

MYSTINEN DOURO

Henkeäsalpaavan kaunis Douron laakso on yksi maailman tunnetuimmista viinialueista. Se on silti onnistunut säilyttämään salaperäisyytensä.

TEKSTI SANNA PÖYRY + KUVAT LASSE LECKLIN



alvinen sunnuntaiaamu valkenee tyynenä ja sumuise-
na. Hiljaisuuden rikkoo vain etäältä kantautuva koiran
haukahtelu. On aika lähteä tutkimusretkelle Douro-joen
laaksoon.

Douron laaksossa matkanteko on hidasta hyvällä-
kin menopelillä. Tiet ovat kiemuraisia ja jyrkkiä, ja niitä
on harvakseltaan. Se sopii viinituristille, jolle jokainen
laakso ja harjanne tarjoavat uuden elämyksen. Maisema
vaihtuu kilometrin välein, kuten paikalliset tapaavat sa-
noa. Siksi alueen viineistäkään on turha etsiä yhtenäistä
”Douron tyyliä”.

Liki 900 kilometriä pitkän Douro-joen varrelle mah-
tuu yhtä sun toista. Jokisuiston elävistä satamakau-
punkia Portoa vilvoittavat Atlantin hyökät, kun taas
Ylä-Dourossa, lähellä Espanjan rajaa, on rutikuivaa ja
kuumaa.

Täällä jokilaakson keskivaiheilla hengen salpaa ku-
vankaunis, pengerrettyjä viinitarhoja aaltoileva Vale de
Mendiz -laakso sekä tietysti itse joki, jonka pinta kyl-
pee auringonsäteissä. Siitä se on saanut nimensäkin: Rio
Douro tarkoittaa kultaista jokea. Sadekausina kullanus-
kea maa huuhtoutuu jokeen, mikä antaa vedelle kullanus-
omaisen hohteen.

Upeimmille rinteille on rakennettu omat *miradouros*
eli näköalapaikat piskuisine tiekirkkoineen. Vaikka taivas
on harmaa, kukkulajonojen rytmittämää näkymää riittää
silmänkantamattomiin.



DOUROSSA ON VILJELTY viinejä ammoisista ajoista asti.
Myös kansainvälistyminen tapahtui varhain. Viinejä on
laivattu jokea pitkin Britanniaan jo 1100-luvulla. Kun
portviinien suosio saarivaltakunnassa myöhemmin kas-
voi, Dourosta tuli vuonna 1756 maailman ensimmäinen
laatuluokiteltu viinialue.

Vuosisatojen ajan Douron viineillä tarkoitettiin
lähinnä portviinejä. Vasta 1980-luvun puolivälissä mie-
lenkiinto (ja EU-rahoitus) alkoi kohdistua alueen puna-
ja valkoviineihin.

Ensimmäinen mainetta niittänyt Douron punaviini,
Barca Velha, oli tosin nähty päivänvalon jo 1952. Sen
2000-luvun alun pullotteista saa maksaa Porton viiniliik-
keissä jopa 400 euroa.

Nykyään tarhoja istutetaan monin paikoin varta vas-
ten puna- ja valkoviinien valmistusta varten. Kaukana
ovat päivät, jolloin alueen väkevimättömät viinit tehtiin
portviinin valmistuksessa ylijääneistä rypäleistä.



*”Meille riittää tieto,
että Ursulan ikivanhoista
köynnöksistä saadaan
hienoa, vahvaa ja
tanniinista rypälemehua.”*

VARHAIN HERÄNNEET.
Dourossa on viljelty viiniä
vuosisatoja. Alueen tuottajat
luottavat ikivanhoihin köyn-
nöksiin. Heihin lukeutuu Muro
da Ursulan historiallisen tar-
han viinintekijä Hugo Linton
(alla). Hänen tapansa myös
oliivien kerääjät (vas.) ovat
aikaisin liikkeellä.

SUURIA KORKEUSEROJA, kivisiä jyrkänteitä, kaktuksia.
Douron sivujoen Rio Torton mukaan nimetyn laakson
maisema on karu. Viljelyalueena Rio Torto on silti erin-
omainen: huokoisella liuskekivimaalla menestyvät van-
hat köynnökset ja portviineihin sopivat lajikkeet.

Jyrkän kalteva Muro da Ursula -tarha tuottaa pie-
nen, mutta sitäkin laadukkaamman sadon. Liuskeen se-
assa kasvaa muun muassa portviineissä suosittua Tinta
Barroca -lajiketta sekä Espanjan puolella Tempranillon
tunnettua Tinta Rorizia.

Kaikkia tarhan lajikkeita eivät edes viinintekijät itse
tunne.

”Teemme jatkuvasti työtä lajikkeiden selvittämise-
ksi. Toisaalta, kun teemme viinisekoituksia, meille riit-
tää tieto, että Ursulan ikivanhoista köynnöksistä saa-
daan hienoa, vahvaa ja tanniinista rypälemehua”, kertoo
Hugo Linton, tarhaa esittelevä parrakas nuori viininte-
kijä, jolla on hymy herkässä. →





SALAISUUKSIA. Secret Spot -punaviinin (vas.) rypäleet tulevat joka vuosi eri tarhalta. Vuosikerrasta toiseen tarhojen sijainti pysyy salaisuutena. Viinintekijät Hugo Linton ja Rui Cunha (oik.) pysähtyvät hetkeksi ihailemaan Douro jokilaakson upeita maisemia San Salvador do Mundon näköalapaikalle.



Rypäleisiin kertyy hurjasti sokeria, kun kesälämpötilat kieppuvat 40 asteessa eikä joki viilennä öitäkään alle 25 asteen.

Kuulostaa suurpiirteiseltä, mutta tällaista Portugalissa on. Vaikka Douro punaisia lajikkeita on kartoitettu 1970-luvulta lähtien, alueella on yhä historiallisia tarhoja, joiden rypäleistä ei ole varmuutta.

Maantieteellisen eristäytyneisyyden vuoksi Portugalissa ei ole ollut painetta viljellä kansainvälisiä lajikkeita, eikä niitä saa edes käyttää Douro DOC -luokiteltuihin viineihin. Kotoperäisistä lajikkeista on taas useimmiten tehty sekoiteviinejä.

Douro punaviinit ovat silti hyvin tunnistettavia. Niistä löytyy monesti portviinimäisiä piirteitä: mausteinen hedelmäisyys, hyvä hapokkuus sekä jyhkeät tanniinit. Viinien alkoholipitoisuudet nousevat helposti korkeiksi. Rypäleisiin kertyy hurjasti sokeria, kun kesälämpötilat kieppuvat 40 asteessa eikä joki viilennä öitäkään alle 25 asteen. Eleganttien punaviinien valmistaminen on Dourossa vaativaa. Laadukkaimmissa punaviineissä alkoholi on integroitu kokonaisuuteen taiten. Douro DOC -laatuluokiteltujen punaviinien suosio kasvaakin maailmalla.

VAIKKA KANSAINVÄLINEN TRENDI suosii selkeitä yhden tai kahden lajikkeen viinejä, Dourossa ajatellaan sitkeästi toisin. Moni tuottaja vannoo kotoperäisistä – jopa määrittelemättömistä – lajikkeista tehtyjen sekoiteviinien nimiin.

Douro laajimman ja arvostetuimman ala-alueen, Cima Corgon, perukoilla Favaiosissa sijaitseva Secret Spot Wines on kääntänyt lajikkeiden tuntemattomuuden valtikseen: se voi olla myös kiehtova mysteeri.

Nimikkoviini Secret Spot tehdään joka vuosi eri paikassa kasvaneista rypäleistä. Tarhojen sijainteja saati siten viinien tarkkaa rypälekoostumusta – jos sitä nyt edes tiedetään – ei paljasteta. Parhaiden vuosikertojen kohdalla tuntuu kuin portviini paiskaisi kättä Bordeaux'n kanssa. Esimerkiksi Secret Spot 2009 uhkuu tiivistä tummaa hedelmää sekä klassisia lyijykynän aromeja.

Selvästi kepeämmässä vuoden 2005 viinissä tyylikkään herkullista, mausteisen parfyymistä hedelmää kannattelee hyvä happorakenne. Viinien alkoholipitoisuudet vaihtelevat 13,5 tilavuusprosentista liki seitsemääntoista.

”Joudumme silti yhä vakuuttelemaan, että viinimme ovat aivan yhtä hyviä kuin tunnettujen eurooppalaisten alueiden viinit.”

Viinitalon perustivat kymmenisen vuotta sitten **Gonçalo Sousa Lopes** ja **Rui Cunha**, jotka olivat jo aiemmin toimineet viinikonsultteina Dourossa sekä Trás-os-Montesin ja Alentejon viinialueilla.

”Lyhyessä ajassa on tapahtunut paljon, sillä Douro pöytäviinien esiinmarssi alkoi vasta 1990-luvulla”, charmantisti harmaantunut talon pääviinintekijä Rui Cunha kertoo.

”Sitä ennen Dourosta tiedettiin vain muutama varteenotettava punaviini. Vaikka laatu on kohentunut, joudumme silti yhä vakuuttelemaan, että viinimme ovat aivan yhtä hyviä kuin tunnettujen eurooppalaisten alueiden viinit.”

Secret Spotilla ei ole omia punaviinitarhoja, vaan rypäleet ostetaan sopimusviljelijöiltä. Käytäntö on Dourossa yleinen. Viininviljely on monille perheille yksi elinkeino muiden joukossa.

”Käymme usein lupaavan oloisilla vanhoilla tarhoilla koemaistamassa rypäleitä. Jos laatu vakuuttaa, saatamme hieroa sopimusviljelykuviota pitkäänkin”, Cunha kertoo.

Tilalla kunnioitetaan myös Douro alueelle tyyppilisiä perinteisiä valmistusmenetelmiä. Rankaamisen ja murskaamisen jälkeen punaviinirypäleet voidaan käyttää joko matalareunaisissa graniittiavosammioissa (lagares) tai 500-litraisissa avopuutyynyreissä (pipas). Toisinaan rypäleitä myös poljetaan sammioissa jaloin, perinteiden mukaan.

”Lagar-sammiot tekevät paluuta Douroon. 10–15 vuotta sitten ne olivat lähinnä turistinähtävyyksiä”, Cunha sanoo.

Aina perinteitä ei ole arvostettu. Vielä 1980-luvun lopulla Douro jokilaakson rinteitä ja rantatöyräitä tasotettiin viljelymaaksi dynamiitilla. Vuodesta 2001 alue on kuulunut Unescon maailmanperintölistalle. Sen jälkeen räjäyttely ei ole ollut sallittua.

Unesco rajoittaa muillakin tavoin rinteiden muokkaamista. Esimerkiksi hylättyjen eli ”kuolleiden” viinitarhojen (portugalkiksi *mortórios*) kiviterasseihin ei saa koskea. Tarhan voi toki ostaa ja valjastaa viljelytarkoituksiin. →



KELLARIN HÄMÄRÄSSÄ. Gonçalo Sousa Lopes, Rui Cunha ja Hugo Linton ovat kasvot salaperäisen Secret Spot -viinin takana.



Paikalliset saattavat tilata jo aamusta café com cheirinhon eli tymäkän, Moscatel-tisleellä terästetyn espresson.

”On hienoa, että EU antaa rahaa uusien köynnösten istuttamiseen”, kiharatukkainen tarhamestari **Lopes** sanoo. ”Ikävä kyllä se saa ihmiset repimään vanhat kotope- räiset köynnökset pois ja istuttamaan tilalle kansainväli- siä lajikkeita. Tällöin viinit eivät voi saada DOC-statusta. Näin Douro menettää omaleimaisuuttaan.”

FAVAIOSIN TUHANNEN ASUKKAAN uneliasta pikkuky- lää kutsutaan nimellä Capital do Moscatel, ”Moscatelin pääkaupunki”. Eikä ihme. Moscatel-rypäle on läsnä kaik- kialla – jopa kahvilassa, jossa paikalliset saattavat tilata jo aamusta café com cheirinhon eli tymäkän, Moscatel- tisleellä terästetyn espresson.

Moscatel (Muscat) on kukkean hedelmäisiä, vähä- happoisia ja nuorena juotavia valkoviinejä tuottava la- jike. Siitä valmistetaan myös makeita jälkiruokaviinejä, väkevöityjä vin doux naturels -viinejä sekä kuohuviine- jä. Rypäleen neljästä alalajikkeesta tunnetuin on Mus- cat Blanc à Petit Grains, joka tottelee Favaiosissa nimeä Moscatel Galego. Nimitys viittaa Espanjan Galiciaan. Us-

komusten mukaan rypäleessä virtaa Santiago de Com- postelaan haudatun apostolin Pyhän Jaakobin veri.

Moscatel Galego on Favaiosin ylpeys, vaikka moni alueen paristakymmenestä viljelijästä tekee siitä nuo- rena juotavaa, mitäänsanomatonta viiniä, jota nauti- taan olueen tai limonadiin sekoitettuna. Parhaimmillaan lajike tuottaa kuitenkin raikkaita ja tasapainoisia viinejä, joissa voi aistia tyyppillisiä kukkaisen hunajaisia aromeja.

Valkoviineihin keskittyminen johtuu pitkälti maape- rästä. Liuskekiven sijaan Favaiosin viljelymaa on savista. Vettä itseensä sitova savimaa on liian ravinteikasta pu- naisille lajikkeille. Niitäkin viljellään, mutta tuloksena on beaujolais-tyyppistä keveää punaviiniä.

Moscatel Galegon rinnalla Favaiosin rinteillä viih- tyvät myös muut valkoiset lajikkeet: Verdelho (Verdejo), Gouveio (Godello) sekä täysin kotoperäiset Viosinho, Fer- não Pires ja Cédega. Jyrkähköt tarhat kasvavat keskimää- rin 600 metrin korkeudessa ja saavat ihanteellisen määrän aurinkoa. Laadun edellytykset ovat siis olemassa.

KOKO DOURON ALUEEN tarhoista vasta alle 10 prosenttia kasvaa valkoisia rypäleitä, mutta paikalliset viinintekijät uskovat niiden mahdollisuuksiin. Kymmenisen vuotta sit- ten yleistynyt tammattamistrendi löi monella yli. Nyt van- notaan maltillisemmän tammen käytön nimiin.

Rui Cunha harmittelee, että hyviä valkoisia rypäleitä tuottavia vanhoja köynnöksiä on vaikea löytää. Toki nuo- ristakin köynnöksistä saadaan miellyttäviä valkoviinejä.

Secret Spotin terästankissa käytetty ja hiiwasakan päällä kypsytetty Vale da Poupa on käypä esimerkki edullisesta mutta silti raikkaasta ja tasapainoisesta mos- catelista.

Mutta missä Vale da Poupa eli ”Harjalinnun laakso” sijaitsee?

”Se on kuvitteellinen laakso tuolla alhaalla. Tosiasi- assa viiniin käytetyt rypäleet tulevat neljältä viideltä eri palstalta”, Cunha kertoo.

”Maistamme kaikki rypälemehut läpi ja valitsemme, kuinka monen eri palstan viiniä kunakin vuonna käyte- tään. Viinierien huolellinen testaaminen on tarpeen, jos mieli valmistaa tasapainoista moscatelia vuodesta toi- seen.”

Romantikko tuntee itsensä hieman petetyksi. Jopa Douron laaksossa mystiikan takana on viinintekijöiden luja ammattitaito. ❁

PERINTEET VOIMISSAAN.

São João de Pes- queiran kylä- juhliissa naiset tanssivat vain keskenään. Tu- dit ja konstaile- mattomat herkut ovat paikallisten mieleen. Kolea- na talvipäivänä maistuu piri piri -marinoitu kana.

