

Ian Hongellin mielestä hyvä viinintekijä kykenee jatkuvaan itsearviointiin ja on avoin kriitikille.



BAROSSAA PARHAIMMILLAAN

Australialaisen Torbreckin viinintekijä Ian Hongell on tunnettu tyylikkäistä Shiraz-viineistään. Rennon elämännautiskelijan suonissa virtaa suomalainen veri.

SANNA PÖYRY + KUVA SVEN KOVAC

Hongellin juuret paikantuvat Pohjanmaan rannikolle. Hänen äitinsä isä syntyi Kokkolan lähistöllä ja lähti Australiaan etsimään onneaan vuonna 1927.

”Minulla on yhä sukulaisia Kokkolassa päin! Olen pohjimmiltani tällainen suomalais-skandinaavi, vaikken ole Suomessa vielä käynyt”, Sydneissä syntynyt Ian Hongell nauraa.

Barossan laaksoon nelivuotiaana muuttanut poika tiesi jo nuorena haluavansa viinintekijäksi.

”Kun kasvaa köynnösten keskellä, on luontevaa päätyä tekemään viiniä. Valmistuin Roseworthy Collegesta vuonna 1992 ja hain käytännön viinintilaoppia myös Ranskasta, Saksasta ja Kaliforniasta. Nyt Torbreckilla teen viinejä, joissa maistuu Barossa, eikä tammi ja muhkean hillomainen hedelmä, jotka monesti assosioidaan alueemme viineihin. Vaikka viineissäni on korkea uutospitoisuus ja intensiteetti, ne ovat silti harmonisia”, Ian luonnehtii ja jatkaa:

”Hyvä viini resonoi kasvuympäristönsä autenttisuuden kanssa. Tarhatyössä ei voi oikoa, jos mieli saada luonteikkautta pulloon: upeat viinit tulevat pieteetillä vaalituilta tarhoilta. Niitä ei luoda kellarissa millään konstilla tai teknologialla. Haluan myös jättää jälkeeni viljelysmaan, joka on paremman kunnossa kuin tulesani tähän taloon.”

Hongellin mukaan Barossan laaksossa voi tehdä ”uskottoman hienoja”, niin Pohjois-Rhône kuuluja Syrah-viinejä kuin châteauneuf-du-papea muistuttavia punaviinejä.

”Mutta en halua kopioida vaan pikemminkin inspiroitua näistä klassikoista – ja tehdä vähintään yhtä hienoja viinejä.”

BAROSSAN LAKSOLLA on siihen kaikki eväät: suotuista ja vähäsateinen väli-merellinen ilmasto, ikivan-

ha maaperä sekä konsentroitunutta satoa tuottavia vanhoja köynnöksiä, joista osa lukeutuu maailman vanhimpiin.

”Iäkkäimmät rypäleitä yhä pukkaavat tarhat alueellamme on istutettu jo 1843, ja Torbreckin vanhimmat Shiraz-köynnökset 1858. Jos kilpasille lähdetään, niin Barossan laakson paikoitellen 400 miljoonaa vuotta vanha maaperä on aika reippaasti vanhempaa kuin Pohjois-Rhône Hermitagen maa”, Ian kehaisee.

Torbreckin tarhoista 70 prosenttia kasvaa Shiraz’ta, Barossan ylpeyttä.

”Täällä uskotaan, että Shiraz-köynnöksemme pohjautuvat Hermitagen kukkulan alkuperäisten Syrah-köynnösten kloonikantaan. Toisin kuin Hermitagessa ja pääosassa Eurooppaa, meillä viinikirva ei 1800-luvun lopulla tuhonnut näiden köynnösten juurakoita.”

Eteerisen hedelmäinen, tiivis ja silti silkkinen, jälkimaultaan elähdyttävän suolainen Torbreck RunRig valmistetaan 1858–1901 istutettujen Shiraz-tarhojen rypäleistä. Talon tunnetuimmassa viinissä on – Rhône mallin mukaan – pari prosenttia valkoista Viognieria.

”Myös kelien suhteen olemme onnekkampia kuin monet eurooppalaiset. Barossan kasvukausi on kuiva, joten home- ja sienisairauksien riski on pieni, eikä rypäleiden keruuta tarvitse kiirehtiä syysateiden pelossa.”

Kuivuudella on kääntöpuolensa. Australiaa alkuvuodesta koetelleet rajut metsäpalot tuhosivat valtavat määrät metsää ja eläimistöä, eivätkä viinitarhatkaan säästyneet liekeiltä.

”Tämä voi kuulostaa hölmöltä, mutta me aussit olemme kasvaneet ajatuksien, että metsäpalot kuuluvat elämään. Emme pidä niistä emmekä halua niitä; olemme vain tottuneet.”

”Tämä voi kuulostaa hölmöltä, mutta me aussit olemme kasvaneet ajatuksien, että metsäpalot kuuluvat elämään.”

→

Oispa viiniä

**Nappaa
alekoodi ja tilaa
loppuvuoden
viiniherkut suoraan
kotiovellesi!**

Tarjoamme Viinilehden
tilaajille nyt 15 € alennuksen
kaikkiin yli 80 € ostoksiin
koodilla **Viinilehti2020**.

Koodi voimassa
30.11.2020 saakka.

**15 €
ALE**

viinikellari.com

Tarhakettu

TORBRECKIN TARHOILLA viihtyvät myös Grenache ja Mourvèdre. Noin prosentti tarhoista kasvaa valkeita rypäleitä eli Marsannea, Roussannea, Viognieria ja Muscatia. Rypäleet kerätään käsin. Omia tarhoja on 112 hehtaaria, ja toinen mokoma rypäleitä saadaan 30 paikallisen viljelijäperheen tarhoilta.

”Moni täällä Barossassa ajattelee, että kun käytetään tätä tai tätä teknologiaa kellarissa, niin saadaan parempaa viiniä, mutta eihän se niin mene. Kun rypälemateriaali on laadukasta, viininvalmistus on verrattain simpeliä: alkoholikäymisen jälkeen viini saa kypsyä rauhassa tammitynnyrissä. Tammen tehtävä on kehystää viinin hedelmäisyyttä, ei dominoida sitä. Emme käytä lainkaan amerikkalaista tammea, se tuo turhan paljon vaniljaista aromia viiniin.”

Punaisista lajikkeista Grenache ja Mourvèdre kypsyvät isoissa tammisammioissa, Shiraz barrique-tynnyreissä. Voimakkaampi ja konsentroituneempi Shiraz kestää Hongellin mukaan enemmän tammen kosketusta menettämättä hedelmäisyyttään. Torbreckin viinejä ei suodateta eikä kirkasteta.

”Vaikka viinin perusersepti on pitkälti sama, on viininteko jatkuvaa kokeilemistä ja olosuhteisiin adaptoitumista – joskin taitava viinintekijä tietää intuitiivisesti, miten toimia. Haluan ilmaista viineillämme sitä, mitä Barossa on parhaimmillaan: moniulotteisia, tekstuuriltaan hienostuneita ja pitkäikäisiä viinejä tuottava alue.”

UUDEN MAAILMAN viineistä tavataan sanoa, etteivät ne ikäänny alkuunkaan yhtä loisteliaasti kuin eurooppalaiset viinit.

”Riippuu toki viinistä, mutta moni Torbreck-pullotteista ikääntyy nästisti ainakin 25 vuotta. Olen myös nauttinut uskomattoman heleässä kuosissa olevia Barossan punaviinejä 1950–60-luvuilta! Ei voi yleistää, että aussiviinit olisivat sitä tai tätä. Ja viinihän on aina subjektiivinen, tilanteeseen sidottu kokemus. Itse nautin nuorista ja eloisista punaviineistä ihan yhtä lailla kuin kypsän hedelmäisistä, tanniineiltaan jo tasoittuneista viineistä.”

Ianin mukaan Torbreckin viinit sopivat niin nautanpihville kuin mehevälle polentallekin. Myös meksikolaisen ja kiinalaisen keittiön antimet sekä tryffelit ja herkkusienet saattavat mainiosti näitä punaviinejä.

”Ja tietysti kypsät, voimakkaat juustot kuten cheddar. Australiassa on fantastisen monipuolinen keittiö, joten herkuttelemme joka ilta eri ruoalla”, hän sanoo ja jatkaa:

”Haaveilen siitä, että saan elää jatkossakin tyytyväisenä, hyvien tyyppien ja ystävien ympäröimänä, herkutellen ja outdoor-elämäntyylistä nauttien – ja tuntea ylpeyttä siitä mitä teen. Ja kunhan koronatilanne sallii, haluan ehdottomasti tulla Kokkolaan ja Suomeen!” ☺