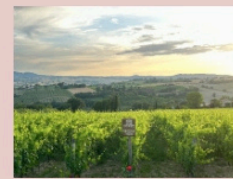


# Winestudio - viinijuttuja

## Montefalcon mielenkiintoiset viinit!



Kesäkuun Antepriimassa maistettiin Umbrian viehättävässä Montefalcossa rotevia Sagrantino-punaviinejä sekä mielenkiintoisia valkoviinejä erityisesti Trebbiano Spoletinosta. Kuohuviinejäkään ei unohdettu, jotka myös tällä alueella nostavat kivasti päätään.

Montefalcon viinialueet sijoittuvat kauniiden pikkukylien - Montefalcon, Bevagnan, Gualdo Cattaneon, Castel Ritaldin ja Giano dell'Umbrian rinteille. Montefalco DOC on perustettu 1979 ja perinteisesti se on edustanut Sagrantinoa, Sangiovesea ja valkoisista Trebbianoa sekä Grechettoa. Viljelyalue kattaa noin 445 hehtaaria.

Vuonna 1992 Sagrantino sai oman, Italian korkeimman laatuluokituksen DOCG:n ja sen viljelyksiä on 390 hehtaarilla. Sagrantino on aivan uniikki lajike - se kypsyy hitaasti, on paksukuorinen ja kestää kuumuutta hyvin. Se on huomattavan polyfenolinen ja siksi voimakkaan tanniininen, yksi maailman tanniinisimmista lajikkeista. Viinit ovat hyvin tummamarjaisia, mausteisia ja vivahteikkaita. Muutaman vuoden kypsytyksen jälkeen tanniinit ovat integroituneet hienosti viineihin. Antepriimassa on vihdoin luovuttu tynnyrinäytteistä ja maistettavina ovat viinit, jotka ovat valmiita markkinoille. Tämä helpottaa viinien arviointia huomattavasti, sillä nuoren sagrantinon tanniinit ovat aika hurjat. Moni tuottaja on muutenkin siirtynyt hakemaan pehmeämpää ja helpommin lähestyttävää viinityyliä.

Trebbiano Spoletinoja maistaessa pääsimme tutustumaan jopa parin kuukauden kuorikontaktin tuotoksiin. Tämän hyvässä nosteessa olevan lajikkeen viinit kehittyvät todella hienosti. Trebbiano Spoletino on runsaskasvuinen ja useimmille taudeille resistentti lajike. Köynnökset ovat usein satavuotiaita ja niitä näkee myös sidottuina puihin, erityisesti vahteraan. Tämä paksukuorinen lajike kerätään syyskuun lopulta lokakuulle, joskus jopa marraskuun ensimmäisellä viikolla. Lopputuloksena syntyy vivahteikkaita viinejä, joiden runsaita aromeita kantaa hyvä hapokkuus.





Montefalcon Antepimassa vierailtiin monenlaisella mielenkiintoisella viinitilalla - nimekkäillä huipputiloilla, pienemmillä perinteisillä, moderneilla ja innovatiivisilla sekä alueen vanhalla kooperatiivilla. Parina päivänä pääsimme maistamaan myös uusien vuosikertojen viinejä Montefalcon pääaukion tasting-salissa sommelierien tarjoilemina.

Alueen tunnetuimpiin tuottajiin kuuluva, **Arnaldo Caprain** viinitalo on perustettu 1971 ja nyt modernin talon johdossa on Arnaldon poika, Marco Caprai. Caprai tuottaa tyylikkää viinejä ja niistä pari on myynnissä myös Alkossa (Montefalco Rosso 2020 ja Greccante 2022). Caprai tekee paljon yhteistyötä huippukonsulttien, mm. Michel Rollandin sekä Milanon yliopiston tutkijoiden kanssa perehtyäkseen Sagrantinoon paremmin.

Tekstiilialalta tulleet Caprait ostivat ensin Montefalcosta 45 hehtaaria ja tänä päivänä on laajennettu 160 hehtaariin eri kylien alueille ja panostettu tarhaviineihin. Sagrantinoa tuotetaan 30% tarhoista. Nyt panostetaan viinintekoon ja tanniinien hallintaan, sillä niistä halutaan elegantimpia ja pehmeämpiä. Tätä varten vuonna 2015 otettiin Michel Rollandin johdolla käyttöön Vinification integrale ITA-menetelmä, jolla nyt valmistetaan 80% talon sagrantinoista. Rypäleet valikoidaan ja laitetaan uuteen tynnyriin, joka asetetaan vaakatasoon. Tynnyrissä tapahtuu 1) kylmämaseraatio 10-15 päivää, 4-8 asteessa 2) käyminen 7-10 päivää 21-22 asteessa 3) käymisen jälkeinen maseraatio 21-30 päivää 21-22 asteessa ja kaikkien vaiheiden aikana tynnyriä pyöritetään ympäri 2-3 kertaa päivässä. Kahdesta vajaasta tynnyristä saadaan yksi tynnyri viiniä, jota kypsytetään uusissa tammitynnyreissä kaksi vuotta. Näitä uusia tynnyreitä Caprailla otetaan käyttöön 300 vuodessa, joten aivan edullisesta menetelmästä ei ole kyse. <https://vimeo.com/803060342?ref=em-share>.

**Terre de Trinci** on vanha kooperatiivi Folignossa (Lorenzo Mattoni 1972), joka tekee klassisia alueen viinejä sekä myös moderneja viinityylejä kansainvälisistä lajikkeista nykykuluttajan makuun. Trinci on vanhimpia viinitaloja ja ensimmäinen, joka valmisti sagrantinoa. Talo on myös ainoa, jolla on lupa valmistaa sagrantinoa ja Montefalco rossoa DOCG:n ulkopuolella.



Trincillä halutaan pitää viini yksinkertaisena osana kulttuuria. Perinteisten kaksi euroa litralta maksavia viinejä, joita asiakas voi noutaa omiin kanistereihin. Keskellä teollisuusaluetta sijaitseva viinitalo haluaa panostaa uuden ajan viinintekoon yhdistäen perinteet ja uudet innovaatiot. Trincillä pulloitetaan sagrantinoa joka toinen kuukausi, sillä viinin täytyy aina kypsyä muutama kuukausi pullossa ennen markkinoille pääsyä, eikä heillä ole tilaa valtaviin varastoihin.

Jäseniä kooperatiivissa on edelleen 110 alkuperäisen yli 300 jälkeen ja viiniä tehdään ainoastaan jäsenten omistamien maiden rypäleistä. Rypäleitä ei osteta muualta, vaikka Trincillä menee todella hyvin ja viineille olisi markkinoilla enemmänkin ostajia.



Romanelli tekee tyylikkäitä viinejä, joista Le Tese Spoletinot valmistetaan vanhanaikaisella tekniikalla, jossa kuorikontakti kestää toisinaan jopa yli kaksi kuukautta. Rypäleet Le Teseen saadaan Trebbiano Spoleतिकöynnöksistä, jotka kasvavat puiden kanssa yhdessä. Näitä "Spoletinopuita" eli valkoisessa vaahterassa kasvavia köynnöksiä Romanellilla on 13 ja kustakin saadaan noin sata kiloa rypäleitä. Vanhin köynnöspuista on yli satavuotias ja nuorimmat reilut parikymppisiä. Le Tese kypsyy pitkän kuorikontaktin jälkeen hiivasakan kanssa yhdeksän kuukautta ja vielä vuoden pullossa. Lopputuloksena on mielenkiintoisia viinejä, joissa on hieman tanniineja, sitrusta, yrttisyöttä, suolaisuutta ja jopa aavistus savuisuutta. Tese on saanut nimensä köydestä, jolla köynnökset sidotaan puuhun kiinni.

Vuonna 1978 perustetulla Romanellin perhetilalla on 8 hehtaaria viinitarhoja ja 12 hehtaaria oliivipuita. Tilan johdossa on nyt kolmas sukupolvi ja hienojen valkoviinien lisäksi punaviinit ovat myös tutustumisen arvoisia. Romanelli Sagrantinon ensimmäinen vuosikerta tehtiin 2007 ja viini oli edelleen hyvinkin eloisa ikäisekseen ja lämpimän vuoden viiniksi. Devis Romanellin mukaan Sagrantino on mielenkiintoinen lajike siksikin, että sen viinit iän myötä välillä laskevat, sulkeutuvat ja sitten taas nousevat eloon. Viinejä ja öljyä voi maistaa ja ostaa heidän Montefalcon keskustassa olevasta liikkeestään tai käydä milloin vain tilalla vierailulla. Ovet ovat aina avoinna, mutta toki tulosta kannattaa ilmoittaa etukäteen.





Antonellin perhe on hankkinut 190 hehtaarin tilansa jo vuonna 1883 ja kaikki tuotanto on muuttunut luomuksi vuonna 2009. Viinitarhoja näistä hehtaareista on 60 ja lajikkeina ovat Grechetto, Trebbiano Spoletino, Sagrantino sekä Sangiovese. Antonelli San Marcon tilalta löytyy juuri valmistuneet uudet tuotantotilat sekä viinuristeille tastingejä, ravintola kokkikouluineen ja uima-altaineen viinitarhojen keskellä. Viinikellarista löytyy sementtitankeja, tammitynnyreitä monessa koossa ja erilaisia amforoita joka lähtöön. Tässä on tila, jolla kannattaa ainakin viinit käydä maistamassa.

Antonellin laajasta valikoimasta kärkeen menivät tarhaviinit Attone ja Pannone, sekä Trebbiano Spoletino Trebium 2018, joka maistettiin magnumista. Pääsimme maistamaan myös vanhempia Montefalco Sagrantino Passitoja, mm. huikean hienoa vuosikertaa 1986.



Toinen hieno vanhempi talo on Scacciadiavoli, joka on perustettu 1884. Talo on juuri aloittanut yhteistyön Champagnessa ja vierailu aloitettiin mukavasti samppanjalla. He ovat tehneet kuohuviinejä jo 20 vuotta ja yhteistyö haluttiin alkaa siksikin, että myös omaa tuotantoa voi kehittää samppanjatalon opeilla. Viinit maisteltiin herkullisesti Michelin-kokki Giulio Giglin (UNE) ruokien kanssa pareina.

Scacciadiavolilla amforat ovat iso juttu. Nyt on tekeillä 100% amfora-sagrantinoa, jossa aromit ovat kukkaisia eikä viiniin tule tammen makeaa mausteisuutta. Tanniineja käsitellään huolella myös täällä, uusi laite poistaa tertuista kaiken vihreän ja raa'an, siemenet ja rangat. Viinit kypsytetään isoissa tynnyreissä, jotta tammisuutta saadaan hillittyä. Scacciadiavolilla viininvalmistus on kallista, mutta lopputuloksena syntyy keveää ja eleganttia sagrantinoa, joka selkeästi erottuu valtavirrasta.

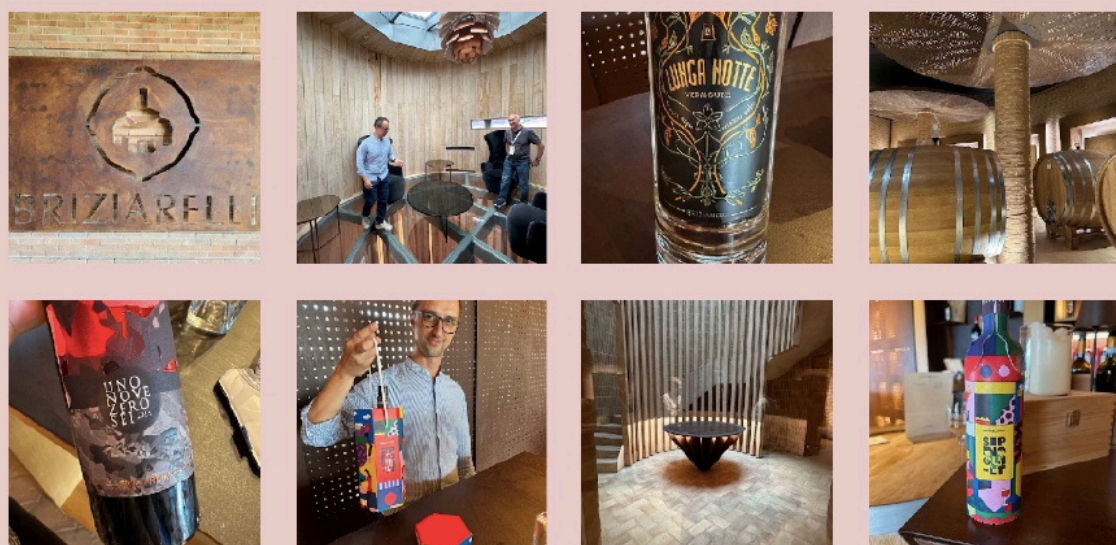




Tiilien valmistuksella vaurastuneen Briziarellin viinitilalla on investoitu paljon. Briziarelli on huippumoderni viinitalo, jossa uusia ideoita löytyy vaikka kuinka. On paperipulloja ja bag-in-boxia, jonka pussin voi helposti vaihtaa tai kaunista boxia käyttää lahjakassina viinipullolle.

Ensimmäisen vuosikerran Briziarelli on tuottanut vuonna 2008 ja uudet upeat tilat ovat valmistuneet 2016. Tiilien tuottajana Briziarelli on Italian suurin ja paikka on valikoitunut, koska maaperässä on paljon savea. Tila sijaitsee Bevagnassa, aivan Montefalcon läheisyydessä.

Viime vuosi oli alueella sateiden vuoksi katastrofaalinen ja monella talolla tuotantomäärä tippui puoleen normaalista. Briziarellilla menetys saatiin pidettyä 15% tienoilla. Kaikki viinit suodatetaan, jotta saadaan pidettyä sulfiittien käyttö mahdollisimman matalana. Aurinkopaneeleilla saadaan tuotettua 75% tuotannon tarvitsemasta energiasta ja sadevedet varastoidaan myöhempää käyttöä varten. Tila käy parhailaan toista vuotta läpi luomutuotantoon siirtymisessä.

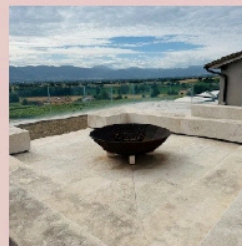
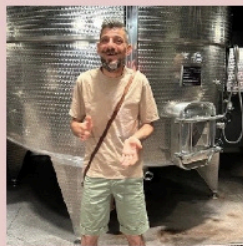
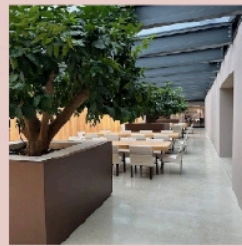


Giampaolo Tabarrini on takuulla alueen mielenkiintoisin viinintuottaja. Giampaolo on sukunsa neljännen polven viinintekijä, joka otti viinitalon ohjat 1990-luvun lopussa. Hän alkoi toteuttamaan maailmalla keräämiään ideoita ja sillä loputtomalla tiellä ollaan.



Tabarrinin vierailu- ja tuotantotilat ovat valtavat ja ultramodernit, eikä rahaa ole säästely. Viinit ovat niin ikään tyylikkäitä, kuten entiseltä konsortion puheenjohtajalta voi odottaa. Giampaolo on persoonallinen perfektionisti, joka ei tingi laadusta. Vuonna 2010 hän aloitti uusien tilojen rakentamisen, eikä halunnut, että niistä tulee tylsät, eikä todellakaan tullut.

Viinitarhoja Tabarrinilla on 15 hehtaaria ja kaikkiaan hehtaareja on 22. Giampaolo antaa rypäleiden kypsyä pitkään köynnöksissä. Hän aloittaa ensimmäisten valkoisten rypäleiden poiminnan siinä vaiheessa, kun muut ovat jo poimineet viimeiset lajikkeensa. Tämä tarkoittaa lokakuun lopun ja marraskuun alun aikoja. Päähuomion saavat Sagrantino ja Trebbiano Spoletino ja tarhoja on eri puolilla Montefalcoa. Valtavista tiloista huolimatta Tabarrinin tuotanto on noin 80.000 pulloa vuodessa.



Mikäli suunnittelet viinimatkaa Umbrian suuntaan, kannattaa pysähtyä myös pittoreskiin Montefalcon kylään, jossa on viehättäviä pikku hotelleja, herkkukauppoja ja ravintoloita. Upeilla alueen viinitiloilla on helppo vieraillla.