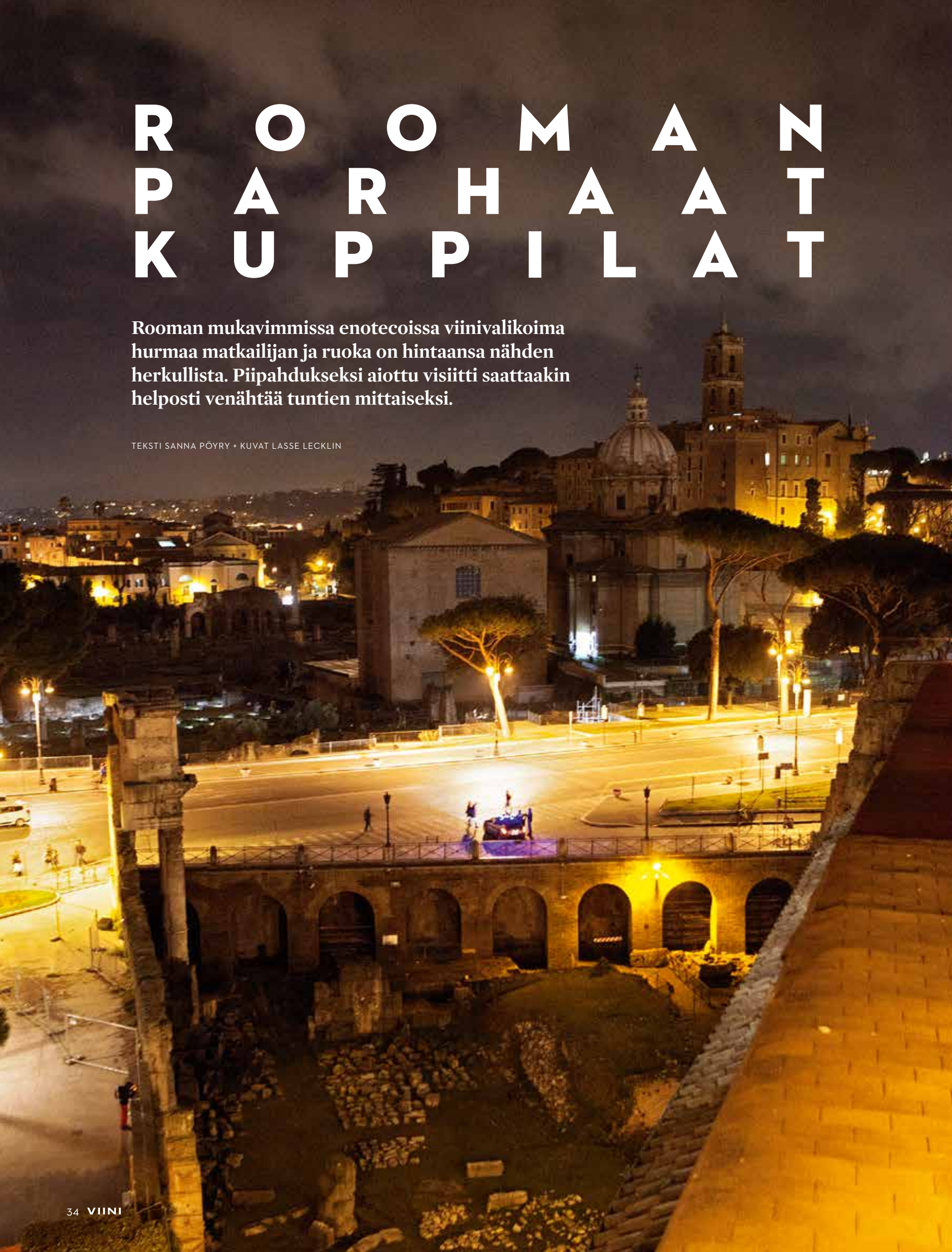


R O O M A N P A R H A A T K U P P I L A T

Rooman mukavimmissa enotecoissa viinivalikoima hurmaa matkailijan ja ruoka on hintaansa nähden herkullista. Piipahdukseksi aiottu visiitti saattaakin helposti venähtää tuntien mittaiseksi.

TEKSTI SANNA PÖYRY • KUVAT LASSE LECKLIN



VIINIFRIIKIN MEKKA

ROOMASSA VOI SYÖDÄ hyvin ja edullisesti, kunhan pyyttelee poissa suosituimmilta piazzaolta ja tärkeimpien nähtävyyksien liepeiltä. Vain satakunta metriä Piazza Navonasta sijaitseva Cul de Sac on kuitenkin virkistävä poikkeus: maittavaa ja kekseliästä ruokaa tarjoileva pikkuravintola, jolla on hengästyttävä viinilista.

Yli 1500 nimikettä sisältävä nide kattaa rivikaupalla Piemonten ja Toscanan huippuja sekä nimekkäitä burgundereita. Etenkin Nebbiolo-rypäleen ystäviä hemmotellaan, sillä listalla vilahtelee tunnettuja baroloja muun muassa Roagnalta, Giacomo Conternoilta ja Roberto Voerziolta.

Pieteetillä palvelevan, alkuun hieman tiukanoloisen **Marcon** suosituksesta kokeilemme jänisragün kyytipojaksi luonnonmukaisesti viljeltyä Lazion punaista. Maakuntahan ei ole järin tunnettu viineistään, mutta suodattamaton Syrah-viini yllättää positiivisesti. Taivaallisen mehevä jänö vetää sanattomaksi.

ENOTECA CUL DE SAC, PIAZZA DI PASQUINO 73. MA-SU 12-00.30.

AIKAA PALVELLA.

Vielä alkuvuodesta ravintolassa on väljää, mutta kesällä se on tupaten täysi. Pöytiä on vain parikymmentä ja terassikin on pieni.

❖
**HILLITTY
KLASSIKKO**

HEKTISEN TERMININ rautatie-
aseman lähikortteleissa sijait-
seva Trimani Wine Bar hur-
maa tyyneydellään.

Lounaalla ravintolan kan-
soittavat bisnestä ja politiikkaa
puivat pukumiehet. Trimaniin
on kuitenkin mukava poike-
ta kuplille: listalta löytyy peräti
kuusi erilaista italialaista kuo-
huviniä laseittain. Enrico Gat-
tin täysin kuivaa Franciacorta
Naturea täydentävät herkulliset
sitruunankuorella ja fenko-
linsiemenillä marinoidut oliivit.
Pienempään nälkään kannattaa
haukata myös Trimanin erin-
omaisia juustoja tai ostereita.

Kuplien jatkoksi tarjoili-
ja ehdottaa Ylä-Piemonten pun-
naviiniä. Erittäin aromaattinen,
hapokas ja nuorekkaan jäntevä
Vallana Spanna Colline Nova-
resi 2008 on kiinnostava tutta-
vuus. Vaikka lounasaika päättyy
nimellisesti kolmelta, lasillisen-
sa saa nauttia rauhassa loppuun.

TRIMANI IL WINE BAR, VIA CERNAIA 37/B.
METRO (A): REPUBBLICA,
(B): CASTRO PRETORIO.
MA-LA 11.30-15 JA 17.30-24.
TRIMANI - VINAI IN ROMA DAL 1821, VIA
GOITO 20. MA-LA 09-20.30.

TYYLİKÄS. Eleettömästi
sisustettu ja valoisa baari
on kuin tehty rauhalliseen
keskusteluun. Naapurista
löytyy Rooman vanhin
viiniputiikki, vuodesta 1821
toiminut Trimani.



❖
**TUNNELMAA
TRASTEVERESSA**

JUURI ENNEN Tiber-joen ylittä-
vää siltaa avautuu yksi Traste-
veren alueen kivoimmista illan-
viettopaikoista, Piazza Giuditta
Tavani Arquati. Aukion kulmas-
sa sijaitseva piskuinen Vin Alleg-
ro huokuu tunnelmaa, ja palvelu
on erittäin ystävällistä. Ravinto-
la tarjoaa laseittain pitkälti tois-
takymmentä saapasmaan viiniä.
Pulloittain myytävien italialais-
ten viinien lista on varsin katta-
va, ja hartaan viininytävään ma-
kuun löytyy muitakin helmiä,
kuten Krugin samppanjaa, eri-
ikäisiä rommeja sekä korkealaa-
tuisia grappoja. Myös cocktailit
ovat kokeilemisen arvoisia.

Vin Allegron bruschettat
(2-3 e) ovat taivaallisia, samoin
bresaola- ja savulohiantipastot.
Happy hour on päivittäin kello
18-20, ja silloin tarjoillaan tois-
takymmentä ruokalajia buffet-
pöydästä. Kesäkuukausina baar-
in edusta kerää leegioittain
iloisesti pulputtavia italialaisia,
ja keskitalvellakin sitkeimmät
istuskelevat ulkopöydissä.

VINALLEGRO, PIAZZA GIUDITTA TAVANI
ARQUATI 114. RAITIOVAUNU: BELLI.
MA-SU 11-02.



RENTO. Vin Allegrossa ei
tärkeillä. Jos pöydät ovat
tupaten täynnä, istahda
baaritiskin ääreen ja anna
henkilökunnan valita viini
puolestasi.

IKUINEN OLUTKEIDAS

L'OASI DELLA BIRRA on toiminut Testaccion työläiskaupungin keskusaukion laidalla jo sadan vuoden ajan. Paikkaa luotsaava, charmantisti harmaantunut **Orezio Palombi** on alkuperäisiä testacciolaisia – ja ravintoloitsija jo neljännessä sukupolvessa. Anna-vaimo hoitaa kassaa, poika Marco tekee viinikuormaa ylähyllyille.

Valikoima kattaa viitisen-sataa olutta ympäri maailmaa. Italialaisten käsityöläistuottajien oluita on toistakymmentä. Toscanalaisen Birrificio Math-panimon La 10 Imperia IPA vie vannoutuneen India Pale Ale -fanin kielen mennessään. Viinihylyt puolestaan notkuvat monenmoisia herkkuja vuosikertafranciortasta Piemonten klassikoihin.

After work -aikaan paikka kuhisee. Takatilan vanhaan baariin katettu buffetti (klo 16.30–19.30) notkuu pastaa, risottoa, makkaroita, marinoituja kasviksia sekä juustoja. Kymppillä saa syödä niin paljon kuin jaksaa, ja hinta sisältää lasin viiniä tai oluen. Illallinen katetaan erikseen.

L'OASI DELLA BIRRA, PIAZZA TESTACCIO 38/41. RAITIOVAUNU (3): MARMORATA-GELSOMINI.
MA-SU 16.30–01.30.



OLUEN YSTÄVILLE.
Orezio Palombin perheineen pyörittämä L'Oasi della Birra on Rooman paras paikka tutustua pientuottajien olutkirjoon.

KOKEILE MYÖS NÄITÄ



VARAA VALITA. Il Gossetton tuhannen viinin valikoimassa riittää maisteltavaa.

IL GOCCETTO. Ruuhkaisen Corso Vittorio Emanuele II:n rauhalliselta sivukadulta löytyvä kodikkaan rustiikki Il Gocetto tarjoaa huiiman valikoiman laatuviinejä. Noin tuhannen nimekkeen valikosta löytyvät niin supertoscanalaiset ja huippuchiantit kuin Barolon ja Barbarescon ykköspalstojen viinit. Omistaja **Sergio** tuntee hyllynsä läpikotaisin. Laseittainkin saa noin 30 viiniä (alkaen 3,50 e). Tiskillä törmää todennäköisesti myös viehättävän aito-roomalaisen elämäntiini, sillä enemmistö työntekijöistä on samaa perhettä.

VIA DEI BANCH VECCHI 14

ENOTECA AI TRE SCALINI. Viehättävän Montin kaupungin sydämessä sijaitseva, jo vuodesta 1895 palvelut Enoteca Ai Tre Scalini on Rooman suosituimpia kohtaamispaikkoja. Se tarjoaa kattavan, fiksusti hinnoitellun viinilistan sekä kivoja viinejä laseittain pääosin 4–6 euron hintaan. Henkilökunta osaa asiansa ja on ilo silmälle. Runsaat, erinomaiset annokset

set niin lounas- kuin illallisai-kaan sekä herkullisia antipasto-lajitelmia pikkunälkään.

VIA PANISPERNA 251
AUKI PÄIVITTÄIN 12.30–01.

ENOTECA TRASTEVERE. Trasteveren turistisydämen, Via della Lungaretta -kadun puolivälissä sijaitsee mukava enoteca. Astu sisään ja kysy **Andreaa**, sillä syntyperäinen kaupungin kasvatit häikäisee viinitietämyksellään. Viinilistaa ei ole, vaan viini etsitään 350 pullon valikosta toiveidesi perusteella. Lämpölamppujen ansiosta ulkona tarkenee siemällä talvella. Auki kesäviikonloppuisin aamukolmeen. Myös ruokaa saa myöhään, joten moni palaa tänne pitkäksi venähtäneen Trastevere-illan päätteeksi.

VIA DELLA LUNGARETTA 86

AMERICAN BAR. Vanhanai-kaista charmia huokuvan Hotel Forum Roma -hotellin katterassibaariin kannattaa poiketa pimeän tullen kahdestakin syystä. Näköalat yli

Forum Romanumin ovat hurmaavat. Lisäksi serviisi on ensiluokkaista. Tilaa vaikkapa lasi Veuve Clicquot'ta ja nauti valkeaan smokkiin pukeutuneen **Paolon** tarinoinnista ihailien samalla iltavalaistuja raunioita sekä historiallisia rakennuksia. Kattobaari on avoinna maaliskuusta lokakuuhun.

VIA TOR DE' CONTI 25-30

BAR SAN CALISTO. Jos viinin lipittäminen ja analysointi alkaa uuvuttaa, mikään ei virkistä paremmin kuin parin euron kylmä iso Peroni-olut legendaarisen Calisto-baarin terassilla. Pienessä ja elämää sykkivässä baarissa sekoittuvat paikalliset kaveriporukat, tapajuopot, futisfanit sekä kulmakunnan innokkaasti sauhutteleva älymystö. Täpötäydellä terassilla vierähtää helposti tunti jos toinenkin. Kokeile myös baarin maukkaita jäätelöitä.

PIAZZA DI SAN CALISTO, 1

ENOTECA CASA BLEVE. Kun viinilista kattaa toistatuhatta nimekettä ja lautasella höyryää kaupungin paras cacio al pepe -pasta, lyhyeksi aiottu lounas Casa Bleveessä venähtää kahden tuntiin. Majesteettisen kaunis pylväiden rytmittämä ruokasali, maukkaita ja kookkaita annokset, ensiluokkainen serviisi. Todellinen herkuttelijan keidas keskellä hektistä turistit-Roomaa. Ei huokeimmasta päästä, mutta jokaisen viininystävän must-kohte.

VIA DEL TEATRO VALLE 48

REMIGIO CHAMPAGNE E VINO. Jos kuplahammasta koluttaa ja turistipaljouus uuvuttaa, hurauta metrolla Furio Camillon asemalle. Ranskalaisiin pienviljelijöihin ja naturalviineihin keskittynyt Remigio on samppanjanystävän taivas: listalla tasokkaita vigneron-samppanjoita muun muassa Georges Lavalilta, Ulysse Collinilta, Andre Beaufort'ilta, Marie-Courtinilta ja Marguet'ilta, joistain myös vanhempia vuosikertoja.

VIA SANTA MARIA AUSILIATRICE 15