Viinien maisteleminen

Reijo Korpela ja Seppo Ranta

Viiniharrastuksesta kirjoittamalla aikana, jolloin maassamme toimii lukuisia viiniseuroja ja -kerhoja ja lähes jokaisessa lehdykässä on oma viinipalstansa, ei voine välttyä leimautumasta populistiksi. Erilaisia viinitapahtumia järjestetään ympäri maata, suurimmat Kuopiossa ja Vantaalla sekä ”viini-ihmisten” päätapahtuma: Helsingissä keväisin järjestettävä ViiniExpo. Sen lisäksi että ravintoloiden viinilistat pullistelevat erikoisuuksia ja omia tuontiviinejä, ainakin pääkaupunkiseudun ravintolat järjestävät hyvin suosittuja ohjattuja viininmaistamistilaisuuksia. Asiaa korostaakseen valitsevat ravintolaihmiset lisäksi vuoden viiniravintolan. Monopoliyhtiömme jakaa auliisti informaatiota viineistä, rypäleistä ja valmistustavoista. Tämän lisäksi ALKO on panostanut viinien tunnetuksi tekemiseen perustamalla ihan omia viinimyymälöitä. Viinilehtikin meillä on ilmestynyt jo toistakymmentä vuotta!

Tästä huolimatta päätimme kertoa omasta “viiniharrastuksestamme“

Viini

Viinin valmistus on alkanut itäisen Välimeren ja Lähi-idän alueella varsin varhain. Viljelys levisi edelleen itään aina Kiinaan saakka sekä länteen, erityisesti Niilin jokilaaksoon Egyptissä ja edelleen koko Välimeren kulttuuripiiriin. Ensimmäinen kirjallinen mainita viinistä lienee Hammurabin laissa, jossa puhutaan viinikaupasta. (1)

Hyvä viini on pitkään kuulunut eurooppalaisen kulttuurin välttämättömyyksiin. Viinistä ovat nauttineet niin Erasmus Rotterdamilainen kuin Goethekin (1). Napoleon piti Venäjän retkensä onnettomien loppuvaiheidenkin aikana, jolloin Ranskan Suuren Armeijan huolto oli jo suurissa vaikeuksissa, huolta siitä että burgundilaista punaviiniä riitti hänen ruokapöydässään (2). Tunnetut ovat myös kenraali Johan August Sandelsin sanat Partalassa: “Täss’ ottaa täytyvi minkä sai - margootahan juotte kai?“ (3) Kun viini siis kuuluu osana kulttuuriperintöömme, syntyy usein tilanteita, jossa viiniä joutuu maistelemaan, ehkä yhdistelemään sitä erilaisiin ruokiinkin. Kuten myöhemmin artikkelistamme lukijalle toivottavasti selviää, viinejä on kuitenkin kovin monenlaisia, ja jos niitä tuntee vain pintapuolisesti on vaara, että valitsee viinin joka ei sovellukaan tilanteeseen. Näin voimme

ajatella, että viineihin tutustuminen parantaisi mahdollisuuksia valita sopiva viini erilaisissa tilanteissa - ehkä ainakin itselle sopiva viini.

Viini valmistetaan viiniköynnöksen (Vitis vinifera) rypäleistä. Rypäleet poimitaan joko koneellisesti tai käsin; jälkimmäisellä metodilla on tarkemmin valikoitavissa vain kypsät ja hyväkuntoiset rypäleet, millä on vaikutuksensa lopputuotteen laatuun - ja hintaan. Poimitut rypäleet kuljetetaan puristamoon (ransk. la cuvière), missä rypäleet koneellisesti puristetaan osittain rikki ja rypäleterttujen varret poistetaan puristettujen rypäleiden joukosta. - Tämä vaihe suoritettiin aikoinaan käsityönä, tai oikeammin jalkatyönä, polkemalla rypäleet rikki sammioissa. Nykyään kuitenkin käytännöllisesti katsoen kaikki viintuottajat käyttävät murskauskoneita. Punaviini (harrastuksemme kattaa ennen kaikkea eurooppalaisen punaviinin, lukijan ei siis pidä yleistää tässä kuvattuja menetelmiä muihin maanosiin puhumattakaan muun tyyppisistä viineistä) valmistetaan tummista rypäleistä (esimerkiksi Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sangiovese, Tempranillo) siten, että rypäleiden kuoret jäävät puristusvaiheessa mehun sekaan. Rypälemehu kuorineen kaadetaan käymissammioihin (ransk. la cuve), joissa rypäleiden pinnassa luonnostaan esiintyvä viinihiiva aloittaa muutamien tuntien kuluessa käymisprosessin, jonka tuloksena viinirypäleiden sokeri muuttuu hiilidioksidiksi ja etyylialkoholiksi. Sammiot voivat olla perinteisiä tammisammioita (ransk. le foudre) tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja sammioita. Terässammiot on helppo puhdistaa ja steriloida valmistuskertojen välillä eivätkä ne anna käyvälle rypälemehulle makuja. Tammisammiot sen sijaan päästävät läpi ilmaa, mikä johtaa käyvän mehun konsentroitumiseen veden haihtumisen vuoksi. Tammesta myös vapautuu makean vaniljan aromia käyvään rypälemehuun. Jos viinin käymisprosessista osa tapahtuu maitohappokäymisenä tammiastian pinnalla, syntyy mehuun savuaromeja. Tammesta vapautuu myös puutanniineja, jotka muuttavat rypälemehun tanniinikoostumusta. Joka tapauksessa mehun lämpötilan nousu käymistapahtuman seurauksena ja muodostuva alkoholi irrottavat rypäleiden kuorista sinipunaisia väriaineita, antosyaaneita, joista yhdessä tanniinien (parkkihappojen) oranssinkeltaisen värin kanssa syntyy punaviinin väri.

Muutaman päivän voimakkaan käymisvaiheen jälkeen nuori viini valutetaan toisiin astioihin jälkikäymistä varten. Rypäleiden kuorista puristetaan irtoava mehu, joka puristusprosessin alkuvaiheessa voidaan lisätä valmistettavaan viiniin. Puristamisen loppuvaiheessa syntyy kitkerää viiniä, jota ei enää lisätä valmistettavaan viiniin ja jota aiemmin käytettiin vedellä laimennettuna viinitilojen työväen pöytäjuomana (la piquette). Jälkikäyminen tapahtuu hitaasti muutaman kuukauden aikana yleensä tammityynnyreissä. Prosessin aikana viini siirretään useita kertoja tynnyristä toiseen siten, että muodostuva sakka samalla erotetaan valmistuvasta viinistä.

Jälkikäymisenkin loputtua viini jätetään kypsymään astioihin. Kypsyminen tapahtuu tammityynnyreissä, ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa astioissa tai näiden erilaisissa yhdistelmissä. Syntyvän viinin aromiin on huomattavaa vaikutusta tammityynnyristä liukenevilla tanniineilla ja muilla aromiaineilla. Niinpä mahdollisuuksia on paljon: voidaan käyttää amerikkalaista (Quercus alba) tai eurooppalaista tammea (Quercus robur tai Q. sessilis), uusia tai vanhoja tynnyreitä, eri kokoisia tynnyreitä. Varastoiminen tässä vaiheessa kestää lyhimmillään noin vuodesta useisiin vuosiin, välillä viini siirretään astiasta toiseen, jolloin epäpuhtauksia jälleen pyritään erottamaan valmistuvasta viinistä - ja samalla on mahdollisuus vaihdella viiniä pienistä tammiastioista suuriin teräsastioihin tai päinvastoin. Kun viiniä on kypsytetty sopiva aika, se sekoitetaan ja pullotetaan. Sekoittaminen vaatii suurta kokemusta, jotta pullotettava viini olisi tasalaatuista. Pulloja voidaan vielä varastoida lyhyt tai pidempi aika. Mielenkiintoisimpia viinin harrastajan tavoitteita onkin varastoida hyvä viini pullossa juuri sopivan kauan, jotta viini olisi parhaimmillaan juotavaksi päästessään. (Tämähän on lopultakin viinin ainoa päämäärä!)

Viinin maistaminen ja tunnistaminen

Maistettuaan viiniä, useimmat meistä reagoivat nopeasti aistimalla: “hyvää tai pahaa”. Tämä on varmasti kaiken suuhunpantavan tuotteen ensimmäinen tuomio, yleensä pahaa ei haluta toistamiseen. Mikä tekee viinistä pahanmakuisen, mikä hyvänmakuisen? Entä miten muuten viiniä voisi kuvata? Alkon myyjä ei ehkä pysty välittömästi tuomaan oikeaa pulloa jos pyydämme sitä “hyvää” viiniä. Tarkempi kuvaus on pakko hallita, tai

sitten ottaa kaunein tai kallein pullo hyllystä.

Tärkeintä on yrittää kuvata seurueelle (ja itselleen!), mitä viinin tuoksussa tai maussa on tunnistavinaan. Kuvata nimenomaan rehellisesti, ei niin että yrittäisi "osua oikeaan". Tämä ei ole helppoa. Tietyn tutunkin tuoksun liittäminen alkuperätuotteeseen on lähes mahdotonta. Usein seurueesta kuitenkin joku sen keksii, jonka jälkeen assosiaatioon on helppo yhtyä; tai sitten olla eri mieltä. Sekin on sallittua. Yleensä ei kannata kiistellä siitä, onko joku tuote hyvää vai huonoa, makuasiatotuus pätee myös viineihin.

Oleellisinta viinissä on ehkä tuoksu (le bouquet). "Klassisia" määritteitä ovat esimerkiksi: maa, puuaines, hedelmäinen, kukkea, karamellimainen jne. Hedelmäntuoksusta voidaan erottaa mm luumua, aprikoosia, banaania. Jos viini taas on marjainen se voi olla esimerkiksi mustaherukkaa, mansikkaa tai vadelmaa. Puinen tuoksu taas voi olla vaikkapa poltettua, savuista, seetriä tai tammea. Viini voi tuoksua myös epämiellyttävältä kuten rikiltä, petrolilta, kumilta tai muovilta. Tuoksujen kirjo on siis ääretön. Toisaalta vähitellen tuoksussa oppii tunnistamaan tiettyjä samankaltaisuuksia, jotka voivat olla tyypillisiä rypäleelle, sen kasvupaikalle, valmistustavalle jne. Tuoksun aistii parhaiten, kun viiniä pyörittelee suuressa lasissa, jonka seinämiltä aromit pääsevät haihtumaan. Jotkut suuret viinigurut ovat sitä mieltä, että viinilasin muodolla on ratkaisevaa merkitystä sille, miten viinin tuoksun pystyy aistimaan ja näin siis myös, sille onko viini hyvää vai ei. Tästä voi olla monta mieltä, mutta kirkas, jalallinen, riittävän suuripesäinen lasi tekee kyllä viinin arvioinnin paljon miellyttävämmäksi kuin vaikkapa muovimuki.

Viinin maku on hyvin tunnetusti yhdistelmä muutamasta perusmausta ja viinin tuoksusta. Kuitenkin viineissä on tässäkin kohden paljon eroja: viini jonka tuoksu on hyvin intensiivinen, saattaa suussa maistua mitättömältä. Tärkeää hyvälle viinille on jonkinlainen tuoksun ja maun vastaavuus: voimakkaan ja houkuttelevan tuoksuisen viinin on myös maistuttava sille! Maistamalla selviää myös parhaiten viinin parkkihappojen määrä; parkkihapot maistuvat kovalle, "kuivalle" ja niiden olisi oltava tasapainossa herkkien makujen kanssa. Parkkihappojen maku on yleensä voimakkaimmillaan nuoressa viinissä ja vähenee hitaasti varastoinnin aikana, mutta samalla häviävät myös kukkaiset ja marjaiset aromit. Liian pitkään varastoitu viini ei enää tuoksu eikä maistu juuri millekään ja hyvän viinin tunnistamiseen kuuluukin arvio siitä, onko pullo aukaistu oikeaan aikaan.

Mistä kaikki alkoi?

Vaikka omakin viinien "harrastaminen" on ulotettavissa vuosikymmenten taa, tapahtui siinä oleellinen muutos kymmenkunta vuotta sitten laadun tultua määrää merkitsevämmäksi. Työyhteisössämme virisi pienimuotoinen keskustelu viinien paremmuudesta -90 luvun taitteessa. Kohteena olivat edulliset (< 50 mk:n) punaviinit. Vuoden -83 Oriachowiza säilyi pitkään rankinlistan ykkösenä. Ensimmäinen systemaattinen arviointi tapahtui kuitenkin vasta maaliskuussa -93, jolloin keskusteluryhmä kerääntyi valitsemaan Sulamaa-seuran 20-vuotisjuhlakokouksen viinit.

Lastenklinikan punaviinikillan (PVK ry) perustava kokous pidettiin 19.12.1996. Tuskin kenelläkään perustavaan kokoukseen osallistuneista (n=11) oli kovin täsmällistä kuvaa klubin toimintamallista tai tarkoitusperästä. Kokouksessa päästiin kuitenkin kohtalaisen hyvään yhteisymmärrykseen perusajatuksista, jotka muotoutuivat seuraavanlaisiksi:

1. Humaltua sivistyneesti hyvässä seurassa
2. Osoittaa sivistyneisyyttä humaltumalla hyvistä viineistä
3. Lisätä sivistyneisyyttä viinien tuntemuksella
4. Oppia tuntemaan yhä lisää hyviä viinejä

Kuva 1. PVK ry:n kuukausikokouksen tunnistustehtävä.

Jo ennen perustavaa kokousta keskusteluissa oli selvästi käynyt ilmi yhteinen ajatus siitä, että seura tulee ainakin alkuvaiheessa keskittymään pelkästään punaviinien maisteluun. Kokouksessa päädyttiin myös siihen, että pidättäydytään eurooppalaisissa tuotteissa. Perusteluja tähän on vaikeampi esittää; lähinnä ajatuksena oli erään viinigurun lausahdus viinituntemuksen perusteista: "tunteakseen viinit on tunnettava ranskalaiset viinit ja tunteakseen ranskalaiset viinit on tunnettava Bordeaux-alueen viinit." Onko tässä mitään järkeä, on sitten taas aivan eri asia. Joka tapauksessa klubi päätyi siihen, että prepertuaaria laajennetaan vasta sitten, kun näiden kohteeksi valittujen viinien tuntemuksessa on edetty riittävästi.

Klubitoiminta

Klubin toiminta keskittyy maistamistilaisuuksien järjestämiseen kerran kuukaudessa. Tämän lisäksi on osallistuttu ViiniExpoon sekä erilaisiin pienempiin opetus- ja maistamistilaisuuksiin. Klubin maistamistilaisuuden malliksi muotoutui aloittelijoille ehkä liian vaativa metodi, eli sokkomaistaminen. Käytännössä niin, että illan vetäjä huolehtii viinit, tarjoilee ne peitetyistä pulloista, eikä raati tiedä mitä viinejä on tarjolla. Edellytyksenä on, että viinit ovat Euroopasta (Espanja, Italia, Portugali, Ranska), ja että niitä yhdistää jokin teema. Teemana on sittemmin käytetty alkuperämaata, aluetta, tilaa, rypälettä, tuottajaa, ehkä jopa hintaa. Yleisimmin aluetta tai maata.

Kuva 2. PVK ry:n puheenjohtaja arvioi illan viiniä. Vertaisarviointiryhmä taustalla.

Viinit arvostellaan "omaa" kaavaketta käyttäen täysin vapaamuotoisin kuvauksin, kriteerein.

Kaavakkeessa on oma sarakkeensa ulkonäölle, tuoksulle, maulle sekä vielä yleisille kommenteille. Viinille annetaan yleisarvosana kouluasteikolla: 4-10. Tämän lisäksi on määritelty hinta-laatusuhde.

Klubissamme keskustelu ja mielipiteen ilmaisu on täysin vapaata. Uusien määritteiden luominen on luvallista. Ehkä merkittävin klubin omista määritteistä epämääräiselle viinintuoksulle on "nuorisoseuran vessa". Keskustelu rönsyilee yleensä laidasta laitaan. Vapaata keskustelua käydään teeman vaikeusasteesta riippuen 1/2 tunnista tuntiin. Tämän jälkeen on arvosanojen jako, jonka jälkeen vasta keskitytään teeman paljastamiseen ja viinien nimeämiseen.

Lopuksi jaetaan aiheeseen liittyvää tietoisuutta joko ihan painettuna tai illan isännän pitämän esitelmän muodossa. Virallisen ohjelman loputtua ilta yleensä jatkuu läheisessä pubissa.

Jokaisesta kokouksesta sen vetäjä laatii yhteenvedon, missä viinien saamat pisteet ja sijoitukset taulukoidaan. Kansioon tutustumalla jokainen voi seurata klubin viinitietouden kehittymistä.

Tammikuussa tapahtuvassa vuosikokouksessa valitaan "vuoden viini". Kisaan kelpuutetaan neljä-viisi viiniä edellisen vuoden kuukausikokousten ykkösistä. Vuoden viinin valinta tapahtuu puolisokkona: kaikki tietävät ehdokkaat, tarjoilujärjestys on salainen. Tähänastiset vuoden viinit (arvosanat) à la PVK: 1997: Masi Campofiorin "ripasso" (8,3), 1998: Vosne-Romanée 1991 (8,1), 1999: Vega Sicilia Valbuena (8,8).

.

Vapaa harrastaminen

Klubin perustamisen jälkeen viinin nauttiminen myös siviilissä on saanut uusia piirteitä. Jokaisen viinin kohdalla tulee mietittyä, mitä se on, vastaako pullon sisältö ennakkovaikutelmaa kyseisestä tuotteesta, onko se hintansa väärtti jne. Perheen jäsenet joutuvat myös pääosin tahtomattaan osallistumaan viinin arviointiin ja yleensä aina sokkona: "mistähän päin tämä viini mahtaa olla, onko se hyvää, paljonko saa pisteitä". Tällainen terrori on toisaalta johtanut myös siihen, että viinipullo on usein jo valmiiksi avattuna kotiin tullessa! Kunniakkaana kommenttina voinee pitää sitä, kun puoliso totesi keksineensä miksei viini maistu riennoissa ulkosalla niin kuin kotona:

“Kotona taitaa olla parempaa viiniä!“

Myös muu sosiaalinen elämä on painottumassa entistä enempi viinien maailmaan. Matkoille valmistauduttaessa tutustutaan alueen viinituotantoon, viiniliikkeisiin. Klubin jäsenet ovat toimittaneet myös viinipäiväkirjaa tekemiltään matkoilta. Vierailulle valmistauduttaessa mietitään mikä on isäntäpaikan mieliviini jne.

Viinejä voi harrastaa myös keräilemällä niitä varastoon. Vähänkin vakavampi viiniharrastaja lipsahtaa itse asiassa melko helposti viinien keräilijäksi. Tästä on se hyvä puoli, että yllättävissä tilanteissa sopivaa viiniä on saatavissa riippumatta monopoliliikkeen aukioloajoista. Toisaalta viinien kehittymistä vuosien kuluessa ei pysty seuraamaan varastoimatta niitä. Viinien keräily voi olla myös sijoittamismuoto, koska viinivarastoon saa jonkunlaisella vaivalla upotettua pienen tai suurenkin omaisuuden. Omaan viinivarastoon liittyy suuri tunnearvo, mistä kertoo surkea tarina viininkeräilijästä, jonka vaimo avioeron hetkellä kaatoi miehensä viinivaraston perheen uima-altaaseen.

Vaikka viiniharrastus on kieltämättä johtanut hintatason nousuun, ei se silti ole estänyt ns. bulkkiviinien juomista. “Mökkiviineiksi“ sopivat ehdottomasti paremmin alle 40 mk:n kuin yli 100 mk:n viinit. Ainakin kyseisen raadin jäsenten mielestä. Vastaavasti ainakin viikonloppuruokailuun viini “valitaan”; mikä tahansa ei käy. Vakaa käsityksemme on, että systemaattinen harjoittelu ja vertaisarvioinnin hyödyntäminen klubitoiminnan puitteissa on kohottanut viinien tuntemustamme. ”Elämä on liian lyhyt kulutettavaksi huonojen viinien parissa.”

Kirjallisuusviitteet

1. Kula KK: Uusi viinikirja. Kustannusosakeyhtiö Tammi, Helsinki, 1956.
2. Caulaincourt L de: Napoleonin mukana Venäjällä: Kenraali de Caulaincourtin, Vicenzan herttuan muistelmat Napoleonin Venäjän-sotaretkestä. Art House, Smedjebacken, 1998.
3. Runeberg JL: Vänrikki Stoolin tarinat (suom. Paajo Cajander). WSOY, Porvoo, 1982.

Reijo Korpela, LL, osastonlääkäri, PVK ry:n puheenjohtaja
Seppo Ranta, LL, vs. osastonylilääkäri, PVK ry:n perustajajäsen
Lasten ja nuorten sairaala, HYKS, Helsinki
e-mail: reijo.korpela@hus.fi

Kuva: Bodo Wagner