

TEKSTI SANNA PÖYRY + KUVAT TIMO SANTALA

## MATKALLA: PRIORAT



## Katalonian ihana salaisuus

MIREIA TORRES tekee jylhän Prioratin sydämessä jyhkeän tanniinisia punaviinejä.

**K**APEA TIE mutkittelee ylös jyrkkää rinnettä. Uljasta maisemaa hallitsee punertavana hehkuva vuori. Täällä, El Lloarin syrjäisessä katalonialaiskylässä, tekee viinejä Miguel Torresin tytär Mireia.

Karuilla rinteillä viihtyvät Prioratille tyypilliset lajikkeet Garnatxa (Garnacha) ja Carineña. Lisäksi tarhoilla kasvaa Syrah. Köynnökset ovat 20–40-vuotiaita, vanhimpien ikä hipoo sataa. Rypäleistä syntyvät Salmos ja Perpetual, Torres Prioratin tummanpuhuvat, tiiviini hapokkaat ja tanniiniset punaviinit.

Alueen mannerilmasto – kuumat ja kuivat kesät sekä ankarat talvet – asettaa köynnökset koetukselle. Kesällä elohopea kipuaa jopa yli 40

asteen. Kun vuorokautiset lämpötilavaihtelut ovat suuria, vanhoista köynnöksistä saadaan poikkeuksellisen konsentroituneita rypäleitä.

”Kuumuus ja kuivuus on Prioratin haaste. Kuivimpina vuosina kasteluvesi varataan paikallisten asukkaiden käyttöön”, Mireia Torres kertoo.

”Eikä tuhoihin tarvita aina helteitä tai pakkasia. Menetimme peräti 40 prosenttia syksyn 2015 sadostamme, kun raekuuro moukaroi tarhojamme.”

**RYPÄLEIDEN AROMIKIRJON** takaa llicorella-maaperä; ravinnepöyhä, mustansinervän sävyissä kvartsiittia kiiltelevä sedimenttiliuskekivi, joka on jopa 400 miljoonaa vuotta

vanhaa. Llicorellan erinomaisuuden kasvualustana ymmärsivät jo Scala Dein luostarin munkit, jotka aloittivat viininviljelyn Prioratissa 1100-luvulla.

”Näin kuumissa kasvuoloissa rypäleisiin kertyy runsaasti sokeria, jolloin viinin alkoholipitoisuus nousee. Hapan llicorella saa viinit tummaan keveämmiltä.”

**VAIKKA PRIORAT** on harvaan asuttua syrjäseutua, viinikirva teki laajoja tuhoja alueella vuodesta 1879 eteenpäin. Nykyisin suurin vitsaus on tappava sienitauti esca.

”Esca on nykypäivän viinikirva! Osalla alueemme tarhoista kolmannes köynnöksistä on sairastunut siihen viimeisten 30 vuoden aikana.”

**LUMOAVA PRIORAT.**

Mireia Torres tekee laatuviinejä haastavissa olosuhteissa. Llicorella-liuskekivi tuo viineihin oman arominsa.

*”Menetimme peräti 40 prosenttia viime syksyn sadostamme, kun raekuuro moukaroi tarhojamme.”*

Viininteko Prioratissa olisi jo muutenkin riittävän työlästä, Torres harmittelee. Sadot ovat pieniä. Esimerkiksi vanhimmista Perpetualiin käytettävistä köynnöksistä saadaan vain puolisen kiloa rypäleitä kasvia kohden. Lisäksi rinteet ovat jyrkkiä ja etäisyydet tahtuvat hitaasti.

”Mutta Prioratissa – kuten sen viineissäkin – on jotain kiehtovan salaperäistä.”

Yksi esimerkki siitä on Secret del Priorat, ikivanhojen Carineña- ja Garnatxa-köynnösten ylikypsiä rypäleistä valmistettu makea viini.

Maustekirsikkaa, suomuurainta ja appelsiinisuklaisia aromeja tulvi-va herkkua on sekin Mireia Torresin käsialaa.

## Oikukas luonto

**MEILLÄ LÄNSIMAISSA** luontoa tavataan pitää lähtökohdaisesti aina hyvänä, mutta todellisuudessa luonto on vain joskus hyvä. Tänä vuonna eri puolilla Eurooppaa kevähalla tappoi versoja, ruusunlehtihome tuhosi lehti- en lisäksi myös rypäleitä ja raekuurot murjoivat viinitarhoja konetuliaseiden lailla.

Huono-onnisimmat tuottajat kohtasivat kaikki kolme vitsausta. Niinpä esimerkiksi Itävallan Südburgenlandissa eleganttia blaufränkischia valmistavalle **Uwe Schieferille** ei jäänyt sadosta rypälettäkään poimittavaksi.

Pieni sato voi panna menestyksekkäänkin viinintuottajan ahtaalle, sillä myyntiä pitää rajoittaa eikä uusia asiakkaita voi ottaa. Mutta kun satoa ei ole laisinkaan, viini väistämättä loppuu parhailtakin asiakkailta, ja he täyttävät hyllynsä ja viinilistansa kilpailijan juomilla. Lisäksi menestynyt tuottaja on todennäköisesti investoinut merkittävän summan kellarinsa tynnyreihin, tankkeihin ja muuhun tarpeeseen. Sijoituksen perustana oleviin laskelmiin ei ikinä sisälly katastrofaalista satovuotta, joten lainat täytyy järjestää uudestaan tai niiden päälle ottaa lisää lainaa.

Kenties kaksi runsassatoista vuotta riittää paikkaamaan yhden katovuoden, mutta kuinka usein kaksi hyvää vuotta tulee peräjälkeen? Ei kovin usein, ja päinvastainen tilanne on sekin mahdollinen.

Nyt luulet, että yritän vakuuttaa sinut siitä, ettei sinun kannata sijoittaa viinibisnekseen saati hylätä nykyistä ammattiasi ja ryhtyä viinintekijäksi. Ei. Sen sijaan yritän estää, etteivät neljännesvuosikatsauksia tuijottavat pörssi-yhtiöt kiinnostuisi liikaa viinistä.

Uwe Schiefer ja hänen vastaavassa tilanteessa olevat kollegansa ansaitsevat paitsi sympatiamme myös syvimmän kunnioituksemme. Aikana, jolloin menestystä pidetään lahjakkuuden väistämättömänä seurauksena, ja epäonnistumista vastaavasti lahjattomuutena, ei ole helppo jatkaa tällaisen katastrofin jälkeen.

Viime vuosikymmenen aikana Schieferin viinit muuttivat vuosikerta vuosikerralta herkullisemmaksi. Uskon, että vuosikerrat 2017 ja 2018 ovat vielä niitäkin parempia. Sitä ennen raekuurojen piiskaamat köynnökset on saatava taas vahvoiksi ja terveiksi. Se on valtava urakka, mutta kuten aluksi totesin, luonto on hyvä, ainakin joskus.

Stuart Pigott

