

KUUMAA, KUIVAA, AUTIOITUVAA MAASEUTUA. SULJETTUJA PORTEJEJA, VAIKENEVIA IHMISIÄ JA KÖYHYYYTÄ. SISILIA EI VIELÄ OLE "EUROOPAN KALIFORNIA", MIKSI SE ON VIINIMAAILMASSA NIMETTY. ILMASTO ON SAMANTYYPPIINEN, MUTTA SIIHEN YHTENEVÄISYYDET TOISTAISEKSI JÄÄVÄTKIN.



Uinuva suljettu saari

"Uni, rakas Chevally, uni on se, jota sisilialaiset tahtovat, ja he vihaavat aina sitä, joka tahtoo hierittää heidän, vaikkapa tuodakseen mitä kauneimpia lahjoja. Näin meidän kesken sanottuna epäilen suuresti onko uudella hallituksella paljonkaan lahjoja matkalaukussaan meidän vuallemme. Kaikki sisilialaiset ilmaiset ovat unittilan ilmaisuja, kiihkeimmätkin: aistillisuutemme on unoituksen kaipuuta, laukaukset ja tikarintuskut kuoleman halua. Hekumallisen liikkumattomuuden, siis kuoleman, ikävää on laiskautemme."

Sisilia/ Sisiliassa on loistavat olosuhteet tehdä yhtä hyvää viinejä kuin Kaliforniassa tehdään, ja huomattavan paljon edullisempaan hintaan. Dynaaminen viinibisnes, viiniturismi ja yritteliäät boutiquewineryt kalifornialaiseen tyyliin eivät vielä ole tämän saaren arkipäivää. Yksi uuden aallon sisilialaisista viinintuottajista on Donnafugata, joka on ottanut vaikutteita muilta menestyneiltä viinialueilta. Sen juuret ovat perinteisen sisilialaisen väkevöidyn marsalaviinin tuotannossa, josta perheyrittys siirtyi moderneihin pöytäviineihin.





– Sisilian ongelma on, että emme ole osanneet markkinoida viinejä, turismia tai muitakaan tuotteitamme. Sisilian tunnetuin asia on mafia, mikä ei vie meitä eteenpäin. Täällä ei haluta investoida bisnekseen oikealla tavalla, eikä sijoittajia oteta helposti vastaan. Kaikki menestyneet sisilialaiset ovat menestyneitä siksi, että he ovat lähteneet täältä. Syy lähtöön on halu kehittyä, sanoo **ANTONIO RALLO**, Domnafugatan viidennen sukupolven viinintekijä.

Donnafugata on menestynyt hyvin ja saanut kansainvälistä mainetta viimeillään. Syy menestykseen on se, että jo Antonio Rallon vanhemmat hakivat tietoa ja vaikutteita edistyksellisiltä viinintuotantoalueilta. He ovat myös koko ajan sijoittaneet tuotantoon, teknologiaan, ihmisiin ja markkinointiin. Rallo on kriittinen, koska avoimuus uusille ajatuksille ja investoinnit ovat sulkeutuneille sisilialaisille yleensä vieraita toimintatapoja.

VIELÄ KYMMENEN VUOTTA SITTEN Sisilia tuotti enemmän viiniä kuin koko Australia. Suurin osa tuotannosta oli halpaa bulkkiviiniä, joka laivattiin Pohjois-Italiaan sekoitettavaksi paikallisiin viineihin.

Kuumassa ilmastossa tuotetulla alkoholipitoisella viinillä paranneltiin pohjoisen Italian viileämmän ilmaston hapokkaita ja värittömiä viinejä.

– Vielä 5–6 vuotta sitten suurin osa Sisilian viinintuotannosta oli valkoviinejä, vaikka olosuhteemme sopivat paremmin punaviinien tuottamiseen. Tämä on kuumien ilmastojen viljelyaluetta, joten ei olisi järkevää tuottaa esimerkiksi pinot noiria, mutta pääosin punaiset rypälajikkeet menestyvät täällä hyvin. Sisiliassa tehdään yhä enemmän hyviä viinejä. Ongelma on se, että tuottajat ovat pieniä ja heitä on vähän. Markkinoille meno vaatii voimaa. Suurin haaste on tehdä Sisiliasta brändi. Parhaiten voimme erottautua omilla ainutlaatuisilla rypälajikkeillamme. Jos voimme yhdistää lajikkeet tiukasti alkupe-
rään, markkinointi on helpompaa. Pantelleria on siitä hyvä esimerkki: pienen saaren vulkaaninen maaperä tuottaa ainutlaatuista viiniä rypälajikkeesta, jota ei ole missään muualla. Jos saamme aikaan jotain yhtä sisilialaista, olemme vahvoilla. Jos teemme jotain hyvin kaupallista, kilpailemme uuden maailman kanssa kaikkein kilpailluimmissa luokassa, Antonio Rallo sanoo.



VIEREINEN SIVU | Antonio Rallo maistelee rypäleitä, niiden kuoria ja siemeniä. Nero d'avola saa kypsä vielä, mutta ansonican poiminta aloitetaan huomenna.

VASEMMALLA | Donnafugatan historiallisessa kellarissa hyödynnetään mahdollisimman paljon aurinkoenergiaa. Kuuman ilmaston vuoksi viinien lämpötilaa kontrolloidaan koko tuotantoketjun ajan.

YLLÄ | Sisilissä chardonnain poiminta aloitetaan ensimmäisenä koko pohjoisella pallonpuoliskolla. Kuuman ilmaston takia rypäleet poimitaan yöllä. Tämä härveli on valonheitin, joka auttaa poimijoita syyssinustassa etelän yössä.



DONNAFUGATAKIN ALOITTI UUDISTUMISENSÄ istuttamalla kansainvälisiä lajikkeita ja soveltamalla uuden maailman menetelmiä ja teknologiaa. Sen jälkeen he palasivat juurilleen ja löysivät Sisilian omat lajikkeet punaisen *nero d'avolan* ja valkoisen *ansonican*, jotka ovat nykyisin yrityksen lippulaivaviinien perusta.

Sisilian ilmastossa suurin haaste on saada valkoviineistä riittävän hapokkaita ja pitää punaviinien alkoholipitoisuus kohtuullisen alhaisena, noin 13–14,5 prosentissa. Viljelyin valkoinen *catarratto* on hapokas rypäle, mikä on kuumassa ilmastossa eduksi. Ansonica on catarrattoa elegantimpi, aromaattinen rypäle.

– Nero d'avolan kuori muuttuu kypsyyssään joustavammaksi ja siitä tulee vähän kuivuneen näköinen, Antonio Rallo selittää ja poimii köynnöksestä rypäleitä maistettavaksi.

– Näetkö, että siemenissä on vielä pieni vihreä raita? Nämä saavat kypsä vielä kuusi päivää. Tämä vuosi on ollut kylmä, ja sadonkorjuu on 15–20 päivää myöhässä.

Seuraavaksi hän sukelttaa ansonica-köynnöksiin, ja kertoo valkoisen ansonican maistuvan vähän kitkerälle.

PREMIUS BORDEAUX



Anna lahja
josta nautitaan.

Alko: 459267
Hinta: 9,94 €
lahjapakkauksessa

Väri: Kirsikanpunainen.
Tuoksu: Monipuolinen, kehittyneenä ja intensiivinen. Havaittavissa kypsän rypäleen aromeja yhdistettynä punaisiin marjoihin, näkään ja mausteisiin.
Maku: Suutuntuma on samettinen, voimakas, harmoninen ja pitkä. Yleisvaikutelma on hienostunut ja elegantti.

BPF

Bouteille Finlandia Finlands ÖF
Bottling & Distribution Ltd. Helsinki, Finland

www.bpf-finland.fi

SISILIAN PUNAVIINIT OVAT TUMMIA,
RUNSAITA JA PEHMEÄTANNIINISIA.
VALKOVIINIT OVAT RAIKKAITA JA HEDEL-
MÄISIÄ, ETELÄN LÄMMÖSSÄ KYPSEYNEITÄ.

ALLA | **Santa**
Magherita di Belicon
maanjäristyksessä
tuhoutunut osa on
säilytetty sellaise-
naan, aikakautensa
muistomerkinä.

VIEREINEN SIVU, ALLA |
Donnafugatan kellarissa
jokainen tynnyri mais-
tetaan erikseen, kerran
kuukaudessa. Sitä varten
tarvitaan tiimi viinintekijöitä.

OIKEALLA | **José Rallo** on
Sisilian modernin bisnes-
maailman tunnetuimpia
nimiä. Hän on paitsi
Donnafugatan "ääni ja kas-
vot", myös uuden yritys-
kulttuurin puolestapuhuja.



– Se on vain hyväksi viinille. Kitkerä maku tulee kuoren tanniinista. Jopa 90 prosenttia viinin aromeista tulee rypäleen kuoresta. Siksi annamme valkoviinirypäleidenkin maseroitua vähän aikaa ennen puristamista. Ansonica ei ole kovin hapokas, joten pidämme happotasapainon kurissa keinokastelulla ja tuotantomääriä karsimalla. Nämä rypäleet ovat valmiita, ja aloitamme poiminnan huomenna!

Antonio Rallo kertoo, että kasvatustavalla voidaan kontrolloida sekä rypäleiden että turtujen kokoa ja määrää. Ansonica on herkkä rypäle ja sairauksille altis. Se tuottaa raikkaita ja elegantteja viinejä, jos tuotantomäärät ja kastelu pidetään kurissa. Konsentroitunut ansonica myös ikääntyy kohtuullisesti, mutta paahdettua tammea se ei kestä niin hyvin kuin esimerkiksi chardonnay. Tammi peittää sen hienostuneet aromit.

Punainen nero d'avola on samalla tavalla herkkäarominen rypäle, ei helposti tunnistettava eikä päällekkävyä. Sillä on sama geneettinen tausta kuin syrah'lla, mutta se vaatii aikaa kypsyykseen 7–8 päivää syrah'ta enemmän.

– Nero d'avolan kuori ei ole kovin paksu, joten se on herkkä rypäle myös kasvatusmielessä. Sisilian maaperässä on paljon kalkkia, ja erittäin kalkkipitoisilla tarhoilla köynnöksetkin kasvavat huomattavasti hitaammin kuin vähäkalkisella maaperällä. Kalkkipitoisilla tarhoilla kasvaneet nero d'avola -viinit saavat Burgundin viinin hienostuneisuutta, saviseimassa maaperässä Bordeaux'n voimaa. Etnan alueella maaperä on vulkaanista, mikä maistuu myös viineissä, Rallo sanoo.

Nero d'avola tuottaa hyvin erilaista viiniä eri maaperässä, ja lopputulos onkin eri tarhojen sekoitusta. Yleensä ongelmana on liikkakastelu ja -tuotanto.

– Nero d'avola -köynnös ei saisi ikinä tuottaa enemmän kuin



kaksi kiloa kasvia kohti. Jos köynnös puolestaan stressaantuu veden puutteesta, viini ei saa tarpeeksi väriä ja tanniinia. Alkoholi- ja tanniinipitoisuuden pitäminen alhaalla ei ole niin haasteellista kuin esimerkiksi merlot- ja cabernet sauvignon -lajikkeilla, Rallo vertaa.

"Lauletteko tosiaankin, Chevalley, olevanne ensimmäinen, joka toivoo johtavansa Sisilian yleisen historian virtaan? Kuka tietää kuinka moni muhannettilainen imaami, kuinka moni Roger-kuninkaan ritari, sveabillainen kirjuri, anjoulainen paroni, katolisen majesteetin lakimies on elätellyt samaa kaunista hulluutta, ja kuinka moni espanjalainen vanakuningas ja

Kaarle III:n uudistusmielinen virkailija. Kuka enää tietää, keitä he ovat olleet?"

SISILIASSA JUODAAN VIINIÄ 25 litraa henkeä kohti vuodessa. Antonio Rallon mielestä viralliset numerot eivät kerro koko totuutta, sillä saarella tehdään paljon omia viinejä. Käytettyjä tynnyreitä ei ole vaikea saada kaupaksi, ja ne päätyvätkin viljelijöille, jotka tekevät viinejä omaan tarpeeseen.

– Silti elämäntyyli on muuttunut. Nuoret eivät halua jatkaa maataloilla ja talot autoituvat. Maa on täällä huomattavasti edullisempaa kuin esimerkiksi Toscanassa tai Piemontessa, mutta hinta nousee kuitenkin 8–10 prosentin vuosivauhdilla. Nyt olisi oikea aika sijoittaa Sisiliaan.

Sijoittajia ei ole ollut tungokseen asti: kun muut vetovoimaiset viinialueet täyttyvät pienistä kunnianhimoisista boutique-wineryistä ja nuoresta innokkaasta väestä, jotka palaavat maaseudulle uusien ideoiden ja ammattitaidon kanssa, Sisiliassa näin ei ole käynyt. Sisilia on edelleen hyvin sulkeutunut.

– Sisiliassa ollaan edelleen pieniä, kuten vanhassa maailmassa yleensäkin. Toscanalainen Antinorikin on kymmenen kertaa pienempi kuin esimerkiksi kalifornialainen Mondavi. Jotkut suuret italialaiset yritykset ovat sijoittaneet tänne ja ostaneet tarhoja. Kun laatuviinien tuottajat tulevat tänne, se on hyvä asia, joka hyödyttää koko Sisiliata. Suuret bulkkituottajat sen sijaan eivät toisi tänne mitään lisää, Rallo sanoo.

Viini on Sisilian dynaamisin bisnesala – maatalousvetoisella saarella ei käytännössä ole teollisuutta. Olosuhteet viininviljelylle ovat aina hyvät ja ongelmattomat. Sisilian punaviinit ovat hedelmäisiä, runsaita ja pehmeitänniinisia. Aurinkoa riittää niin paljon, ettei rypäleiden kypsyminen ole ongelma. Valkoviinit ovat rakkaita ja hedelmäisiä, ➔

MAÎTRES VIGNERONS PRESQU'ÎLE de St-TROPEZ

Brame



tuote nro : 006075
myyntihinta : 7,97 €

etelän lämmössä kypsyneitä. Viinit myös kypsyvät pullossa pohjoisen viinejä nopeammin, mikä on yksi syy siihen, että etelän viinit ovat suosittuja. Toinen syy on hinta: viinejä pystytään tuottamaan huomattavasti edullisemmin kuin esimerkiksi Pohjois-Italiassa.

– Aika on rahaa, ja esimerkiksi Piemonten baroloita joudutaan kypsyttämään pari vuotta pitempään ennen myyntiä. Nyt Sisilian on aika näyttää, mitä täällä osataan. Viinintekijälle on paljon vaikeampaa ja haastavampaa tehdä hyviä viinejä paikallisista rypäleistä. Juuri siksi se on mielenkiintoista. Kansainvälisistä lajikkeista saa helposti hyviä viinejä joka puolella maailmaa, mutta se on tylsempää. Nyt kaikki tekevät blendejä. Sekoitukseen saadaan kunkin osan parhaat ominaisuudet, siksi single varietal -viini on myös blendiä vaikeampi tehdä, Antonio Rallo sanoo.

SISILIASSA LÄMPÖTILA PYSY YLLÄ yleensä kymmenen lämpöasteen paremmalla puolella. Vielä sadonkorjuun aikaan – joka aloitetaan yleensä elokuun viidentenä – on niin kuumaa, että ensimmäisenä kerättävät chardonnay-rypäleet poimitaan yöllä. Kun rypäleitä ei tarvitse jäähdyttää, energiakustannukset pienenevät 70 prosentilla. Donnafugatan Marsalassa sijaitseva 1800-luvulla rakennettu tuotantolaitos on teknologialtaan täysin modernisoitu, ja aurinkoenergiaa hyödynnetään niin paljon kuin mahdollista.

– Marsalan kaupungissa sijaitseva kellarimme oli restauroinnin jälkeen Sisilian ensimmäinen alusta loppuun lämpötilakontrolloitu tuotantolaitos. Se oli viinien kannalta todella muuttava muutos. Toinen merkittävä uudistus, minkä vanhempamme toivat, oli tuotantomäärien rajoittaminen. Sisiliassa voi periaatteessa tuottaa niin suuria määriä kuin haluaa, mutta se ei ole laadun kannalta järkevää. Tuotantomäärien rajoittaminen oli paikallisille työntekijöille shokki, eikä sitä ymmärretty eikä hyväksytty ensin. Vanhempani alkoivat pitää työntekijöille viinikursseja ja maistajaisia, ja vähitellen he ymmärsivät mitä laatu on ja miten siihen voidaan vaikuttaa. Kysymys on koko mentaliteetin muuttamisesta, eikä se käy hetkessä.

”Jos tahdomme kaiken pysyvän ennallaan, kaiken on muututtava.”

SISILIAN UUDISTUKSET OVAT VIELÄ TYÖN ALLA. Suurimpia moottoreita ovat viini ja turismi. Uusia hotelleja rakennetaan ja viinitarhoja istutetaan uudelleen. Kuluttajat kun haluavat laatua, elämystä ja västintä rahoilleen.

– Meillä on herkullista ruokaa ja täydellinen ilmasto. Täällä on parhaat raaka-aineet ja loistava keittiö, mutta palvelu on ollut tuntematon käsite. Täällä kuumassa ilmastossa ei ole montaa ravintolaa,

