

Pieni suomalaisryhmä perusti muutama vuosi sitten Viejos Amigos S.L. -nimisen yhtiön ja osti perinteisen viinitilan Jumillan viinialueelta, Espanjan kaakkoisosasta.

Nyt Finca La Molinetan omistajina on jo yli kolmekymmentä viininyöstävää eri puolilta Suomea.

Projektin vetäjänä toimii **Mika Oravasaari**, joka asui vaimonsa kanssa tilalla useita kuuksia viime syksynä.

Viinitila tuottaa *Monastrell-* ja *Airén*-viinirypäleitä sekä oliiveja ja manteleita.

Jumillan viinialue on kehittynyt viime vuosien aikana voimakkaasti ja monet alueen viinit ovat kansainvälisestikin jo varsin arvostettuja.

Finca La Molinetan yhteistyökumppanina on perinteikäs, muun muassa jälkiruokaviinistään tunnettu viinintuottaja Bodegas Viña Elena. Taitoa ja osaamista on jo kolmannessa polvessa.

– Tarkoituksenamme onkin tulevaisuudessa laajentaa Molinetan ”brändiä” jälkiruokaviinin suuntaan, Oravasaari kertoo.

AROMEJA MAAÄIDIN

HENOSTUNEISTA MINERAALEISTA

Millaista viiniä suomalaistilalta sitten syntyy? *La Molineta Vino Tinto 2006* on nuori ja täyteläinen punaviini. Sen väri on syvän rubiinipunainen ja tuoksu kypsän hedelmäisen ja aromaattinen.

Pehmeässä maussa on aistittavissa rypäleelle tyypillisen kirsikan ja luumun lisäksi myös hiven lakritsia ja salmiakkia.

La Molineta Vino Tinto on erinomainen yleisviini. Se sopii hyvin muun muassa erilaisten grilli- ja riistaruokien seuraksi ja myös sellaisenaan nautittavaksi.

Monastrell on Jumillan alueen perinteinen lajike, jota on viljelty alueella jo vuosisatojen ajan.

Koska näitä viinipensaita ei kastella, syväällä olevat juuret imevät rypäleisiin mineraalipitoisesta maaperästä hienos-



Finca La Molineta

– suomalainen viinitila Espanjassa!

Nuori ja täyteläinen La Molineta *Vino Tinto* kypsyy Espanjan auringossa, suomalaisella viinitilalla. Finca La Molinetan oliivi- ja mantelipuiden katveessa pienryhmät voivat elokuusta lähtien nauttia myös idyllisistä teemalomista – historiallisissa maisemissa!

tuneet aromit.

Pensaat ovat keskimäärin varsin iäkkäitä. Finca La Molineta -tilan vanhimmat pensaat on istutettu jo 1950-luvulla.

Rypäleet poimitaan hellävaraisesti käsin ja valmistusprosessissa noudatetaan perinteisiä, täysin orgaanisia menetelmiä yhdistettynä nykyaikaiseen teknologiaan.

Kun Monastrelliin sekoitetaan pieni määrä kansainvälisesti tunnettua Shiraz-rypälettä, saadaan lopputuloksena laadukas, tasapainoinen ja nautittava tuote.

OMA VIINIJUHLA HISTORIALLISESSA MILJÖÖSSÄ?

Omistajien ajatuksena on tehdä Finca La Molinetasta maatilamajoituskohte, jota osakkaat voivat käyttää perheensä, ystäviensä sekä eri sidosryhmien virkistytymiseen. Viinitilaa aiotaan

elokuusta lähtien vuokrata myös 10–18 henkilön ryhmille teemalomien ja erilaisten tahtumien pitopaikaksi.

– Suomalainen sauna valmistui jo syksyn aikana. Omassa viinimuseossamme on nähtävillä perinteisiä espanjalaisia viinivalmistukseen liittyviä esineitä ja työkaluja.

Suunnitelmissa on myös restauroida vanha viinisammio viinin säilytykseen.

Finca La Molineta sijaitsee vajaan tunnin ajomatkan päästä Alicanten lentokentältä ja Välimeren uimarannoilta. Viinitila käsittää lähes 80 hehtaaria maata upeissa kumpuilevissa maisemissa.

Tilan tunnettu historia ulottuu aina 1400-luvulle. Alueiden halki on kulkenut roomalaisaikainen kivetty tie, ehkä Cartagenan ja Toledon välillä.

Noin 25 km:n päässä tilalta sijaitsee niin ikään roomalaisajoilta asti tunnettu ja kuumista lähteistään kuuluisa kylpyläkaupunki, Fortuna.

Alueen ”viinipääkaupunki” on kuitenkin Jumilla, jonka jokavuotiset, elokuussa pidettävät viinijuhlat ovat kokemisen arvoiset. Juhlissa viini virtaa!

La Molineta

9522955 | 6,34

