



VIINI
KOHTAA
TAITEEN



Saksalaisen Georg Breuerin grand cru saa vuosittain uuden taiteilijan suunnitteleman etiketin. Viinitalo tunnetaan myös kuivista ja laadukkaista Rieslingeistään.

Rheingausssa, yhdellä Saksan kuuluisimmista viinialueista, toimiva Georg Breuer on tuottanut viinejä vuodesta 1880. Rein-joen varrella Rüdeshheimin pikkukaupungissa sijaitseva viinitalo on erikoistunut hapokkuutensa ansiosta hyvin ikääntyviin Rieslingeihin, jotka ovat olleet etenkin keräilijöiden suosiossa.

Viinitalon silmäterä on Berg Schlossberg grand cru. Viiniä oli tarjolla toukokuussa järjestetyn Rieslingin-viikon aikana myös helsinkiläisen Ravintola Demon teemameunun yhteydessä.

Berg Schlossberg grand crun pulloa on koristanut vuodesta 1980 lähtien vaihtuvan taiteilijan suunnittelema etiketti. Taiteilijat ovat olleet joka puolelta maailmaa ja yritys etsii sopivia yhteistyökumppaneita esimerkiksi maahantuojien avulla. Yhteistä kaikille taiteilijoille on rakkaus viineihin.

– Viini on nimittäin se mitä he saavat palkkioksi etiketistä, perheyrittystä johtava **Theresa Breuer** kertoo.

Vuoden 1991 pulloa koristaa suomalaisen **Markku Hakurin** työ, jonka nimi on Kasvavien rypäleiden iloinen ääni. Taiteilijoiden tyyli on vaihdelleet vuosien varrella. Osassa etiketeistä brändi näkyy hyvin, toisinaan taas taideteos vie päähuomion. Breuerin mukaan tämä ei kuitenkaan haittaa, sillä asiakkaat ovat oppineet tunnistamaan pullon muutenkin. Vaikka talo pannaakaan etikettiin, nousevat hänen mukaansa muut ominaisuudet tämän viinin kohdalle tärkeimmiksi ostopäätöstä tehtäessä.

VIINITALON TUOTANNOSTA 85 prosenttia on Rieslingiä ja loput Pinot noiria. Rieslingistä tehtävät viinit ovat pääsääntöisesti kuivia ja ruoan kumppaniksi hyvin sopivia. Jälkiruokaviinejäkin löytyy valikoimasta, mutta niiden osuus on pieni.

– Rakastamme Rieslingin parissa työskentelyä. Lajike edustaa viinitaloamme parhaiten ja soveltuu hyvin paikalliseen ilmastoon. Haluamme tuoda viineissämme esille sen mistä ne ovat peräisin, rypäleen ominaispiirteitä ilman turhia kikkailuja ja oman tyylimme. Tehdä yksinkertaisesti laadukkaita viinejä, Breuer kertoo. ■

Riesling on maan ykkösrypäle ja viinien tyyli vaihtelevat alueittain. Viileällä Moselin alueella tuotetut viinit ovat usein makeita ja vähäalkoholisempia, kun taas Pfalz tunnetaan runsaammista ja kuivemmista viineistä.

– Rheingauin viinit sijoittavat näiden kahden välimaastoon. Niissä on mineraalisuutta kuten Moselin viineissä, mutta myös rakennetta ja luonnetta. Juuri tämän alueellisen vaihtelevuuden ansiosta Saksasta löytyy jokaiseen tilanteeseen sopiva Riesling.

GEORG BREUERIN tuotannosta noin puolet menee tällä hetkellä Saksan ulkopuolelle. Tärkein markkina-alue on Skandinavia, mutta viiniä viedään myös muualle Eurooppaan. Tuotteita löytyy myös USA:sta ja Aasiasta.

Ilmaston lämpäminen ei ole vielä vaikuttanut Rheingauin alueen viineihin muuten kuin positiivisesti. Sen sijaan vuodenaikojen muuttuminen on ollut Breuerin mukaan isompi ongelma. Esimerkiksi sadekausi saattaa nykyisin tulla juuri silloin, kun köynnökset eivät sitä pysty kunnolla hyödyntämään.

– Tähän asti olemme kyllä sen kanssa pystyneet toimimaan. Haluamme jatkossakin viljellä juuri Rieslingiä, sillä se on meidän vahvuutemme.

Joenvarren rinteissä sijaitsevilla viinitarhoilla suositetaan vanhempia köynnöksiä ja rypäleet poimitaan käsin. Eroosiota estetään antamalla yrttien ja rikkaruohojen kasvaa tarhoilla, sillä kasvu luonnonmukaisessa ympäristössä vahvistaa köynnösten elinvoimaisuutta.

Breuerin mukaan viinitalon kellarista ei löydy huipputekniikkaa, vaan he luottavat enemmän käsityöhön. Esimerkiksi lämpötilaa ei kontrolloida koneellisesti käymisen aikana, kuten monissa muissa paikoissa. Näin viineihin saadaan lisää persoonallisuutta.

– Viinien laatu lähtee jo viljelyvaiheesta, kellarissa ainoastaan vahvistamme sitä. 70 prosenttia tuotannostamme kypsyy isoissa vanhoissa saksalaisissa tammitynnyreissä, joita voidaan käyttää 50–100 vuotta, Breuer kertoo. ■

