



Jääviini pääsee oikeuksiinsa sille varta vasten suunnitellusta lasista nautittaessa. Oikeaoppinen lasi vasemmalla.



Viini kypsyy tammitynnyreissä, joista suurin osa tuodaan Ranskasta.



Viinin korjuu alkoi Niagaran kannaksella viime viikolla.

Jääviini houkuttelee kiertomatkalle Niagaran kannakselle

Rypäleet poimitaan vasta, kun pakkanen laskee alle kahdeksan asteen.

ONTARIO, KANADA (MT)

Maistajaiset kanadalaisella Jackson-Triggsin viinitilalla alkavat. Jokainen odottaa kiihkeästi pääsevänsä tilan luksustuotteen, jääviinin makuun.

Mutta eipä hosuta. Ensin maistetaan rypälettä, josta viini tehdään. Miltä maistuu, vierailua emännöivä **Debi Pratt** kysyy.

”Kova kuori”, toteaa joku.

Oikein. Nämä rypäleet korjataan myöhään, joten kuoren pitää olla kestävä.

Sitten jokainen saa eteensä tilkan kullankeltaista jääviiniä pienessä jälkiruokaviinilasissa. Eipäs hörpätä vielä!

Pratt opastaa meitä kaatamaan puolet viinistä isompaan, varta vasten jääviinille suunniteltuun lasiin.

Sitten maistetaan pikkulasista. Makeaa!

Seuraavaksi isommasta. Makeuden rinnalle nousee raikas, vahva aromi.

Juuri tämän takia jääviiniä



Debi Pratt (vas.) ja Del Rollo kertovat Jackson-Triggsin Niagaran viinitilan vieraille kanadalaisista viineistä.

kuuluu juoda sille suunnitellusta lasista, Pratt kertoo. Pieni lasi ohjaa viinin kielen etuosaan, joka aistii vain makean. Iso ohjaa sen oikeaan paikkaan, monipuolisempien makunystyjen alueelle.

Jääviini on kallista

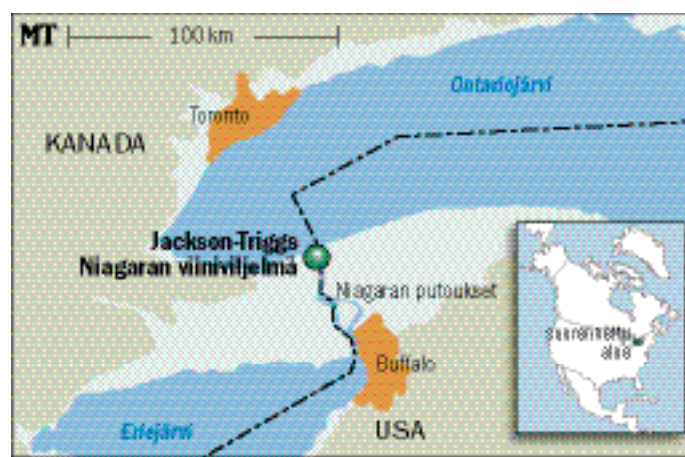
Kanada on viime vuosina nousut pikku hiljaa maailman tunnettujen viinimaiden joukkoon. Maineensa se on luonut pääasiassa ice winella. Jääviiniin ihastuneet ovat ryhtyneet perehtymään maan viinivalikoimaan

laajemminkin.

Sadonkorjuu Jackson-Triggsin Niagaran viinitilalla alkoi viime viikolla, mutta jääviiniin tarkoitettuja rypäleitä saavat riippua köynnöksissä vielä pitkään.

Ne korjataan vasta, kun lämpötila on laskenut miinus 8 asteeseen ja rypäleet ovat kokonaan jäässä. Sato korjataan usein yöllä, aina käsin, ja puristetaan saman tien.

Pitkä kasvuaika tekee rypäleistä sokerisia ja aromikkaita. Jääkiteet irrottavat puristetta-



essa makua myös kuoresta.

Näin toimien rypäleistä saadaan irti paljon vähemmän mehua kuin normaaliaikaan korjatuista. Siksi lopputuote on kallista.

Kanada ei suinkaan ole jääviiniä keksinyt, Pratt myöntää auliisti. Se on saksalainen tuote, mutta sopii Kanadan oloihin kuin nenä päähän.

Kanadalaisen jääviinin tärkeimmät vientimaat ovat Kiina, Etelä-Korea ja Yhdysvallat. Suomestakin näitä tuotteita saa.

Tuulikone torjuu pakkasta

Debi Pratt on paikinut 35 vuotta töitä kanadalaisen viinimaineen eteen. Hän on tuloksiin tyytyväinen.

”Kun aloitin, täällä alueella kyllä kasvatettiin viiniköynnöstä, mutta sadosta tehtiin lähinnä hilloa ja mehua. Kunnon viiniä niistä lajikkeista ei tullut.”

Myöhemmin siirryttiin eurooppalaisiin köynnöslajikkeisiin ja alettiin panostaa laatuun.

Eurooppalaiset lajikkeet so-

pivatkin tänne hyvin. Maan tärkein viinialue, Niagaran kannas, on samoilla leveysasteilla kuin Saksan viinialueet ja toisaalta Pohjois-Kalifornia, Pratt toteaa. Se on monelle uusi ajatus, Kanada kun mielletään kylmäksi ja pohjoiseksi maaksi.

Niagaran kannas sijaitsee suurten järvien, Erien ja Ontarion, välillä.

Parhaiten viini viihtyy kannasta pitkin kulkevan harjun ja Ontariojärven välissä. Järvi ei jäädy koskaan, ja talvella siitä nouseva höyry lämmittää ilmaa.

Jos liian kova pakkanen uhkaa, sitä torjutaan sähkökäyttöisten tuulikoneiden avulla.

Pikkutiloja vieri vieressä

Ontarion osavaltion alueella sijaitsee tällä hetkellä 140 viinivilaa. Määrä on kasvanut viime vuosina reipasta tahtia.

Niagaran kannaksella viinitilojen kylttejä on tuhka tiheään. Viinitilakerrokset vetävät yhä enemmän turisteja.

Kiireettömällä kierroksella vierailaan tiloilla, maistellaan ja vertaillaan eri tuotteita ja ostetaan sitten mieleiset kotiin viemisiksi.