



Luomuviinien *lumoissa*

Kiinnostus ympäristöystävällisempiin tuotteisiin näkyy yhä vahvemmin myös viinimaailmassa. Asiakkaat vaativat listalle perinteisten viinien rinnalle myös luonnonmukaisesti viljellyistä rypäleistä valmistettuja viinejä, luomuoluita ja -siidereitä. Heinon valikoimat täydentyvät syksyn aikana usealla luomu-uutuudella.

ANTTI UUSITALO

kuvat Istockphoto, Alko Oy ja tuottajat

Suomalaisten kuluttajien suhtautuminen luomuviineihin on kokenut todellisen vallankumouksen viimeisten vuosien aikana. Ensimmäisten luonnonmukaisista rypäleistä valmistettujen viinien ilmestyessä Alkon ja ravintoloiden valikoimaan 1990-luvun alussa, moni nyripisti nenäänsä outojen tuoksujen ja maun edessä, mutta nyt tilanne on täysin toinen. Kuluttajat valitsevat edelleen juotavansa pääsääntöisesti laadullisin perustein, mutta jos lasiin kaadettava viini, olut tai siideri on valmistettu puhtaassa ympäristössä kasvanneista raaka-aineista, tuotteella on kaivattua lisäarvoa.

Luomuviinien kysynnän trendi ei kohdistu pelkästään Suomeen vaan on maailmanlaajuinen. Muutama vuosikymmen sitten luonnonmukaisia viinejä tuottavia viininviljelijöitä pidettiin pitkän parran kasvattaneita idealisteina, ja suuret viinintuottajat eivät juuri

uskoneet kuluttajien haluun kaataa lasiinsa ympäristön ehdolla tuotettuja viinejä. Viime vuosina viinintuottajat ovat joutuneet muuttamaan kantaansa suhteessaan luomuviineihin, sillä esimerkiksi Saksassa luonnonmukaisesti tuotettujen viinien kysynnän kasvu on ollut viime vuosina lähes 30 prosenttia. Luomuviljelijöiden kansainvälisen järjestön IFOAM:n tilastojen mukaan luomutuotannon vuosittainen kasvu Euroopassa on 2–3 prosenttia. Vuonna 2008 jopa neljä prosenttia eurooppalaisista viinituloista keskittyi luomutuotantoon. Luomutrendi ei selvästikään ole ohimenevää – ja ympäristötietoisten kuluttajien joukko jatkaa kasvuaan.

VIINIÄ LUONNON EHDOLLA

Luonnonmukaisesti tuotetut viinit eivät ole mikään uusi ilmiö. Moni luonnonmukaiseen viljelytapaan siirtynyt viinintuottaja perustelee

päästöstään paluiksi perinteiseen maatalouteen. Keinotekoisien lannoitteiden ja torjunta-aineiden käyttö aloitettiin Euroopassa vasta 1900-luvun alkupuoliskolla. Ennen tehoviljelyn aikakautta viinitarhoilla oli selvitty luonnonlannoitteilla ja hyönteisiä sekä hometta torjuttii itse valmistetuilla kasviuutteilla.

Luonnonmukainen viinintuotanto on kokonaisvaltaista työtä, jossa viininviljelijä pyrkii tarjoamaan viiniköynnökselle mahdollisimman luonnollisen ja elävän elinympäristön. Maaperä, jonka lannoittamiseen ei ole käytetty synteettisiä lannoitteita on täynnä viiniköynnöksille hyödyllisiä pieneliöitä ja bakteereita. Luonnollisessa ympäristössä köynnöksen luonnollinen vastustuskyky kehittyi vahvaksi, joten esimerkiksi kosteusongelmaa vastaan ruiskutettua rikkiä joudutaan käyttämään vain pieniä määriä.

Kun tarkastellaan tehotuotettuja ja luonnonmukaisesti tuotettuja rypäleitä rinnakkain huomataan usein, että tehotuotetut rypäleterut ovat suuria ja rypäleet ovat täysin kiinni toisissaan. Pulleassa rypäletertussa hometaudit saavat paremman kasvupohjan kuin luomurypäleissä, joiden rypäleet ovat pienempiä ja terttu ilmavampi. Luonnonmukaiselta viinitarhalta saadaan usein vähemmän rypäleitä, mutta aromia ja makua pienissä rypäleissä on tehotuotettuja rypäleitä enemmän.

Synteettisillä lannoitteilla kasvamaan kannustettuja viiniköynnöksiä kuvataan laiskoiksi. Kun köynnöksen juuret saavat kaikki tarvitsemansa ravinteet maan pinnasta, juuret eivät poraudu syvälle maaperään etsimään viiniköynnöksen kaipaamia luonnollisia ravintoaineita. Luomutuotannossa juuret pureutuvat syvälle maahan ja etsivät maaperästä kypsyyden rypäleiden tarvitsemia mineraaleja. Sadonkorjuun koittaessa luomutarhalla koreihin kerätään makua täynnä olevia rypäleterttuja, joiden luonnollinen mineraalisuus maistuu parhaimmillaan myös viinissä.

ENEMMÄN LUONNOLLISTA MAKUA

Luonnonmukaisuus ei ole itseisarvo vaan pikemminkin työväline. Luonnonmukaisessa viinintuotannossa kasvualueen erityispiirteet tulevat paremmin esille kun viiniköynnös on saanut kasvaa puhtaassa ja luonnollisessa ympäristössä. Perinteisissä viinintuottajamaissa käytössä olevan alkuperäsuojan tarkoituksena on varmistaa, että tietyillä alueilla tuotetut viinit omaavat maaperälle ja ilmastolle tyypilliset piirteet. Globaalissa maailmassa asiakkaat ovat entistä kiinnostuneempia maistamaan juomia, jotka peilaavat syntyperänsä erityispiirteitä.

Esimerkiksi synteettisten torjunta-aineiden käyttö tappaa helposti viinirypäleiden pinnalla elävät luonnon hiivat, jotka herättävät viinin käymisessä lukuisat aromit henkiin. Kun luonnonhiivoja ei ole, viinin käymiseen joudutaan käyttämään synteettisiä hiivoja, joiden avulla viinin makua voidaan manipuloida tuottajan haluamaan suuntaan.

Heino Juomien luomuviinivalikoima kasvaa

Heinossa luonnonmukaisesti tuotettujen juomien valikoima on kasvanut viime vuosina. Heino Juomat haluaa tarjota vaihtoehtoja myös niille asiakkaille, jotka kaipaavat valikoimiinsa luonnonmukaisesti tuotettuja viinejä, oluita tai siidereitä. Syksyllä valikoima täydentyy muun muassa italialaisella Prosecco-kuohuviinillä sekä kahdella espanjalaisella uutuudella Castillasta.

La Jara Organic Prosecco

Italian Veneton maakunnassa tuotetut lempeästi kuplivat Prosecco-kuohuviinit kasvattavat suosiotaan kaikilla mantereilla. Veljekset Massimo ja Paolo Marion luotsaavat vuodesta 1891 perheen omistuksessa olevaa La Jaran viinintilaa kohti luonnonmukaista viljelyä Piave-joen rannalla Koillis-Italiassa. Prosecco-lajikkeesta valmistettu kuohuviini syntyy luonnonmukaisella San Michelen viinitarhalla, jonka maaperä on kivistä so-ramaata. Maaperän mineraalisuus maistuu tässä luonnonhiivoilla käyneessä ja kevyesti kuplivassa kuohujuomassa. Proseccon tuok- susta voi erottaa raikasta omenaa ja hivenen yrttisyöttä. Kuivahko italialainen kuohuviini sopii myös niille vieraille, joille rutikuivat viinit ovat kauhistus.

TUOTENUMERO: 9515937

HINTA: 8,99 €

Bianco di Custoza Terre in Fiore

Italialaisten viinien ystäville Heino Juomat tarjoaa Gardajärven eteläpuolella tuotetun Binaco di Custoza Terre in Fiore -viinin. Cantina di Custoza on vuonna 1968 perustettu viiniosuuskunta, jonka jäseniä ovat 240 paikallista viinintuottajaa. Paikallisista pohjoisitalialaisista Garganega, Cortese, Trebbiano ja Tocai -lajikkeista valmistettu valkoviini on tuoksultaan nuorekkaan hedelmäinen ja aromaattinen. Viini on maultaan kuiva, ruohoinen ja raikas. Palkittua italialaista luomuviiniä kannattaa tarjota ruokaisan kananpoikasalaatin kanssa.

TUOTENUMERO: 9523182

HINTA: 8,99 €

Tuote löytyy myös Alkon valikoimista.

Alaris Organic Chardonnay Sauvignon Blanc

Heino Juomien syksyn luomu-uutuus tulee Castillan viinintuotantoalueelta Espanjasta. Chardonnay ja Sauvignon Blanc -lajikkeista valmistettu raikas ja moderni valkoviini on täynnä raikkaiden trooppisten ja sitrushedelmien tuoksua. Kuivan viinin maku on raikas ja pirteän hedelmäinen. Tätä espanjalaista uutuutta kannattaa kokeilla äyriäisvartaisten tai vaikka paellan kanssa.

TUOTENUMERO: 9515881

HINTA: 8,79 €



Alaris Organic Tempranillo

Bodegas Arúspiden valikoimista Suomeen rantautuu myös Alaris Tempranillo, jolle amerikkalainen viinikirjoittaja Robert Parker on antanut kunnioitettavat 87 pistettä. Luonnonmukaisesti viljellyistä ja käsin korjatuista Tempranillo-rypäleistä valmistetun punaviinin maku on saanut täyteläistä luonnetta viinin kehittyessä ranskalaisessa tammessa kolmen kuukauden ajan. Tummanpunaisen viinin tuoksusta voi löytää kypsien tummien marjojen aromia ja hivenen vaniljaisuutta. Punaviini on maultaan keskitäyteläinen ja sopii hyvin esimerkiksi välimerellisten kasvisruokien rinnalle.

TUOTENUMERO: 9515880
HINTA: 8,79 €

Maitén Organic Cabernet Sauvignon

Myös uudessa viinimaailmassa on herätty luonnonmukaisuuden trendiin. Vinum Importin maahantuoma chileläinen Maitén Organic Cabernet Sauvignon syntyy Santiagon pohjoispuolella vihreässä Aconcaguan laaksossa. Aconcagua soveltuu hyvin luonnonmukaisen rypäleiden viljelyyn, sillä kuivassa ilmastossa sieni- ja home- ja hometaudit ovat harvinaisia. Käsin korjatuista rypäleistä valmistetun punaviinin on annettu kypsyä ranskalaisissa tammitynnyreissä kymmenen kuukauden ajan ennen pullotusta. Tummanpunaisen viinin aromaista löytyvät Cabernet Sauvignon -lajikkeelle tyypilliset aromit kuten mustaherukka, suklaa ja raikas minttu. Viini on maultaan täyteläinen, hyväkenteinen ja siinä on suuta hyväilevät pehmeät tanniinit. Tämä Agustinos-pullo kannattaa avata klassisen grillipihvin rinnalle.

TUOTENUMERO:
9515949

HINTA: 9,90 €

Tuote löytyy myös Alkon valikoimista.

Fuller's Organic Honey Dew

Lontoon Chiswickissä sijaitseva Griffin panimo aloitti toimintansa jo 350 vuotta sitten ja jatkaa oluentekoperinnettä Lontoon vanhimpina panimona. Vaikka nykyaika on tuonut tekniikkaa panimomestareiden avuksi, Fuller'sin oluet valmistetaan edelleen pitkälle vanhojen perinteiden mukaan. Ale-tyyppisen oluen valmistukseen on käytetty englantilaisia luomumaltaita sekä -humalaa ja puhdasta vettä. Oluessa on kirpeä Target-humalan maku, jota pyöristää miellyttävästi makea hunaja. Oluet on maultaan aromaattinen ja pehmeä. Fuller'sin täyteläinen luomu-ale on omiaan tuulisen aasialaisen wokin rinnalle.

TUOTENUMERO: 9101692
HINTA: 2,72 € | 50 cl

Manzanova Organic Cider

Vaikka Espanja tunnetaan lähinnä viinimaana, eurooppalaisen siiderikulttuurin juuret ovat pureutuneet syvälle Pohjois-Espanjan historiaan. Atlantin valtameren viilentämä Galician maakunta on kuin luotu omenapuiden kasvatukseen ja hitaasti kypsyvät luoteis-espanjalaiset omenat omaavat runsaasti aromia ja makua. Manzanovaan käytetyt omenat poimitaan luonnonmukaisesti omenia tuottavalta maatilalta. Kullankeltaisessa siiderissä tuoksuvat kypsät omenat sekä makea vaniljaisuus. Makea siideri kannattaa tarjota hyvin viilennettynä.

TUOTENUMERO: 9515876
HINTA: 1,69 € | 25 cl

Fonseca Terra Prima Organic Port

Syksyn viileyden lähestyessä on syytä jälleen pohtia portviinivalikoimaa. Pohjois-Portugalissa syntyvä portviini on kuin luotu syksyn ja talven lämmittäjäksi sekä täyteläisten juustojen tai suklaa-jälkiruokien seuraan. Fonsecan portviinitalo toi vuonna 2006 ensimmäisenä markkinoille orgaanisesti kasvatetuista rypäleistä valmistetun portviinin. Myös portviinin väkevöintiin käytetty kirkas tisle on luomua. Tumman portviinin tuoksu on täynnä luumua, karhunvatukkaa ja mystisiä mausteita. Viinin maku on makea, täyteläinen ja lämmin.

TUOTENUMERO:
9514587
HINTA: 23,74 €

