

TUHANNEN AROMIN TOSCANA

Monen paikallisen mielestä Toscanassa kiteytyvät Italian parhaat puolet. Taidearteistaan, postikorttimaisemistaan ja keittiöstään tunnetun maakunnan viineistäkin löytyy vivahteikas aromikirjo – sekä mahtavia kumppaneita ruokapöytään.

TEKSTI SANNA PÖYRY KUVAT MIIKA KAINU KARTTA ESSI KUULA

600 metrin korkeudessa sijaitsevasta Montepulcianosta on komeat näkymät Val d'Orcian laaksoon.



Kuoppainen hiekkatie mutkittelee ylös rinnettä. Kivenmurikat kopsahtelevat tuon tuosta auton kylkiin. Majesteettisten syppressien välistä pilkahtelevia kukkuloita täplittävät pyöreät, tasavälein istutetut ja hopeisina välkehtivät oliivipuut. Ollaan Gaiole in Chiantin kylän liepeillä, Chianti Classicon viinialueen sydämessä.

Ylhäällä Castello di Brolion linnan pihalla sieraimiin tuoksahtaa havu. Hyvällä säällä linnan luota näkee jopa sadan kilometrin päähän. Nyt sumuisena syysaamuna jyhkeän Monte Amiata -tulivuoren siluetti jää haaveeksi.

Laskeutuessamme tarhoille pilviharso väistyy ja säntillisten köynnösrivistöjen ympärillä avautuvat metsäiset kukkulat, joilta Ricasolin suvun hallussa 1100-luvulta asti ollut Castello di Brolio omistaa satoja hehtaareja. Myös viinitarhoja tällä yhdellä Chianti Classicon suurimmista ja koko Italian vanhimmalla tilalla on runsaasti: 235 hehtaaria Gaiole in Chiantin ja Castelnuovo Berardengan kylissä.

Tunnelma historiaa tihkuvalla tilalla on letkeä, vaikka käsillä on vuoden kiireisin aika, sadonkorjuu. Toscanan ykköslajike, intensiivisen hapokkaita, tanniinisia ja parhaimmillaan pitkäikäisiä punaviinejä tuottava Sangiovese, saa tosin kypsä vielä tovin.

”Sangiovese kerätään yleensä viimeisenä. Se on muutenkin varsinainen primadonna: erikoisen tertiurakenteensa, sääherkkyytensä ja kasvualustaan

kohdistuvan nirsoutensa vuoksi se on vaikeimmin viljeltäviä lajikkeita. Mutta kun kaikki onnistuu, tuloksena on upeita viinejä. Oikea maaperä, korkeus ja valon määrä ovat ratkaisevan tärkeitä”, kertoo Brolion tarhoista vastaava **Massimiliano Biagi**.

Parikymmentä vuotta tilalla työskennellyt mies tietää mistä puhuu. Brolio tunnetaan nimittäin paikkana, josta nykyaikaisen chiantiviinin tarina alkoi vuonna 1872, kun tilaa isännöinyt paroni Bettino Ricasoli loi Sangiovese-vetoisen chiantin reseptin.

”Oikukkaan luonteensa ohella Sangiovese on kameleonttimainen lajike, joka heijastaa enemmän kasvuympäristöään kuin lajiketyypillisiä ominaisuuksiaan. Luonnostaan hapokas ja tanniininen lajike sopii myös hyvin tammitynnriiksytykseen.”

MERLOT-TARHALLA KERUUTYÖ ON JO täydessä käynnissä. Kerääjät etenevät ripeästi köynnösten välissä. Tarhaa reunustavaa polkua varjostaa muutama puu, joita kohti Biagi viittilöi.

”Tiesittekö, että tuossa kuvattiin **Liv Tylerin** ja **Jeremy Ironsin** tähdittämää Koskematon kauneus-elokuvaa?”

Sangiovesen ja Merlot’n ohella Brolion tarhoilla kasvaa klassisia chianti-rypäleitä Canaioloa ja Colarina sekä ranskalaislajikkeista Cabernet Sauvignon, Petit Verdot’ta, Sauvignon Blancia ja Chardonnayta. Lisäksi tehdään vin santoa, kuivatuista

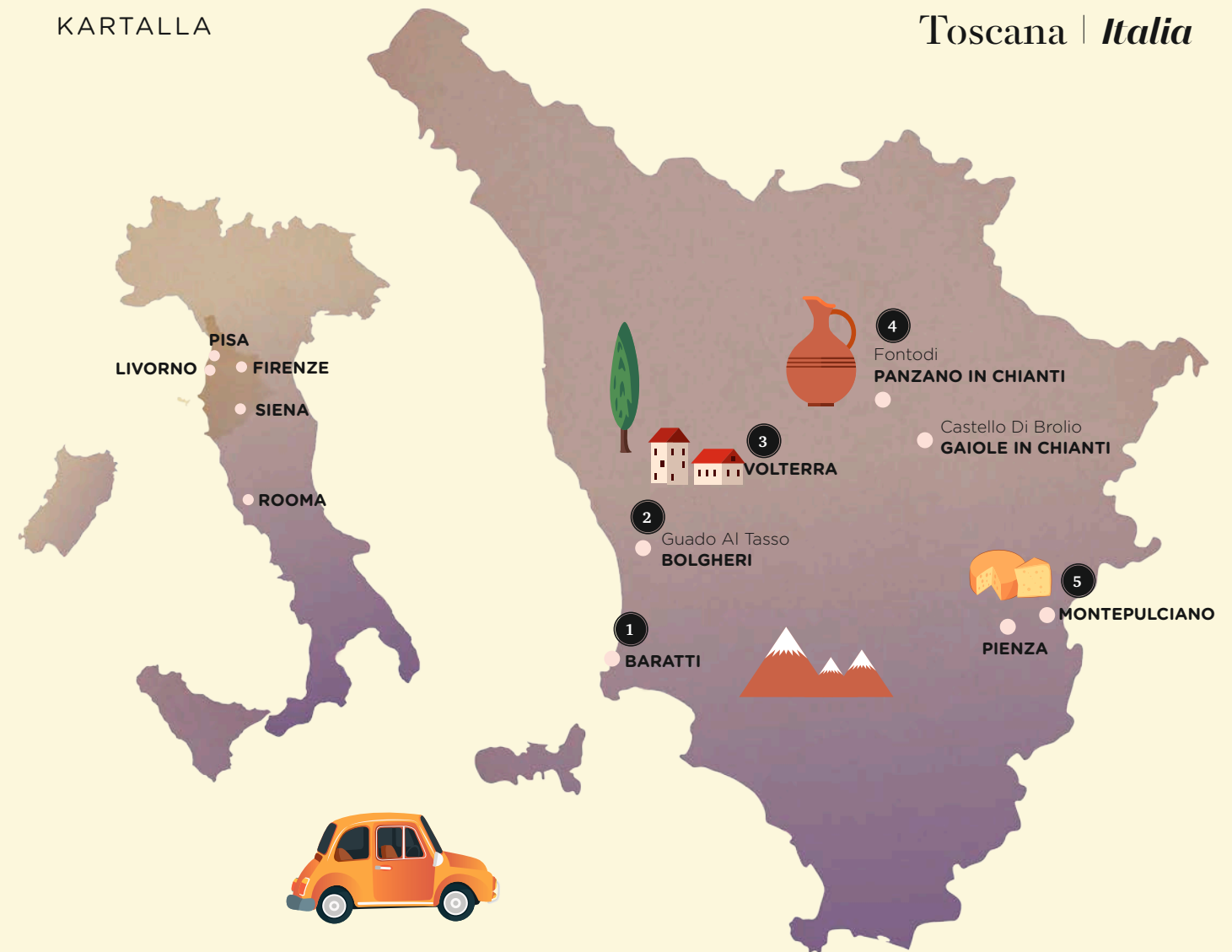
Castello di Broliossa ollaan erittäin tyytyväisiä rypälesatoon. Oikealla tarhamestari Massimiliano Biagi ja vasemmalla avustava agronomi Jacopo Nannicini.

➤ **Etiketti.fi**

📺 Katso videolta tunnelmia Toscanasta: **etiketti.fi**

KARTALLA

Toscana | *Italia*



5 parasta

1) BARATTI

Kun sisämaassa on kesällä tukahduttavan kuuma, paikallisten perheiden ja surffarien suosima kaunis hiekkaranta pienen Barattin kalastajakylän kainalossa houkuttaa uimaan kauempaakin. Kovalla tuulella aallot nousevat korkeiksi.

2) BOLGHERI

Piskuisessa, noin sadan asukkaan Bolgherissa on yhä jotakin maagista, vaikka kylä on tupaten täynnä viinibaareja ja -kauppoja, kahviloita ja ravintoloita. Kau-neimmat maisemat löytyvät kylän kiertävän ovaalinmuotoisen kadun takaa alkavalta Via del Poggio -tieltä, paras ruoka ja viinivalikoima heti kylän portin takaa Enoteca Tognonista.

3) VOLTERRA

Korkealla eristyksissä sijaitsevasta, upeasti säilyneestä Volterran kivikaupungista avautuvat henkeäsalpaavat näkymät. Myös ajoreitti Volterraan SS68-tietä on Toscanan uljaimpia – ja rauhallisimpia: sen varrella lehmälauma saattaa pysäyttää matkanteon.

4) PANZANO IN CHIANTI

Panzanon oma poika, lihamestari **Dario Cecchini** tunnetaan maailmalla hyvin. Viime talvena Helsingissäkin pyörähtänyt mies pitää Panzanossa lihakauppaa, jonka maustevalikoimasta löytyvät maukkaat kotiinviemiset. Miehen ravintolassa menu koostuu vain lihasta.

5) MONTEPULCIANO

Vino Nobile -punaviinistä, keramiikasta ja nahkatavaroista tunnettu kaupunki on oiva kohde herkuttelusta, arkkitehtuurista ja pikkupuutiikkien koluamisesta kiinnostuneelle matkailijalle. Montepulcianosta on myös upeat näköalat ympäröivään Val d’Orcian laaksoon. Pecorino-juuston ystävien kannattaa poiketa läheisessä Pienzan pikkukaupungissa, jonka pecorino on Italian parhaimmistoa.



rypäleistä valmistettua jälkiruokaviiniä. Rypäleet saadaan 50-vuotiaista Malvasia-köynnöksistä.

”Vuoden 2016 viineistä tulee erinomaisia, joskin loppukevään runsaat sateet raakuuroineen koettelivat tiluksiamme. Sato on pienempi, mutta sitäkin laadukkaampi.”

Normaalisti tilalla työskentelee satakunta ihmistä. Sadonkorjuuaikaan pääluku nousee 160–170:een ja tarhoilla paikataan töitä aamukahdeksasta iltaseitsemään. Rypäleet tuodaan viininvalmistamoon, jossa niiden pesu ja lajittelu päättyy vasta puolilta öin. Työ on raskasta, mutta tunnelma iloinen.

Broliossa osataan iloita myös omista raaka-aineista. Tilan ravintolan pihalla kasvavat yrtit, salaattit ja vihannekset päätyvät suoraan pöytään.

”En osaa kuvitellakaan sangiovesea tai ylipäättään toscanalaisia punaviinejä ilman ruokaa ja ystävien seuraa. Ja se täydellisin yhdistelmä syntyy muhkean firenzeläisen T-luupihvin, *bistecca alla fiorentina*n kera”, Biagi hymyilee viinilasi kädessään.

ILTA KOHDEN KELI MUUTTUU taas harmaaksi. Taide-maalareita vuosisatoja innoittanut kuulu Toscanan

valo loistaa poissaolollaan, kun raskaat pilvet peittävät kukkuloiden laet sekä näkyvyyden Panzanon sievään kylään.

Erinomaisista punaviineistä tunnetun Panzanon laitamilla valmistaa viiniä **Giovanni Manetti** veljineen. Vuonna 1968 perustetulla Fontodin perhetilalla siirryttiin luonnonmukaiseen viljelyyn jo 1990-luvun alussa.

”Kaikki tapahtui kokeilemalla, sillä tuohon aikaan ei ollut kirjallisuutta aiheesta saati edes mahdollisuuksia opiskella sitä. Luomuviljelyyn siirtyminen oli silkkaa riskinottoa ja seikkailua, onnistumisia erehdysten kautta”, Manetti muistelee.

Luomusertifikaatin 80 hehtaarin tarhoilleen Fontodi sai 2008. Nykyään luonnonmukaisuus on kovassa huudossa koko Panzanossa: peräti 90 prosenttia kylän tarhoista on viljelty luonnonmukaisesti tai biodynaamisesti.

”Luomuviljely pitää ympäristömme elinvoimaisempana ja monimuotoisempana sekä ilman puhtaampana. Jos kasvukauden olosuhteet ovat huonot, terveet köynnökset kestävät niitä paremmin. Me panzanolaiset haluamme viitoittaa tietä muillekin.”

1. Maalauksellinen Montepulciano on toscanalaismaisemaa tyypillisimmillään.

2. Fontodin tilaa veljensä kanssa pyörittävä Giovanni Manetti vannoo luonnonmukaisen viininviljelyn nimiin.

3. Sadonkorjaajia Castello di Brolion tarhalla. Työ on raskasta ja päivät pitkiä.

4. Piskuinen Bolgherin kylä pursuaa elämää.

Myös valolle perso Sangiovese on juurtunut erinomaisesti Panzanon kalkkipitoiseen ja liuskekiviseen galestro-maaperään. Conca d’Oron pehmeästi kaartuvaan simpukanmuotoiseen laaksoon katsellessa ei tarvitse ihmetellä, miksi. Sateen väistyttyä iltaurinko kultaa rinteet upeasti.

”Katsokaa, miten kauniisti laaksomme avautuu etelään! Kun rypäleet saavat näin ylenpalttisesti valoa, ne kypsyvät täydellisesti kylmempinäkin vuosina.”

FONTODILLA VANNOTAA MYÖS omavaraisuuden nimiin. Köynnösten välit rehottavat ruohoa, joka päätty tilan chianina-karjan ravinnoiksi. Lehmät puolestaan palauttavat sen luonnon kiertokulkuun – tarhoille – lannan muodossa.

”Meillä saa ulkoilla ja kuopsuttaa vapaasti. Kuten näette, lehmät ovat hyvin rauhallisia. Haluamme antaa niille mahdollisimman hyvän elämän ennen teuraaksi päättymistä.”

Määränpää on tuolloin lihamestari **Dario Cecchinin** ravintola, joka sijaitsee vain kivenheiton päässä lehmäaitauksesta.

Maukasta lihaa tuottava chianina-karja on pitkään

”Arvostan Sangiovesessa sitä, että voimakkaan lajiketyypillisten ominaisuuksien sijaan se heijastaa upeasti kasvuympäristöään.”

ollut Toscanan ylpeys, mutta sen määrä on Manettin mukaan vähentynyt dramaattisesti. Vielä 1970-luvulla lehmiä oli jopa 12 000, nyt jäljellä on enää murto-osa.

Muuan toinen eläinlaji sen sijaan ei niitä mieheltä kehuja:

”Viheliäisimpiä tarhojemme vitsauksista ovat villisiat. Herkkusuun näkökulmasta tosin on paradoksaalista, että niiden liha on sitä pehmeämpää, mitä enemmän rypäleitä ne syövät.”

”Säätkin ovat koetelleet viime päivinä, joten onneksi ehdimme kerätä Pinot Noirin ja Sauvignon Blancin juuri ennen sateita. Seuraavaksi vuorossa ovat Malvasia ja Syrah.”

Tilan ylpeys, Sangiovese, kerätään viimeisenä. Sadonkorjuuaikana työntekijämäärä kasvaa 25:stä kahdeksaankymmeneen.

”Arvostan Sangiovesessa sitä, että voimakkaan lajiketyypillisten ominaisuuksien sijaan se heijastaa upeasti kasvuympäristöään.”

Viininviljelyn ohella Fontodin suku tunnetaan terracotta-kaakeleista ja -esineistä, joita se on valmistanut jo 300 vuoden ajan. Tilan kellarista löytyykin suuria amfora-ruukkuja, joissa osa sangiovesesta saa kypsyä hiljakeen.

”Toscana on onnistunut synteesi ihanista italialaisista asioista. Mutta toisin kuin monessa paikassa, me toscanalaiset emme koskaan nauti viiniä ilman ruokaa.”

5. Toscanassa valmistetaan myös herkullisia valkoviinejä, mutta niiden määrä on murto-osa maakunnan vuotuisesta viinintuotannosta.

6. Fontodin tiluksilla laiduntavan chianina-karjan liha on erittäin arvostettua.

7. Conca d’Oron laakso Panzanon kylässä sopii erinomaisesti viininviljelyyn.



ALUEEN TÄRKEIMMÄT RYPÄLEET

Sangiovese: Myöhään kypsyvä lajike menestyy kuumassa ja kuivassa Toscanassa. Sekä puhtaita lajikeviinejä että sekoiteviinejä paikallisten ja kansainvälisten lajikkeiden kanssa.

Canaio: Aiemmin tärkeä rooli Chianti Classico -sekoitusten pehmentäjänä, mutta sittemmin merkitys pienentynyt.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc: Klassiset ranskalaislajikkeet viihtyvät etenkin Bolgherin rannikkoalueen lämpimässä meri-ilmastossa.

Trebbiano: Kepeitä, helposti lähestyttäviä valkoviinejä. Ei enää sallittu Chianti Classico -punaviineissä vuoden 2005 jälkeen.

Malvasia: Toscanan makean ylpeyden, vin santo -jälkiruokaviinin raaka-aine. Sivulta 33 löydät herkullisen panforte-jälkiruoan reseptin, jossa yksi ainesosa on vin santo.

Vermentino: Bolgherissa viihtyvä valkoinen rypäle kestää kovaakin kuivuutta. Rapsakan hapokkaita, yrttisiä valkoviinejä.

Vernaccia: Näyttävistä torneistaan tunnetun San Gimignano kylän ylpeys. Kuivia, raikkaan sitruksisia, nuorena juotavia valkoviinejä.

ALKON VALIKOIMISSA

Punaviinien dominanssi Toscanassa näkyy myös Alkon valikoimassa, josta maakunnan viinejä löytyy tällä hetkellä noin sata. Valkoviinejä on niistä muutama. Hintahaitari punaisissa ulottuu keskimäärin kympestä muutamaan kymmeneen euroon. Lisäksi valikoimassa on muutama hiukan hintavampi, vaikkapa lahjaksi sopiva klassikko. Vin santoa löytyy Alkon valikoimissa useampi vaihtoehto.

RANNIKKOA LÄHESTYTTÄESSÄ KASVILLISUUS muuttuu vehmaamaksi ja tie suoraksi. Auton ikkunasta tulvahtaa lämpimän suolainen tuoksu, eikä aikaakaan kun meri pilkottaa.

Yli 600 vuoden ajan viiniä Toscanassa valmistanut Antinori on tehnyt kokeiluja Cabernet Sauvignon -rypäleellä jo 1920-luvulta lähtien. Perheyritys valmistaa viinejä myös rannikon Bolgherissa, jossa Sangiovese on saanut tehdä tilaa kansainvälisille lajikkeille.

”1970-luvulle saakka täällä tehtiin etupäässä roseeviiniä, koska Sangiovesestä ei juuri saatu muuta hyvää aikaan. Suomaisen alueen maine oli muutenkin epämääräinen, ja tarhoilla kasvoi lähinnä vihanneksia ja hedelmiä”, kertoo Antinorien perustaman Guado al Tasson viinitilan PR:stä vastaava **Luisa Foschetti**.

Kaikki muuttui 1960-luvun lopussa, kun Antinorien sukulainen, markiisi Mario Incisa della Rocchetta nosti Bolgherin maailmanmaineeseen lanseeraamalla yhden ensimmäisistä supertoscanalaisista eli sen ajan rypälesäädöksistä piittaamattoman, Cabernet Sauvignonia sisältävän punaviinin. Ensimmäinen vuosikerta oli 1968.

”Taustalla vaikutti sekin, että hän halusi valmistaa viiniä lähinnä omaan käyttöönnsä eikä juuri välittänyt Sangiovesesta.”

Klassiset Bordeaux’n lajikkeet – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ja Petit Verdot – sekä lisäksi Syrah viihtyvät leudossa ja aurinkoisessa ilmastossa. Kun huhti–toukokuussa Chiantin sydänmaita saattavat vielä koetella hallat, Bolgherissa vuorten muodostama amfiteatteri suojaa köynnöksiä kylmiltä itätuulilta ja sateilta. Rypäleet kypsyvätkin pari viikkoa aiemmin kuin sisämaassa.

Myös maaperä on hedelmällisempää. Siksi köynnösten elinvoimaa on hillittävä, jotta ne eivät tuhlaisi kasvuenergiaansa ylenpalttiseen lehtien kasvattamiseen.

”Suotuisten olosuhteiden ansiosta saamme kerätä kypsiä, upean aromikkaita rypäleitä, joissa on hienostuneet tanniinit”, kiittelee Guado al Tasson viinintekijä **Marco Ferrarese**.

Siinä missä Bolgherin pioneerit päätyivät tekemään ranskalaislajikkeita sisältävät viininsä pitkälti kokeilujen kautta, nykyään ala-alueiden piirteet tunnetaan tarkoin.

”Rannikkoa etelä-pohjoissuunnassa halkovan Strada Bolgherese -tien liepeillä on paras maaperä punaviinien valmistukseen, kun taas kepeän sitruksisia ja kukkean aromaattisia valkoviinejä tuottava Vermentino viihtyy lähempänä rantaa”, Ferrarese sanoo.

Ranta jää kuitenkin kokematta, kun myrsky nousee. Piiskaava sade ja ukkonen pitävät meidät visusti sisällä. Se ei haittaa, sillä tilan päärakennus on niin viihtyisästi sisustettu, että tuntuu kuin tulisi yksityiskotiin. Mutta rypäleiden kohtalo huolettaa.

”Ilmasto on totisesti muuttumassa. Kahtena viime satokaute-na lämpötila on kivunnut jopa 37–38 asteeseen. Ilman tuulen häivääkään se on liikaa – niin köynnöksille kuin meille asukkaillekin. Sitten jos saamme sadetta, se ei sada enää tasaisesti pitkin päivää, vaan kaatamalla pari tuntia putkeen”, Luisa huokaa.

Ainoat, jotka eivät piittaa sateesta, ovat Guado al Tasson omassa metsässä iloisesti röhkivät cinta senese -possut. Tumma-turkkinen, valkokauluksinen laji on hieman kuin villisian ja porsaan välimuoto, ja sen mehevän rasvainen liha on Toscanassa suurta herkkua. ☞



Vinkki: Tämä ribollita on hieman patamainen. Jos pidät keittomaisemmasta lopputuloksesta, niin lisää joukkoon kasvislientä. Erityisen herkullista ribollita on uudelleen lämmitettynä!

Ribollita – toscanalainen kasviskeitto

4 annosta • valmistusaika 15 min + 25 min • vaikeusaste helppo

- 2 pientä salottisipulia
- 3 valkosipulinkynttä
- 2 porkkanaa
- 2 lehtisellerinvartta
- 3 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl tomaattipyreetä
- muutama oksa timjamia ja rosmariinia
- 1 laakerinlehti
- 1,2 l kasvislientä
- 1 tl sokeria
- 100 g lehtikaalia
- 1 prk (310/250 g) keitettyjä valkoisia papuja
- 2 viipaleta maalaisleipää
- (suolaa), muutama kierros mustapippuria myllystä
- Tarjoiluun: oliiviöljyä, raastettua pecorinoa tai parmesania, maalaisleipää

VALMISTUS

- Kuori sipulit ja porkkanat ja viipaloi ne. Viipaloi sellerit.
- Kuullota kasviksia öljyssä kattilassa miedohkolla lämmöllä noin 10 minuuttia välillä sekoitellen.
- Lisää kattilaan tomaattipyree, yrtit ja laakerinlehti. Jatka paistamista muutama minuutti. Kaada pannulle kasvisliemi ja lisää sokeri. Anna porista miedohkolla lämmöllä noin 10 minuuttia.
- Irrota lehtikaalista kova ranka. Revi tai leikkaa lehtikaali pieniksi paloiksi. Lisää papujen kanssa keittoon. Keitä noin 5 minuuttia tai kunnes kaalit pehmenevät.
- Leikkaa kaksi viipaleta leipää kuutioiksi. Lisää keittoon. Kääntelee sekaisin.
- Lusikoi keitto lautasille. Valuta päälle hieman oliiviöljyä, ripottele juustoa ja tarjoa leivän kanssa.

JUOMASUOSITUS

Ribollitan runsasmakuiseen seuraan sopii kevyehkö mutta aromikas punaviini, esimerkiksi marjaisa ja raikas chianti Toscanasta tai valpolicella Venetosta. Oman maun mukaan keitolle voi valita myös pirteän ja hedelmäisen italialaisen valkoviinin tai raikkaan ja maltaisen lagerin.

- MARJAINEN & RAIKAS
- PIRTEÄ & HEDELMÄINEN
- LAGER