

Ebro-joen halkoman Riojan viinialueen tähti on Tempranillo-rypäle, josta valmistetaan monenlaisia punaviinejä paikallisten herkkujen kyytipojiksi. Viininteossa kaikki lähtee kuluttajien mieltymysten ja tarhojen tuntemisesta.

Teksti Sanna Pöyry Kuvat Juuso Paloniemi Kartta Katri Sulin

Viehkkeiden ja viinien Rioja

Marqués de Riscalin viinitilan hotelli on herättänyt uinuvan Elciegon kylän eloon. Rakennus on maailmankuulun arkkitehdin Frank Gehryn käsialaa.



1.



2.



3.

1. Campo Viejon karismaattinen viinintekijä Elena Adell on työskennellyt viinin parissa jo kolme vuosikymmentä. 2. Riojan viinialueen maisemat ovat kesällä upean rehevät. 3. Islallanan vuoret ja luonnonpuisto sijaitsevat parikymmentä kilometriä Logroñosta etelään.

Aurinko painuu mailleen kuu-
laassa syysillassa. Rypäleistä
tyhjennetyt köynnösrivit heh-
kuvat keltaisen, oranssin ja pu-
naisen sävyissä. On marraskuu
ja vuoden kylmin päivä. Ympärillä avautuvat
komeat näköalat Ebro-joen laaksoon sekä si-
nertyviin vuoriin. Alempana tuikkii Logroño,
Riojan pääkaupunki.

Kaupungin kupeessa sijaitsevan Campo
Viejon viinitilan pääviinintekijä **Elena Adellin**
hiukset sädehtivät kilpaa köynnösten kanssa.

”Viiniteossa tarhat on tunnettava läpiko-
taisin; niin maaperät, korkeudet, kaltevuudet
kuin ilmansuunnatkin. Vaikka Riojan viinit
tunnetaan maailmalla tynnyri- ja pullokyp-
sytysaikaa ilmaisevasta crianza-, reserva- ja
gran reserva -luokittelustaan, terroir-ajatte-
lun ja yksittäisten tarhojen merkitys täällä
on nousussa.”

Näiden tilusten lisäksi talolla on viinitar-
hoja muuallakin Rioja Altassa sekä toisilla
Riojan ala-alueilla, Alavesassa ja Bajassa.
Tarhoja hallitsee Tempranillo. Lisäksi Campo
Viejo ostaa rypäleitä 800 sopimusviljelijältä.

”Tempranillo on viiniemme laadun avain.
Rakastan tätä mustanpuhuvaa, monikasvoista
rypälettä, josta saadaan runsaan hedelmäisiä,
hienorakenteisia ja moniulotteisia, erinomai-
sesti ikääntyviä punaviinejä”, Adell kertoo.

Perinteet ja nykyaika yhdessä

Elena Adellin mukaan Rioja Altassa rypäleestä
saadaan kepeähkön eleganttia viiniä. Tuuli-
semmassa ja sateisemmassa Rioja Alavesassa
maut ovat voimakkaampia. Lämpimän ja kui-
van ilmanalan Rioja Bajassa kasvaa runsaan
ja syvän makuista viiniä tuottavaa Tempra-
nilloa. Näiden yhdistelmästä syntyy se aidoin
punainen rioja.

Valtalajikkeen rinnalla talon tarhoilla
kasvaa Gracianoa, Mazueloa ja Garnachaa.
Viura-rypäleestä tehtyjä valkoviinejä on 6–7
prosenttia tuotannosta. Lisäksi tehdään
roseeta ja cavaa.

Vuonna 1959 perustettu Campo Viejo on
Espanjan ensimmäinen hiilineutraali tila.
Tilalla on nykyään myös kolme koepalstaa.
Viininteko Riojassa onkin tasapainoilua pe-
rinteiden ja modernin välillä.

”Haluamme valmistaa kuluttajiin vetoavia
viinejä. Sellaisia, joita mieli toisenkin lasil-
lisen. Me riojalaiset vannoimme ensimmäi-
sinä Espanjassa tammitynnyrikypsytyksen
nimeen. Ja meillä on komeat, Rooman vallan
aikaan asti juontuvat viinintekoperinteet.
Haluan olla osa alueemme jatkumoa luomal-
la viinejä, jotka edustavat ilmaisuvoimaa ja
eloisuutta, josta Rioja on tunnettu.”

”Olen itsekin *pura riojana*, sydämeni on
täällä, missä viini on osa kulttuuria, ruokailua

”Meillä on komeat, Rooman vallan aikaan asti juontuvat viinintekoperinteet.”



Sadonkorjuu on ohitse ja Barón de Leyn viinitilan
terästankit saavat perusteellisen pesun.

ja toisten seurasta nauttimista”, Logroñossa
syntynyt ja varttunut Adell kertoo.

Moderneja viinejä Rioja Bajasta

Aamulla sumu on niin sankkaa, että tie hä-
din tuskin erottuu. Sumuvaipan keskellä tör-
röttävät köynnökset näyttävät aavemaisilta.
Siellä täällä roikkuu yksinäisiä rypäletertu-
ja. Ilman kosteus puretuu syvälle ihon alle.

Tämä Rioja Bajan ala-alueen vehmas,
Navarran maakuntaan rajautuva laakso
tunnetaan viljavasta maaperästään ja mauk-
kaista vihanneksistaan. Mendavian kylässä
nautitut höyrytetyt artisokat vievätkin
kielen mennessään.

1500-luvulta peräisin olevan luostarilin-
noituksen pihan ympärillä köynnösrivistöt
jatkuvat silmänkantamattomiin. Tänne
viinitalo El Coton johtajat perustivat vuonna
1985 tilan, jonka he halusivat keskittyvän
reserva- ja gran reserva -viineihin.

Nykyään Barón de Ley omistaa enemmän
tarhoja kuin kukaan muu Riojassa, yli 1 100
hehtaaria. Tempranillo dominoi, mutta tar-
hoilla viihtyvät myös Garnacha, Maturana
Tinta sekä Tempranillon klassiset aisaparit
Graciano ja Mazuelo. Tilan kokeilutarhoil-
la kasvaa lisäksi valkeita lajikkeita, kuten
valkoista Tempranilloa.

”Vaikka Baja on Riojan alavimpaa aluetta,
koetarhamme sijaitsee 800 metrin korkeu-
dessa”, toteaa viinintekijä **Mayte Calvo de la
Banda.** →



Mayte Calvo de la Banda tekee moderneja viinejä historiaa tihkuvassa miljöössä.

Barón de Ley tekee kokeiluja pysyäkseen ajan hermolla kuluttajien tottumuksissa. ”Nykympolvi juo vähemmän viiniä kuin aikaisemmat, mutta parempaa. Täällä Riojassa ei enää pärjää keskinkertaisilla pullotteilla”, jatkaa tilan toimitusjohtaja **Alex Tome**.

Ei viiniä ilman ruokaa

Mendavian alueella maaperä on savipitoista ja ilmasto miltei välimerellinen. Aurinkoa saadaan paljon ja sateita maltillisesti, joten sadot ovat tasalaatuisia ja rypäleet konsentroituneita. Barón de Leyn viinit edustavat tyyllisesti tiiviin hedelmäistä modernia riojaa.

”Kun 30 vuotta sitten 4–5 viinitaloa teki liki 80 prosenttia Riojan viineistä, tänä päivänä viinintekijöitä, maaperiä, mikroilmastoja ja tyylejä on joka lähtöön. Meidänkin gran reserva -viinien rypäleet tulevat pitkälti Rioja Altasta, kun taas täällä Bajassa kasvat rypäleet sopivat reserva-viineihimme”, de la Banda kertoo ja jatkaa:

”Me riojalaiset olemme mestareita tammien käytössä. Vaikka runsas kolmannes alueemme tuotannosta on *joven*-viiniä (tammitynnyrissä kypsentämätön viini), se ei ole kilpailuvalttimme.”

Tyyppilliseen espanjalaiseen tapaan Barón de Ley kypsyttaa viinejään kellarissa siihen

asti, kunnes ne ovat valmiita nautittavaksi.

”Arvostamme suuresti gran reserva -tyyliä. Muualla maailmassa se on kasvatettu suosiotaan, vain täällä Espanjassa sitä pidetään vanhanaikaisena”, Tome hymähtää.

”Meidän riojalaisten haasteena onkin se, miten viestiä ihmisille, että olemme hyvin perinteikäs alue, joka loihitti uusia versioita näistä perinteistään”, Calvo de la Banda miettii.

Riojassa gastronominen kulttuuri on sosiaalista, eikä viiniä voi ajatella ilman ruokaa, perhettä tai ystäviä. Tyypillisimmillään kaikki kiteytyy tapas-kulttuuriin: se ei ole vain syömistä vaan tärkeä sosiaalinen tapahtuma, joka ei ole sidottu ruoka-aikoihin.

Designia Elciegossa

Piskuinen Elciego on tyyppillistä Riojaa. Hiekkakivestä rakennetun uneliaan kylän profiilia hallitsee kirkontorni. Ilmassa tuntuu merellinen puraisu, mutta taustalla siintävät Cantabria-vuoret pitävät hyytävimmat Atlantin tuulet loitolla. Ollaan Rioja Alavesan sydämessä.

Vaikka päivä on harmaa, titaanilevyistä taiteltu katto välkehti vaaleanpunaisen, kullan ja hopean sävyissä. Maailmankuulun arkkitehdin **Frank Gehryn** →

La Rioja

– Espanja –

ASUKASLUKU
noin 300 000

PÄÄKAUPUNKI
Logroño

KIELI
espanja

KESKILÄMPÖTILA
helmi: 12 °C – heinä: 25 °C

LA RIOJA

Rioja on toinen Espanjan viini-alueista, jolla on korkein laatuluokitus (DOCa).

5 parasta

Laguardia
Rioja Alavesan perukoilla sijaitsevan keskiaikaisen kylän tornista avautuvat komeat näkymät viiteen eri maakuntaan. Eläväinen kylä on täynnä kiehtovia pikkuputiikkeja.

La Galera
Paikallisten suosima ravintola Mendavian kylässä tarjoaa maukasta ruokaa ensiluokkaisista raaka-aineista viihtyisässä miljöössä. Etenkin vihannesruoat hurmaavat.

Logroño
Riojan pääkaupunki, runsaat 150 000 asukasta. Suosituimmat tapaskadut Calle del Laurel ja Calle San Agustín. Aunenttisimmat hetket kokee Bar Sorianossa, jossa on vuosikymmenet tarjoiltu champia: meheviä öljy-valkosipuliherkkusieniä leipäpalan päällä.

Roadtripping
Riojan maakunta on täynnä upeita maisemia ja historiallisia kyliä, joista saa nauttia yllättävän rauhassa ilman ympärillä vellovaa matkailijapaljoutta.

La Batalla del Vino
Kesäkuun lopussa Haron historiallisessa kaupungissa järjestettävä San Vino -viinifestivaali huipentuu jättimäiseen viinisotaan, jossa valkeaan pukeutuneet osallistujat kastelevat toisensa viiniin.

Alueen tärkeimmät rypäleet

Tempranillo: Riojan yleisin, varhain kypsävä lajike viihtyy monenlaisilla kasvumailloilla. Hedelmäisiä, tasapainoisia, aromaattisia, hyvin ikääntyviä punaviinejä.

Graciano: Tempranillon hedelmäisyyttä Riojan punaviineissä täydentävä hapokas rypäle, josta nykyään kiintoisia lajikeviinejäkin. Istutusala kasvussa.

Mazuelo: Tuo Riojan klassisiin sekoiteviineihin tanniinia, happoja ja väriä. Sellaisenaan neutraalin makuinen.

Maturana Tinta: Kasvaa ainoastaan Riojassa. Aromaattisia, hienorakenteisia punaviinejä.

Viura: Riojan yleisin valkoinen rypäle tuottaa kukkean hedelmäisiä, nuorena juotavia viinejä, mutta sopii myös tammitynnyrikypsytykseen.

Alkon valikoimassa

Rioja on vahvasti punaviini-alue, ja Alkon valikoiman 49 riojasta punaviinejä on 46, valkoviinejä kolme. Hintahaitari punaisissa ulottuu kymmistä viiteenkymmppiin. Tempranillo-viini on nappivalinta esimerkiksi pääsiäislampaalle.

"Kuluttajamaku ei suosi raskaan tammisia viinejä."

suunnittelema hotelli Michelin-tason ravintoloiheen on **Marqués de Riscalin** viinitilan vetonaula ja ylpeys.

Vanhanajan ruututakkiin pukeutunut vientimanageri **José Luis Muguiron** tuntee tilan vaiheet läpikotaisin. Hän kertoo, että siinä missä ennen hotellin rakentamista tilalla kävi parisentuhatta vierailijaa vuodessa, nyt luku on kymmenkertainen.

"Vuosi 2016 on ollut hieno, sillä saimme upeimman sadon 40 vuoteen. On harvinaista saada tällaisia määriä näin korkealaatuisia rypäleitä, etenkin kun lopputuotteen olimme todella huolissamme oikuttelevien säiden vuoksi."

Rypäleet kerätään käsin. Riscalilla on Riojassa 500 hehtaaria omia tarhoja sekä tuhatkunta hehtaaria sopimusviljelijöiden hoitamia tarhoja. Runsaan vuosikymmenen ajan kaikki tarhoilla on tehty mahdollisimman luonnonmukaisesti. Osa tarhoista onkin jo sertifioitu luomuksi. Kaikki tilan Rioja-tarhat sijaitsevat 15–20 kilometrin säteellä Elciegosta.

Muguiron mielestä Alavesassa tehdään kaikkein hienostuneimmat riojat. Hän haluaa, että tilan punaviineissä maistuu juuri tälle alueelle tyypillinen maaperä.

Pehmeyttä ja keveyttä

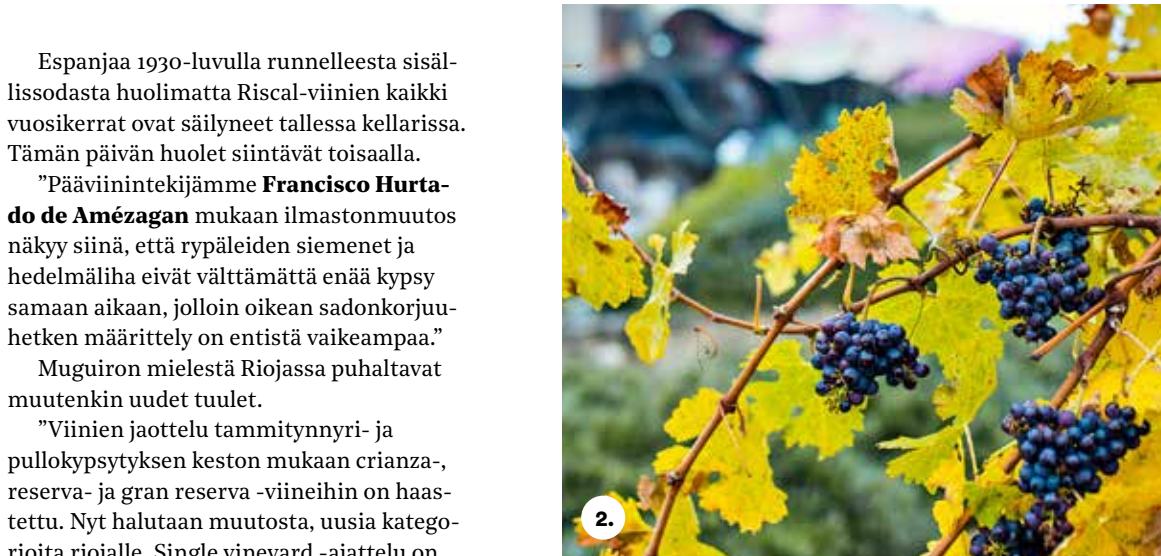
Muguiron luonnehtii Riscalin tyyliä raikkaaksi, elegantiksi ja helposti lähestyttäväksi.

"Vaikka punaviinimme ovat tammitynnyreissä kypsytettyjä, olemme muuttaneet niitä vuosien saatossa. Tämän päivän kuluttajamaku ei suosi raskaan tammisia viinejä."

Riscalin viinit käyvät läpi malolaktisen käymisen, jonka aikana viinin terävät omenahapot muuttuvat pehmeämmiksi maitohapoiksi. Maitohappobakteerin käynnistämä prosessi tuo viineihin suunmyötäisyyttä ja tekee niistä helpommin lähestyttäviä.

Riojan vanhimpiin lukeutuva viinitalon tarina ulottuu vuoteen 1858, ja tila on alusta lähtien tehnyt kokeiluja.

"1800-luvun lopulla ennen Riojan appellaation (viinien alkuperäluokitus) syntyä aloimme tehdä kokeita Cabernet Sauvignonilla, vaikka olemme aina vannoneet Tempranillon nimeen."



1. Bodegas López de Heredian viinitilan baarissa voi maistaa ja ostaa mukaan talon ylpeyttä, Viña Tondonia-punaviiniä. 2. Varhain kypsytetty Tempranillo ei aina kypsy tasaisesti. Köynnöksiin sadonkorjuun jäljiltä jääneitä terttuja kutsutaan nimellä *racima*. 3. Riscalin hotellin moderniin viinibaariin on mukava piipahtaa lasilliselle. 4. José Luis Muguiron esittelee Marqués de Riscalin viinien historiallisia vuosikertoja. 5. Bar Sorianon suosittuja sienitapaksia jonojetaan illasta toiseen.

Resepti



Patatas à la riojana

VALMISTUSAINEET

- 1 salottisipuli
 - 2 valkosipulinkynttä
 - 200 g espanjalaista chorizomakkaraa (ei miel. raakamakkaraa)
 - 2 (suippo)paprikaa
 - 1 pieni kesäkurpitsa
 - 1 pieni munakoiso
 - 8 kiinteää perunaa
 - 3 rkl oliiviöljyä
 - 1 dl kuivaa valkoviiniä
 - n. 3 dl kasvislientä
 - 1 tl paprikajauhetta
 - 1 laakerinlehti (sormisuolaa), muutama kierros mustapippuria myllystä
 - muutama kierros kuivattua chiliä
- Tarjoiluun:** maalaisleipää

1. Kuori ja hienonna sipulit. Viipalo makkara. Leikkaa paprika, kesäkurpitsa ja munakoiso kuutioiksi. Kuori ja kuutio perunat.
2. Kuullota sipulia ja makkaraa pannulla öljyssä muutama minuutti sekoitellen. Lisää kasvikset ja paista hetki. Kaada pannulle viini ja kasvisliemi. Lisää paprikajauhe, chili ja laakerinlehti. Kiehauta seos ja vähennä lämpö keskilämmölle. Peitä kannella. Anna porista välillä sekoitellen noin 25 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsiä.
3. Mausta pippurilla ja tarvittaessa suolalla.

Juomasuositus

Rustiikin klassikon kanssa maistuu Riojan crianza-punaviini. Sen hillitty marjaisa hedelmäisyys istuu mausteisuuteen ja runsaaseen makumaailmaan. Oluista aromaattinen pils on raikas vaihtoehto.