

MONDO

Ruoka & Matka

NRO 1/2011

KAIKEN MAAILMAN RUOAT

HINTA 7

70 RESEPTIÄ 14 MAATA

*Rento Ranska
ja lupa nauttia*

UUSI ASENNNE
ARKIRUOKAAN
RUOKAMATKA
TOKIOON
*3 näin teet
Suomi-sushiä*
SYÖ HYVIN
TUKHOLMASSA
TANSKALAISET
LETTUKESTIT



New Yorkin parhaat hampurilaiset | Viinää Wienissä | Kotiyäätelökasa

Uusi
UPEA
lehti

Viiniä Wienissä

ITÄVALTA JATKAA SINNIKÄSTÄ NOUSUAAN MAAILMAN PARHAIDEN
VIINIMÄIDEN JOUKKON. LÄHDE MATKALLE NAUTTIMAAN KAMPTALIN HUIKEITA
VALKOVIINEJÄ JA TUTUSTUMAAN BURGENLANDIN MINERAALISEN RAIKKAIISIIN PUNAVIINEIHIN.
KAUPUNKIMATKAILIJA BONGAA PARHAAT PULLOT WIENIN VIINIBAAREISTA.

Teksti IINA THIEULON Kuvat MANU RANTANEN



Vuonna 1985 Itävaltaan iski viiniskandaali. Kourallinen tuottajia oli yrittänyt parantaa viiniensä makua ja runsautta lisäämällä viineihin dietyleeniglykolia, mikä pilasi koko maan viinien maineen. Jälkikäteen ajateltuna skandaali saattoi olla parasta, mitä maan viinikulttuurille on tapahtunut. Skandaali pakotti kaikki tuottajat aloittamaan puhtaalta pöydältä, keräämään sisunsa ja todistamaan, mitä Itävallan viinit voivat parhaimmillaan olla. ¶ Nyt maailma nauttii skandaalin puhdaspiirteisestä ja mineraalisen raikkaasta jälkimausta. Itävallan uusi nousu alkoi jo 90-luvun lopulla valkoviineistä, grüner veltliner -viinien hurjan suosion myötä. Seuraavat supertähdet tulevat todennäköisesti Burgenlandin alueelta, joka sopii täydellisesti paikallisten punaisten rypälelajikkeiden viljelyyn. ¶ Paras tapa tutustua maan viineihin ja nouseviin tuottajiin on matkustaa paikan päälle. Kokosimme matkavinkit erilaisia elämyksiä etsiville viininystävälle. Aloita matkasi Wienin keskustan viinibaareista ja jatka laitakaupungin viinitupiin. Jos olet tosiharrastaja, suuntaa vielä Kamptalin ja Burgenlandin huippuviinitaloihin.

Tonavan, vuorten ja Wienerwaldin metsien mikroilmastot jakavat Wienin kolmeen hyvin erillaiseen viljelyalueeseen. Se näkyy paikallisten viinien tyyleissä.





Pub Klemon pubissa ja kaupassa on aina naviirkoja ja tarjouksia.



Fiilistelijä valitsee Unger & Kleinin rennon olohuonetunnelman.



Herkkukaupan kellarista löytyy Meini am Graben.



Wein & Co yhdistää viinin ja yökerhotunnelman.



Wienossa voi maistella raikki Wienin huippuviinit.



Oikaise

WIENIN VIINIBAARIKIERROS

Jos pidät hyvistä viineistä mutta et halua sotkea saappaitasi saveen, tee perusteellinen viinibaarikierros Wienin keskustassa. Asiantuntevat ja ystävälliset baarinpitäjät tutustuttavat sinut mielellään Itävallan viineihin ja kertovat viiniä kaataessaan tarinoita paikallisista tuottajista. Laituviiniä saa lasiin jo parilla eurolla.

KAANLÄHEINEN Pub Klemo täyttyy iloisesti pulppuavasta puheensorinasta. Valtaalta viinilistalta löytyy lähes 2 000 viiniä, mutta loputtoman listan tutkimisen sijaan annattaa luottaa henkilökunnan suosioksiin ja nauttia Pub Klemon rennosti mutkattomasta tunnelmasta. Laseittain nautittavia viinejä löytyy noin 30. Tarjolla on myös kuuden viinin maistelupaketteja, joihin vaihtuvan teeman mukaan. Tuusostokset voi tehdä Klemo-viinikaupassa kadun toiselta puolelta.

PUB KLEMO
ARGÄRETTENSTRASSE 61
4 PILGRAMGASSE, +43 6 99 1109 1332,
WWW.PUBKLEMO.AT, VIINILASIT 1,45-9,10 €,
JUUDEN VIININ MAISTELULASIT NOIN 20 €.

MEINL AM GRABEN on Wienin paras ruokakauppa, jonka kolmesta kerroksesta löytyy kaikki se, mistä ruoan ystävä uskaltaa ostaa. Kun herkulliset tuusostokset on ostettu, voi ruokakassien kanssa könyä kellarin viinibaariin. Itävallan viineihin keskittyvässä intiimissä viinibaarissa järjestetään säännöllisesti myös viinintekijäiltoja.

Viinit on hinnoiteltu maltillisesti. Kellari toimii yläkerran viinikaupan jatkeena ja paikan päällä avattuun pulloon lisätään vain avausmaksu. Laseittain on tarjolla noin 30 viiniä. Lounasaikaan vaihtoehtoina on kolme erilaista kotiruokaa, iltaisin viinibaarimenuilta löytyy juustoja ja antipastoja.

MEINL AM GRABEN
GRABEN 19 (U1/U3 STEPHANSPLATZ),
+43 1 532 3334, WWW.MEINLAMGRABEN.AT,
VIINIIT MYYMÄLÄHINNAIN + AVAUSMAKSU 10 %, LOUNAAT 2,50-9,90 €.

VINISSIMO on keskustan hiljaisella alueella sijaitseva kodikas viinibaari, jonka pehmeään tunnelmaan on helppo sulautua. Viereisissä pöydissä istuu vähän varttuneempia, boheemeja paikallisia sekä työpäivän jälkeen viinille tulevia ystävyksiä.

Kattava viinilista on jaoteltu itävaltalaisen viinien osalta rypälelajikkeiden mukaan, mutta laseittain tarjottavien viinien listalta löytyy vain muutamaa paikallista viiniä. Bistrotyyppisestä ruokalista vaihtuu päivittäin, tänään siltä löytyy viinin kylkeen salaattia ja juustoja, kampasimpukkaa, mustekalapastaa ja entrecôteeta.

VINISSIMO
WINDMÜHLGASSE 20 (U4 KETTENBRÜCKENGASSE),
+43 1 586 4888, WWW.VINISSIMO.AT,
VIINILASIT 2,20-5,60 €, PULLOT NOIN 15-50 €, RUOAT NOIN 8-17 €.

FIINIMPÄÄ viinibaaria etsivä suuntaa **Kulinarium 7:ään**, jonka holvikellarissa voi tutustua rauhassa talon järkälemäiseen viinilistaan, maistella viinejä ja kokeilla myös ravintolan erinomaisia snapseja. Jos illalta kaipaa viinien lisäksi kokeiluvia ruo-



Kodikkaaseen Vinissimoon ei eiksy, sinne pitää löytää.

kaelämyksiä, kellarissa kannattaa nauttia vain aperitiivi ja siirtyä sen jälkeen yläkertaan tyylikkälle illalliselle. Kulinariumin neljän ja seitsemän ruokalajin illalliset ovat viinisuosituksineen tarkasti harkittuja kokonaisuuksia. Maut ovat hyviä, vaikka muotivaahdot ja trendimousset eivät niin kiinnostaisikaan.

KULINARIUM 7
SIGMUNDSTRASSE 1 (U3 NEUBAUGASSE),
+43 1 522 3377, WWW.KULINARIUM7.AT,
NELJÄN RUOKALAJIN MENY 44 €, MENYNN SUOSITUSVIINIIT NOIN 3-9 €/LASI.

WEIN & CO jakautuu kahteen hyvin erillaiseen maailmaan. Viinikaupan puolella loisteputket käyvät silmään, baarin puoli

näyttää jo alkuillasta enemmän yökerholta kuin viinibaarilta. Tila on täynnä ihmisiä, tanssimusiikki pauhaa ja keskustelua käydään kovaäänisesti basson jytkeen yli. Viinikauppa on joka ilta auki puolille öin ja viinibaari kaksi tuntia pidempään. Konseptin ideana on unohtaa jäykistely ja tehdä hyvästä viinistä arkipäiväinen tuote tavalliselle kuluttajalle. Tähän paikkaan ei tulla snobbailemaan viinintietämyksellä vaan pitämään hauskaa.

WEIN & CO
JASOMIRGOTTSTRASSE 3-5
(U1/U3 STEPHANSPLATZ),
+43 50 706 3121, WWW.WEINUNDCO.AT
KETJULLA ON 18 KAUPPAA JA VIISI VIINIBAARIA
ERI PUOLILLA ITÄVALTAA. WIENIN TOISEKSI
SUOSITUIN BAARI LÖYTYY OSOITTEESTA
MARIAHILFERSTRASSE 36.

VIINIBAARI ja -myymälä **Wieno** on erikoistunut Wienin alueen viineihin. Sen hyllyiltä löytyy reilut sata paikallista viiniä, joita myydään samaan hintaan kuin tiloilla. Baarin omistaja pitää mielellään pitkän esitelmän Wienin viinialueista, niiden erityispiirteistä ja ystäviensä tekemistä viineistä. Wienossa järjestetään myös teemailtoja ja viinintekijävierailuja. Viimeisin ilta rakentui alueen naisviinintekijöiden ympärille. Laseittain myytävien viinien lista vaihtuu vähintään kahden kuukauden välein. Vitriinistä voi koota itselleen vaikkapa runsaan juustolautasen viinien kylkeen.

WIENO
LICHTENFELSGASSE 3 (U2 RATHAUS),
+43 1 646 1403, WWW.WIENO.INFO,
VIINILASIT 3,80-7,50 €, JUUSTOLAUTANEN 9,40 €.

LÄHELTÄ jokirantaa löytyy melko koruton, aavistuksen hämyinen ja tunnelmallinen viinibaari **Unger & Klein**, jonka jazztahtavassa tunnelmassa viihtyvät niin bisnesmiehet kuin tyttöjen iltaa viettävät naisseurueet. Ilmeetön palvelu ja pöydistä nouseva tupakansavu viimeistelevät baarin hienon, pysähtyneen tunnelman. Baari toimii myös viinikauppana, tuon tuosta sisään pistäytyy kotikokkeja ruokakassien kanssa. Laseittain myytävien viinien listalta löytyy noin 20 itävaltalaisista viiniä. Kylkeen voi tilata vaikkapa antipastoja.

UNGER & KLEIN
GÖLSDORFGASSE 2
(U1/U4 SCHWEDENPLATZ),
+43 1 532 1323, WWW.UNGERUNDKLEIN.AT,
VIINILASIT NOIN 3-8 €, ANTIPASTOLAUTANEN 6 €.



Kulinarium 7 tarjoaa fine diningia kohtuuhintaan.



Wieningerin naapurissa on viinintekijän veljen ylläpitämä viinitupa. Vain kolmannes Wieningerin viineistä viedään ulkomaille.

Wien on maailman ainoa pääkaupunki, jossa kasvatetaan kaupallisesti rypäleitä.



Lissi Wieninger vaihtoi sisustussuunnittelun viinien tekemiseen.

TUPATARKASTUS TAI TARHARETKI

Jos haluat nähdä muutakin kuin kaupungin viinibaarit, tee puolipäiväretki Stammerdorfin viinitupiin. Viinitupia kutsutaan Itävallassa nimellä *heuriger*. Nimi tulee kuluvan vuoden viinistä, *heurige*. Tuvan ulkopuolella riippuva havunoksa kertoo, että *heurigea* on vielä jäljellä ja viinitupa on auki. Viinitupakulttuuriin kuuluu rustiikki maalaisruoka, viinien nauttiminen ja muidenkin vieraiden kanssa seurustelu. Stammerdorfin päätepusäkillä pääsee raitiovaunulinjalla 31, joko suoraan keskustasta Schottenringin (U2/U4) metroasemalta tai oikaisemalla metrolla ensin Floridsdorfin (U6) asemalle.

Ulkoilmasta nauttiva tekee piknikretken Nussberg-vuoren rinteillä sijaitseville viinitarhoille tai jatkaa lounaalle Kahlenbergiin, josta aukeaa huikeat näkymät viinitarhojen ja kaupungin yli. Ylös pääsee bussilla 38A, paluumatka viinitarhojen läpi sujuu jalkaisinkin. Matkan varrella Grinzingissä on runsaasti viinitupia, joskin ne ovat enemmän turisteille suunnattuja kuin Stammerdorfin aidot *heurigerit*.

ENINGER

eniläisten laatuviinien pioneeri **Fritz eninger** on 20 vuodessa todistanut, että os Wienin kaupungin rajojen sisällä daan tuottaa loistavia, paikallista tyy- ja alueen maaperää ilmentäviä viinejä. eninger on voittanut Itävallassa lähes kki merkittävät viinipalkinnot. "Wien on maailman ainoa pääkau- nki, jossa kasvatetaan kaupallisesti rkittävän paljon rypäleitä. Me olemme aani ja kosmopoliitti mutta perinteitä ostava viinitila", viinintekijän vaimo si **Wieninger** sanoo.

Fritz Wieningerin veli ylläpitää veljes- isoisältä perittyä viinitupaa viinitilan

yhteydessä. Hämyisessä tuvassa voi mais- taata kaikkia talon viinejä laseittain.

Wienin kaupungin rajojen sisällä on 700 hehtaaria viinitarhoja, joista 45 hehtaaria on Wieningerin hallussa. Talon kaikki viinit viljellään biodynaamisesti.

Teknisesti Wien jakautuu kahdeksaan viininviljelyalueeseen, merkittävimmät tarhat sijaitsevat Nussberg-vuoren rin- teillä. Sieltä tulee myös Wieningerin *wiener gemischter satz* -valkoviini. Pai- kallinen viinierikoisuus tehdään samalla tarhalla sekaisin kasvavista rypälelajik- keista.

"Vaikka lajikkeet kypsyvät eri aikaan, ne korjataan samanaikaisesti, puristetaan

mehuksi ja käytetään viiniksi. Viinin jippo on ylikypsien ja raakojen rypäleiden ai- kaansaamassa tasapainossa", Lissi Wienin- ger selventää.

Viinissä saa käyttää jopa yli 20 eri ry- pälelajiketta, minimissään kolmea. Kuu- lostaa epäilyttävältä. 11 rypälelajikkeesta valmistettu Wieninger Wiener Gemischter Satz 2010 osoittautuu kuitenkin persoonal- liseksi, maukkaaksi ja rapean raikkaaksi viiniksi, jossa on runsaasti hedelmää ja mukavaa mausteisuutta.

WIENINGER
STAMMERSDORFERSTRASSE 80, WIEN,
+43 1 290 1012, WWW.WIENINGER.AT WIENINGERIN
VIINITUPA ON AUKI MA-TO KLO 15-24 JA PE-SU
KLO 12-24. WWW.HEURIGER-WIENINGER.COM.
TOIMISTON PUOLELTA VIINEJÄ VOI OSTAA
MYÖS MUKAAN.



Kävelevä historiankirja Michael Moosbrugger arvostaa perinteitä.



Fred Loimerin puhdaspiirteiset ja tasapainoiset viinit tunnetaan loistavina ruokaviineinä.

Viritä

PÄIVÄRETKI KAMPTALIIN

Wienin luoteispuolella si- jaitseva Kamptal tunnetaan raikkaista, selkeäpiirteisistä ja laadukkaista valkoviineistään. Vaihteleva maaperä ja kuiva ilmasto sopivat erinomaisesti alueen päälajikkeiden, Rieslin- gin ja Grüner Veltinerin, vilje- llyyn. Juuri Kamptalin laatuvi- inien ansiosta Grüner Veltiner nousi 90-luvun lopulla viini- maailman huipulle.

FRED LOIMER

Kamptalin maisemia hallitsevat kauniit, polveilevat kukkulat, joet, viinitarhat ja niiden väleihin piiloutuvat linnat ja sym- paattiset kylät. Langenloisn kylän ulko- puolella maalaismaiseman rikkoo futuris- tinen tumma laatikko. Arkkitehti **Andreas Burghardt**in suunnittelema rakennus lepää vanhan Haindorfin linnan kellarei- den päällä. Rakennelmassa syntyvät **Fred Loimerin** viinit.

"Perinteitä pitää kunnioittaa, mutta menneisyyteen takertuminen ei saa kaventa- omaa ajattelua. Historiasta on otettava opiksi, jotta voimme tehdä hyviä viinejä tämän päivän tarpeisiin", Fred Loimer sa- noo. Jokaisen sukupolven on luotava omat perinteensä. Itse Loimer haluaa tulla muis- tetuksi osana sukupolvea, joka aloitti laa- tuviinien tekemisen ja luonnonmukaisen viininviljelyn.

Talon tärkeimmät rypälelajikkeet ovat Grüner Veltiner ja Riesling, joille Kamp-

taln lämpimät päivät ja kylmät yöt anta- vat mainion hapokkuuden. Viinintekijän halu maaperän ilmentämiseen maistuu viineissä suoraviivaisuutena, puhtaana hedelmäisyytenä ja mineraalisena ryhdik- kyytenä. Seeberg 2009 on samannimiseltä tarhalta tuleva riesling, joka täyttää kaikki Loimerin viineille tyypilliset tunnusmer- kit. Hyvän viinin tuntee siitä, että se saa hymyilemään. Seeberg on juuri sellainen.

FRED LOIMER
HAINDORFER VÖGERLWEG 23, LANGENLOIS,
+43 2 734 2239, WWW.LOIMER.AT
TASTINGHUONE ON AUKI MA, TI JA
TO KLO 10-17, MUINA PÄIVINÄ KLO 10-18.

SCHLOSS GOBELSBURG

Gobelsburgin linnan historia ulottuu vuo- teen 1074, viiniä siellä on tehty 1700-luvun lopulta asti. Vuonna 1996 viinintekijät **Willi Bründlmayer** ja **Michael Moosbrugger** saivat linnan vuokralle sen omistavalta munkkiluostarilta.

Pienikokoinen Moosbrugger tallustelee isossa linnassa miltei äänettömän askelin, eikä linnanherran elkeistä ole tietoakaan. Vaatimaton mies ymmärtää kuitenkin lin- nan historian asettamat velvoitteet. "Per- hetiloilla persoonallisuus tulee ensimmäi- senä, me lähemme itävallalaisten viinipe- rinteiden kunnioittamisesta. Olemme vain pieni osa kokonaisuutta", Moosbrugger sanoo.

Mahdollisimman puhtaan kasvuympä- ristön takaamiseksi talo käyttää viljelyssä vain luonnollisia lannoitteita. Moosbrug- ger näkee lasten ja viinien kasvattamisen samoin. Kumpakaan ei voi käskä kehiti- tymään tietynlaiseksi, mutta kasvulle pitää asettaa rajat. "Viineissä on samanlaista mystiikkaa ja arvaamattomuutta kuin lap- sissa. Siksi pidän niistä."

Talon viinit saavat vahvat tyyliinsä ja luonteensa Itävallan legendaarisimpiin lukeutuvilta viinitarhoilta. Grüner Velt- liner viihtyy paremmin Steinsetzin lössi- peräisessä ja savisessa maassa, Riesling aateloituu huippuunsa Heiligensteinin mineraalisessa ja hauraassa hiekkakivessä. Suoraviivainen, ryhdikäs ja runsaan he- delmäinen Riesling Heiligenstein 2010 on lähes naurettavan hyvä viini, jonka heleä mineraalisuus kutittelee sormenpäissä asti. Moosbrugger ei kuitenkaan selitä viinejään pelkän kemian kautta. "Terroir on muutakin kuin maaperä ja ilmasto. Sii- hen kuuluu myös historia ja sen ilmaise- minen."

SCHLOSS GOBELSBURG
SCHLOSSSTRASSE 16, GOBELSBURG,
+43 2 734 2422, WWW.GOBELSBURG.AT
TILALLA EI OLE VIERAILLE AVOINTA
TASTINGHUONETTA, MUTTA GOBELSBURG
OTTAA JONKIN VERRAN VIERAILUJOITA VASTAAN
SOPIMUKSESTA, SCHLOSS@GOBELSBURG.AT.
VIINEJÄ VOI KÄYDÄ OSTAMASSA TILALTA
MA-LA KLO 11-17.

Viritä

PÄIVÄRETKEI BURGENLANDIIN

Wienin kaakkoispuolella, lähellä Unkarin rajaa sijaitseva Burgenland on aurinkoinen, kuumen Pannonia-tuulen hyväilemä alue, jonka ilmasto ja mineraalinen maaperä sopivat erinomaisesti punaisten rypälajikkeiden viljelyyn. Zweigelt-, Blaufränkisch-, St. Laurent- ja Pinot Noir -lajikkeista tehdyt viinit tunnetaan raikkaina, elegantteina ja tasapainoisina ruokaviineinä, jotka vasta tekevät läpimurtoa viinimaailman huipulle.



Georg Prieler viihtyi jo lapsena Schützen Steinin kukkuloilla, puut ja isot kivet tarjosivat pienelle pojalle monta hyvää piilopaikkaa. Kivisen maaperän vuoksi suurin osa työstä tarhoilla on tehtävä käsin.

Blaufränkischin viljely aloitettiin Burgenlandissa uudelleen 1960-luvulla.

Prielerin 20 hehtaarin tarhat pilkkoutuvat 14 eri paikkaan.



Heinrichin tastinghuoneen lattiasta avautuu huikea näkymä kellariin.

HEINRICH

Kun Gernot Heinrich aloitti 1980-luvun puolivälissä viinintekijän uransa, hän kypsytti ensimmäiset viininsä kolmessa tynnyrissä isänsä kellarissa. Nyt Golsissa, Neusiedler-järven liepeillä kohoaa valtava, moderni viinitalo, jonka tilavat ja siistit tuotantotilat on varustettu uusimmalla teknologialla. Tynnyreitä kellarissa on parisen tuhatta.

Gernot Heinrich lukeutuu Itävallan parhaisiin viinintekijöihin. 99 prosenttia Heinrichin tuotannosta on punaviinejä, joista kulttimaineeseen on noussut talon Salzberg-sekoiteviini. Puhdaspiirteisissä ja tasapainoisissa viineissä perinteet yhdistyvät nykyaikaiseen viininvalmistustekniikkaan.

”Heinrichin viinit olivat aiemmin vahvoja ja jyrkän raamikkaita, mutta 2000-luvulla tyylimme on muuttunut hienostuneemmaksi. Ajan myötä viinimme ovat löytäneet oikeanlaisen eleganssin”, kuvailee Heinrichin viinikellarin kakkosmiehenä toimiva Martin Lichtenberger. Talon huippuviinit käytetään tammitynnyreissä, mutta tammen maku ei hallitse viinejä. Tynnyrikypsytyksen tarkoitus on antaa viineille pehmeyttä.

Talolla on 65 hehtaaria omia viinitarhoja, kolmanneksen tuotannossa käytetyistä rypäleistä Heinrich ostaa alueen muilta tuottajilta. Tuotanto keskittyy paikallisiin punaisiin rypälajikkeisiin.

PIKAFAKTAT VIINIMATKA ITÄVALTAAN

MATKA

Wieniin pääsee Helsingistä nopeimmin Finnairin ja Austrian Airlinesin suorilla lennoilla, lento kestää noin 2,5 tuntia. Lentolippujen hinnat alkaen 250 €.

Liikkuminen Wienissä on helppoa metrolla ja raitiovaunulla, mutta kaupungin ulkopuolella liikkumiseen ja viinitiloilla vierailuun tarvitaan auto. Itävallan moottoritiet ovat hyväkuntoisia, sekä Kamptaliin että Burgenlandiin ajaa Wienistä alle tunnissa. Vältä ruuhka-aikaa Wienin keskustassa.

MAJOITU

Tyylikästä ja tasokasta majoitusta etsivän viinintekijän ehdoton valinta on designhotelli Rathaus Wein & Design (Lange Gasse 13, +43 1 400 1122, www.hotel-rathaus-wien.at), jonka huoneet on nimetty ja sisustettu itävaltalaisen viinitalojen mukaan – ja huoneista löytyy näiden tuottajien viinejä. Alakeran viinibaarissa on mahdollista tutustua muidenkin itävaltalaisen viinintekijöiden tuotoksiin. Runsasta aamiaista voi nauttia tunnelmallisella sisäpihalla. 1 hh 120–150 €, 2 hh 160–210 €.

Pension Sacher (Rotensturmstraße 1, +43 67 6445 1658, www.pension-sacher.at) tarjoaa viihtyisän ja kodikkaan majoituksen aivan kaupungin keskustassa. 1 hh 80–100 €, 2 hh 100–120 €.

SYÖ JA JUO

Jos vatsa ei täyty viinikerroksella, fiinin illallisen voi nauttia Restaurant Vestibuelissa (Dr. Karl Lueger-Ring 2, +43 1 532 4999,

www.vestibuel.at). Vähän rennompaa tunnelmaa tarjoavat Gasthaus Schnattl (Lange Gasse, +43 1 405 3400, www.schnattl.com), Restaurant Aubergine (Gonzagagasse 14, +43 1 968 3183, www.aubergine.com) ja Rosnovsky und Co (Buchfeldgasse 10, +43 1 403 2520, www.rosnovskyundco.at).

Burgenlandin vierailulla kannattaa ehdottomasti piipahtaa Eselböckin perheen persoonallisessa ja laadukkaassa Taubenkobel-ravintolassa (Hauptstraße 33, Schützen am Gebirge, +43 2 684 2297, www.taubenkobel.at), jonka yhteydessä toimii viihtyisä hotelli.

VIERAILE VIINITILOILLA

Vaikka viinitiloilla olisi tastinghuone, taapaamisista kannattaa sopia etukäteen. Eriyisesti pienillä perhetiloilla vieraiden vastaanottaminen vie viinintekijältä aikaa jostain muusta, siksi on kohteliasta pitäytyä sovituissa aikatauluissa ja palkita isännän vieraanvaraisuus ostamalla tilan viinejä.

Autolla liikkuja sylkee automaattisesti maistamansa viinit, mutta muidenkaan ei ole soveliaista humaltua vierailun aikana. Viinien juominen kannattaa jättää viinittu-piin ja -baareihin.

Kattavan tietopaketin itävaltalaisista viinialueista, paikallisista tuottajista ja parhaista viineistä löydät osoitteesta www.austrianwine.com.

OSTA VIINEJÄ

Viinintuliaisat saa ostettua edullisimmin suoraan tiloilta. Kaikkea ei kannata kuitenkaan tuoda matkalaukussa, sillä joidenkin tuottajien viinejä löytyy myös Alkon valikoimista.

PRIELER

ksähtyneen Schüznerin kylän pääkadulla vivelee vastaan vain kanoja. Jo eläkkeelle äneen viinintekijän Engelbert Prielerin halla nuokkuu kaksi ponia aitauksessa. nsimmäisenä vieraita ehtii tervehtimään onni-koira, seuraavaksi Prielerin poika eorg. Hän vastaa viidennessä sukupol- ssa perheen viinitalasta isosiskonsa Sil-an kanssa.

”Lähdetäänpö heti tarhoille? Siellähän init oikeasti tehdään”, Georg Prieler kyy maasturin avaimia heilutellen. Talon o hehtaarin tarhoista merkittävimmät jaitsevat Schützner Steinin kukkuloilla, ilta avautuu upea näkymä Neusiedler-jär-

ven yli, melkein Unkariin asti. Järven antama kosteus, fossiilinen ja mineraalinen maaperä, lämpöä varaavat kalkkikivet ja pitkät kasvukausi tarjoavat köynnöksille optimaaliset kasvuolosuhteet.

Terveet ja ryhdikkäät Blaufränkisch-köynnökset seisovat purevasta kevättuulesta huolimatta suorissa riveissä kuin tinasotamiehet. ”Meidät tunnetaan ennen kaikkea huippukuntoisista tarhoistamme. Muut paikalliset tuottajat esittelevätkin mielellään tarhojamme ominaan”, Georg Prieler myhäilee.

Prielerin viinejä kasvatetaan kolmessa erilaisessa maaperässä, ja luonnollisten viinien halutaan ilmentävän mahdollisim-

man hyvin juuriaan. Talon viineille tunnusomaista onkin puhtaus, maanläheisyys ja intensiivistä hedelmää syventävä raikas mineraalisuus. ”Tärkeintä on tasapaino. Haluamme tehdä hyviä ruokaviinejä, joita voi nauttia läpi aterian.”

Vastikään Itävallan toiseksi parhaan punaviinin palkinnon napannut Leitha-berg DAC Blaufränkisch 2008 on hyvä esimerkki tasapainoisesta ja monimuotoisesta viinistä. Sen pehmeä mineraalisuus ja tupakkainen marjaisuus laittavat sukat pyörimään jaloissa.

PRIELER
HAUPTSTRASSE 181, SCHÜTZEN AM GEBIRGE
+43 2 684 2229, WWW.PRIELER.AT
TASTING JÄRJESTYY KLO 9-18, MUTTA AINA
KANNATTAA SOITTAA ETUKÄTEEN JA SOPIA AIKA.

Eriyisen hyvin alueella viihtyy hankalana viljeltävänä pidetty Blaufränkisch, joka saa kalkkiperäisestä maaperästä mukavaa hedelmäisyyttä, raikkautta ja mausteisuutta. Tummiin marjojen sävyttämä Heinrich Blaufränkisch 2009 on herkkyydessään ja hedelmäisessä runsaudessaan hieno esimerkki talon edustamasta tyylistä. ✘

HEINRICH
BAUMGARTEN 60, GOLS
+43 2 173 3176, WWW.HEINRICH.AT
HEINRICHIN TASTINGHUONE ON AUKI SOPIMUKSEN MUKAAN, TILALLA OTETAAN MIELELLÄN VIERAITA VASTAAN. TALON ESITTELYYN KUULUU TUUNNIN MITTAINEN KIERROS KELLAREISSA SEKÄ VIINITASTING.

