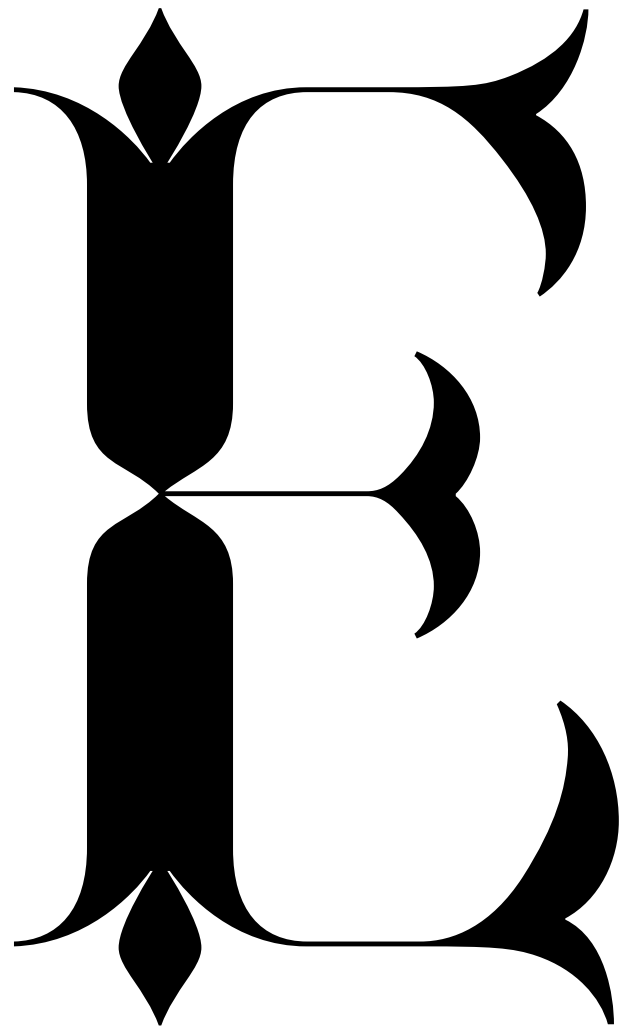


# VIINIÄ AUTOLLISTA

**Matkalla San Franciscossa?**

**Enää ei tarvitse lähteä Napan laaksoon tai Sonomaan asti maistamaan paikallista viiniä. Autotalliviinien buumi on synnyttänyt San Franciscoon monta urbaania viinitaloa.**

TEKSTI LIISA JOKINEN • KUVAT JULIANA HARKKI



nnen vuonna 1920 voimaantullutta kielto lakia suurin osa Amerikan viineistä tehtiin keskellä kaupunkia: New Yorkin ja San Franciscon kaltaisten suurkaupunkien tehdashalleissa ja varastorakennuksissa. Vasta viime vuosina viininteko on alkanut palata kaupunkien alkuperäisille juurilleen.

Sijainti keskellä kaupunkia palvelee sekä viininvalmistajaa että -juojaa: valmistajat ovat lähellä ravintoloita, kauppiaita ja kuluttajia. Viininyöstävä voi piipahtaa tasingiin entistä helpommin ja useammin, ilman monen tunnin automatkaa pois kaupungista. San Franciscon viinitaloihin järjestetään jopa maksullisia kävely- ja fillarointikerroksia.

Autotalli viinit ovat osa samaa trendiä kuin pienpanimot ja pienjuustolat, jotka ovat niinkään kovassa huudossa San Franciscossa.

Keskellä kaupunkia tehty viini on todellista paikallisuutta. Parhaimmillaan kaupunkien viinitalot ovat kuin kulmakuppiloita tai kantabaareja, naapuruston yhteisöllisiä ja rentoja olohuoneita. Ne ovat myös poikkeuksetta yksityisten viinientusiastien ja pienyrittäjien omistamia – toisin kuin monet Napan ja Sonoman viinitaloista, jotka ovat päättyneet suuryritysten ja sijoittajien haltuun.



*”Aiemmin tein työkseni tietokonesoftaa. Kun saimme lapsia, halusin alkaa tehdä jotakin todellista.”*

## Donkey & Goat – Perheyrittäjä Oaklandissa

**SAN FRANCISCO ITÄPUOLELTA** Oaklandista ja Berkeleystä löytyy pientuottajien keskittymä. Hiljaisten teollisuusalueiden kätköissä on yli 20 pientä urbaania viininvalmistamoa. Yksi niistä on aviopari **Tracey ja Jared Brandt**in Donkey & Goat.

”Aiemmin tein työkseni tietokonesoftaa. Kun saimme lapsia, halusin alkaa tehdä jotakin todellista, jotain, jota voisin näyttää ylpeänä tyttärimme”, Jared Brandt kertoo.

Pariskunta hyppäsi oravanpyörästä ja vietti vuoden Ranskassa viinejä opiskellen. Palattuaan he tekivät vuoden viiniä ystävänsä kellarissa, kunnes perustivat Donkey & Goatin vuonna 2004. Vuodesta 2011 viinitalo on toiminut yliopistokaupunki Berkeleyssä, lähellä San Franciscoa.

”Teemme viinin niin luonnollisesti kuin mahdollista. Kiinnostavinta ja palkitsevinta viininvalmistuksessa on yhteys luontoon ja vuodenaikoihin. Nyt luonnonmukainen valmistustapa on jo yleinen, suorastaan muodikas, mutta meille se on ollut selvää alusta asti”, Brandt sanoo.

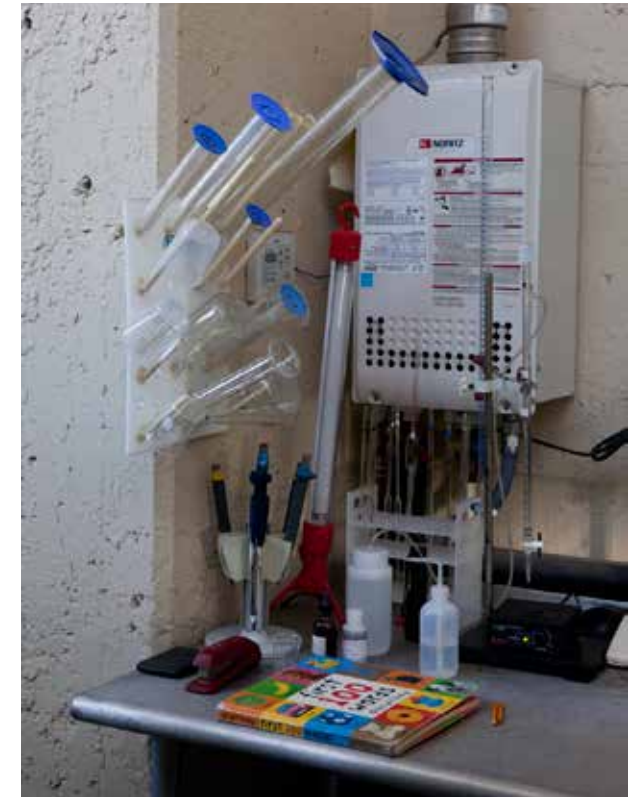
Missään valmistusvaiheessa ei käytetä muovaa, viljeltyä hiivaa, bakteereja tai lisäaineita. Sulfiittia lisätään minimimäärä. Rypäleiden murskauksessa ei käytetä koneita eikä tynnyreissä nuorta tammea.

Yksi Brandtin teesi on, että rypäleet pitää poimia varhain.

”Meitä on kritisoitu liian aikaisesta sadonkorjuusta. Mutta jos rypäleet pääsevät todella kypsiksi, eri tarhojen erot kaventuvat ja rypäleistä katoaa hapokkuus. Ja nimenaan eri viljelmien erityisyydet ovat se, mikä meitä viininteossa kiinnostaa.”

Donkey & Goat valmistaa vuosittain pariakymmentä eri viiniä, mikä on pienelle yritykselle paljon. Joka vuosi pariskunta tekee omia kokeiluja. Tänä talvena Brandt-it ovat tehneet muun muassa rose-viiniä Syrah-rypäleistä ja ns. oranssiviiniä, eli punaviinin tapaan tehtyä viiniä valkoisista rypäleistä. ”Välillä kaikki menee viemäriin, välillä syntyy klassikko”, Jared virnistää.

Viininvalmistus on Brandteille todellinen työ eikä harrastus tai eläkeprojekti kuten monille muille. Sillä välin kun Jared antaa haastattelua, Tracey käy hakemassa perheen lapset koulusta. Ulko-oven vieressä on pulpetti, jonka ääressä tytöt alkavat tehdä läksyjään kun vanhempien työpäivä vielä jatkuu.



*Satavuotiaassa tehdashallissa järjestetään myös maisteluillallisia, pop up -tapahtumia ja ruokamarkkinoita. Bluxomen viinit onkin tarkoitettu seurusteluun ja mutkattoman ruoan kanssa nautittaviksi.*



### Bluxome - Viinibaari SoMassa

**ISO HALLI KAIKU** autiona. Maanantai-iltana Bluxome Wineryn tiloissa ei juhlista. Toisin on perjantaisin, kun lähialueen teknologiatyöläiset saapuvat after workille ja kadunpätkä täyttyy ruokarekoista. Satavuotiaassa tehdashallissa järjestetään myös maisteluillallisia, pop up -tapahtumia ja ruokamarkkinoita. Bluxomen viinit onkin tarkoitettu seurusteluun ja mutkattoman ruoan kanssa nautittaviksi.

”Rakastamme yhden viinitarhan viinejä. Silloin kun viinitarhan ominaislaatu pääsee oikeuksiinsa”, kertoo Faith Lemon, joka hoitaa Bluxomen tiedotusta.

Kaikki rypäleet tulevat Sonomasta, nimenomaan sen viileimpien alueiden tarhoilta. Onpa Bluxomella yksi omakin viinitila, orgaanisesti viljelty Balinard Russian River Valleessa. Valikoimaan kuuluu 14 viiniä, joista kahdeksan on Pinot Noireja.

Ennen vuoden 1906 isoa maanjäristystä San Franciscon kaupungissa oli melkein 100 viininvalmistajaa ja olutpanimoa. Monet niistä sijaitsivat nimenomaan Bluxomen kulmilla, nykyisin SoMaksi kutsutulla alueella. Ne joita järistys ei tuhonnut, joutuivat viimeistään kieltolain myötä lopettamaan tai siirtymään maan alle. Vuonna 2010 perustettu Bluxome on ensimmäinen täysin toimiva viinitalo San Franciscossa sitten kieltolain, kertoo Lemon ansaittua ylpeyttä äänessään.

Bluxomen perustaja, Matt Reidy, on kuudennen polven sanfranciscolainen. Reidy teki vuosia viiniä omissa autotalloissaan, kunnes aika oli kypsä oman viininvalmistamon perustamiselle. Nyt Reidy työllistää jo kahdeksan henkilöä, joista viinintekijä Tyzok Wharton kiipelee parhaillaan viinintynnyrien päällä mittaamassa viinin happipitoisuuksia.



”Metodimme on minimalistinen puuttuminen viinin valmistumiseen”, Wharton selittää. ”Tärkeintä on löytää parhaat rypäleet. Viininteko on uhkapeliä.”

Uhkapeliä, josta Wharton ja kumppanit selvästi nauttivat. Wharton hyppää alas tynnyriltä ja jatkaa töitään, vaikka ulkona päivä on jo kääntynyt illaksi.

53 BLUXOME STREET  
(SULJETTU TOISTAISEKSI TULVAVAHINKOJEN VUOKSI, TARKISTETAAN AJAT KUN JUTTU MENOSSA LEHTEEN)  
[WWW.BLUXOMEWINERY.COM](http://WWW.BLUXOMEWINERY.COM)



*”Halusin tehdä helpommin saavutettavia viinejä. Joskus ajattelen, että viiniteollisuus on itsensä pahin vihollinen. Haluan rikkoa muureja viinien ympäriltä.”*

### A.P. Vin – Yhden miehen Pinot Noir

**KAIKKI ALKOI YHDESTÄ** pullosta vuonna 2001. Andrew P. Vingiello oli vaimonsa ja vanhempiensa kanssa sunnuntailounaalla. Joku seurueesta sattui tilaamaan vuoden 1998 Pinot Noiria, joka oli tehty Santa Lucian ylängöllä Montereyssä kasvaneista rypäleistä.

”Se oli tajunnanräjäyttävä kokemus. En tiennyt, että kalifornialainen Pinot Noir voisi olla niin hyvää”, Vingiello muistelee.

Vingiello alkoi etsiä ja keräillä vastaanlaisia pienviljelijöiden monivivahteisia, luonteikkaita viinejä. Hän halusi ottaa selvälle, mikä taika Kalifornian viineissä piilee.

Pankkialalla uraa rakentanut Vingiello alkoi opiskella viinejä, ensin seuraamalla ystävän sadonkorjuuta, sitten kokeilemalla oman viinin valmistusta. Ensimmäinen erä oli kooltaan vain 150 laatikkoa, mutta sai jo hyvän vastaanoton.

Neljä vuotta Vingiello käytti kaikki lomansa ja vapaa-aikansa viinintekoon. Vuonna 2005 oli aika tehdä lopullinen päätös: pankkiala sai jäädä.

”Halusin antaa viineille kaikkeni. Olin onnekas, koska löysin heti hyvät kontaktit, parhaat viinitarhat, joiden kanssa työskennellä.”

Nyt Vingiello tekee yhteistyötä kahdeksan pienen perhetilan kanssa, kaikki eri puolilta Kaliforniaa. Kaikki A.P. Vinin viinit ovat olleet yhden viinitilan Pinot Noireja. Vasta tänä vuonna markkinoille tulee edullisemman hintakategorian Upside-sekoitukset: valkoinen, punainen ja roseeviini.

”Halusin tehdä helpommin saavutettavia viinejä. Joskus ajattelen, että viiniteollisuus on itsensä pahin vihollinen. Haluan rikkoa muureja viinien ympäriltä. Aina ei tarvitse olla erityistä syytä, että voi nauttia lasin viiniä.”

Vaikka Vingiello on löytänyt oman kutsumusalansa, hän ei suosittele viinialaa kaikille.

”Koneista ja tekniikasta huolimatta perustyö on edelleen hyvin fyysistä. Työ on kuormittavaa ja stressaavaa. Kilpailu alalla on kova. Viininteossa pitää olla oikea kipinä, joka tulee suoraan sydäimestä. Haluan ajatella, että joka pullossa on vähän minua.”

A.P. Vinin karut tilat umpikujaan päättyvän kadun varrella eivät varsinaisesti houkuttele kävijöitä. Vingiello nimittää itsekin yritystään leikkilään underground-viinitaloksi. Matka Missionin kaupunginosan sydämeen on kuitenkin vaivan arvoinen, jos haluaa tuulettaa käsityksiä kalifornialaisista Pinot Noir -viineistä.



622 TREAT AVENUE, WWW.APVIN.COM  
EI SÄÄNNÖLLISIÄ AUKIOLOAIKOJA, KYSY MAISTELU- JA  
OSTOMAHDOLLISUUTTA ANDREW@APVIN.COM.