-kriteerien mukaan jatkossa viinipullonkin kyljessä täytyy olla kirjattuna kaikki viinivalmistuksessa käytetyt aineosat. Noita-viineissä valmistusaineluettelo on lyhyt: Viinirypäleet! Siihen ei moni muu viinivalmistaja pysty!



Noita maistettiin

Tasting

Vaikuttavan tutustumiskierroksen jälkeen pääsimme maistelemaan Noidan Veitsitehtaan hyvin edustavassa tastingtilassa.

Maistoimme seuraavia:

Grüner Veltliner 2021, luomurypäleistä, vapaasti valuneesta viinimehusta luonnonhiivalla tehty raikas valkoviini, jota oli kypsytetty terästankissa 6 kk.

Hex Bag 2021, Pinot Gris 80%, Grüner Veltliner 20%, luomurypäleistä, 7 päivän maseraatio, 7 kk terästankissa, ei lisättyä sulfiittia.

Super-Stare #2, Riesling Italico viinimehu käytettynä 6 kk ajan Furmintin kuorien päällä 100 vuotta vanhassa Georgian Kakhetiasta tuodussa saviruukussa, Qvevrissa. Siirretty terästankkiin, jossa pieni sulfiittilisa ennen pullotusta.

Cabernet sauvignon 2021, 100% Cab, 6 viikon maseraatio kuorien kanssa. Puristuksen jälkeen neutraaleihin tammitynnyreihin vuodeksi ja siirto terästankkeihin, jossa pieni sulfiittilisa ennen pullotusta.

Viimeiseksi pääsimme maistamaan todellista harvinaisuutta:

Polaris 2022 Pet Nat, Suomessa Kesälahdella kasvaneista, käsin poimituista Solaris-rypäleistä ilman lisäyksiä tehty alkuvini. Alkoholipitoisuus 8,5%. Hyvin juotava, pirskahteleva, raikas ja vivahteikas maku. Tästä se lähtee!



Noita Wineryllä on toiveena saada suomalaisia rypäleitä käyttöönsä enemmän

Tavoite olisi valmistaa suomalaisista rypäleistä viiniä joka vuosi vuosikerrasta 2022 eteenpäin. He maksaisivat rypäleistä käyvän hinnan laadusta, brixistä jne. riippuen. Brix arvojen tulisi olla vähintään 15,5, jotta käyminen voitaisiin toteuttaa ilman lisäsokeria. Solaris ja Rondo olisivat ainakin alkuvaiheessa kiinnostavia rypälelajikkeita. Tarhan etäisyys Fiskarsista maksimissaan 400 kilometriä. Valmistuksessa pienin toimiva viinierä on 400 pulloa, jota varten tarvitaan vähintään 450 kg hyvälaatuisia rypäleitä terttuina. Yksi mahdollinen villi ajatus pienimuotoisille viinikasvattajille voisi olla yhteinen suurempi ”field blend”, eli kaikki erilaiset rypäleet yhteen erään ja katsotaan mitä siitä syntyy.



Viinikasvattajien tastingryhmä

KASVUTUNNELI TYÖPAJA AITOSSA

Jussi Tenho

Aurinkoisena lauantaina huhtikuun puoleissa välissä Kari Latvus järjesti viiniköynnösten tunnelikasvatustyöpajan. Työpaja pidettiin Karin viinitarhalla Pälkäneellä Aitoon Viinikellarilla. Päivä koostui sekä käytännön osuudesta, tutkien Karin kasvutunnelikokeilua, sekä Martti Ala-Röyskön luennosta omasta hankkeestaan Alavudella.



Kuvassa vasemmalta Martti Ala-Röyskö, Kari Koskela, Juuso Alkkiomäki ja Kari Latvus



Kuva: Martti Ala-Röyskö

Suomessa luonnollisen kasvukauden ollessa varsin lyhyt ja lämpösunnan rajallinen, kasvutunnelilla voidaan oleellisesti pidentää kasvukautta. Kasvutunneli eroaa kasvihuoneesta siten, että

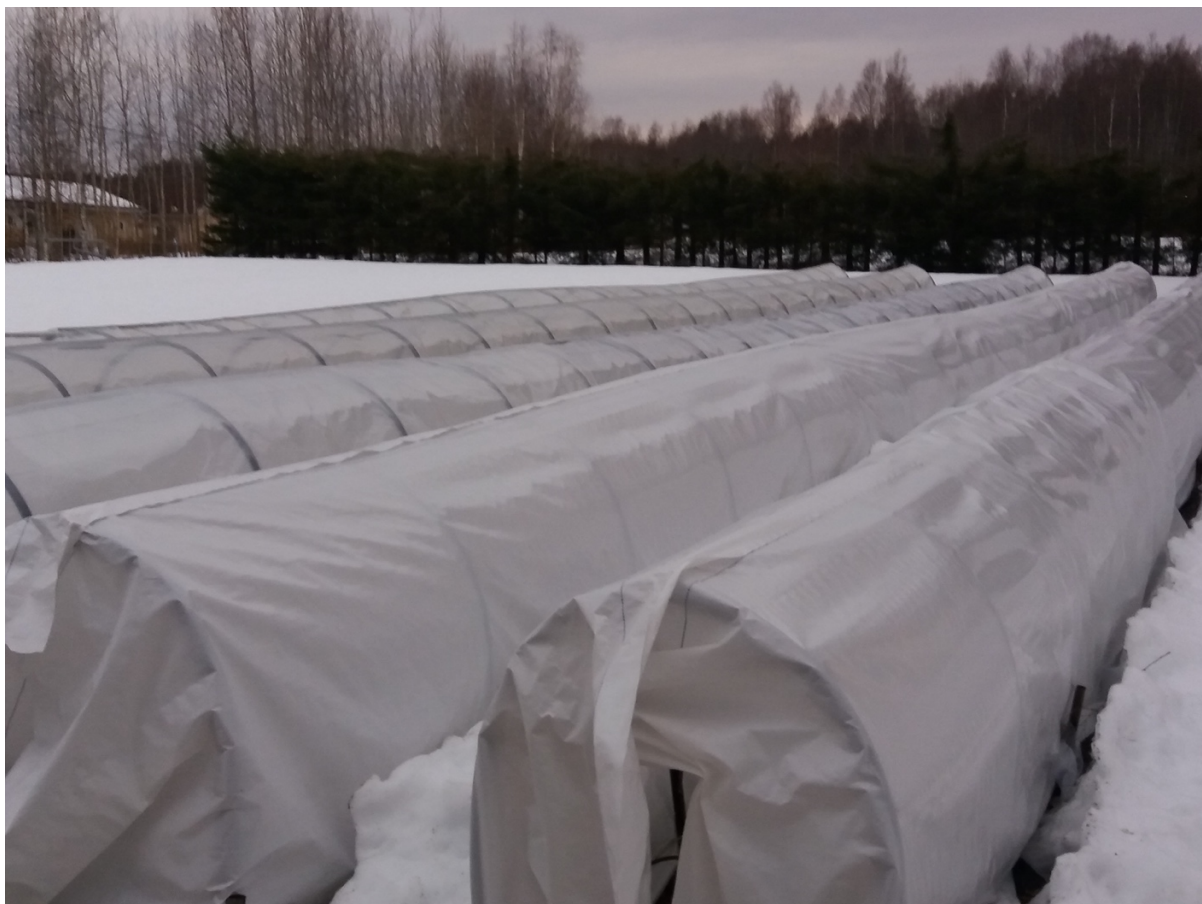
kasvutunnelissa ei ole tarkoitus pitää muovia tai muuta katetta koko aikaa, vaan välillä tunneli on avoin. Kasvukauden alussa voidaan saada useinkin viikon etu, saamalla viiniköynnös kasvuun ja kukintaan tunnelin avulla. Kasvutunneli nostaa lämpötilaa ja lämpösummaa merkittävästi. Keväällä kasvutunnelissa kannattaa käyttää joko kasvihuonemuovia taikka harsoa. Tunneli myös suojaa kasvuun lähteneitä viiniköynnöksiä loppukevään hallaöiltä.

Riippuen siitä miten kasvutunnelin toteuttaa, sitä voi käyttää myös tuholaisia vastaan, eli kasvutunneliin voi satokauden lopulla asentaa verkon taikka harson lintuja ja ampiaisia torjumaan.



Kuva: Martti Ala-Röyskö

Loppukaudella kasvutunneli suojaa satoa niin ikään hallaöiltä. Talvella tunnelia voi käyttää myös talvisuojaukseen.



Kuva: Martti Ala-Röyskö

Harrastajille ei ole valitettavasti tarjolla pienimuotoisia kasvutunneleita valmiina. Niinpä jokainen harrastelija, joka kasvutunnelia käyttää, on sen toteuttanut itse parhaaksi katsomallaan tavalla.

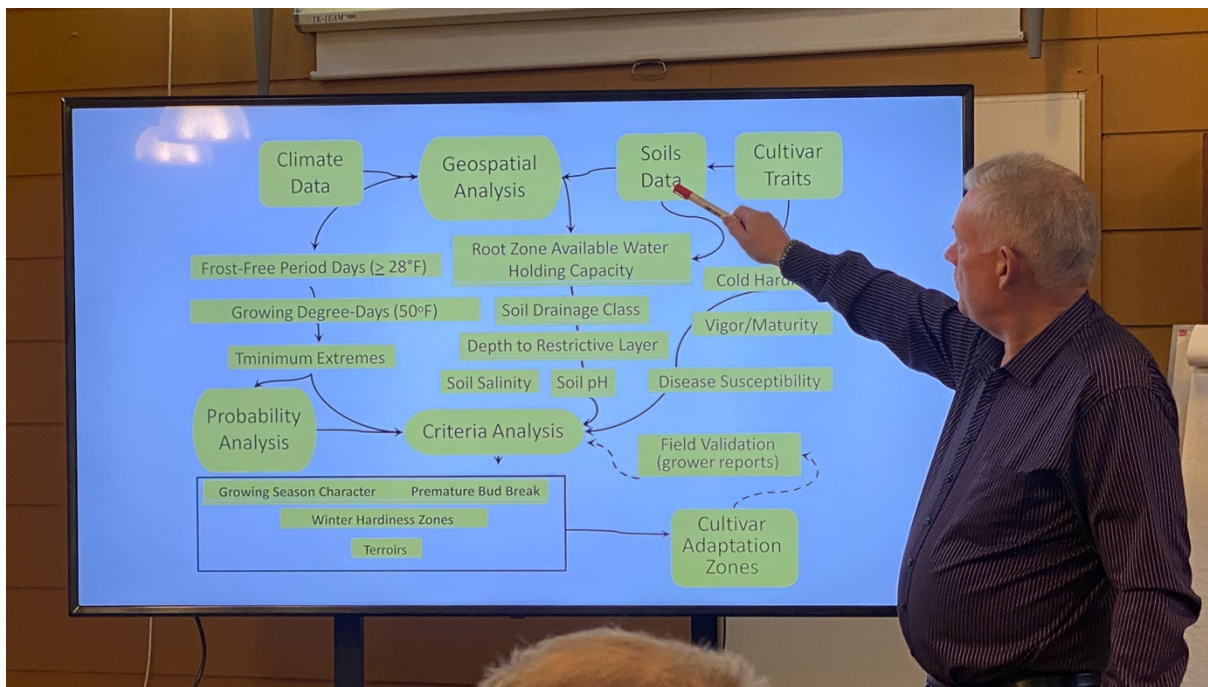
Kari Latvuksen kasvutunneli on tyypiltään hieman suurempi. Kasvutunnelin sisällä mahtuu työskentelemään seisoma-asennossa ja viiniköynnöksiä on kolmekin riviä. Martti Ala-Röyskö'n versio on taas pienempimuotoinen ja yksi tunneli kattaa yhden viiniköynnösrivin. Martin kasvutunneliprojektista löytyy esittelymateriaali viininkasvattajat.fi -sivustolta. Karin kasvutunneli on esitelty lyhyellä videolla, joka löytyy mm. yhdistyksen facebook -sivulta ja jonne on linkki myös nettisivuilla.

Ammattimaiseen viljelyyn on toki saatavilla ammattikäyttöön tarkoitettuja kasvutunneleita. Niitä ei toistaiseksi taida Suomessa olla vielä viininviljelykäytössä.

ENSIASKELEITA KOHTI AMMATTIMAISTA VIININKASVATUSTA

Jari Suvilehto

Huhtikuun lopussa HAMI:n Lepaan puutarhaoppilaitoksessa järjestettiin Suomen viininkasvatuksen kannalta historiallinen kurssi: Perusteet ammattimaiseen viininviljelyyn Suomessa. Kouluttajana toimi Esa Tervo, joka tekee kansainvälisestäkin merkittävää, aktiivista lajikejalostusta omilla yli sadan lajikkeen ja yhteensä yli tuhannen köynnöksen viinitarhoillaan. Hänellä on viinialalle monipuolisesti koulutautunut (mm. viinivalmistuksen EU-tutkinto, sommeliertutkinto jne) ja hankkinut käytännön kokemusta viinien ja tisleiden tekemisestä Tuori Distilling Companyssa.



Kurssipaikkana Lepaan Viinitilan golferhon koulutustila toimi mainiosti. Kävimme myös kiertokäynnillä oppilaitoksen viinivalmistamossa, joka oli erittäin vaikuttava. Kurssilaisia oli yli 30 ja osalla oli oma tarha jo olemassa tai työn alla. Ilahduttavasti joukossa oli myös nuorempia viljelijöitä, eli selvästi ilmaston muuttuessa viininkasvatus on kehittymässä eläkepäivien harrastuksesta ammattimaisempaan suuntaan.

Teoreettinen osuus perustui pitkälti yhdysvaltalaisiin koulutusmateriaaleihin ja kustannuslaskelmiin. Näiden höysteeksi Esa jakoi omia kokemuksiaan viininkasvatuksen käytännön toteutuksesta omalla värikkäällä ja mieleenpainuvalla tyylillään. Kurssi oli miellyttävän interaktiivinen ja osalla kurssilaisista oli omiakin kokemuksia joidenkin toimintamallien toimimisesta Suomen olosuhteissa. Erityisen hienoa oli kuulla ehdottomasti kokeneimman kurssilaisen, kotimaisen viininkasvatuksen todellisen primus motorin, Juha Karvosen, Suomen viininkasvattajat RY:n perustajajäsenen ja käytännössä ainoan suomalaisen tieteellistä tutkimusta suomalaisesta viininkasvatuksesta tehneen kasvattajan kokemuksia ja kommentteja.

Saimme ammattimaista viininviljelyä harkitseville hyvän annoksen realiteettiterapiaa, josta tässä pientä yhteenvetoa. Kaksi tärkeintä budjetoitavaa asiaa ovat aika ja raha. Yksi ihminen pystyy hoitamaan korkeintaan kahden hehtaarin viinitarhan, jos saa kausiapua leikkaamiseen

ja sadonkorjuuseen. Yhdellä hehtaarilla kasvaa arviolta noin 1100 köynnöstä. Hehtaarin valmistelu, istutus ja köynnöstukien rakentaminen vie aikaa noin 700 tuntia kolmen ensimmäisen vuoden aikana. Kustannuksia syntyy 50-60000€/3 v/1ha kun myös työlle lasketaan hinta. Tarvikekustannuksiin kuluu noin 10000€/1ha. Neljännessä vuodesta eteenpäin hehtaarin talvileikkaukset vievät noin 70 tuntia (tahdilla 4 min/köynnös) ja sadonkorjuu 120 tuntia (tahdilla 10 kg/tunti).

Kun edellä laskettuun yhdistetään se, että todellista tuottoa rypäleistä (jos niille löytyy ostaja tai saa niistä tehtyä tuotteita, joille löytyy ostaja) saadaan arviolta vasta 6-15 vuoden kuluttua istuttamisesta on alkuvaiheen pääomituksen tarve huomattava. Toisaalta vastaava tilanne on muunkinlaisessa hedelmäviljelyssä. Kannattanee aloittaa vaiheittain köynnösmäärää lisäten, mutta alusta lähtien suunnitellen tarha niin, että sen hoito ja kaikki toiminnot saadaan mahdollisimman tehokkaiksi ja taloudellisiksi. Myös käytännön toteutukseen (mm. paikanvalintaan, köynnöstukien rakentamiseen ja talvi- ja tuhoeläinvahinkojen minimoimiseen) saatiin kurssilla hyvät eväät.

Teoriapäivien jälkeen oli vuorossa käytännön harjoittelu, eli uuden viinitarhan perustaminen Lepaan puutarhaoppilaitokseen.

Hieno kurssi! Jatko-osia jäädään innolla odottelemaan!



Viinikasvatuskurssilaisia perustamassa Lepaan puutarhaoppilaitoksen uutta viinitarhaa

