

ÖCHSLESTÄ TERROIRIIN

REINHARD LÖWENSTEIN: ENOLOGINEN MANIFESTI

käännös Tytti Laine

Aave kummittelee viinimailmassa - terroirin aave. Se pelottaa spätleseensä tottunutta kuluttajaa, hermostuttaa joitakin viinintekijöitä ja nostaa monen poliitikon verenpainetta. Sadan vuoden ajan on saksalaiset viinit määritelty 'öchslen' mukaan, eli sen mukaan kuinka paljon sokeria rypäleisiin on kypsymisen aikana kehittynyt. Mitä korkeampi pitoisuus sen parempi. Sen perusteella mikä tahansa tarha, mikä tahansa lajike voi saada etikettiinsä nuo tärkeät sanat, spätlese tai auslese. Mutta nyt kuvaan ovat astuneet avantgardistituottajat saarnaamaan terroirin ilosanomaa hyläten lain määräämät laatukriteerit ja uudet valmistusmenetelmät sieluttoman ja teollistuneen aikakauden mukanaan tuomina kauhistuksina. Heille laatu tarkoittaa sitä kuinka hyvin tarhan maku- ja kulttuuriset ominaisuudet viinissä välittyvät. Rypälelajikkeiden ja valmistusmenetelmien käyttöä rajattaisiin ja tarhat luokiteltaisiin. Mutta eikö tuo jos mikä olisi piilo-feodalismia?

Kun Saksan viinilaki otti 1800-luvun lopussa käyttöön öchsleen pohjautuvan laatuluokituksen, oli alusta pitäen kuitenkin selvää, ettei Luoja ollut tehnyt viinitarhoista demokraattisesti tasalaatuisia. Tästä huolimatta varhaiskeskialta peräisin oleva käytäntö luokitella viinit alueittain tiettyjen kriteerien mukaan sai väistyä ja rypälemehun kemiallisesta koostumuksesta tuli määräävä tekijä. Uuden ajan protestanttiseen, tieteeseen perustuvaan preussilaiseen maailmaankuvaan tämä sopi varmasti paremmin kuin hyvin, mutta se kertoo myös jotain saksalaisten viinimarkkinoiden luonteesta.

Sen kultaisia vuosia olivat 1800-luvun viimeiset vuosikymmenet. Bordeaux-mikstuuraksi kutsuttu torjunta-aine tepsii hyvin homeita vastaan, joita kulkeutui Amerikasta siirtolaisten mukana. Uudet koneet helpottivat raskasta työtä tarhoilla ja moderni rautatieverkosto tehosti jakelua.

Tämän lisäksi Saksan porvariston uusi romanttinen aate sai sen haaveilemaan linnoista, dramaattisista kalliojyrkänteistä ja lumoavasta Loreleysta, ja samalla nauttimaan myös viineistä samoilta seuduilta, Reinin ja Moselin rannoilta. Saksalaiset viinit olivat hienointa mitä Euroopan metropolien ravintoloissa tiedettiin, ja ne olivat kalliimpia kuin Bordeaux'n maineikkaat linnaviinit. Vielä tänäänkin Reinin ja Moselin varsia koristavat loistohuvilat ja vanhat viinikellarit kertovat tuon ajan vauraudesta. Valo luo aina kuitenkin varjoja. Jotkut löivät nopeasti rahoiksi kyseenalaisin keinoin. Kreikkalaisia rusinoita, halpaa viiniä Italiasta, sokerivettä. Verrattuna tämän päivän Frankenstein-metodeihin, tuo kuulostaa vielä kuitenkin varsin luonnonmukaiselta.

Tilanne oli kuitenkin se, että monet rehelliset tuottajat täysin aiheellisesti kokivat, että heidän elinkeinonsa oli uhattuna ja he vaativat uutta lainsäädäntöä suojelemaan sitä. Vuonna 1892 uusi viinilaki astui voimaan. Räikein manipulaatio kiellettiin mutta kompromissina arkiviineille sallittiin 25 % sokeriliemen lisääminen käymismehuun. Tämän johdosta alkoholipitoisuudet nousivat, hapokkuus väheni ja kasvavien tuottojen myötä tuotantoa lisättiin. Huippuviinien kaikenlainen manipulointi kuitenkin kiellettiin. Huippuviinien tuottajat saattoivat näin kutsua viinejään "luonnollisen puhtaisiksi". Termin käyttäminen kiellettiin vasta vuoden 1971 viinilaissa, mutta monet huipputuottajat edelleenkin nojaavat siihen. Ei siis ole ihme, että vuosisadan vaihteessa perustettu järjestö VDP, Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter, eli alueellisten puhtaita viinejä myyvien huutokaupparinkien yhteenlittymä, on terroir-liikkeen äänekkäin kannattaja. Kuten sata vuotta sitten, vanhanaikainen termi 'luonnollisen puhdas' tarkoittaa viinejä joita ei ole viinikellareissa manipuloitu.

Vastaus pulmaan, tulisiko käymismehu pitää luonnollisen puhtaana vai pitäisikö sitä parannella, löytyi öchsle-vaa'asta. Tämä Ferdinand Öchslen kehittämä mittari osoittautui varsin käytännölliseksi sokeripitoisuuden mittariksi, ja vähitellen sitä ruvettiin pitämään yksinomaaisena laadun mittarina.

Öchsleen perustuvan kriteeristön läpimurto tapahtui talouden nousukauden aikana, kun Saksan viinintuotannossa jaettiin kortit uudelleen traktorien, lannoitteiden ja uusien sokeripitoisten kloonien ja rypälelajikkeiden myötä. Viljelyala kaksinkertaistui, sadot moninkertaistuivat ja uudet koneet ja laitteet

toivat uskomattoman suuret sadot viinitiloille ja aivan uusia mahdollisuuksia kellarimenetelmiin. Loppujen lopuksi kaiken takana oli kasvava kysyntä - määrässä ja laadussa. Viinistä haluttiin nimittäin mukavan makeaa, kukkaista ja helposti juotavaa. Liekö kyse ollut sodanjälkeisen sukupolven makeannälästä, kuten jotkut psykologit ovat väittäneet, vai ihmisen ikaikaisesta mieltymyksestä makeisiin kypsiin hedelmiin?

Oli miten oli, ensimmäistä kertaa oli teknisesti mahdollista tuottaa suuria määriä makeita viinejä. Vaikka vielä 1950-luvulla maatalouskamarit usein hylkäsivät tällaiset viinit alueelle epätyypillisinä, 1960-luvulle tultaessa niistä oli tullut jo normi. Makea aalto saavutti huippunsa 1971 viinilakien myötä. Termi 'luonnollisen puhdas' kiellettiin ja sen tilalla käytettiin nyt laatuluokitusta, joka oli sidoksissa öchsleasteeseen. Kabinett, spätläse ja auslese, tutut nykytermit, liittyvät tiettyihin öchslerajoihin. Viinintuottajat luonnollisesti pyrkivät mahdollisimman korkeisiin öchslelukuihin, jotta saisivat mahdollisimman korkean ja tuottavan predikaattimerkinnän.

Viinitarhan luonne, maaperä, rypälelajike, köynnöksen ikä, istutusetaisyys, satoisuus, toisin sanoen kaikki maailmanlaajuisesti tunnetut laatutekijät, olivat tässä viinilaissa tuntemattomia määreitä sillä seurauksella, että näihin tekijöihin lakattiin kiinnittämästä huomiota. Kunhan vain öchslejä oli riittävästi, kunhan vain saadaan spätleseä. Kaikkein köykäisimmätkin viinit saivat lain mukaan laatuviinin leiman, ja niitä voitiin myydä hienolta kalskahtavilla nimillä maailmanmarkkinoilla. Terroirilla ei enää ollut osaa eikä arpa viinien laatuluokittelussa, koska se ei ollut näillä viinikäsittelymenetelmillä enää maistettavissa.

Paluu maankamaralle tapahtui 1980-luvulla, kun saksalaisten viinien markkinat romahtivat eikä edes saksalaiset itse jaksaneet innostua hakoteille joutuneista spätleseistään. Saksalainen viinibusiness oli yksinkertaisesti nukkunut ruusunen unta samalla, kun moderni ruokakulttuuri, elämänlaatu ja ekologiset arvot valtasivat alaa. Muuta ei voinut odottaakaan, sillä valtion tukiaiset olivat pitäneet huolen siitä, että Saksan viiniala oli tuhansien pienten firmojen palapeli. Kuten muussakin maataloudessa, myös viinintuotannossa ei enää välitetty taloudellisesti järkevästä politiikasta, vaan tilalle oli tullut maaseudun sosiaalipolitiikka.

Tukiaisia virtasi, mikä esti taloudellisesti järkevien yritysrakenteiden syntymisen, mutta lihaviiden sikojen, täpötäysien perunalaarien ja makean viinin avulla ne palvelivat DDR:n kanssa käytävää ideologista kamppailua. Viininviljelijöitä tämä ei sen sijaan palvellut lainkaan. Heillä ei ollut mitään käsitystä miksi heidän 'laatuviinejään' ei pidetty sellaisina, ja he käänsivät syyttävän sormen kohti Brysseliä ja halpaa ulkomaista viiniä. Mutta koska viininviljelijöiden virallinen ja poliittinen mielipide kohdistui ruostumattomasta teräksestä kiilteleviin pullotustehtaisiin eikä alan kulttuuriseen kehittämiseen, oli heidän reaktionsa kriisiin ennalta arvattavissa: Sen sijaan että olisi tehty taloudellinen ja kulttuurinen täyskäännös, pyrittiin vanhoja strategioita ja keinoja hiomaan edelleen. Enemmän volyyymiä, tuotantokustannukset alas, lisää tekniikkaa, jotta viinistä saataisiin parempaa halvemmalla. Ajalle leimallista oli markkinoinnin merkityksen kasvu.

Kykenemättömyys markkinointiin on kenties tavallaan kunniaksi saksalaisille viinintuottajille ja kuuluu siihen ylevään imagoon, jota kaupunkilaisväestö hakee. Markkinointi on kuitenkin edelleen se taikasana, johon toivo laitetaan vaikkakin se on osoittautunut pelkiksi eri kohderyhmille suunnatuiksi 'madon täytyy maistua kalan suussa hyvälle' -tyyppisiksi, makua ja designia korostaviksi latteuksiksi. Kulutuskäyttäytymisen muutos ei ollut kuitenkaan ainoa tekijä, joka muutti viinimarkkinoita 1980- ja 1990-luvuilla. Etenkin Kalifornian ja Australian huippumodernit yhtiöt sanelivat maailmanmarkkinoiden tahdin. Aseinaan moderni chardonnay, sauvignon blanc ja erilaiset pehmeät punaviinit he syrjäyttivät ranskalaiset ja saksalaiset pullot markettien hyllyiltä ja vapauttivat maailman siitä vähästäkin kunnioituksesta viininteon perinteitä kohtaan.

Käsitys, että 'maun voi tehdä', alkoi myös vallata alaa konservatiivisessa Euroopassa. Menetelmät, kuten rypälemehun tiivistäminen, käänteinen osmoosi tai tyhjiöhahduttaminen, jotka ovat vanhoja tuttuja mutta arveluttavina pidettyjä konsteja, tulivat nyt laillisiksi. Viimeisimmät biokemialliset keksinnöt pakattiin hiivojen ja entsyymien muodossa pieniin muovipussukoihin. Saisiko olla omena-aromia? Persikkaa, mangoa? Entä kirsikka-mustaherukkaa? Ohjevihkoset ovat kuin kauhukertomuksesta, suoraan Frankensteinin laboratorion.

Äärimmilleen designatusta hittiviinistä juopuneena saksalainen apologistit kävivät traditionalistien kimppuun: miksemme saisi tehdä mitä australialaiset ja ranskalaiset ovat tehneet jo vuosia? Olipa kyseessä kansainvälinen viinijätti tai paikallinen viininvielijöiden yhdistys, jokainen taisteli vapautensa puolesta pienimmän mahdollisen nimittäjän nimeen – menestyksekkäästi. Yksioikoinen suurempien määrien ja paremman maun tavoittelu johtaa keinotekoisiiin 'muoviviineihin', jotka vain turruttavat aivot ja aistit.

Ikiaikainen haave saada luonto kesytettyä on jo ulottuvilla, viinin Graalin maljaa vartioiva python on jo kuolettavasti haavoittunut. Viiniä voi hallita, viini ei lopu ja sen ominaisuudet voi mitata. Samalla kun saksalainen viinilaki kyseenalaisine öchsle-rajoineen pysyy visusti höyryveturijassaan, markkinoilla on ryhdytty jakamaan viineille mitaleita ja määrittelemään erilaisia makupisteytyksiä, kuin kouluarvosanoja.

Kansainvälisesti tunnetuin pisteytys lienee Parkerin pisteet. Kun Robert Parker Jr antaa arvionsa, markkinat reagoivat ja kokonaisten viinalueiden kohtalot sinetöidään. Mutta siinä missä Parker esikuntineen näkevät uskomattoman vaivan ja todellakin vanhanaikaisesti maistavat viinit, kalifornialaisyhtiö Enologix menee vielä pidemmälle. Yhä useampi viinintuottaja maksaa 500 – 5000 dollaria oikeudesta käyttää yhtiön luomaa tietopankkia, johon on tallennettu yli 50 000 analysoidun viinin kemialliset, Parkerin pisteiden mukaan suhteutetut parametrit. Näin he saavat suoraan tiedon, onko heidän viininsä viiden vai sadan dollarin viini.

Modernissa teollisessa yhteiskunnassa viini on vain yksi tuote monien joukossa. Mehujen- ja oluentuotannossa aiemmin saavutettu edistys on nyt viinintuottajien käytössä. Kulinaristista designia viinintekotaidon sijasta. Mutta entä sitten? Mitä vikaa siinä on jos viini on halvempaa ja maistuu paremmalle? Mistä moinen 2000-luvun ludditismi? Samalla kun Frankensteinin laboratorion kemistit hierovat silmät kiiluen käsiään, viinialueilla näkymät ovat varsin surkeat, muutamia poikkeuksia lukuun ottamatta. Niitä vaivaa ylituotanto, laskevat hinnat ja indenteettikriisi. Ei siis ihme, että useimmat viinit voisivat olla mistä tahansa ja kenen tahansa tekemiä, ja toisaalta monet eivät sovellu enää markkinoille. Tuet ovat kauan aikaa sitten ohittaneet bruttokansantuotteen. Viinintuottajat ovat taantuneet tuilla eläviksi omien tilojensa museonvartijoiksi. Kun tuet aikanaan loppuvat, lakkautetaan alan koulut, ja kokonaisten kylien viinintuottajaperinteet kuolevat.

Huippuviinit, jotka sata vuotta sitten maksoivat kolmen päivän palkan, maksavat nyt neljänestunnin palkan. Henkeäsalpaavan kauniit viinirinteet, osa tuhat vuotta vanhaa kulttuuria, ovat ostettavissa muutamalla sentillä, siis ilmaiseksi, ja makaavat kesannolla. Vaikutukset ulottuvat matkailuun. Viinivilan kasvillisuuteen sinänsä kuuluvat karhunvatukat, vaahterat, vekselinkirsikka ja muut kasvit valtaavat alaa vieden vihersiliskolta, ja perhoslajeilta, esimerkiksi harvinaiselta Apollo-perhoselta, elintilan. Tuhoamalla maiseman ja köyhdyttämällä viinintuotannosta riippuvat kylät, viinialueiden matkailuelinkeino, yksi niiden viimeisistä tuottavista elinkeinoista, kuuhtuu pois.

Myös toinen kulttuuri, maun kulttuuri, on tukahtumassa. Ruokaglobalisaation hengessä – se mikä on lapsista hyvää voisi olla myös aikuisista hyvää – rieslingit, joiden maku oli joskus huikea, barolot kerran ärhäköine tanniineineen ja ennen niin villin mausteiset syrahit ovat nyt yhtä hedelmäsalaattia, mansikkahilloa ja suklaakastiketta. Markkinointiosastojen strategit eivät ole tyhmiä: aikuisten ruokakulttuuri vaihtelee ympäri mailman, mutta kaikki maailman lapset pitävät hedelmäisestä ja makeasta. Eläköön siis infantilisaatio! Takaisin oraaliseen kauteen!

Tälle suuntaukselle on jo kuitenkin vuosien ajan ollut nousemassa oma vastarintaliikkeensä. Taustalla voivat vaikuttaa monenlaiset aatteet: steinerilaiset maatalousopit, uusi valistunut ekologinen ajattelu, uskonnollinen velvollisuudentunne luomakuntaa kohtaan, puhdas taloudellinen hyödyntavoittelu tai isänmaanrakkkaus. Joka tapauksessa viime vuosina koetut ylilyönnit ovat saaneet aikaan vastareaktion.

Aave kummittelee viinimaailmassa. Hyvä kummitus. Sen nimi on terroir. Terroir on perusta toiminnalle, ei ludditismia. Kenelläkään ei ole mitään teollisesti tuotettuja viinejä vastaan. Päinvastoin, ne ovat tuoneet perinteisesti elitistisen juoman kaikkien ulottuville ja näin demokratisoineet viinin. Mutta siinä missä juliste on halpa toisinto alkuperäisestä taulusta, tai samalla tavalla kuin gettoblasteri eroaa konserttitalosta, myös massaviinien ja terroir-viinien välillä on suuri ero. Professori Hans-Jörg Koch, arvostettu viinilakien arvostelija, on kirjoittanut: 'Ei rypälestä tehty hyvänmakuinen juoma ole välttämättä viiniä'. Terroir

merkitsee selkeyttä ja läpinäkyvyyttä. Viinikulttuuri saisi näkyä etiketissä vain jos sitä on myös pullon sisällä. Jos alueen, kylän tai tarhan nimi lukee etiketissä, sen ei pitäisi olla vain sanahelinää, vaan viinin tulisi olla kasvupaikkansa makuinen. Sama pätee lajikkeisiin ja vuosikertaan.

Terroir merkitsee vastuullista suhdetta luontoon koko tuotantoprosessin ajan tarhasta kellariin ja kyseenalaisista keinoista pidättäytymistä. Terroir merkitsee kulttuuria ja siksi se ei ole helposti mitattavissa. 'Objektiiviset' viiniarviot ja palkinnot eivät kuulu terroir-viinien maailmaan. Kuten Michael Broadbent, viinijournalismin suuri mies, asian muotoili: viinipalkinnot muistuttavat missikilpailuja, kauneimmat ja fiksuimmat eivät niihin osallistu. Monet edistykselliset voimat ministeriössä ja viinintuottajien yhteisössä tukevat terroir-liikettä ja antavat oman arvokkaan panoksensa sen kehitykselle. VDP, predikaattiviinintuottajien yhdistys, alkaa vihdoinkin kantaa hedelmää. Kun kaikki tarhat sen jäsentuottajien tarhat oli luokiteltu, varsinaisiksi terroireiksi kelpuutettiin vain kymmenen prosenttia tiloista, joilla viiniviljelyssä ja -valmistuksessa sovelletaan erityisiä laatuparametrejä. Vuodesta 2004 lähtien vain näin luokitellut viinit ovat voineet mainita tarhan nimen. Kun kaikki muu merkitään kylä- tai tilaviineiksi, luokitelluista tarhoista muotoutuu vähitellen saksalainen grand cru- luokka.

Alueesta riippuen näitä tarhoja kutsutaan nimellä erstes Gewächs, grosses Gewächs tai erste Lage ja ne tunnistaa erityistä logosta. Jo vuosia on terroir-viineille ollut kasvava kysyntä, ja markkinatutkijat ovat yhtä mieltä siitä, että tämä yhä kasvava 'coccolasaatiota' vastustava liike nousee vastaisuudessa vielä suurempiin mittoihin. Tälläkin hetkellä mailmanlaajuinen kiinnostus hyvää viinikulttuuria edustavia viinejä kohtaan tuo toimeentulon yhä useammalle tuottajalle, ja yhä suuremmalle joukolla nuoria viinintuottaminen on kiinnostava uravaihtoehto. Murentuneita aitoja korjataan ja kesannolla olevia tarhoja istutetaan uudelleen. Olisiko siis terroir-viineistä saksalaisen viinin pelastajaksi? Toivottavasti. Mutta saksalainen viinimaisema ei ole pelkkää perinteistä viinirinnettä.

Tuhansia hehtaareja alavia tulvamaita ja naurismaita muutettiin viinitarhoiksi nousukauden aikana, ja vaikka vanhojen köynnösten sato puolitettaisiin, ne tuottaisivat 'vain viiniä'. Ollaan jälleen globaalisaatioansassa. Miksi kukaan järkevä ihminen ostaisi saksalaista viiniä, kun samanmakuista viiniä voi ostaa helpommalle muualta? Kukaan ei voi tosissaan uskoa, että saksalaisen terroir-viinin kasvava maine riittäisi vetämään mukanaan myös halvat viinit voitollisiksi. Sen sijaan, että investoitaisiin paljon rahaa tuotannon optimointiin, markkinointiin ja viinin tislamiseen, olisi paljon järkevämpää miettiä viljelysmaalle parempaa käyttöä: pähkinäpuukujia, leirintäalueita, jokien tulva-aitaita tai ihan vain niittyjä ja biotooppeja.

Mikä taivaallinen visio! Pitäisikö viinin palata takaisin perinteisille viljelypaikoilleen? Jokainen perinteinen viinialue, oli se sitten Euroopassa, Australiassa tai Etelä-Amerikassa, joutuu painiskelemaan coccolasaatiota vastaan säilyttääkseen kulttuuriperintönsä. Ei siis ihme, että ensimmäinen terroir-viinintuottajien konferenssi järjestettiin Kaliforniassa eräänlaisena sodanjulistuksena pikaruokakulttuuria vastaan. Viinintuottajia ympäri maailman rohkaistaan löytämään tarhojensa olemus uudelleen: erilaiset maaperät, muuttuvat mikroilmastot, perinteiset lajikkeet, ja vanhat syväjuurisat köynnökset, jotka tuottavat vain vähän ja vain pieniä rypäleitä.

Terroir-ajattelun mukaan viini on enemmän kuin maaperän, köynnöksen, mikroilmaston ja työn summa: se on herkkä muutosprosessi, monimutkaista rajankäyviä suunnittelun ja intuition välillä, luontoäidin työhön puuttumista ja sen rauhaanjäyttämistä sopivassa suhteessa, Apollon ja Dionysoksen kamppailua. Terroir-ajattelussa hylätään yksinkertaisiin johtopäätöksiin perustuva hyötyajattelu. Mona Lisa Los Angelesin Palace of Living Artsissa, eli maalauksen täydellinen kopion seuranaan vahanukke Leonardosta yhdessä paljaspyllyisen Giocondansa kanssa, on pariisilaiseen alkuperäisteokseen verrattuna naurettava.

Se ei ole täydellinen, mutta 'virheet tekevät siitä herkullisen', sanoo tenori, viininystäjä Christoph Prégardien. Viinit, joilla on miltei kubistinen aura, kertovat meille jostain toisesta todellisuuden tasosta. Terroir-viineillä on paljon yhteistä konsertissa käymisen kanssa. 'Jotta sydän kuulisi musiikin tarvitaan suurempaa musiikillista kieltä ja monimutkaisempaa musiikillista kielioppia. Vastalahjaksi saamme uskomattoman rikkaan äänimaailman', sanoo huippuvuolista Anne-Sophie Mutter puhuessaan arvoituksellisesta, miltei henkisestä yhteydestä esiintyjän ja yleisön välillä.

Aave kummittelee viinimaailmassa - terroirin aave. Se yhdistää maustaan tarkkoja ruuan ystäviä, alaansa vihkiytyneitä viinituottajia, edistyksellisiä poliitikkoja ja luonnoystäviä. Se kerää yhteen rintamaan colakulttuurin hylänneet tinkimättömät viinintuntijat ja johtaa heidät jännittävälle matkalle autenttisten ja monivivahteisten makujen maailmaan.

Reinhard Löwenstein on viinituottaja, joka yhdessä vaimonsa Cornelian kanssa omistaa Weingut Heymann-Löwensteinin Winnigenissä Moselin viinialueella.

Alkuperäinen artikkeli julkaistu Frankfurter Allgemeine -sanomalehdessä 7.10.2003