



ses

4/2023

Suomi-Espanja
Seura ry:n jäsenlehti

**Jouluruokien
äärellä**

**Ikivihreä
ikävä ihmisen luo**



Feliz Navidad!



Pilar Robles on toinen viinitilan haltijoista, tässä Pedro Ximenez - köynnöksiensä ympäröimänä. Kuva Bodegas Robles.

EEVA TERÄSALMI

RYPÄLEITTEN JÄLJISSÄ ANDALUCIASSA

Andalusia on tunnettu ruuistaan, tottakai, mutta myös viineistään. Seuran matkoille kannattaa tulla, sillä pääsemme tutustumaan paikkoihin, joihin ei tavallisilla matkailijoilla ole asiaa. Tämän syksyn tähtihetkiä oli tutustuminen Roblesin viinitaloon

SES-lehti esittelee tässä numerossa matkan ruokaan liittyviä aiheita ja seuraavassa numerossa mm. Malagan kasvitieteellistä puutarhaa.

Aloitimme matkan **Montilla-Morilesin** DO-alueen viineihin tutustumisen käymällä **Bodegas Robles** -tilalla. Montilla-Morilesin viinialue sijaitsee **Cordoban** provinssissa alueella, joka rajoittuu **Guadalquivir**-jokeen pohjoisessa, **Subbétican** vuoristoon etelässä ja **Genil**-jokeen idässä.

Alueelle ovat tyypillisiä Pedro Ximenes -rypäleistä tehdyt finot, amontilladot, olorosot ja palo cortadot. Tutustumisen arvoisia ovat myös samasta rypälestä syntyvät Vino Tinajat. Valmistusmenetelmä on perinteinen solera. Kuivan fino-sherryn perusviini väkevöidään noin 15 prosenttiseksi ja lasketaan tynnyreihin. Viinin pinnalle muodostuu flor-hiivakerros jonka alla viini saa makunsa. Viiniä poistetaan säännöllisesti vanhimmasta tynnyristä ja se korvataan uudella viinillä



seuraavasta tynnyristä, jolloin flor pysyy hengissä. Viinikellarissa nämä tynnyrit ovat iän mukaisessa järjestyksessä. Pulloitus alkaa vanhimmasta erästä. Bodegas Roblesissa soleran vanhimmat tynnyrit olivat kolmivuotiaita ja ne oli täytetty jo usean kerran uudella korvauserällä nuorempaa viiniä.

Juuret

Pedro Ximenes -nimen ja rypäleen alkuperästä on monta herkullista tarinaa, mutta nykyaikainen dna-tutkimus on harmillisesti kumonnut nämä kaikki. Nykyään tiedetään, että Pedro Ximenes on arabien Gibi-rypäleiden jälkeläinen ja puolisisarus Alarijen kanssa. Sillä ei ole mitään tekemistä saksalaisten rieslingien tai Douron Galegon kanssa eikä nimeäkään tuonut Montillaan seikkailija Flanderista. Nykyaikainen tiede jättää vähän tilaa viinien maailman tutulle mystiikalle.

Pedro Ximenes -köynnös on melko altis eri taudeille eikä se viihdy Jerezin maaperässä Sherryn tuottajat **Jerez de la Fronterassa** ostavatkin usein Pedro Ximenes -viininsä Montilla-Moralesista sekoittaakseen sitä omiin, meille ehkä tutumpiin sherryihinsä.

Bodegas Robles -viinitila on ekologinen, joka tarkoittaa käytännössä sitä, että viinirypäleiden viljelyssä ei käytetä kemiallista lannoitusta eikä tuholaistorjuntaa. Viiniköynnösten välissä kasvaa laventelia, unikkoa ja apilaa, jotka ravitsevat maata, suojaavat sitä kuivumiselta ja tukevat hyönteisten elämää. Viinien omat hiivat saavat kehittyä rauhassa rypäleissä eikä käymisprosessissa tarvita muita hiivoja. Huolenpito maaperästä ja mikroekologiasta on erityisen tärkeää, jotta köynnökset pystyvät vastustamaan erilaisia tauteja ja tuholaisia.

Oppaanamme tilalla ja kellareissa oli

kolmannen polven viinitillinen **Pilar Robles**, joka veljensä kanssa on opiskellut ekologista viinin viljelyä vuosien ajan. Maistelimme Pedro Ximenes -rypäleistä tehtyä kuohuviiniä sekä yhtä fino ja palo cortadoa, joiden maun salaisuus on tilan oma solera-systeemi.

Maisteltavana oli myös erittäin makea Montillan fino. **Malagassa** käyneet tuntevat varmaankin Virgen de Malaga -viinin, joka on myös Montilla-Morilesin alueen tyypillinen makea jälkiruokaviini. Kuivan finon ystäville makeat Montilla-Morilesin alueen tuotteet eivät ehkä ole ykkösvalinta, mutta jäätelön kanssa tuhdin aterian päätteeksi lasillinen makeaa maistuu.

Tutustuimme myös tilan vermutteihin. Ne ovat kaikki ekologisia ja lippulaiva on huippukokki **Paco Moralesin** tilan kanssa yhteistyössä kehittämä vermutti VRMT Robles vermouthe, Andalusi recipe. Vermuteissa käytetään vain tilan omia yrttejä Pedro Ximenes -rypäleen makua vahvistamassa. Maistelemamme vermutin maku oli erinomainen – vahinko, ettei näitä vermutteja saa omasta Alkostamme.

Bodegas Robles -tilan tuotteista kiinnostuneiden kannattaa tutustua heidän kotisivuihinsa www.bodegasrobles.es, josta saa runsaasti tietoa eri tuotteista. Ne eivät rajoitu vain viineihin vaan saatavana on myös erilaisia ruokia..

Tilaa kehitetään ja viljelymenetelmiä sekä viinin valmistuksen prosessia tutkitaan jatkuvasti aktiivisesti yhteistyössä Cordoban yliopiston kanssa. Meille esiteltiin myös tilalla kehitetty kierrätettävä viinipullo, joka suomalaisesta näkökulmasta katsottuna hieman yllätti. On syytä muistaa, että meidän pullonkierrätyksemme pantteineen on kansainvälinen ihmetyksen aihe.

Kun matkustaa Andaluciassa, kannattaa maistella paikallisia tuotteita, niin viinejä kuin muita maatalouden tuotteita. Hyvän illallisen aloittaa kuiva fino tai vermutti aperitiivina ja sen kruunaa lopuksi alueen makeampi viini. Ripaus Andalucian pehmeää yötä ja lämpöä tähtitaiwaan alla – voiko enempää toivoa? ■