

LENTOKONEVIINI

Teksti: Frida Astrid Ulrik-Petersen

Valokuvat: Sebastian Rosenvinge Skov ja Mattia Traverso

He työskentelevät aikaisesta aamusta myöhäiseen iltaan eivätkä pidä vapaata juuri koskaan. 25 vuodessa he ovat muuttaneet perinteisen pohjoisitalialaisen viinitilan nimekkääksi ja arvostetuksi viinivalmistajaksi tuottamalla viinimerkkejä, jotka ovat olleet perheen omistuksessa sukupolvien ajan. Sandra ja Claudio Viviani ovat kehittäneet Musio-viinin, jota voi jatkossa nauttia Jet Timen lennoilla.

Musio

– maailman ensimmäinen erityinen lentokoneviini



Sandra ja Claudio Viviani ovat muuttaneet perinteisen pohjoisitalialaisen viinitilan nimekkääksi ja viinipiireissä arvostetuksi viininvalmistajaksi 25 vuodessa.



Musio on Jet Timen uusi erityinen lentokoneviini.



"Tämä on ensimmäinen kerta, kun olemme valmistaneet viiniä aivan erityiseen tarkoitukseen."

Aikaisella aamulennolla pienehkössä lentokoneessa Italian Veronan yläpuolella Sandra Viviani lämmittää pientä punaviinipulloa käsiensä välissä, minkä jälkeen hänen miehensä Claudio avaa pullon varovasti ja kaataa sen sisällön kahteen pieneen muovikuppiin. Jännittyneinä ja täynnä odotuksia he haistelevat viiniä ja maistavat sitä sitten ensimmäisen kuluksen. Pian jännitys muuttuu helpotukseksi, ja molempien kasvoille ilmestyy leveä hymy. "Hyvänen aika, miten hyvää se on!" sanoo Sandra. "Se on parempaa kuin olisimme uskaltaneet toivoakaan", lisää Claudio innoissaan. Sandralla ja Claudiolla on hyvä syy olla iloisia. Heidän maistelemansa viinin eteen on tehty kovasti töitä kuukausien ajan. Viini on erityisesti Jet Timelle kehitetty erittäin laadukas punaviini. Se on maailman ensimmäinen viini, joka on tuotettu sillä ajatuksella, että viini juodaan lentokoneessa.

Viinitilalla keskitytään perinteisiin ja käsityöhön

Sandra ja Claudio Vivianilla on pieni viinitila perinteikkäällä Valpolicellan alueella 450 metrin korkeudessa Veronan laakson rinteessä. Se

on alueen yksi korkeimmalla sijaitsevista viinitiloista. Viinitila on kuulunut Vivianien suvulle sukupolvien ajan, mutta vasta viimeisten 25 vuoden aikana, kun tuotannosta on vastannut viinitieteilijä Claudio Viviani, se on tullut tunnetuksi suurelle yleisölle.

Tuotanto on kuitenkin edelleen erittäin pientä. Vivianit tuottavat vaajat 80 000 pulloa vuodessa, mikä on alle kymmenesosa siitä, mitä

MUSIO

Nimi on peräisin Musio-nimiseltä italialaiselta munkilta ja viinintuntijalta, joka omisti vuoden 1000 paikkeilla samat viinitarhat, jotka ovat nykyään Vivianien omistuksessa.

Tarinoiden mukaan San Senon luostarissa pidettiin Musion rypäleistä niin paljon, että he yrittivät päästä käsiksi Musion viinitarhoihin. Musio vastusti tätä ajatusta, ja hän kasvatti viinirypäleitänsä itse kuolemaansa saakka.

Claudio Vivianilla on kopio alkuperäisestä kauppakirjasta vuodelta 1000, jonka mukaan Musio omisti maat, joilla on sittemmin kasvatettu vuosisatojen ajan alueen parhaat rypäleet.



Valpolicellan alueen suuret viinitilat tuottavat vuosittain. Mutta Claudio ei ole huolissaan siitä. "Minulle viinin valmistaminen on käsityötä, ja valmistan mieluummin pienen määrän laadultaan erinomaista viiniä kuin suuren määrän kohtuulaatuista viiniä", hän kertoo.

Hänen viininsä on laadultaan erinomaista, mistä ei ole epäilystäkään. Claudiolla on pitkä luettelo kunniamainintoja. Hän on saanut mm. yli 10 kertaa Tre Bicchieri -palkinnon, joka myönnetään vain Italian parhaimmille viinitiloille. Lisäksi useita Vivianin kuudentyyppisestä viinistä saa lukuisista Michelin-ravintoloista ympäri maailman. Yksi niistä on Claudion Amarone, Casa dei Bepi, jota sanotaan yhdeksi maailman parhaista viineistä. Claudio ei kuitenkaan kehuskele näillä tunnustuksilla. Hän kertoo mieluummin siitä, miksi hän valmistaa viiniä. "Olen viinintuottaja – en viininmyyjä! Hyvä viini on mutkatonta, ja sitä nautitaan sen kummemmin ajattelematta. Aina ei ole kuitenkaan mahdollista tietää, mitä ihmiset haluavat. Siksi pidän aina huolen siitä, että valmistamani tuote on hyvä."

VALPOLICELLA CLASSICO

Musio-viini on peräisin Valpolicella Classico -alueelta. Valpolicellan viinialue sijaitsee Koillis-Italiassa Gardajärveltä itään. Alue tunnetaan parhaiten voimakkaista Amarone-viineistä, mutta siellä valmistetaan myös lähes yhtä tunnettuja Ripasso-viinejä.

Sana "Valpolicella" tarkoittaa "laaksoa, jossa on useita kellareita". Valpolicellassa tuotetaan suuria määriä viiniä, ja tuotantoalue on levinnyt hyvin laajalle alueelle. Sen vuoksi nykyään puhutaan myös Valpolicella Classico -alueesta, jonka alueella valmistetaan alkuperäisiä Valpolicella-viinejä. Alue sijaitsee Monti Lessinin juurella ja ulottuu Veronan luoteispuolelta Sant'Ambrogio di Valpolicellan ympäristöstä itään Gazzano di Tramignaani. Valpolicella-alueen ilmasto vaihtelee leudosta viileään. Ilmaston vaikuttavat lähistön suuret vesialueet – Gardajärvi lännessä ja Adrianmeri etelässä ja idässä. Alpeilta puhaltava kylmä tuuli tekee Classico-alueesta viileimmän alueen.

Lähde: Wikipedia.org, Politiken.dk, italiensvinguide.dk

Mukana tuotannon kaikissa vaiheissa

Claudio ja Sandra eivät jätä viinintuotannossa mitään sattuman varaan. He osallistuvat prosessin jokaiseen vaiheeseen – viinirypäleiden poiminnasta viinin pullottamiseen ja viinipullojen pakkaamiseen laatiin. Sandra ja Claudio tuntevat kaikki rypäleiden poimijansa henkilökohtaisesti, ja he käyttävät samoja poimijoita joka vuosi. He tietävätkin täsmälleen, miten viinirypäleet poimitaan 20–60 vuotta vanhoista viinitarhoistaan. Claudio valitsee itse parhaat viinirypäleet. Ne kuivataan kuivatushuoneissa, ja niistä valmistetaan myöhemmin arvostettuja Amarone-, Ripasso- ja Recioto-viinejä. Kun rypäleet on puristettu ja viini on laitettu tynnyreihin, Claudio pullottaa viinin itse. Sen jälkeen Sandra kiinnittää pulloihin etiketit ja pakkaa pulloit laatiin, jotka toimitetaan asiakkaille yli 23 maahan.



"On haastavaa valmistaa viini, joka nautitaan 30 000 jalan korkeudessa."

Enemmän kuin pelkkä työ

Viinitilan pitäminen ja viinin tuottaminen vuosittain on enemmän kuin kokopäivätyötä. Sandra ja Claudio eivät pelkää tuoda viiniä työksensä, vaan se on heille elämäntapa. "Ostimme kerran loma-asunon Comojärveltä, mutta päätimme sitten myydä sen pois, koska pää-

simme käymään siellä vain kerran neljän vuoden aikana", nauraa Sandra ja lisää, että viinin tuottaminen vie kaiken ajan myös lomalla. Se vie niin paljon aikaa, että edes kotisivujen ja mainosten tekeminen ei ole tärkeysjärjestyksessä kärkipäässä.

Markkinointi ei ole Sandralle ja Claudiolle edes kovin tärkeää: "Meidän ei tarvitse mainostaa toimintaamme. Myymme viinin, jonka tuotamme, ja koska emme halua laajentaa tuotantoamme, meillä ei ole syytä hankkia lisää asiakkaita. Sen sijaan tilalla käy paljon viiniharrastajia", sanoo Sandra, joka käyttää vuosittain suurimman osan ajastaan



"Matkustajat haluavat viinin, joka edesauttaa sitä, että lomasta tulee upea elämys."

perheen tilan esittelyyn vierailijoille. "Joskus heitä on jopa liikaa", kertoo Sandra. Hänen on nimittäin joskus vaikea järjestää aikaa sekä viinitalan töihin että vierailijoiden opastamiseen. "Kerran eräät ihmiset halusivat välttämättä tulla vierailulle, vaikka se oli meille melko huono ajankohta. Joten sanoin heille, että jos näytän heille tilaamme, heidän on autettava minua etikettien kiinnittämisessä viinipulloihin. He suostuivat siihen mielellään, ja yhdessä saimmekin kaiken tehtyä", kertoo Sandra.

Maailman ensimmäinen lentokoneviini

Vuonna 2014 tämä kiireinen aviopari otti kuitenkin hieman lisää töitä. Vivianien läheisen ystävän ja Jet Timen vierailun yhteydessä Sandra ja Claudio saivat kuulla, että Jet Time etsii uutta viiniä lennoilleen, sillä lentoyhtiö halusi parantaa matkustajille tarjoilemansa viinin laatua.

Jet Timen johtokuntaan kuuluvat Klaus Ren ja John Uggerhøj vierailivat Sandran ja Claudion luona ja kertoivat heille haasteista, joita liittyy viinin tarjoilemiseen lentokoneessa: "Lentokoneen matkustamon ilma on ohutta ja kuivaa, ja matkustamossa on lisäksi aika meluisaa. Lisäksi ilmanpaine on matalampi. Sen vuoksi lasillisen viiniä nauttiminen 30 000 jalan korkeudessa vastaa samaa kuin lasillinen viiniä nautittaisiin vuorenhuipulla kolmen kilometrin korkeudessa merenpinnasta. Näiden tekijöiden seurauksena makuasti heikkenee noin 30 %, minkä vuoksi voi olla erittäin vaikeaa löytää viini, joka maistuu hyvältä myös lentokoneen matkustamossa nautittuna", kertoo Jet Timen toimitusjohtaja Klaus Ren. Hän on panostanut jo vuosien ajan siihen, että lennoilla tarjoillaan laadukasta ruokaa, ja ollut sen vuoksi turhautunut siitä, ettei tarjottavaan ruokaan sopivaa viiniä ole löytynyt. Se ei ollut kuitenkaan ongelma Claudion näkökulmasta katsottuna: "Valmistan teille vain yhden viinin", kuului hänen vastauksensa, kun Klaus Ren kysyi tämän viininvalmistajan neuvoa. Näin Musiosta – maailman ensimmäisestä viinistä, joka on valmistettu erityisesti lennoilla nauttavaksi – tuli totta.



Lennettäessä 30 000 jalan korkeudessa makuasti heikkenee noin 30 %, minkä vuoksi voi olla erittäin vaikeaa löytää viini, joka maistuu hyvältä myös lentokoneen matkustamossa nautittuna.



Claudio ja Sandra eivät jätä viinintuotannossa mitään sattuman varaan. He osallistuvat prosessin jokaiseen vaiheeseen – viinirypäleiden poiminnasta viinin pullottamiseen ja viinipullojen pakkaamiseen laatikoihin.



Viini Jet Timen matkustajille

Kesällä 2014 Sandra ja Claudio tarttuivat haasteeseen ja alkoivat kehittää Jet Timen uutta viiniä. Se ei ollut heille kuitenkaan mikään rutiini-tehtävä: "Tämä on ensimmäinen kerta, kun olemme valmistaneet viiniä aivan erityiseen tarkoitukseen", kertoo Sandra, mihin Claudio lisää: "Tämä viini on haaste – se on jotakin ihan muuta kuin mihin olemme tottuneet."

Pariskunta tarttui tehtävään kuvittelemalla ihmiset, jotka juovat viiniä, ja olosuhteet, joissa viiniä juodaan. Claudio kertoo: "Se on abstrakti tehtävä, jossa hyödynnetään odotuksia siitä, millaisia vaikutuksia viinillä tulisi olla. Kuvittelimme itsemme tavanomaiseen tilanteeseen lentokoneen matkustamoon, jossa on kuiva ilma ja matala ilmanpaine. Samalla pohdimme, keitä matkustajat ovat – iloisia lomalaisia, jotka haluavat rentoutua mukavalla lomalla ja nauttia elämästä täysin rinnoin seuraavan viikon ajan. He haluavat viiniä, joka täyttää heidän odotuksensa ja edesauttaa sitä, että lomasta tulee upea elämys."

Tuloksena on Musio – viini, jossa on piirteitä Vivianien tunnetusta Amaronesta sekä Ripassosta ja Valpolicellasta. Ne tekevät viinistä voimakkaan mutta kuitenkin pehmeän, joka sopii täydellisesti yhteen lentokoneessa tarjoiltavan aterian kanssa. Sandran ja Claudion iloisten ilmeiden perusteella tulos on erinomainen: "Olemme iloisia!" he sanovat saapuessaan takaisin Veronan lentokentälle maistettuaan maailman ensimmäistä lentokoneviiniä – Musiota.

MAKU MUUTTUU YLÄILMOISSA

Jos ruoka ja juoma eivät mielestäsi maistu yläilmoissa samalta kuin tavallisesti, se on täysin normaalia. Haju- ja makuaisti nimittäin heikkenevät korkealla ilmassa, jossa ilma on ohuempaa ja happitaso matalampi. Koska lentokoneen sisäilma on kuivaa, hajuaisti ei toimi yhtä hyvin. Ja koska käytämme hajuaistia myös ruoan maistamiseen, syömiseen ja juomiseen liittyvä elämys on hieman erilainen yläilmoissa. Kuiva ilma saa ihmisen myös tuottamaan enemmän sylkeä, mikä kuitenkin beikentää makuaistia entisestään. Toisin sanoen on edelleen haastavaa valmistaa viiniä, josta saa hyvän makuelämyksen myös lennon aikana.

Lähde: Anne Dorte Jensen/Jet Time, Netdoktor.dk, Politiken.dk