

Righetin perheen viinitalossa vaalitaan perinteitä

KATJA MALMINEN

Luigi Righetin viiniliike on perheyritys, joka toimii Valgatarassa Valpolicellan alueen sydämessä Veneton maakunnassa. Righetti Angelo, arvostettu viininviljelijä rakennutti ensimmäisen viinikellarinsa 1909, ja uusin supermoderni viinivalmistamo ja -kellari valmistui 1997 vanhan viereen.

Luigi Righetti työskentelee vielä aktiivisesti aamusta iltaan viinitarhoilla tai kellareissa, mutta viinitaloa johtaa tänä päivänä hänen poikansa enologi **Gian Maria Righetti**, joka huolehtii myös viinivalmistamisesta, ja hänen tietoutensa ja kykyjensä ansiosta viinitalo on tällä hetkellä yksi johtavimmista Amaronen tuottajista.

Perinteisen valmistusmenetelmän vaalijana Righetti käyttää edelleen sekä slovenialaisia että ranskalaisia tynnyreitä viiniensä kypsyttämiseen. Righetin viinitalo valmistaa niin alueen perinteistä kuin kansainvälisistäkin lajikkeista tehtyjä viinejä, ja kokonaistuotanto on yli miljoona pulloa laadukkaita viinejä. Perheen omistuksessa on 10 hehtaaria tarhoja, 10 hehtaaria vuokrattuna sekä viinirypäleitä viinitalo ostaa tarkoin valituilta 80 eri viininviljelijöiltä (yhteensä 180 hehtaaria). Ruotsi on tällä hetkellä heidän suurin ja tärkein vientimaansa. Tuotannosta vientiin maailmalle meneekin 90%.

Luigi Righetti on tunnettu myös viinienstä hyvästä hinta-laatusuhteesta. Perinteisten Valpolicellan, Soaven, Bardolinon ja Amarone viinien lisäksi Righetti tuottaa myös kahta poikkeuksellista punaviiniä ”Il Sogno”, joka on valmistettu Cabernet Sauvignonista sekä ”Valsaia”-viiniä, joka on sekoitus Corvinaa, Cabernet Sauvignonia ja Sangiovesea. Myös näitä viinejä varten rypäleet kuivataan, ainakin osittain, mikä antaa viineille syvyyttä ja runsautta.

Righetin Pinot Grigio, yksi talon huippuviineistä, on hyvin arvostettu myös Italian markkinoilla. Righetti tuottaa viinejä myös Bardolinon alueella; Bardolino Chiaretto Rosé ja Bardolino Classico sekä Bianco di Custozaan alueella.



Heino Juomien valikoimassa tällä hetkellä on

Righetti Soave 2004

9513987 | **7,59**

DOC Soave

Rypäleet: Garganega 85%, Trebbiano 15% (Ugni Blanc)

Kuiva, raikas, hedelmäinen; kevyt aromaattinen tuoksu, maussa aavistus vihreää omenaa, mantelia ja sitrusta.

Sopii kevyiden kala- ja äyriäisruokien kanssa.

Campolietti Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2003

9514001 | **9,59**

DOC Valpolicella Classico

Rypäleet: Corvina, Molinara, Rondinella

Maku: keskitäteläinen, notkea, kirsikkainen, kevyen tamminen, hennon mokkainen.

Sopii pastaruokien kanssa, kananruokien ja kevyempien liharuokien sekä puolikovien juustojen seuraksi. Viini säilyy oikein varastoituna 3 vuotta.

Nimi Campolietti tarkoittaa onnellisia peltoja ja viittaa viinitarhoihin, joilta tämä viini saadaan.

Viini on käynyt tavanomaisen käymisen jälkeen uudelleen amaroneviinin sakan päällä, joka antaa valpolicellalle runsautta ja syvyyttä; kypsytetty tammitynnyreissä vuoden ajan.

Capitel de Roari Amarone della Valpolicella 2001

9514019 | **17,89**

DOC Amarone della Valpolicella

Rypäleet: Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%

Intensiivinen tuoksu; täyteläinen, mausteinen, makean yrttinen, lämmin, pitkä.

Viini sopii vahvojen liharuokien kanssa. Loistava juustoviini.

Amarone-viiniä valmistetaan rusinaisen konsentroituista, kui-



vatuista, käsin poimituista rypäleistä, jotka on puristettu satovuotta seuraavan helmikuun lopulla. Viinin käyminen on tapahtunut terästankeissa perinteisellä menetelmällä siten, että rypäleiden kuoret ovat saaneet olla mukana muutaman viikon ajan. Kesä-elokuussa viini juoksetetaan tammitynnyreihin; isoihin 200 litran tammitynnyreihin ja osa pienempiin ranskalaisiin tynnyreihin. Tynnyrikypsytyksessä kolme vuotta. Tuottajan mukaan viini on tällä hetkellä optimikypsyydessään, ja sitä voi varastoida 10-15 vuotta.

Recioto della Valpolicella Classico 2003

9513995 | **8,89**

DOC Valpolicella Classico

Tuoksussa tummia kuivattuja hedelmiä, karhunvatukkaa, mantelia. Maultaan makea ja intensiivinen, hedelmäinen.

Sopii kypsytettyjen juustojen ja jälkiruokien kanssa.

Lokakuun alussa parhaimmat tertut kerätään ja laitetaan puisiin laatikoihin konsentroitumaan. Rypäleet konsentroituvat hyvin tuuletussa varastossa helmikuun alkuun asti, jonka jälkeen rypäleistä on haihtunut 40 % nestettä, sokeripitoisuus on noussut ja jalohometta syntynyt rypäleisiin. Lain mukaan sokeria tulee olla vähintään 32 g/l ja viinin vahvuudeksi tulee 12-16%. Tämän jälkeen rypäleet puristetaan varovasti ja mehu laitetaan kahdeksi kuukaudeksi slovenialaiseen tammeen kypsymään. Pullotuksen jälkeen viini kypsyy vielä 6 kuukautta ennen kuin vapautetaan markkinoille. Tässä reciotoissa sokeripitoisuus on 110 gr/litra.

Recioto on paikallisesti arvostetumpi kuin Amarone, jota tarjotaankin perhejuhlissa ja ystävyiden osoituksena. Parhaimmillaan Recioto on viiden vuoden

ikäisenä, mutta hyvät vuosikerrat voivat kypsyä pitkäänkin. Tuottajan mukaan vuosikerta 2003 on tällä hetkellä nautittavaa, mutta kestää vielä vuosikausia.