

Itävaltalaiset viinit puhuttavat nyt enemmän kuin koskaan. Euroopan sydämessä, vihreillä viinitarhoilla syntyneet viinit tunnistaa parhaimmillaan suoraselkäisestä hapokkuudesta ja suuta kutittelevasta mineraalisuudesta.

Raikkaita uutuuksia Itävallasta

Puhuttaessa itävaltalaisista viineistä monen ajatuksiin nousee edelleenkin vuonna 1985 paljastunut viiniskandaali, joka romutti yhdessä yössä Itävallan viinimäineen. Muutamat bulkkiiniä tuottavat tuottajat lisäsivät viineihinsä terveydelle vaarallista dietyleeniglykolia nostaakseen viiniensä alkoholipitoisuutta ja jäivät kiinni Saksassa tehdyissä laboratoriotesteissä.

Vaikka vastuu skandaalista kuului vain muutamille suurille tuottajille, kaikki Itävallan viiniviljelijät joutuivat kärsimään maineen menetyksen seurauksista. Itävaltalaiset eivät kuitenkaan luovuttaneet vastoinkäymisten edessä, vaan päättivät yhteistuumin puhdistaa maansa viinimäineen.

Viranomaisien avulla Itävaltaan luotiin Euroopan tiukin viinintuotantoa valvova laki, ja tänä päivänä saatamme turvallisin mielin tutustua Itävallan rikkaaseen viinikulttuuriin.

Itä-Itävallassa sijaitsevien viinintuotantoalueiden ilmasto on mannermainen, joten talvet ovat kylmiä ja kesät leudon lämpimiä ja aurinkoisia. Leudon kasvukauden ansiosta rypäleet saavat kypsyä köynnöksissä myöhään kesään, näin arvokkaat aromit ehtivät herätä

rauhassa henkiin. Itävaltalaisia viinejä on lähes mahdotonta kuvailla muutamilla adjektiiveillä. Yhteisiä piirteitä ovat selkeä hapokkuus, rehevä hedelmäisyys ja parhaimmillaan suussa suolaiselta tuntuva mineraalisuus.

Itävallan tunnetuin rypälelajike on Grüner Veltliner, jonka osuus koko viljelyspinta-alasta on yli kolmannes. Grüner Veltlinerin suosio on kohonnut viimeisten vuosikymmenien aikana, ja Itävallan lippulaivalajikkeesta valmistettuja viinejä löytyy korkeatasoisten ruokaravintoloiden viinilistoilta ympäri maailmaa. Nuoret grüner veltliner -viinit ovat rehevän hedelmäisiä ja niiden hapokkuus lyö laudalta jopa riesling-viinit. Parhailla palstoilla syntyneet grüner veltlinerit voi huoletta unohtaa kellariin kypsymään jopa useiksi vuosiksi. Itävallan oman valkoisen rypälelajikkeen aromia kuvaillaan sitruunaiseksi, trooppisen hedelmäiseksi. Parhaimmillaan viinilasista kohoaa vastajauhetun valkopippurin tuoksu.

JOHANN TOPF - RAKKAUDESTA MAAPERÄÄN

Heinon valikoimista löytyy värikäs joukko nykyaikaisia itävaltalaisia viinejä. Vain tunnin

ajomatkan päässä maan pääkaupungista Wienistä länteen sijaitsee Johann Topfin perheviinitila, jonka tarina sai alkunsa jo vuonna 1751. Tänä päivänä viinitarhoista ja viininvalmistuksesta vastuun kantaa **Hans Topf**, jonka tinkimättömänä tavoitteena on valmistaa mahdollisimman luonnollisia ja moderneja itävaltalaisia viinejä.

Hans Topfin mukaan Itävallan viinien salaisuus piilee viileässä ilmastossa ja elävässä maaperässä. Topfin viinitarhoilla hometautien tai tuholaisten torjuntaan käytetään pelkästään luonnonmukaisia sumutteita, jotta maaperän luonnollista ekosysteemiä ei häirittäisi. Hans Topf myös vakuuttaa, että viiniköynnöksiä ravitaan vain tilan omalla luonnollisella kompostilla. Jotta viiniköynnösten juuret pureutuvat mahdollisimman syvälle maaperään, köynnökset istutetaan mahdollisimman lähelle toisiaan. Tiiviisti istutettu tarha tuottaa vähemmän rypäleitä, mutta viinien maku on vivahteikkaampi ja mineraalisempi kuin harvaan istutetuilla tarhoilla. Käsityö on suuressa arvossa Topfin Kamptalin viinitarhoilla, ja kaikki tarhoilla kypsyneet rypäleet korjataan käsin.



Kesäinen Ceviche sopii hapokkaan valkoviinin rinnalle

Ceviche on klassinen perulainen ruoka, jossa merestä nostetut kalat ja äyriäiset marinoidaan hapokkaalla limetinmehulla. Cevichen raaka-aineksi voi käyttää mitä tahansa merikalaa ja äyriäisiä. Chilin ja valkosipulin määrää voi virittää omien makutottumusten mukaan. Kokeile tätä helppoa cevicheä raikkaiden itävaltalaisien valkoviinien seurassa.

Ceviche

150 G LOHTA

150 G MERIKUHAA TAI MERISIIKAA

150 G KATKARAPUJA

1 TUORE PUNAINEN CHILI

1 - 2 VALKOSIPULINKYNTTÄ

5 RKL OLIIVIÖLJYÄ

2 LIMETTIA

SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA

KORISTEESI TOMAATTIA, RUOHOSIPULIA JA

MUITA TUOREITA YRTTEJÄ

Aloita halkaisemalla chilipalko ja poistamalla siemenet. Pilko chilipalko ja valkosipuli pieniksi kuutioiksi. Kuutioi myös lohi ja vaalea kala sormenpään kokoisiksi paloiksi. Lisää pilkottu chili ja valkosipuli kalojen ja katkarapujen joukkoon. Raasta toisen limetin vihreää kuorta kalojen päälle ja purista sitruhedelmien mehu. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Sekoita öljy ja limettimehu kalaseoksen joukkoon ja nosta ceviche marinoitumaan jääkaappiin noin puoleksi tunniksi.

Koristele ceviche pienillä tomaattikuutioilla, ruohosipulilla ja kesän tuoreilla yrteillä.

www.weingut-topf.at

Itävaltalaisia uutuuksia Heimon valikoimissa

Johann Topf Grüner Veltliner Green

NIEDERÖSTERREICH

9515615 | 11,25

Johann Topfin Grüner Veltliner Green on mainio lähtöpiste tutustumismatkalle itävaltalaisien viinien maailmaan. Viinintekijän tavoitteena on ollut valmistaa raikas, nykyaikainen ja mutkaton valkoviini, joka sopii maisteltavaksi sellaisenaan tai kevyen kesälounaan ruokajuomaksi. Viinin tuoksu ja maku ovat raikkaan trooppisia. Mausta voi myös erottaa tuottajan tyylille tyypillisen mineraalisuuden sekä hennon yrttisyiden.

Kokeile viiniä esimerkiksi kesäisen chevichen kanssa.

Johann Topf Riesling Wechselberg

KAMPTAL

9515616 | 11,98

Etelään antavan Wechselbergin viinitarhat suorastaan kylpevät auringonvalossa. Korkealle kohoavan viinitarhan lämpötila laskee auringon vaivuttua mailleensa ja iltaisin puhaltavat tuulet pitävät tar-

han lämpötilan viileänä. Tämä lämpötilojen vaihtelu tuo Wechselbergin tarjoilla syntyneisiin valkoviineihin suoraselkäisen hapokkuuden.

Riesling-viinin tuoksussa on runsaasti kypsien hedelmien raikkaita tuulahduksia. Aromeista voi erottaa persikkaa, aprikoosia, papaijaa sekä mantelimaaisuutta. Viinin maku on kuiva ja mehevän hedelmäisen. Raikas persikkaisuus tuntuu myös viinin maussa.

Kamptalin herkullinen riesling-viini on oiva kumppani kesän mausteiselle äyriäissalaatille.

Johann Topf Grüner Veltliner Strassertal

KAMPTAL

9515618 | 11,98

Strassertal Grüner Veltliner -viinissä tuoksuvat rypälelajikkeelle tyypillinen raikas päärynä ja juuri jauhettu valkopippuri. Valkoviinin runsaan mineraalisuuden voi aistia jo aromista. Viini on maultaan kuiva, tasapainoisen hapokas ja siinä pitkä monivivahteinen ja mineraalinen jälkimaku.

Grüner veltliner on kuin luotu kesäiselle grillatulle lohelle tai munakoisovuohenjuustopaistokselle.

Johann Topf Zweigelt Strassertal

KAMPTAL

9515617 | 13,27

Punainen Zweigelt-rypälelajike risteytettiin Klosterneuburgissa vuonna 1922. Lajikkeen isänä pidetään kasvitieteilijää Fritz Zweigeltiä, joka onnistui yhdistämään samaan lajikkeeseen Blaufränkischin tanniinisen rakenteen ja St.Laurentin aromaattisuuden. Zweigelt on tänä päivänä Itävallan viljelyin punainen rypälelajike. Itävallan lisäksi lajiketta viljellään jonkin verran Unkarissa ja Atlantin valtameren takana Kanadassa. Itävaltalaiset kutsuvat Zweigelt-lajiketta usein myös Lemberger-nimellä.

Punaviinin tuoksu on täynnä kypsiä punaisia marjoja, luumua ja hitusen mausteisuutta. Viini on maultaan keskitäyteläinen, kirpeän marjainen sekä ruokaisan hapokas.

Johann Topf Zweigelt Strassertal on täydellinen kaveri grillissä tirisevälle entrecôtele.

