

Viinistä Wieniin

Tampereen Viiniklubin matka Itävaltaan 20.-25.9.2011

Tiistai 20.9.

Kokoonnuimme Linja-autoasemalla klo 10.45 ja lähdimme Atro Vuolteen pikkubussilla Vantaan lentoasemalle. Check-in terminaalissa 1 (ent. kotimaa) kävi kätevästi ja hajaannuimme ympäri lentoasemaa. Osa porukasta löysi itsensä kakkosterminaalin viinibaarista.

Wienin lentoasemalla meitä odotti paikallisen bussifirman M & Ch Löscher pikkubussi ja sen ystävällinen kuljettaja. Bussi oli pieni ja matkailukut lastattiin peräkärreyn. Sama kuski hoiti kaikki kuljetukset paikan päällä – yhtenä päivänä hän tosin ilmestyi paikalle tosi suuren bussin kanssa.

Ajoimme suoraan lentoasemalta pääosin moottoritietä Kremsiin, Wienistä noin 80 km luoteeseen. Krems on hieno keskiaikainen kaupunki Tonavan rannalla Niederösterreich’issä viinialueiden keskellä. Kaupungissa on viiniviljelyalan oppilaitos ja Weingut der Stadt Krems, joissa emme ryhmänä visiteeranneet. Krems’issä on ollut jo sadan vuoden ajan noin 24 000 asukasta. Kaupungin alueella oli alun perin kaksikin keski-aikaista muurien ympäröimää kaupunkia Krems ja Stein noin kilometrin päässä toisistaan. Välialue on rakennettu täyteen ja niin syntyi kaupunki Krems und Stein. Väliin muodostuneen kaupunginosan, jossa hotellimme ja Fine dining oli, nimi on yksinkertaisesti Und.



Vanhan Krems’in läntinen porttitorni ”Steiner Tor” on rakennettu vuonna 1480. Sen takana aukesi kaupungin pääkatu, joka on pääosin yksin jalankulkijoiden käytössä. Krems, Stein ja siitä länteen Melk’in kaupunkiin ulottuva Wachau alue Tonavan laaksossa on UNESCO:n maailmanperintökohde - eikä syyttä.

Majoituimme mukavaan Hotelli Unter den Linden’iin, jossa olimme neljä yötä. Paikallismakuihin tutustuminen aloitettiin tuloiltana, väki hajaantui pariin paikkaan, osa ihastuttavaan ravintolaan nimeltä Jell, jossa sai perinnemuonaa ja tietysti paikallisia viinejä.

Keskiviikko 21.9.

Ajoimme pikkubussilla noin 12 km Langelois’iin. Ensimmäinen Weingut oli **Steininger** Kamptalin Langenloisissa, rypäleitä 35 ha, eteläterasseilla vuorenrinteillä, osin lössimaata, eniten viljellyt rypäleet Güner Veltliner, Riesling, Zweigelt. Valmistavat valkoviinin lisäksi jonkin verran punaviiniä, paria Sektiä ja makeaa viiniä, myös Eisweinia.



Meitä seurasi kaksi kissaa, jotka pihassa kiehnäsivät kaikkien jaloissa kerjäten rapsutuksia ja näyttivät tuntevan esittelyreitit koskapa olivat aina ennen meitä seuraavassa kohteessa. Lopuksi ne syöksyivät hurjaa vauhtia tasting-huoneesta. Viinin makuun kissat eivät vaikuttaneet.

Maistetut juomat:

Grand Grü Kamptal DAC Reserve 2010 (rypäle: Grüner Veltliner)

Steinhaus Kamptal DAC Reserve 2010 (Riesling)

Zweigelt Novemberlese 2009 (punaviini, rypäle Zweigelt)
Pinot Noir 2008

Sauvignon Blanc Sekt 2009 (erinomainen maku, kissanpissatuoksu)

Traminer Sekt 2008 (makea kukkaistuoksu ja -maku)
Burgunder Sekt 2008

DAC = Districtus Austria Controllatus

Lisätietoa: www.weingut-steininger.at/

Toinen kohde oli **Loisium Weinwelt** aivan edellisen vieressä. Siirryimme sinne kävelen.

Paikka on lyhyesti sanottuna viinimaailman Disneyland. Retki alkoi manalaan menolla, jossa oli tulen sijasta upea valovesishow kuvaannollista viiniä sylkevine Bacchuksen päineen. Kellareita ja käytäviä kilometrikaupalla 900 v. vanhoissa tiiliholveissa. Sai tehdä omatoimiretken englannin tai saksan kielellä noin 1,5 km viileän hämärissä kellarikäytävissä joissa musta pehmyt home peitti seiniä. Matkan varrelta löytyi varastoituna mm. 1930-luvun Grüner Veltlineriä. Melkein odotti että muinoinen viinivalmistajamunkki olisi hiippaillut jossakin holvissa. Koko kombineesiin kuuluu spa-hotelli ja seminaaritalat ja -tilaisuudet, vinoteekki, ravintola, Sekt-bar, shop ym. Tämä päärakennus on valtava alumiinikuutio jonka on suunnitellut Steven Holl (sama kuin Kiasman) tarkoituksena uuden ja ikivanhan yhteen nivominen.

Päärypäleet: Grüner Veltliner, Riesling (valk.) ja Zweigelt (pun.), lisäksi mm. Chardonnay, Burgunder (=Pinot), Traminer

Maistellut viinit: valittavana paikallisten tuottajien Grüner Veltliner tai Zweigelt

Lisää tietoa: www.langenlois.at/wein/loisium-weinwelt.html



Kolmas paikka oli **Weingut Loimer**, josta jäi hieman nuiva mielikuva. Esittelyrakennus oli uutta arkkitehtuuria mallia loota ja sisältäkin kaseahko verrattuna mm. Steiningerin tyylikkääseen viinihuoneeseen. Ympäristö siis vaikuttaa makuun. Ikävä kyllä esittelijänaisella oli asenne ”minä olen vain töissä täällä” ja tasting-tahti oli liian nopea. Nettisivut ovat mukavampia.

Pääviljellyt rypäleet kuten edellisissä paikoissa.

“Der Wein ist eine Mischung aus Himmel und Erde...”

Maistellut viinit:

Lois 2010 Grüner Veltliner

Kamptal DAC 2010 Grüner Veltliner

Lenz Kamptal DAC 2010 Riesling

Seeberg Kamptal DAC Res. 1997/2008 Riesling

Chardonnay/Pinot Gris 2010

FRED Zweigelt 2010



Lisätietoa: www.f-loimer.at

Palasimme Kremsiin ja osa porukasta jatkoi saman tien paikalliseen taidemuseoon.

Suurin osa väestä nautti illallisen ravintola Metternichissä vanhassa kaupungissa, täältä jäi mieleen knödel-jälkiruoka joka oli hyvin täyttävää ja ulkonäöltään hilpeyttä herättävää, annoimme sille nimen ”paistetut silakat”. Ruhtinas Klemes Wencel von Metternich oli Itävallan ulkoministeri Wienin kongressin aikaan 1814-15. Kongressissa määriteltiin Euroopan valtiot rajat 30 vuodeksi Napoleonin sotien jälkeen.

Torstai 22.9.

Ajoimme vain noin viiden kilometrin päähän Kremsistä Rohrendorf’iin. Ensimmäinen viinitila oli Weingut **Sepp Moser**. Sen viinitarhoista puolet on Rohrendorfissa ja puolet Burgenlandissa Apetlonissa Unkarin rajalla. Tarhoja on yhteensä 51 ha. Tilalla on sama suku viljellyt viiniä yli 150 vuotta, perinteet ulottuvat kylläkin 1200-luvulle. Tilalla harastetaan bioviljelyä, ei käytetä rikkiä viinissä eikä myrkkijä tuholaistorjunnassa joten maaperä pysyy puhtaana (ilmankos rypälekärkyissä olikin satoja leppäkerttuja). Panostavat siis voimakkaasti laatuun ja paikka onkin Itävallan huipputuottajia. Rohren-



dorfissa tuotetaan pääosin valkoviiniä, rypäleet Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc. Apetlon taas tuottaa lähinnä punaviiniä, rypäleet Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Muskat Ottonel, Pinot blanc

Meidät vastaanotti Sepp ja Nikolaus Moserin lisäksi upea Cecilia joka räyskytti reippaasti kaikki tervetulleiksi, rodultaan berninpaimenkoira. Rakennus, jossa maistelu tapahtui, äänestettiin ihastuttavimmaksi taloksi koko reissulla. Siinä oli mm. sadan neliön atrium avattavine lasikattoineen ja tyylihuonekalujen lisäksi viiniin liittyvää taidetta seinillä. Maalari oli isoisa Lenzin tuttava nimeltä Oskar Larsen.

Maistellut viinit:

- A) Rohrendorfissa valmistetut (valkoviinejä)
 Grüner Veltliner von den Terrassen 2010
 Grüner Veltliner Breiter Rain 2010 (tosi hyvää)
 Riesling von den Terrassen
 Riesling Gebling 2009 (hyvää)
 Sauvignon Blanc von den Terrassen 2010
- B) Apetlonissa valmistetut (3 ens. punaviinejä)
 Zweigelt Hedwighof 2009 (tosi hyvää)
 Zweigelt Reserve 2008 (tosi tosi hyvää, Epilän nahkaa ja Valion voita)
 Zweigelt Grosse Reserve 2008 (parasta!)
 Cabernet Sauvignon Reserve 2006
 Pinot Blanc Beerenauslese 2009 (makea)
 Chardonnay Trockenbeerenauslese 2008 (erittäin makea)

Lisää tietoa: www.sepp-moser.at



Seuraavaksi Weinkellerei **Lenz Moser** joka on edellisen naapurissa. Jos Sepp Moserissa tehdään käsin mitä voidaan ja mahdollisimman vähän puututaan viinin kehittymiseen ja käymiseen niin Lenz Moser on automatisoitu tehdas. Viljely on kyllä biodynaamista ja ekologista, valmistuksessa on uusinta tekniikkaa jaloterästankkeineen. Rohrendorfin pääpaikan lisäksi tilaan kuuluu Schlossweingut des Souveränen Malteser Ritterordens joka on Weinviertelissä Mailbergissä ja Klosterkeller Burgenlandissa Siegendorfissa. Erikoisuutena mainittakoon että Mailbergissä on oikeus käyttää maltalaisritari-kunnan ristiä tai vaakunaa viini-pullojen etiketissä. Lisäksi tilalla tuotetaan viiniä tarkoituksellisen vähän ja pullot numeroidaan.

Viljelyala on yhteensä 48 ha, josta Grüner Veltliner ja Blaue Zweigelt vievät 29 ha, lopun 19 ha lajikkeina ovat Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaue Burgunder.



Maistellut viinit:

Alkutervehdyksenä nautimme Malteser Brut 2009 (rypäleet Blauburgunder, Grüner Veltliner, Chardonnay)

Grüner Veltliner 2010 (Lenz Moser Prestige, salaatti-ahven-viini)

Grüner Veltliner Riede Hundschupfen 2009 (Malteser Ritterorden, mineraalinen maku, salaattiviini)

Fête rosé 2010 (Lenz Moser, laituriiviini, kissan kanssa mato-ongella)

Blauer Zweigelt reserve 2008 (Lenz Moser Prestige Burgenland, pehmeäkö vaikka tuoksui asfalttityölle, punaviini)

O Dora 2009 (Klosterkeller Siegendorf, rypäleet Cabernet Sauvignon & Cabernet Franck, tannininen, mineraalinen)

Beerenauslese 2008 (Lenz Moser Prestige Burgenland, makea, tuoksui vanhalle lankkuseinälle)

Lisätietoa: www.lenzmoser.at

Paluumatkalla kävimme kääntymässä Winzer Kreams' in pihassa, joka kuuluu ylimääräisenä optiona ohjelmaan. Päätimme kuitenkin kaikki jättää sen väliin. Sen sijaan jatkoimme bussilla Kremsiin satamaterminaaliin, jossa nautimme kakkukahvit Tonavan rannalla kauniissa auringonpaisteessa.

Illalla nautittiin Fine Dining 900 vuotta vanhassa entisessä luostarissa Kremsissä parin sadan metrin päässä hotellilta: viisi ruokalajia viineineen.

Illallisviinit:

Gelber Traminer . Weingut Salomon . Krems . Kremstal

Grüner Veltliner . Weingut Mörwald . Feuersbrunn . Wagram

Confit Chardonnay . Weingut Eitzinger . Langenlois . Kamptal

Blaufränkisch „Hochäcker“ . Kerschbaum . Horitschon . Burgenland



Perjantai 23.9.

Vuorossa Wachau laakso ja Weingut **Jamek** Jochingissa noin 15 km länteen Tonavan ylävirtaan. Ensin kiivettiin ylös etelärinteeseen viinitarhoille ja kuultiin maan-mainio esitys maaperän muotoutumisesta viininviljelyyn sopivaksi. Näkymät Tonavalle olivat upeita. Esittelijä sanoi että onhan se joki kaunis mutta ei hän ole sitä koskaan sinisenä nähnyt. Vanhat rooma-laiset ne aloittivat viininteen näilläkin seuduilla. *‘Liebe vergeht, Hektar besteht,’* totesi esittelijä.

Jostakin ylemmältä terassilta tassutteli vastaan jackrussel, joka kuului henkilökuntaan. Viljelyalaa on 25 ha, josta 85 % valkoviiniä tuottavaa eli Riesling, joka sopii maaperään erinomaisesti ja Grüner Veltliner ja hiukan muita lajikkeita. Punaviiniä tehdään pääosin Zweigeltista ja Blauburgunderista.

Wachau laaksossa toimii viinintuottajien yhdistys Vinea Wachau jolla on oma kolmitasoinen laatuluokitus. Alin on Steinfeder, keskimäinen Federspiel ja ylin Smaragd.

Maistellut viinit:

Marienfeld Federspiel 2010 (rypäle Grüner Veltliner) – helppo, klassinen Wachau viini

Ried Achleiten Federspiel 2010 (Gr. Veltl.) - loppuunmyyty!

Ried Liebenberg Smaragd 2010 (Gr. Veltl.)

Jochinger Berg Federspiel 2010 (Riesling)

Freiheit Smaragd 2010 (Riesling)

Lisätietoa: www.weingut-jamek.at; www.vinea-wachau.at

Lounastimme Dürnsteinissa ravintolassa nimeltä Richard Löwenherz, ruoka oli tosi hyvää. Viineinä nautimme Pichlerin tilan Rieslingia ja Grüner Veltlineria. Englannin kuningas Richard Leijonamieli oli vankina paikkakunnan linnassa palatessaan Palestiinasta kolmannelta ristiretkeltä vuonna 1192.



Seuraava paikka oli **Domäne Wachau**. Dürnsteinissa, yksi Itävallan parhaita viinintuottajia. Paikasta on mainintaa jo 1100-luvulta. DW on viininviljelijöiden yhteenliittymä, johon kuuluu 250 jäsenperhettä ja 420 ha viljelyalaa. Rypäleet tulevat vain Wachauista ja vain jäsenperheiden tarhoista, samoin valmistus. Laakson viininviljelijöistä 30 % kuuluu tähän yhtymään. Vientiin menee 45 % tuotannosta.

Pääpaikan rakennuksiin kuuluu Kellerschlössl joka on 1700-luvulla eläneen piispan residenssi, piispa tykkäsi kovasti viineistä ja kirjoitti aiheesta pari kirjaakin. Nykyisin linna on juhlaikäytössä ja sen alla ovat viinikellarit. Havaitimme upeasti katetun pöydän, joka ei kuitenkaan ollut meidän tastingia varten.

Päärypäleet: Grüner Veltliner (53 %) ja Riesling (22 %), pienissä määrin myös Müller Thurgau, Neuburger, Pinot Blanc, Chardonnay, Muskateller. Punaviinirypäleet Blauer Zweigelt (8 %) ja Pinot Noir (1 %).

Maistellut viinit:

Flight I

Zweigelt Rosé Steinfeder Terrassen 2010
Neuburger Federspiel Terrassen 2010

Flight II

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2010
Riesling Federspiel Terrassen 2010

Flight III

Grüner Veltliner Federspiel Kaiserberg 2010
Riesling Federspiel Bruck 2010

Flight IV

Grüner Veltliner Smaragd Axpunt 2010
Riesling Smaragd Achleiten 2010

Flight V

Trockenbeerenauslese



Esittelijä teki tastingista pöytä-kuntien välisen kisan: seuraavalle

”lennolle” pääsi heti, jos tiesi tai arvasi onko kyseessä Riesling vai Grüner Veltliner, useimmiten osuimme oikeaan. Hauska homma ja vähän erilainen tasting.

Lisätietoa: www.domaene-wachau.at

Sitten Weingut **Bäuerl**. Edelleen Wachau Dürnsteinissa, Oberloibenissa, jossa lännen tai pohjoisen viileät tuulet ja Pannonian tasangon (Unkari) lämpimät tuulet muodostavat erinomaisen viininviljelyilmaston. Tila on perheyrittys, viljelyalaa 4-5 ha. Myös täällä tehdään paljon ”käsityötä” viinitarhoissa viiniköynnösten ja rypäleitten kanssa. Vinea Wachau jäsenenä tila ei esim. käytä sokeria viinin paranteluun. Esittelijä-isäntä oli hauska herra, tastingin ohessa katseltiin tyttö- ja poikakalentereita.

‘Der Wein soll einen Abend nicht dominieren, sondern angenehm begleiten und stets zum Essen passen.’

Käytetyimmät rypäleet ovat Grüner Veltliner ja Riesling, jälkimmäisestä tekevät myös Sektiä. Myyntilistalla on myös Veltlinerbrand vm. 1999 (44 %).

Maistellut viinit:

Federspiel:

Gelber Muskateller 2010 (kiva, erilainen, mineraalinen)

Riesling 2010 (elegantti, mineraalinen)

Grüner Veltliner 2010

Smaragd:

Gr, Veltliner 2010 Kellerberg (hyvää, mineraalinen, lievää eksotiikkaa)

Riesling 2010 Loibenberg (maistuva, mineraalinen, hedelmäinen)

Lisätietoa: www.baeuerl.at

Kremsissä illasti 10 henkeä Alte Postissa, osa väestä oli muualla. Tarjoilija varoitteli että Marillknödel on makea jälkiruoka. Niitä oli kolme tennispallon kokoista ja myslit päälle, ei kaivannut mitään Schweinsbratenia alle.

Lauantai 24.8.

Bussimatka Wieniin noin 75 km: Weingut **Christ** jonne mahdollittoman Staun (liikenneuhka) vuoksi saavuttiin puoli tuntia myöhässä.

Paikka sijaitsee Wienin laidalla Jedlersdorfissa ja omaa 400-vuotiset perinteet viininviljelyssä. Rakennuskanta edustaa modernia arkkitehtuuria: luonnonkiveä, puuta, lasia. Tarhat ovat Bisambergissa Wienin pohjoispuolella, maasto on siellä jääkauden mylläämää sepeliä, kalkkikiveä, lössiä, liuskekiveä. Viininvalmistus tapahtuu kaupungissa, käyttävät jaloterästankeja, puutynnyreitä ja hyödyntävät painovoimaa. Varastoissa käytetään sinivaloa torjumaan pöpöjä.



Rypäleet: Grüner Veltliner, Muskateller, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weissburgunder, punaviineissä Blauer Zweigelt ja Shiraz. Tekevät myös Gemischter Satzia, jossa on kolme valkoista lajiketta eri variaatioina. Yllätys yllätys: koko porukan mielestä täällä oli **parhaat viinit**. Perheen viisivuotias tytär osoitti selviä kauppiaan taipumuksia.

Täällä nautimme upean Heuriger-aterian viineineen. Shiraz oli tosi hyvää.



Maistellut viinit:

Grüner Veltliner 2010, Bruch (raikas)

Riesling 2010, Wiesthalen (tuoreen raikas, tosi hyvä)

Weissburgunder 2010, Der Vollmondwein (laiturin nokassa täyden kuun aikaan)

Grüner Veltliner 2010, X

Bisamberg Alte Reben 2010, Gemischter Satz (vanhoista köynnöksistä valmistettu Vuoden Viini, mahtavan hyvä)

Mephisto 2008 (60% BZ, 20% CS, 20% ME)

XXI 2007 (70% ME, 30% CS)

Lisätietoa: www.weingut-christ.at

Lounaan jälkeen jatkoimme Wienin keskustaan ja majoituimme Pension Stadtpark'iin. Majapaikka oli kolmannessa kerroksessa ja sisääntulo porraskäytävä epäilyksiä herättävä. Pikkuhotelli oli kuitenkin hintaansa nähden ihan hyvä valinta. Iltapäivällä tutustuttiin pienryhmissä keskustaan ja ostosmahdollisuuksiin.

Lauantai-iltana muutamat lähtivät oopperaan ja pääjoukko söi wienerschnitzeliä ravintola Figlmüllerissä. Leike oli mahtava, mutta paikan tunnelma oli bubimainen ja kolkkokin. Osa populaista jäi nauttimaan virvokkeita terassille jossa tutustuttiin brandiin (lue: paikallista pontikkaa). Maku toi mieleen unkarilaisen pálinkan. Hinta oli kovempi kuin VSOP konjakin.

Sunnuntai 25.9.

Aamulla oli aikainen herätys ja lähes kaikki olivat aamiaisella jo klo 7.00. Kahdeksalta oli koko joukko parin sadan metrin päässä rautatieasemalle odottelemassa 8.08 lentoasemalle lähtevää CAT-junaa.

Kentällä oli aikamoinen hässäkkä check-inissä ja harjoittelu itsepalvelun käytössä. Loppujen lopuksi kaikki taisivat onnistua siinä ystävällisten virkailijoiden avulla. Tämän jälkeen oli vielä aikamoinen jono matkalaukkojen luovutukseen. Sisään kirjoittamisen ja matkalaukkojen luovutuksen olisi voinut tehdä jo rautatieasemalla, jossa ei ollut lainkaan jonoja. Oppia ikä kaikki.

Paluulento oli aikataulussa. Austrian tarjoaa vielä lennoillaan kevyen lämpimän aterian. Vantaalla jotkut eksyivät huonon opastuksen johdosta kakkosterminalin matkalaukkojen luovutukseen. Oikea paikkakin löytyi lopulta ja Atro Vuolle toi meidät kaikki aikataulun mukaan noin klo 16.30 Tampereelle. Pirjo tosin jäi Wieniin tapaamaan vanhoja tuttujaan.

Osallistujat:

Heikki Artman, Pirkko Artman, Sami Jokinen, Patricia Kuukasjärvi, Mikko Järvi, Pirkko Kara, Heli Koski, Pirjo Mäenpää, Mirja Mönkkönen, Roope Raisamo, Susanna Raisamo, Lea Sarkapalo, Pentti Sarkapalo, Päivi Syrjänen, Anu Välikoski".

