

...koti Tontun-
...enrannassa
...nteiset avoi-
...siäismyyjiä-
...vierailevil-
...ba päiväko-
...ja steiner-
...Myyntipöy-
...pääsiäisai-
...ä ja leivon-
...palvelee kä-

...detään lau-
...likuuta klo
...ba löytyy va-
...tä osoittees-

...an kaupun-
...euvonta ja
...ussuunnit-
...reliaakikon
...Kurssi on
...i keliaaki-
...än läheisil-
...sti heidän
...staaville.

...avat tietoa
...ennittomista
...luteenitto-
...ekä leivon-
...Ohjeita ja
...kokeile-
...ytännössä.
...onipuoli-
...ais? ett
...hetkein so-

...n maanan-
...uta klo 18-
...sä Marssi-
...ilmoittau-
...sneuvon-

na

...in Linnoi-
...seot, työ-
...puodit ja
...palmusun-
...aihteessa.
...kävijät
...läistipuja,
...mumunia
...tteita.

...poijun pi-
...ndollisuus
...rinolla ja
...aina klo
...työtuvilla
...issa jär-
...asvomaa-
...ismunien
...taidekou-
...uantaina

...odotetaan
...taina 8.4.
...nuntaina



Suomi on uusi ja hyvä markkina, Bruno Dellatorre sanoo.

Piemonten viini elämys

● ILKKA POHJALAINEN

ITALIALAINEN viiniviljelijä Bruno Dellatorre pitää Suomea tällä hetkellä parhaana uutena markkinana italialaisille viineille. Viinit ovat nyt muotia ja trendikkäitä, ja toisaalta suomalaisilla on varaa sijoittaa elämänlaatuun.

- Viineistä ei voi kertoa sanoin, niitä pitää maistella, Dellatorre tähdentää.

Hän kävi kertomassa viinitilansa Gagliassin toiminnasta ja sen tuotteista lappeenrantalaisen viiniseuran vieraana. Tiluksia on 60 hehtaaria lähellä Torinoä, Pohjois-Italiassa.

”
Jos joku haluaa juoda meidän viinejämme juopuakseen, hän ei ole oikea asiakas meille.

Bruno Dellatorre

Maassa on kaksi viiniviljelyn pääaluetta, Toscana ja Piemonte. Gagliassi kuuluu jälki-



mäiseen. Perheen tila on tuottanut viiniä kaksi sataa vuotta. Vaikka se on yksi alueen 20 suurimmasta tilasta, se tuskin Toscanan mittakaavassa ylittäisi edes markkinoille.

KILPAILU Euroopan ja maailmanmarkkinoilla on kovaa. Varsinkin uudet tuottajat, kuten Australia, Etelä-Afrikka ja Etelä-Amerikan maat kykenevät tuottamaan teollisuusmaisesti suhteellisen hyviä viinejä halvalla. Niiden kanssa perinteiset Italian perheviljelmät eivät kykene kilpailemaan.

- Emme pysty myymään hal-

paa tuotetta, mutta koetamme tarjota jotain erityistä.

Dellatorren ajatuksena on myydä viiniin liittyviä mielikuvia Italiasta, viiniä enemmän elämyksenä kuin alkoholi-juomana.

- Ihmiset ovat nyt kiinnostuneita kulttuurista. Me emme myy juomaa, vaan annamme idean alueestamme. Jos juot italialaista viiniä, ajattelet Italiaa ja viinin teon taitoa. Annamme viinille luonteen.

- Jos joku haluaa juoda meidän viinejämme juopuakseen, hän ei ole oikea asiakas meille.

Viinitilan bisnes on muuttunut muutamassa kymmenessä vuodessa rajusti. Kun Dellatorren isä aikoinaan laajensi myyntiä Milanoon, se tuntui valtavalta markkinalta. Nyt toimitaan maailmanlaajuisesti Brasiliasta Suomeen saakka.

RYPÄLEET poimitaan edelleen käsin. Huonot hylätään. Työ on rankkaa käsityötä, ja siihen on vaikeaa enää löytää italialaisia työntekijöitä. Italialaiset tilat palkkaavatkin bulgarialaisia, makedonialaisia ja romanialaisia.

Vielä sukupolvi sitten työntekijät olivat italialaisia ja 50-60-vuotiaita, koska ajateltiin, että vain tarpeeksi iäkkäällä on taitoa ja kärsivällisyyttä tehdä työtä viinitarhoissa. Nyt työntekijät ovat alle 30-vuotiaita.

Tilan huipputuote on barolo, jota valmistetaan korkeintaan kolme tuhatta pulloa vuodessa, ja jota varastoidaan kuusi vuotta ennen myyntiä. Rypälettä on vain yhdellä hehtaarilla. Neliömetrin ala tuottaa vain 0,3 litraa viiniä, kun Etelä-Afrikassa neliöltä saadaan jopa kaksi litraa. Niiden kanssa ei voida kilpailla.

- Emme myöskään käytä kemikaaleja.

Saksan markkina oli aikaisemmin tärkeä italialaisille viineille, mutta euron käyttöönoton jälkeen siellä on menty takapakkia. Tarjontaa on niin paljon, ja siellä päädytään helpposti ostamaan korkeintaan keskihintaisia viinejä marketin hyllystä.

Suomen markkinoilla Dellatorren viinit ovat olleet kolme vuotta. Myynti menee lähinnä yksityisille ja yrityksille.