



## Löydä Slovenian viinit

Slovenia on pieni suuri ja ikivanha viinimaa. Viiniä on valmistettu Slovenian alueella pari tuhatta vuotta, mutta erityisesti kristinusko, munkit ja katolinen kirkko edistivät viininvalmistusta. Porvaristo ryhtyi viinintekijäksi vasta viitisen sataa vuotta sitten.

Viinikirva tuhosi viinitarhoja joka puolella Eurooppaa 1800-luvun lopulla ja 1900-luvulla maailmansodat. Titon Jugoslaviassa taas tuhoutui enologista ammattitaitoa, kun viinintuotannon tavoitteeksi asetui määrä, ei laatu. Viinitilat viljelivät rypäleitä, mutta möivät ne suurille osuuskunnille, jotka valmistivat viiniä lähinnä teollisesti. Rypälelajikkeissa siirryttiin kotoperäisistä kansainvälisiin.

Kun Jugoslavia hajosi ja Slovenia itsenäistyi 1991, alkoi muutos. Sille toi lisäpotkua liittyminen Euroopan unioniin vuonna 2004. Vehreiden kukkuloiden rinteiltä kävisivät pensaat ja tilalle istutettiin viiniköynnöksiä. Jo sukupolvia rypäleitä viljelleet tilat alkoivat tehdä omaa viiniä. Nuori sukupolvi asetti kunnianhimoisia tavoitteita; määrästä siirryttiin laatuun.

### Rypäleiden ja artesaanien suurvalta

Slovenian viininviljelyn aluejako on perua Itävalta-Unkarin ajoilta. Viininviljelyalueita on kolme: Primorska, Podravje ja Posavje. Primorska rajautuu Italiaan ja Kroatiaan, Podravje Itävaltaan, Unkariin ja Kroatiaan, Posavje vain Kroatiaan. Nämä pääalueet jakautuvat pienempiin viinialueisiin ja paikallisiin viinipiireihin.

Slovenia on vain Kainuun maakunnan kokoinen, mutta historiallisesti sillä on runsaasti kotoperäisiä rypälelajikkeita. Pienessä maassa viinitalatkin ovat pieniä, usein alle kymmenen hehtaaria tai vähän päälle. Maassa on vain muutama isompi ja teollisempi viinintuottaja. Tilanne on ihanteellinen viinin ystävän kannalta: kun ei voi kilpailla määrällä, on kilpailtava laadulla. Slovenian parhaimmat viinintekijät ovat luovia viinintekijöitä. Viiniä tehdään näkemyksellisesti ja luonnonmukaisuus on hallitseva piirre. Näin avautuu mahdollisuus tehdä viiniä ilman vip-paskonsteja.



Sloveniassa tehdään nykyään monin paikoin niin sanottuja alkuviinejä. Niissä viini käy luomurypäleen omilla hiivoilla luonnollisesti eikä käymistä manipuloida tempuilla tai lisäaineilla käynnin aikana. Usein viiniä ei myöskään suodateta eikä sitä kirkasteta ja viinin lisätään sulfittia joko hyvin maltillisesti tai ei lainkaan.

Monet alkuviinien tekijät valmistavat valkoviininsä ja punaviininsä samalla tavalla: rypäleet saavat uuttua rypälemehussa lyhyemmän tai pidemmän ajan käymisen aikana eli viini tehdään maseroiden. Se tuo valkoviineihin upeita värejä, tuloksena on kullankeltaisia ja oranssisia valkoviinejä. Näitä viinejä kutsutaankin oranssiviineiksi.

Oranssiviinien suuria maita ovat Slovenia, Kroatia, itävalta ja Italia, sen pohjoisin osa. Oranssiviinifestivaalit ovat nykyään osa näiden seutujen vuosittaisia viinijuhlia. Arvostettu viinilehti Decanter julisti vuonna 2020 Podravjen viininviljelyalueella biodynaamisesti viinejään valmistavan Božidar Zorjanin Muškat Ottonel -viinin maailman parhaaksi oranssiviiniksi. Eikä tätä julistusta ole protestoitu!

Slovenia-seuran viinimatkalaiset maistelivat Zorjanin isoissa maanlaisissa amforoissa valmistamia viinejä 2019, myös tuota Muškat Ottonel -viiniä. Zorjan on myös yksi vuonna 2018 julkaistun Amber Revolution -teoksessa esitellyistä viinintekijöistä. Eikä ainoa slovenialainen siinä.

Nykyään amforat kiinnostavat muitakin slovenialaisia viinintekijöitä. Viinin kypsyttelyssäkin on vaihtoehtoja: käytössä eivät ole vain tammitynnyrit, vaan joillakin myös akaasia-, kirsikka- ja mulperipuu. Näin viinissä on vähemmän puun aromeja kuin tammessa kypsytessään.

Slovenian itsenäistyessä maassa alkoi alkuperäisrypäleiden renessanssi. Pinela-lajike, josta tehdään hienostunutta valkoviiniä, on yksi elvytettyistä. Toinen uuteen kukoistukseen noussut valkoviinirypäle on Zelen. Nimensä mukaisesti se on hyvinkin vihertävää. Klarnica on kolmas.

Jotkut aiemmin laajalti viljellyt lajikkeet ehtivät kadota. Sellainen on punainen Pokalca, joka Italian puolella kulkee nimellä Schioppettino. Mutta sekin on jo palannut Primorskaan.

Pinot noir puolestaan, sloveeniksi Modri pinot, on lajike jota maassa on viljelty vähintään toista sataa vuotta.

Yhteisillä käynneillämme slovenialaisilla viinitiloilla olemme maistelleet niin alkuperäisrypäleistä kuin kansainvälisistä lajikkeista tehtyjä laadukkaita viinejä. Värikirjo on ulottunut puna-, rosé- ja valkoviineistä oranssiviineihin.



## Sloveniassa on Euroopan vanhin viiniköynnös

Slovenia voi ylpeillä Euroopan vanhimmalla viiniköynnöksellä. Tämä yli 400-vuotias köynnös sijaitsee Mariborin kaupungissa. Lajike on nimeltään Zametovka. Samannimistä punaviinilajiketta viljellään yhä Itävallassa ja Kroatiassa. Siitä tehdään hapokasta punaviiniä.

Sloveniassa on sitä kuuluisampi punaviini, jota leimaa hapokkuus: Teran. Sitä tehdään Italian tuntumassa karstima-alueella ja se on molemmin puolin rajaa yhtä yhtä arvostettu ja legendaarinen viini. Miltei terveysviini. Sitä kuulemma myytiin Itävalta-Unkarissa apteekkeissa aneemisille. Se on siinä määrin rautapitoinen.

Legendoista elinvoimaisin väittää, että Teran oli keisari Augustuksen vaimon Livian lempiviini.

Lena Björklund

Slovenia-seuran yhteystiedot: [www.sloveniaseura.com](http://www.sloveniaseura.com)