

Route des Vins

Ranskan Alsace, suomalaisittain Elsass on kaunis kuin koru. Keskiaikaa huokuvat pikkukylät lomittuvat toisiinsa. Marjapuuronpunaiset, auringonkeltaiset ja taivaansiniset talot täplittävät katukuvaa. Kaikkialla risteilevät viiniköynnösrivit. Ja tuoksuu mäski!

TEKSTI: ANNAMARI MOILANEN KUVAT: ANNAMARI JA SAMULI MOILANEN

Alsacen alue on kapea kaistale Vogeesien ja Rein-joen välissä. Täällä aistii ainutlaatuisen sekoituksen ranskalais-saksalaista kulttuuria. Elsass kuului vuoroin Saksalle, vuoroin Ranskalle, kunnes se 1918, ensimmäisen maailmansodan jälkeen tuli ja pysyi Ranskan maakuntana. Siksi alueen nimi onkin nyt ranskalainen Alsace eikä saksalainen Elsass.

Alsacen alueen täyttää reilut sata sadunomaista kylää. Suorat, siistit viiniköynnösrivit halkovat maisemaa kaikkialla, raunioituneet linnat siintävät vuoren rinteillä ja kylät itsessään huokuvat hyvinsäilynyttä keskiaikaa. Pienet, värikkäät talot nököttävät vieri vieressä tien reunoilla – Alsacessa silmä lepää ja sielu nauttii.

Näiden piskuisten, vieri vieressä sijaitsevien viinikylien läpi kulkeva tie Marlenheimista Thanniin on nimetty *Route des Vinsiksi* eli viinitieksi. Tie kulkee 170 kilometriä pienten ja hieman isompien viinikylien halki. Näille kylille viinin tuottaminen on kunnia-asia.

Alueelle saapuvat hienojen viinien ja gourmet-ruokien ystävät herkistelemään makuhermojaan. Alsace on nimittäin pienuudestaan huolimatta yksi Ranskan merkittävistä viinintuottaja-alueista sekä kuuluisa gastronominen keskus. Huhtikuusta marraskuuhun Alsacen väkiluku kasvaa huomasti, kun viininystävät tulevat maistelemaan uutta satoa.

Alsacen kylistä löytyy useampia Michelin-tähden ansainneita ravintoloita. Omimmillaan Alsace on kuitenkin, kun lautasella on tuhtia ja rasvaista talonpoikaisruokaa. *Winstubiti* eli pikkutavernat tarjoilevat näitä perinteisiä, täyrtäviä annoksia.

Kasvissyöjä voi joutua ymmälleen listan äärellä. Lihaa on tarjolla ja useassa muodossa. Ja tietysti sitä *foie grasta*



Pienen viinkylän, Itterswillerin talot ovat karamellinvärisiä.



Kadun reunaan on laitettu houkuttimeksi viinipulloja.

eli paistettua hanhenmaksaa. Tämä kuuluisa gourmet-herkku on erikoinen makuelämys: pinnalta ruskean rapeaksi paistettu sisäelin on sisältä maksalle tyypillisen pehmeää ja sileää, mutta maku muistuttaa savua, jopa hikeä. Ensikertalaiselle kokemus hanhenmaksasta saattaa olla vähintäänkin outo.

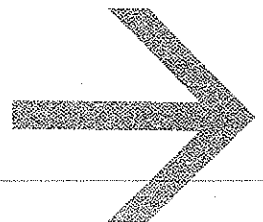
Winstubin listalta voi maistella vaikkapa *choucro-ute garnieta* eli krouvin annoksen erilaisia makkaroita, savustettua porsasta ja kinkkua hapankaalilla. Ihmettelimme annoksesta löytyviä nahanpaloja, joissa muutama sian karvakin tökötti pystyssä. Annos kahdelle miehelle olisi



riittänyt täyttämään jopa neljä raavasta karjua. Alsacessa ei annosten suhteen kursailla.

Ranskalainen keittiö näyttää täällä maanläheisemmät puolensa. *Baeckeoffe* on tyypillinen liharuoka, uunissa kypsytetty annos vähintään kolmesta erilaisesta lihasta perunoilla.

Alsacen makumaailmaan tutustuttaessa on maistettava *tarte flambeeta*. Tämä maukas torttu on suolaisena rapeakuorinen, pizzaa etäisesti muistuttava ohutkuorinen paistos. Mausteeksi on saatettu laittaa paikallista voimakkaanmakuista, kittikuorista ja pehmeää juustoherkkua, *munsteria* sekä herkkusieniä ja kinkkua. Tarte flambee paistetaan nimensä mukaisesti avotulen päällä ja piirakan pohja onkin rapea ja mustunut. Makeaan Tarte flambeehen löytävät tiensä päärynä ja luumut.



Winstubeissa söi kohtuuhinnalla. Tasokkaassa ravintolassa neljän hengen kolmen lajin illallinen viineineen maksoi keskimäärin 100-200 euroa.

Kuusi valkeaa sisarta ja yksi musta lammas

Alsacessa ruoka on tuhtia ja lihaisaa, viinit taas hedelmäisiä, kevyitä ja vähähappoisia. Ja ennenkaikkea, viinit ovat valkoisia. Yli 90 prosenttia tuotetuista viineistä on valkoviinejä. Aurinkoinen, kuivahko ja lämmin sää on lähes ihanteellinen ilmasto valkoviinien viljelyyn ja valmistukseen.

Parhaiten Alsace tunnetaan kuudesta runsasaromisesta rypälelajikkeesta. Alsacelle tyypillisen kapeista pulloista löytyy Gewurztramineria, Muscatia, Sylvaneria, Pinot Blancia, Tokay Pinot Grisiä ja Rieslingiä. Punaisista alueen tunnetuin on kevyt ja rose-maisen läpikuultavan punainen, tuore Pinot Noir - musta lammas valkeiden sisarten joukossa. Tässä jo seitsemän nautinnollista syytä matkustaa Alsaceen.

Alueella tuotetaan myös herkullisen makeita jälki-ruokaviinejä, jotka tuntee maininnasta *vendages tardives*. Lisäksi kaikkien kellarien listoilta löytyy myös *Cremant d'Alsace*, alueen oma, tiukka-

kuplainen kuohuviini juhlien tunnelman kohottajaksi.

Kaikkissa reitin varrella olevissa kylissä on lukuisia viinitaloja ja viininvalmistajia. Alko on tehnyt tutuksi Alsacen suurimmat ja kuuluisimmat viininvalmistajat, mutta paikan päällä on mielenkiintoista kävellä sisään pienien valmistajien puoteihin ja istua maistelemaan heidän satoaan. Katuja reunustavat toinen toistaan sievemmät viininmaistajaiskyltit. Ovet viinikellareihin, *caveihin*, ovat kutsuvasti auki. Usein putiikeissa tuottajat itse maistattavat viinejään.

Muscat saa sielun laulamaan. Aromikas, hienoisien makeuden siivittämä



Sadat omintakeiset kylät ja hyvät viinit takaavat sen, että Alsacessa voi vierähtää tovi jos toinenkin. Alsacen kylistä voi hyvin sanoa, että jokaiselle jotakin. Omalla viikonloppumatkallamme päädyimme kahteen yöpymispaikkaan. Valitsimme hiljaisemman ja pienehkön kylän, Itterswillerin sekä alueen viikkaan viinipääkaupungin, Colmarin.

Saimme ensikosketuksen Alsaceen poistuessamme Stras-

bourgista ja löytäessämme tiemme viinitalle. Sievä kylä toisensa jälkeen tuli vastaan.

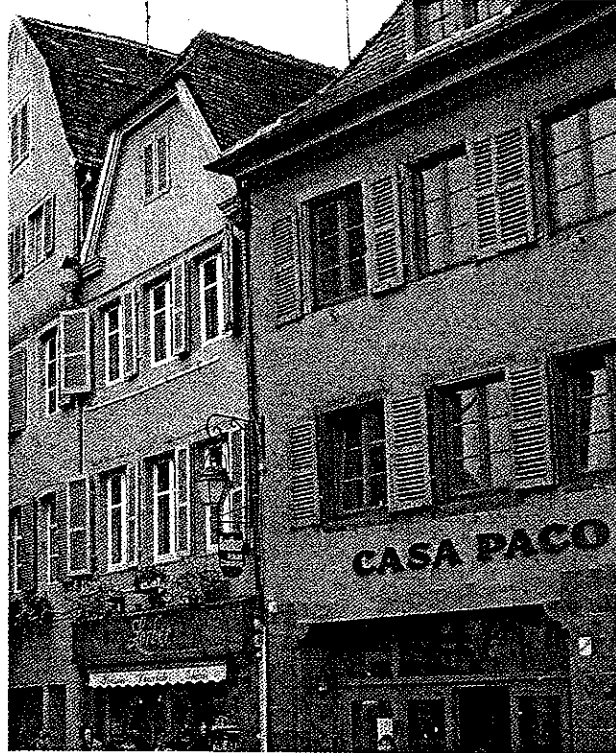
Pittoreski Itterswillerin kylä reitin yläpäässä oli todella kokemisen arvoinen. Kylä on pienen pieni, aitoa viininviljelystunnelmaa huokuva paikka. Itterswiller, kuten muutkin pienet kylät, on viinintuottajien tiuhaan kansoittama. Lyhyen pääkadun molemmin puolin on lähes parikymmentä tuottajien puotia tai viininvalmistamo maistelumahdollisuuksineen. Leon Faller, Jean

Kieffer, Henry Wassler, Sohler & fils. Nimet kaduilla roikkuvissa kylteissä seuraavat toinen toistaan.

Itterswillerin talot ovat karamellinvärisiä ja hotelleista on näkymät viiniköynnösten peittämään laaksoon. Paikka suorastaan tihkuu romantiikkaa, ideaali häämatkakohde viininystävälle.

Muutama *winstub* tarjoaa paikallisia herkuja kohtuuhintaan. Kylässä on myös tasokas, alueen parhaaksikin kehuttu matkamuisto- ja viinimyymälä.





Gewurztraminer suorastaan soljuu alas kurkusta. Tässä seurassa monen suosikki, Tokay Pinot Gris jää vähäaromisempaan näiden kahden kuningattaren jalkoihin. Runsaudenpula yllättää.

Varsinainen sadonkorjuu tapahtuu syys-lokakuussa. Tähän parhaimpaan viinijuhla-aikaan majoitus kannattaa varata ajoissa.

Suomesta Alsaceen pääsee kätevästi. Saksan puolelta nokka kohti Ranskan Strasbourgia, jossa voi ensin pistäytyä syömässä ja shoppailemassa. Sieltä onkin enää kivenheiton matka Marlenheimiin, josta viinitie alkaa. Alsacen maut kutsuvat. ■

matkaFAKTAT

■ JUO

Muscat. Kuivaa ja hyvin aromikasta. Alsacen ravintoloissa rusinainen, jääkylmä Muscat-lasillinen tarjoillaan aperitiiviksi.

Sylvaner. Kevyt, kuiva valkoviini, jota voi maistella alkupalojen tai kala- ja äyriäisruokien kanssa.

Gewurztraminer. Voimakkaan arominen ja täyteläinen Gewurztraminer sopii perinteisesti eksoottisten ruokien seuralaiseksi tai jälkiruokapöytään. Alsacessa ankanmaksaa ja Munsterjuustoa tarjoillaan Gewurztraminerin seurana.

Pinot Blanc. Alsacen pehmeänmaakuinen yleisviini, joka soveltuu kalan, kanan ja mietojen juustojen seuraksi.

Tokay Pinot Gris. Voimakasta, hienoisesti savunmakuista Pinot Grisä tarjoillaan Alsacessa vaalean lihan ja jopa riistankin kanssa.

Riesling. Tästä rypäleestä tuotetaan kalleimpia ja hienoimpia alueen viinejä. Omiaan kalaruokien seurana. Alsacessa myös liharuokien kanssa ja kastikkeissa.

Pinot Noir. Alueen hedelmäinen punaviini, joka on kevyt, tuore ja rosemaisena vaaleanpunertava.

■ SYÖ

Tarte flambeé. Avotulella paistettu pizzamainen piiras, jonka päällä on ranskankermaa, sipulia ja kinkkua. Kokeile forestière-versiota sienillä maustettuna tai Munster-juuston terästämiä piirasta.

Foie gras. Hanhenmaksaa, jota saa muun muassa paistettuna, pateena tai voitaikinaan leivottuna.

Baeckeo. Tässä yhdessä tyypillisimmässä alsacelaisessa pääruoossa on vähintään kolme eri lihaa haudutettuna uunissa perunoiden kanssa.

Choucroute garnie. Tuhti annos kinkkua ja erilaisia makkaroita hapankaalipedillä.

Poulet au riesling. Nimi kertoo kaiken eli kanaa rieslingissä

Civet de Lièvre. Jänistä kypsennettynä punaviinissä.

Munster-juusto. Voimakas, kittikuorinen paikallinen juusto, jota voi nauttia aterian päätteeksi tai pyytää mausteeksi Tarte Flambeéhen.

Eau-de-Vin. Rypäleistä valmistettu, maustettu viina. Paikallinen erikoisuus.

Itterswillerissa pääsee lähelle viininvalmistusta

Itterswillerissa pääsee todella lähelle viininvalmistusta. Kadulla tuoksu mäski ja viljelmät ovat aivan nenän alla. Oman huoneemme ikkunan alla roikkuivat myöhään kerättävät, jalohomeiset rypäleet.

Viinireitin keskivaiheilta löytyvä Colmar on toista maata. Se on vilkas turistikeskus ja mukava vastakohta Itterwillerin romanttiselle tunnelmalle. Winstubeja, ravintoloita, viini- ja herkkumyymälöitä ja muita ostosmahdollisuuksia runsaasti. Colmarin esikaupunkialue on kuin mistä tahansa Euroopan kaupungista, mutta kaupungin ydin, vanhakaupunki kalastajakäytävään osittain on yhtä herttainen kuin pikkukylät. Joen halkoma "pikku-Venetsia" on ihastuttava, paikallisten ravintoloiden täyttämä alue, jossa terassit aukeavat veden ääreen.

Vielä kuuluisampia viinikylä ovat renesanssitunnelmainen Riquewihr ja kolmen linnan Ribeauville. Nämä kylät ovat kyllä kauniita, mutta sesonkiaikaan kapeita katuja kantoivat turistit. Keskipikoinen Barr on yksi alueen tärkeistä kohteista.

Barrissa voit asua vaikka linnassa ja ihailla sen tornista joka puolella siintäviä viiniköynnösrivistöjä. Barrissa järjestetään myös yhden alueen kuuluisimmista viinijuhlilla elokuun puolivälissä. ■





■ Gisselbrecht Riesling

Alsacen rypäleistä merkittävin on Riesling josta saadaan eri tyyppisiä ja käyttötarkoitukseltaan varsin monipuolisia viinejä. Gisselbrechtin tilan Riesling on kuiva, hedelmäinen ja pähkinäinen valkoviini, joka sopii kala- ja äyriäisruokien juomaksi.

Jäännössokeria: 6 g/l
Alko no: 544397
Hinta Alkossa: 10,92 e

■ Gisselbrecht Gewurztraminer 2003

Alkon tämän kevään uutuusviini Gewurztraminer-rypäleestä on maultaan runsaan hedelmäinen ja täyteläinen. Tuoksultaan viini on aromattinen ja kikkainen.

Jäännössokeria: 9,5 g/l
Alko no: 579337
Hinta Alkossa: 11,69 e

■ Gisselbrecht Riesling Grand Cru Frankstein 1999

Suomessa Vuoden Viini -kilpailussa 2004 hopeaa omassa sarjassaan voittanut viini on maultaan runsas, siinä on suuren viinin tuntua. Tuoksu on monipuolinen ja syvä.

Jäännössokeria: 7,4 g/l
Alkon tilausvalikoimassa no: 905027
Hinta Alkossa: 21,20 e

Alsacen rypäleistä tunnetuin, kallein ja hienoin on Riesling. Muut merkittävät rypäleet ovat Gewurztraminer, Pinot Blanc, Muscat ja Tokay Pinot Gris.

■ Makupaloja Alcasen viinitieltä

Alsacen alue on kehittynyt vaihe vaiheelta yhdeksi merkittävimmistä viinialueista Ranskassa.

Nykyisin alueella toimii 6000 viljelijää ja alueen vuosituotanto on 165 miljoonaa pulloa viiniä. Tästä määrästä yli 90 prosenttia on valkoviinejä.

Yksi Suomessakin palkituista Alsacen viinitaloista on Gisselbrechtin viinitila, joka sijaitsee Dambach de la Villen kylässä. Tila tuottaa 26 erilaista viiniä noin miljoona pulloa vuodessa. Laajasta valikoimastaan huolimatta se on alueen muihin viinitaloihin verrattuna keskikokoa.

Gisselbrechtissä on viininviljelyä harjoitettu jo kolmessa polvessa. Nykyisin talon viinintekijänä toimii laadukkaasta työstään tunnettu **Philippe Gisselbrecht**, joka on hankkinut koulutuksen ja kokemuksen viininviljelyyn Bourgognesta, Beaujolaisin alueelta sekä Champagnesta.

Isäntä on panostanut viininviljelyssä erityisesti eri tarhojen maaperän ja eri rypäleiden maksimaaliseen yhteensopivuuden löytämiseen. Hänen käden jälkensä näkyy herkullisissa viineissä, joista useat on palkittu kansainvälisissä viinikilpailuissa sekä Suomen Vuoden Viini -kilpailussa.

