

VIINI

NUMERO 1/2013, HINTA 10,90 €

Baskimaa

San Sebastianin ja
Bilbaon hurmaavat
herkut

Lappi

Aurinko nousi
pohjoisessa – sinne siis!

Pinotage & Chenin Blanc

Etelä-Afrikan kovat haasteet

KYMMENEN
RESEPTIÄ
RAKKAUDESTA
RUOKAAN

KAAPIN PAIKKA
- VIINI VIIHTYY
VIILEÄSSÄ

VIINIARVIOIDEN
KÄRJESSÄ PUNAINEN
HURMURI SAKSASTA

Alex Nurmi

Viini-kokin lämmittävät eväät

+ Usko pois! Äidin maksapata & chianti on oiva pari + Nina Koirasen vaihtoehto tipattomalle

Isän tyttö

Elisa Scavino viihtyi jo lapsena isänsä seurassa perheen viinikellarissa.
Nyt kaksikko tekee yhdessä sielukkaita baroloita,
joissa tuoksuu ja maistuu Scavinon lapsuus.

TEKSTI IINA THIEULON + KUVA JARKKO VIRTANEN

BAROLOSSA VARTTUNUT Elisa Scavino on oppinut isältään **Enricolta**, että hyvä barolo ei ole vain viini. Kaikilla hyvillä viineillä on persoonallisuus, joita täytyy kunnioittaa.

”Lukioikäisenä olin perhetuttujen koti-illallisilla. Se on ensimmäinen kerta, kun muistan isän itkeneen viiniä juodessaan. Lasissa oli Domaine des Comtes Lafon Montrachet 1986. Sulkeuduimme isän kanssa keittiöön maistelemaan viiniä rauhassa”, muistelee Paolo Scavinon toinen viinintekijä Elisa Scavino.

Enrico ja Elisa Scavino ovat viettäneet aina yhdessä aikaa viinikellarissa. Isä soitti pienelle tyttärelleen huuliharppua kellarin hämärässä. Kellarissa Elisa on myös oppinut kaiken oleellisen viininteosta. Erityisen tärkeää oli oppia kaikki viininteon vaiheet ja olla valmis paiskimaan töitä saadakseen arvostusta. Jo pikkutyttönä Elisa osallistui sadonkorjuuseen, puristi rypäleitä, pullotti viinejä ja liimasi pulloihin käsin etikettejä. Vähän vanhempana hän pääsi täyttämään tynnyreitä ja tuuramaan isäänsä vaativammissa töissä.

Elisa on tiennyt aina, että hänestä tulisi viinintekijä.

”Nuorempana vakuuttelin isälle, ettei minun tarvitse mennä kouluun, koska oppisin kaiken tarvittavan häneltä. Nyt olen iloinen, että menin lukioon ja yliopistoon. Nebbiolo-lajikkeeseen erikoistuneet opettajat pitivät minut joka tapauksessa kotinurkilla, Albassa ja Torinossa.”

ELISA VALMISTUI 26-vuotiaana. Neljän vuoden ahkeralla työnteolla hän on löytänyt oman paikkansa talon toisena viinintekijänä.

”Isäni on ihailtavan avoin uusille kokeiluille ja muiden mielipiteille. Häneltä olen oppinut, että aina on mahdollisuus tehdä asioita paremmin, mutta on myös osattava olla tyytyväinen oman työn tuloksiin.”

Alueen perinteet ja talon laatuvaatimukset nuoren viinintekijän työlle selkeät raamit, mutta vaikeinta on löytää tasapaino luonnon voimien ja oman persoonallisuuden välillä.

”Tässä työssä on laitettava itsensä intohimoisesti likoon, sillä jokaisen sukupolven persoonallisuus antaa viinilalle sielun. Oma ego ei pidä kuitenkaan laittaa viiniin. Viini on kasvatettava hyvin ja annettava tulla omanlaisekseen, sillä hyvä viini on luonnon ihme.”

Paolo Scavinon ihmeitä tuottavat Nebbiolo-köynnökset kasvavat Barolossa 18 eri tarhalla.

”Monet tarhat ovat pieniä ja niiden hoitaminen logistisesti hankalaa, mutta meille on tärkeää työskennellä yhden lajikkeen kanssa eri tarhoilla ja laatuluokitusalueilla erilaisissa kasvuolosuhteissa. Viinit valmistetaan samalla tavalla, joten alueiden erot huomaa lasissa.”

Esimerkiksi Castiglione Fallettosta tulee tanniinisia, raikkaan mineraalisia, feminiinisiä ja elegantteja viinejä, kun taas Barolon viinit ovat hedelmäisempiä, pehmeämpiä ja pyöreämpiä. La Morran persoonallisissa ja monimuotoisissa viineissä on runsasta aromaattisuutta. Erityisen innoissaan Elisa on talon uusista tarhoista Serralungassa, jonka maaperä lupaa viineille hapokkuutta, intensiivisyyttä, mineraalisuutta ja savuisuutta.

Isä soitti pienelle tyttärelleen huuliharppua kellarin hämärässä.

KÖYNNÖSTEN KASVATTAMISEEN ei ole matemaattisia sääntöjä. Nebbiolo tarvitsee valoa, mutta suora aurin-gonpaiste syö rypäleiden aromikkuutta ja raikkautta. Saatoisuutta rajoitetaan tarkasti, mutta liian aggressiivinen leikkaaminen aikaistaa sadonkorjuuta tarpeettomasti.

”Silloin menetetään kaikki hienot nyanssit, jotka kehittyvät viiniin viimeisen kuukauden aikana ja antavat viinille tärkeän loppusilauksen. Jos sadon korjaa liian myöhään, viini menettää syvyyttä ja intensiivisyyttä.”

Tasapainon löytäminen on tärkeää myös kellarissa. Viinien tulee ilmentää Barolon perinteitä ja vuosikerrojen erilaisuutta, mutta niihin on saatava myös talon oma kädenjälki. Paolo Scavinon viinifilosofian mukaan hyvä viini ei tee vaikutusta vain tastinglasissa, sen pitää toimia ennen kaikkea ruoan kumppanina. Talon viinejä luonnehtivatkin sanat herkullisuus, lähestyttävyyys ja juotavuus. ►►

VIINIEN SEAN CONNERY.

Elisa Scavino luonnehtii baroloa ujoksi herrasmieheksi, jossa piilee karismaattinen hurmuri. Scavinon tilasta ja Piemonten viinikulttuurista kerrottiin myös joulukuun VIINI-lehdessä Unelma Barolossa -artikkelissa.



VIINI

LUKIJAKILPAILU

Nautitko mielelläsi laatuviinejä? Haaveiletko omasta viinikaapista?

Samsung RW33EBSS1 on täydellinen viinikaappi alaa harrastavalle. Teräksestä valmistettuun tyylikkääseen viinikaappiin mahtuu 33 pulloa. Viinikaapin sisälämpö voidaan sovittaa kaapissa olevien viinien mukaan.



VASTAA LUKIJAKYSELYMME VIINILEHTI.FI-SIVULLA.

Jätä yhteystietosi, niin olet mukana laadukkaassa Samsung RW33EBSS1 -viinikaapin arvonnassa.

”Viini on maanläheinen maataloustuote, jonka pitää toimia tavallisten ihmisten ruokapöydässä. Se on ehkä tärkein isältäni saamani opetus”, Elisa miettii.

KELLARI JA TARHAT ovat kuuluneet erottamattomasti Elisa Scavinon elämään. Sadonkorjuu-aikaan äiti kokkasi aamusta iltaan syöttääkseen töihin tulleet ystävät ja sukulaiset, isä kömpi monta kertaa yön aikana kellariin tarkkaillakseen prässiä. Tämän sukupolven ansiosta Piemonte on noussut uudelleen viinimaailman kirkkaimpaan kärkeen.

”Sukupolveni on todella onnekas saadessaan käsiinsä tällaisen perinnön. Haluan osaltani kehittää aluetta tulevia sukupolvia varten.”

Paolo Scavino tunnetaan kyvystään yhdistää moderni tekniikka ja historialliset perinteet. Nuoren viinintekijän mielestä tekniikkaa tarvitaan ennen kaikkea viinien luonnollisuuden ilmentämiseen.

”Keräämme talteen vain sen, mitä tarhoilla on kasvatettu ja koreostamme Nebbiolon omaa persoonallisuutta. Rakastan lajikkeen eleganssia, monimuotoisuutta, raikkautta ja intensiivisyyttä. Viinin tärkein ominaisuus on kuitenkin tuoksu. Barolon iso tuoksu on suorastaan huumaava.”

PELLOILLA LEIKKINYT ja persikkapuissa kiipeillyt tyttö on varttunut viinialan ammattilaiseksi. Yhä edelleen hän elää luonnosta. Vaikka Elisa ihastui jo lapsena oopperaan ja on kuullut *Aidan* kymmeniä kertoja isoisänsä luona, hän harvemmin lähtee edes oopperamatkalle kaupunkiin. Lomillakin hän suuntaa merenrantaan tai vuoristoon.

Luonnonlapsi on juurtunut Baroloon kasvattamiensa köynnösten tavoin.

”Perheeni on syntynyt täällä, olen hengittänyt tätä ilmaa ja näitä viinejä koko ikäni. Löydän Nebbiolosta lapsuuden: valkoiset persikat, miniluumut, mantelit, maasta nousevan pölyn. Siitä tulee kodikas olo. Siksi minusta on kiva juoda omia viinejämme myös matkoilla.” ❖

KAHDEN VAIHEILLA

Toimitus laittaa valitsemillaan sanapareilla Tarhaketut kahden vaiheille. Tässä Elisa Scavinon valinnat.

BARBERA

DOLCETTO

Pidän dolcetton mausteisuudesta, raikkaudesta ja puhtaudesta. Kevyt ja tanniininen dolcetto kuuluu ehdottomasti kesäiseen ruokapöytään.

INTENSIIVISYYS

MONIMUOTOISUUS

Pidän monimuotoisista ja vähän vaikeista viineistä, jotka vaativat keskittymistä. Viini ei saa olla kuin avoin kirja, siitä pitää löytää useita kerroksia.

PERINTEET

KEHITTÄMINEN

Perinteet antavat turvallisuuden ja yhteenkuuluvuuden tunteen. Koko ajan myös opimme, mutta perinteet antavat kehitystyölle raamit, joita haluan kunnioittaa.

BAROLO OMASSA SEURASSA

PÖYTÄVIINI YSTÄVIEN SEURASSA

Hyvä viini kuuluu illalliselle, silloinkin kun olen yksin, ja barolo maistuu aina ihanalta. Silti valitsen rakkaat ystävät.

MUNAKOKKELI

VALKOISELLA TRYFFELILLÄ

SPAGETTI

VALKOISELLA TRYFFELILLÄ

Elegantti valkoinen tryffeli ja täyteläinen kananmuna ovat täydellinen makupari. Pastassa käytän mieluummin mustaa tryffeliä.