

RANSKA

Viinitila, Rions

14.9-7.10.2012

Kokkolan ammattiopiston opetusravintolan ravintolapäällikkö

Työssäoppimispaikkani biodynaaminen viinitila sijaitsee Rionsin kylässä, noin 30 km päässä Bordeaux`n kaupungista. Tilalla pyritään poimimaan koko 21 hehtaarin sato käsin, sillä rypäleitä halutaan suojella viimeiseen asti. Tämä tarkoittaa sitä, että kausityöntekijät raatavat pellolla pitkiä päiviä - satoi tai paistoi. Hyvä yhteishenki pitää tunnelman korkealla.

Bordeaux tuottaa enemmän hienoja viinejä kuin mikään muu maailman viinialueista. Näiden lisäksi alueella tuotetaan tietysti myös keskinkertaisia ja arkisia viinejä, mutta suuria nimiä ja maailman halutuimpia viinejä on tällä alueella paljon.

Bordeaux`n hinta on säännöllinen keskustelunaihe, ja se toimii mittatikkuna myös maailman muiden hienojen viinien hinnoittelulle. Bordeaux`n punaviinit ovat viinillisen maailman napa, mutta valkoviinejä mahtuu mukaan vajaan viidentoista prosentin verran tuotetusta viinistä. Alueella tuotetaan myös hiukan rosèviiniä ja kuohuviiniä. Makeat valkoviinit ovat varsinkin Sauternesin alueella erittäin mielenkiintoisia.

Bordeaux`n pääalueet ovat Médoc, Graves (Pessac-Leognan), Entre-Deux-Mers, Sauternes ja Barsac, Libournais, Côtés de Bourg ja Côtés de Blaye. Lähes kaikki Bordeaux`n viinit luokitellaan laatuviineiksi. Noin puolet myydään yleismerkinnällä AC Bordeaux, mutta alueella on lisäksi yli 40 erillistä ala-alueita, joilla kaikilla on omat laatuluokituksensa.

Tärkeät rypälelajikkeet täydentävät toisiaan myös sään ja ilmaston suhteen: Merlot versoo, kukkii ja kypsyy aiemmin kuin Cabernet Sauvignon ja on paljon arempi sateen ja viileän sään aiheuttamille hedelmän muodostumisen häiriöille, mikä saattaa vähentää satoisuutta tuntuvasti. Cabernet sauvignon kypsyy taas niin myöhään, että viileä, pilvinen kesä voi tuntuvasti vähentää sen laatua. Jos toinen epäonnistuu, toinen paikkaa.

Valkoviineissä tärkeimmät rypälelajikkeet ovat Sèmillon, Sauvignon Blanc ja Muscadelle. Bordeaux`n viinit kypsytetään usein ennen pullotusta tammitynnyreissä, joiden koko alueella on 225 litraa. Vaativimmille kelpaa vain uusi tammitynnyri, osa käyttää osittain uusia ja osittain vanhoja tynnyreitä, ja kustannuksia pelkäävät tyytyvät vanhoihin tynnyreihin. Bordeaux`n viini kypsyy tynnyrissä tyypistä riippuen muutamasta kuukaudesta kahteen vuoteen.

Joka syksy joukko suomalaisia kerääntyy Ranskan maaseudulle viinin sadonkorjuuseen. Heitä yhdistää intohimo viineihin. Pitkät työpäivät eivät haittaa - palkkana on ensiluokkaisia illallisia ja viinejä, hyvää seuraa ja oppia viinin valmistuksesta. Useimmiten sadonkorjuuseen saapuu myös ulkomaalaisia vahvistuksia muun muassa Australiasta.

Sadonkorjaajat työskentelevät tilalla viikosta kahteen kuukauteen. Ikähaarukka on kausityöläisillä 20-60 vuotta ja Suomessa porukka eri aloilla. Tästä syystä syntyi mielenkiintoista keskustelua viinistä ja muusta elämästä. Useimmiten viinikoulutuksissa joissa olen käynyt, on ollut esimerkiksi vain ravintolahenkilökuntaa, mutta tämä eri ikäryhmien ja alojen edustus toi uusia näkökulmia.

Viinitilalla suhtaudutaan viiniin kunnioittavasti, mutta ei "hifistellen" viinitiedoilla. Ilmapiiri on avoin ja tyhmiä kysymyksiä ei ole. Joukossamme oli mukana useita kokeneita ja lukeneita viiniguruja, jotka väsymättä jaksoivat kertoa ja jakaa tietoa, myös meille ei vielä niin oppineille.

Lisäksi saimme uutta näkökulmaa viinin viljelyyn. Työtä tehdään paljon ympäri vuoden, mutta kaikki kulminoituu kuitenkin sadonkorjuuseen. Vaikka kokenut isäntämme teki päätöksen poiminta-ajankohdasta, jolloin rypäle on sopivan kypsä kerättäväksi, jätettiin meille poimijoille mietittäväksi rypäletertun kunto. Onko esimerkiksi hometta tms.? Mukaan kerätään vain ensiluokkaiset rypäleet.

Ennen matkaa olin ajatellut, että ihanaa vain poimia rypäleitä, eikä tarvitse ajatella mitään, mutta jo toisena poimintapäivänä keräsimme rypäleterttuja, ohjeistettuna siten, että poimimme kaksi kolmasosaa köynnöksestä, ja vain kaikkein kypsimmät, kultaisimmat ja poimien köynnöksestä tasapainoisesti joka puolelta. Loput jätettiin vielä kypsyymään. Niihin terttuihin joita ei vielä poimittu, ei saanut myöskään koskea, vaan ensin valinta ja sitten poiminta. Joten päätöksenteko tuotti päänvaivaa ennakkoluulosta poiketen.

Vaikka talon tarjoama ruoka ja juoma on ensiluokkaista, viinitila ei ole hotelli. Jokainen sadonkorjaaja huolehtii työpäivänsä jälkeen myös kotitöistä. Luonnollisesti, kun kyseessä on iso ryhmä, parhaimmillaan 25 henkilöä asuu saman katon alla, kotitöitä myös on, ihan niitä normaaleja siivousta ja pyykinpesua. "Vanhat asukkaat" opastavat uusia tulijoita talon tavoille...

Aluksi oli vähän outoa, kun kaikki oli kuin yhtä perhettä vaikka emme tunteneet toisiamme. Mutta jo kahden päivän jälkeen tuntui kuitenkin, että olisimme tunteneet jo pitkään. Parhaiten talon tavoille pääsee sisään tarttumalla heti töihin ja kysymällä jos ei tiedä. Aina joku auttaa. Talossa oli jotenkin aivan ihmeellinen yhteistyöhenki.

Osa sadonkorjaajista on ollut tilalla jo useana vuonna, kuten kellarimestarin apuna työskentelevä henkilö. Hänellä oli kymmenes sadonkorjuu meneillään. Talon isännän ja työnjohtajan roolia tietysti helpottaa vakiosadonkorjaajat, jotka osaavat opastaa muuta väkeä ja näin ollen isännällemme jää aikaa keskittyä päätöksen tekoon ja poiminta-ajankohdan määrittämiseen.

Rypäleet halutaan poimia, kun ne ovat kypsimmillään. Kuitenkin kypsyessään niiden luontainen vastustuskyky laskee, jolloin niistä tulee alttiimpia pilaantumiselle. Rypäleiden ideaalin kypsyyden määrittäminen on uhkapeliä luonnon kanssa. Tilanne voi muuttua nopeasti esimerkiksi, jos tulee rankkasateita, rypäleiden kuoret paisuvat, kun sateen myötä köynnös pumppaa vettä niihin ja rypäle voi haljeta ja näin ollen alkaa pilaantua. Joten sateen myötä sadonkorjaajilla saattaa olla kiire saada rypäleet poimittua kellarin suojaan. Sää tiedotuksia seurataan jatkuvasti useasta eri lähteestä. Seuraavan päivän ohjelma selviää sadonkorjaajille vasta illallisen jälkeen noin klo 22.

Perehdytyksenä viinitilan elämään tulostin nettisivuilta Survival Manualin, jossa englanniksi kerrotaan talon tavoista ja mitä kannattaa ottaa varusteeksi mukaan. Työpäivä viinitilalla alkaa sadonkorjaajilla aamulla klo 8. Työasu riippuu sitten aivan säästä, aamuisin on usein koleaa, vain +8 astetta, mutta auringon noustua puolelta päivältä lämpöä jo +25 ja silloin päähine on tarpeen. Sadepäivänä oli todellakin tarvetta sadevaatteille ja kumisaappaille, vaikka ne kovasti tilaa matkalaukussa veivätkin.

Rypälemehu on tosi makeaa, joten puhelimen ja kameran mukana kantaminen ei ole suotavaa. Työvälineenä poimiessa on sakset. Terävät sakset, joten tarkkana oli oltava myös kylminä aamuina, kun sormet olivat kohmeessa. Rypäleitä pyritään keräämään mahdollisimman paljon puoleen päivään mennessä, ennen kuin ilman lämpötila nousee, näin ne saadaan kellarin viileyteen ajoissa ja ne säilyvät parempina.

Klo 12 on lounas, jonka jälkeen levähdetään noin tunti ja sen jälkeen poiminta jatkuu noin klo 17 saakka.

Työ jatkuu viinitilalla hieman eri tavalla punaisten ja valkoisten rypäleiden kohdalla. Valkoiset rypäleet menevät suoraan pressiin eli laitteeseen, joka puristaa niistä mehua. Punaiset rypäleet menevät laitteeseen, jota kutsutaan rankaimeksi. Laite irrottaa rypäleet puuosaisen rangan ja tämän jälkeen rypäleet tulevat lajittelupöydälle, jossa noin kuusi ihmistä käsin plokkaa kaiken ylimääräisen roskan tai huonon rypäleen pois. Lopuksi astiaan saa tipahtaa vain puhdas ja ensiluokkainen rypäle.

Työvaiheiden jälkeen kaikki työvälineet, korit joihin rypäleet oli poimittu, puhdistetaan huolellisesti, tämä operaatio vei aikaa reilun tunnin työntekijöiden määrästä riippuen. Joten sadonkorjaajan työpäivä venyi usein iltaseitsemään. Kellarimestareiden työ jatkui sitten tästä eteenpäin.

Kellarissa töitä riittää viikon jokaiselle päivälle, sillä viini ei nuku. Valkoviinien valmistamisprosessi alkaa rypäleiden puristuksella, jolloin mehu pumpataan tankkeihin. Tämän jälkeen mehu käy läpi 1-2 viikkoa kestävästä alkoholikäymisestä. Rypälemehun tulee olla todella makeata, sillä hiiva tarvitsee ravinnokseen sokeria, josta käymisen myötä syntyy viinin alkoholi. Esimerkiksi kuiva valkoviini (alle 2 g/sokeria/litra), jossa on 13 % alkoholia, tarvitsee yli 200 grammaa sokeria litrassa rypälemehua. Poimimamme rypäleet ovat siis paljon makeampia verrattuna tuttuihin kaupan viinirypäleisiin.

Tämän tilan viinit käyvät luonnollisilla hiivoilla, mikä tarkoittaa, että viinin käymiseen ei käytetä teollisesti viljeltyjä hiivakantoja. Näitä tilan omia villoja hiivakantoja ei lisätä rypälemehuun erikseen, vaan niitä löytyy tilalta ympäriinsä – muun muassa rypäleiden kuorista ja kellarin ilmasta. Tällaiset villihiivakannat ovat uniikkeja ja antavat viineille alkuperäisen luonteen.

Haasteena näissä villoissa hiivakannoissa on niiden arvaamaton luonne, joka tarkoittaa että käymisen aikana voi syntyä ongelmia – vaikkapa sen, että hiiva ei jaksaa käyttää sokeria loppuun asti. Riskeistä huolimatta tällä viinitilalla halutaan hyödyntää luonnollista potentiaalia ja tähän mennessä kautta tilan villihiivat ovat toimineet lähes moitteettomasti.

Viinin valmistaminen, tai pikemminkin ”jatkojalostaminen” tapahtuu viinitilan kellarissa. Tietyt perussäännöt viininteossa pätevät joka tilalla, mutta käytännössä tekniikoita ja tyylejä viinin valmistuksessa on yhtä monta kuin on tekijöitäkin. Viinitilalla panostetaan rypäleiden korkeaan laatuun jo tarhatyöskentelyssä, mutta tästäkin huolimatta viinien lopullinen muoto ja maku syntyvät kovan työn jälkeen kellarissa.

Keittiö on talon sydän. Se on viinitilallakin paikka, joka sykkii elämää lähestulkoon ympäri vuorokauden. Siellä nautitaan vapaista hetkistä, seurustellaan kokkien ahkeroidessa hellan ääressä. Täällä tehdään viiniystävällistä ruokaa. Isäntämme auttaa kokkeja

sovittamaan ruoan nyanssit yhteensopiviksi viinin kanssa. Ei ole sattumaa minkälainen hapokkuus kastikkeisiin syntyy tai kuinka makeata jälkiruoka on – ruokaa tuunataan hartaudella, viiniä kunnioittaen. Täällä jos missä oppii ymmärtämään ruoan ja viinin liittoa.

Keittiössä kokki vaihtuu joka viikko. Ihan kuka tahansa kokki ei keittiön vastuuta saa. Tulijoita ja hakijoita on. Kokit tekevät työhakemuksen kuten mihin tahansa työpaikkaan, CV ja suosittelija mukaan lukien. Monilla heistä oli myös työkokemusta ulkomailta. Kaikkia heitä yhdistää tietysti intohimo ruoan valmistukseen sekä ruoan ja viinin yhdistämisen liitto.

Kokki valmistaa lounaan sekä illallisen koko väelle. Lounas on yleensä vähän arkisempaa, täyttävää ja hiilihydraattipitoista, jotta sadonkorjaajat jaksavat työskennellä. Illallinen on todella korkealuokkaista, ranskalaista ruokaa. Etuna on tietysti se, että raaka-aineet ovat läheltä ja tuoreita. Keittiössä käytetään paljon oman kasvimaan satoa, mm. tomaatteja, kurpitsaa ja viikunoita. Kokin työhön kuului myös raaka-aineiden hankinta, jokapäiväinen kaupassa ja leipomossa käynti. Rionsin kylän kauppa oli aikamoinen kala-, liha- ja juustotiskeineen.

Tuoreet patongit haettiin joka päivä pienestä leipomosta. Kokin työpäivä alkoi aamulla klo 8 ja päättyi illallisen jälkeen noin klo 22. Illallisen jälkeen koko väki siivosi yhdessä keittiön.

Viimeisen viikon työskentelin kokin työparina keittiössä. Aluksi jännitti, että osaanko mitään, kun en ole moneen vuoteen keittiötyötä tehnyt, vaikka kokki olen. Aloitin ns. kallana eli kokin ohjeen mukaan esivalmistelin raaka-aineita, kuorin ja pilkoin paljon. Pikkuhiljaa pääsin sitten vaativimpiin tehtäviin ja avuksi keittämään. Yhdessä laitoimme myös annokset esille lautasille. Olin positiivisesti yllätynyt taidoistani ja aloin luottaa kykyihini. Lounasruoan valmistus onnistui minulta hyvin.

Myös kauppareissut olivat jännittäviä, kun toimin kuljettajana Rionsin kylän kapeilla kaduilla ja ranskalaiset tuntuivat olevan vähän vauhdikkaampia kuljettajia! Kaupassa oli vähän kieliongelmaa välillä esim. juustoraasteen löytymisessä, kun en tiennyt raaste sanaa ranskaksi. Rohkeasti käytin ranskan kieltä ja elekieltä. Kun huomasin, että minua ymmärretään ja saan asiani hoidettua, innostuin puhumaan enemmän.

Haastattelin myös kokkia, joka oli työskennellyt reilun vuoden Pariisilaisessa ravintolassa. Hän kertoi ranskalaisen ravintolakulttuurin eroja suomalaiseen. Ravintolassa oli paljon työntekijöitä ja kokeilla oli tarkka arvojärjestys. Muutenkin kuri ja ilmapiiri on huomattavasti tiukempi kuin meillä Suomessa. Raaka-aineet käytettiin huolellisesti hyväksi ja näin ollen esim. biojätettä syntyi paljon vähemmän. Ranskan kieltä kokki oli oppinut puhumaan todella hyvin.

Esimerkki talon antimista, kymmenen ruokalajin illallinen viineineen:
Hollandaisella gratinoidut osterit – Arlaux samppanja
Marinoitua punajuurta vuohenjuustomoussella – L'Etiquette Grise 2011
Kampasimpukkaa kukkakaalipyreellä – Karthäuserhof Mosel Feinherb 2010
Kalamureke jääfenkolilla – Puligny Montrachet 2009
Kateenkorvaa kurpitsahillokkeella – Heymann Löwenstein Uhlen Laubach 2010
Ankkaa kahdella tapaa – Hugel Jubilee Gewürtztraminer 2005
Carsinin punaviinijäädye
Entrecotê tomaattikastikkeella – Carsin Cuvee 2003

Vanha Gouda (Old Amsterdam) – Mouton Rothschild 1994
Roquefortpiirakka – Carsin Liquoreux 1995 (Double Magnum 3 L)
Suklaaganaché ”hampurilainen” – Ch. Carsin Cadillac 2010

Vapaapäivänä vierailimme läheisellä Pomerolin viinitila Valloisella. Siellä pääsimme maistamaan suoraan tammitynnyristä Merlot ja Cabernet Frank rypäleestä valmistettua viiniä. Maistoimme viiniä, jota oli säilytetty vuosi vanhassa tammitynnyrissä, sen jälkeen viiniä jota oli säilytetty 8 kuukautta vanhassa tammitynnyrissä. Saimme maistaa myös uudessa tynnyrissä säilytettyä vastaavanlaista viiniä. Ja huomasimme eron miten viini muuttui kypsyessään tai jos se kypsyi vanhassa tai uudessa tammitynnyrissä. Uudessa tynnyrissä kypsynyt viini oli suutuntumaltaan tiukempaa. Viinipelto Pomerolissa maksaa noin 700 000e hehtaari.