



*Vuosi*

MARJA

*Toscana*

VESALA

*kukkuloilla*

WSOY

MARJA VESALA

*Vuosi  
Toscanan  
kukkuilla*

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ  
HELSINKI

© Marja Vesala ja WSOY 2022  
Werner Söderström Osakeyhtiö

Kannen suunnittelu ja kirjan taitto Satu Kontinen  
Valokuvat Ville Tuomola

ISBN 978-951-0-48348-0  
Painettu EU:ssa



*Omistettu Samulle.*



# SISÄLLYS



OTTOBRE .....	15
NOVEMBRE .....	37
DICEMBRE .....	58
GENNAIO .....	87
FEBBRAIO .....	107
MARZO .....	127
APRILE .....	141
MAGGIO .....	160
GIUGNO .....	176
LUGLIO .....	193
AGOSTO .....	210
SETTEMBRE .....	226
KII TOKSET .....	250
RINGRAZIAMENTI .....	252

















## OTTOBRE

### LOKAKUU

*A ogni uccello suo nido è bello*  
Jokainen lintu pitää omaa pesäänsä kauniina

Toscanalaisen maalaistalon keittiö. Kodin kiivaasti sykkivä sydän. Komentokeskus. Kolme mammaa vihreissä esiliinoissaan häärii patojen ja pannujen keskellä niin touhukkaasti, että pelkään heidän törmäävän toisiinsa. Pelkoni osoittautuu kuitenkin turhaksi, sillä naisten yhteistyö toimii saumattomasti. Valtava kattilallinen pastaa kiehuu iloisesti liedellä. Toisessa kattilassa poriseva tomaattikastike tuoksuu huumaavasti ruokailutilaan, jossa istun pitkän pöydän ääressä. Kelta- Valkorudullisen pöytäliinan päälle on aseteltu leipäkoreja ja leikkelevateja. Minulla on lounasseurana kaksikymmentä italialaista, joista suurinta osaa en ole koskaan ennen tavannut. Olen muuttanut Toscaanani puolisoni Villen kanssa kymmenkunta päivää aiemmin, ja nyt nautimme ensimmäistä kertaa ateriana yhdessä paikallisten kanssa.

Tuoliltani katselen avokeittiöön, jossa Franca sekoittaa tottuneesti pastan sekä tomaattikastikkeen jättimäisessä posliinikulhossa ja annostelee ruoan syville valkoisille lautasille. Kaksi muuta naista raastaa pastaannosten päälle parmesaanijuustoa ja kiikuttaa höyryävät annokset pöytään. En muista, milloin viimeksi olen ollut näin nälkäinen.

Vierustoverini eivät kursaile, vaan käyvät salamana eteensä ilmestyvän ruoan kimppuun. He kaatavat punaviiniä muovimukeihin, ja puheensorina täyttää huoneen. Minäkin kaadan mukini puolilleen ja haluaisin aivan hirveästi nuuhkaista, mutta en kehtaa. Nyt ei olla viininmaistelussa – pulloissa ei ole edes etikettejä – vaan tarkoituksena on täyttää vatsa ja kerätä voimia iltapäivää varten. Etsin katseellani Villeä, joka istuu pöydän toisella puolella. Kohotamme muovimukimme ja hymyilemme toisillemme. *Salute*, terveydeksi, täällä Toscanassa me nyt olemme!

Mutustellessani basilikalta ja valkosipulilta vienos- ti maistuvaa pastaa mietin, miten niin yksinkertainen asia kuin tomaattikastike voi maistua näin herkulliselta ja miten pihalla voin olla keskusteluista, joita ympärilläni juuri nyt käydään. Ymmärrän sanan sieltä, toisen täältä. Ne ovat kuin irtonaisia langanpätkiä vailla yhteyttä, toisiinsa sopimattomia palapelin paloja. Tämä kieli lentelee jossain aivan eri sfääreissä kuin se italia, jota tankkasin signora Lucianan joh-

dolla kansalaisopistossa Suomessa. Onko tämä italiaa laisinkaan?

Lautaset tyhjenevät vauhdilla ja tomaattikastikkeen rippeet kaavitaan suuhun vaalean leivän avulla. Hienossa ravintolassa oman lautasen puhdistamista pidettäisiin junttimaisena, mutta maalaistalossa pitkän pöydän ääressä leipäpalat ovat ahkerassa käytössä. Siirrymme ulos aurinkoiselle terassille nauttimaan vahvat espressot. Pieni kupillinen mustaakin mustempaa kahvia, sekaan reippaasti sokeria, sekoitus ja parilla kulauksella alas. Espresso ei ole tarkoitus siemailla pikkurilli pystyssä minuuttitolkulla, vaan kahviin kuuluu olennaisena osana nopeus. Espresso on kahvimaailman Ferrari, kone käyntiin ja menoksi.

Katselen terassilta alas rinteille, joita viiniköynnösten siistit rivit raidoittavat. Makea rypälemehun tuoksu leijaille nenään. Tämä paratiisi, pieni viinitila, kuuluu toscanalaiselle tuttavallemme Francalle. Tila sijaitsee Firenzen ja Sienan välimaastossa, Chianti Classicon viinialueen sydämessä. Sää tiedotus lupaa useammaksi päiväksi poutaa, joten Franca perheineen on aloittanut *vendemmian*, viininkorjuun. Rypäleet ovat täydellisen kypsiä poimittaviksi. Mikä onni, että Franca tajusi pyytää meitä avukseen viininkorjuuseen! Mitään muuta en tekisi mieluummin tällä hetkellä, vaikka osa matkalaukuistakin odottaa vielä purkamattomina uudessa kodissa. Niiden pariin ehdimme vielä. Juuri nyt

yrityn tallentaa muistini lokeroihin jokaisen ohikiitävän hetken elämäni ensimmäisestä viininkorjuusta.

Kun on ahkeroinut viiniköynnösten kimpussa koko aamun, lounastauko tuntuu taivaan lahjalta. Vieressäni luonnonkivimuurilla istuva italialaismies selittää minulle korostetun hitaasti ja kovalla äänellä, kuinka viininkorjuussa hyvä ruoka on kaiken a ja o. Hänen käntensä viuhkuvat ilmassa sanoja painottamassa. Jos näillä tehokeinoilla ulkomaalainen ei tajua mistä on kyse, niin ei sitten millään. Voisin helposti kääpetyä puutarhatuoliin nautiskelemaan lokakuun lempeästi lämmittävästä auringosta ja ihanasta italian kielestä, mutta työt kutsuvat. Ahkeruus on ilomme, haluamme pitää yllä suomalaisten ainakin toistaiseksi hyvää mainetta.

Sujautan puutarhahanskat käsiini ja tartun rypäleterttujen leikkaamiseen tarkoitettuihin saksiiin. Työnjohtajana toimiva mies näyttää köynnösrivistön, jonka rypäleet ovat minun vastuullani. Hän muistuttaa, että homeisia tai kuivuneita rypäleitä ei kerätä vaan ne jätetään köynnöksiin. Kumarrun ja leikkaan irti ensimmäisen pullean rypäletertun. Se on väriltään tumman violetti, hieman siniseen taittuva. Väri tuo mieleen äitini. Tämä on juuri se väri, johon hän sanoo suomalaisten eläkeläisnaisten usein hullaantuvan – häntä itseään lukuun ottamatta. Saan nopeasti kuriin eläkeläisten muotiasioissa harhailevat ajatukseni ja tiputan rypäleet varovasti vieressäni olevaan punaiseen muovivi-



laatikkoon. Sitten seuraava rypäleterttu ja taas seuraava. Naps, naps, naps.

Etenen selkä kumarassa niin nopeasti kuin pystyn, mutta viereisissä köynnöksissä ahertavat italialaiset ovat jo kaukana edessäpäin. Onneksi jyrkkää rinnettä edetään alamäkeen. Vedämme rypälelaatikoita peräsämme ja jossain vaiheessa matkaa ne muuttuvat todella painaviksi. Kun oma laatikko on melkein täynnä, se jätetään köynnöksen viereen ja otetaan tilalle uusi. Rinteessä kolistelee telaketjutraktori, jonka kyytiin kaksi nuorta miestä käy hakemassa täydet laatikot. Tavallisilla renkailla ei täällä pitkälle pötkittäisi. Vain telaketjuilla varustettu traktori pärjää kivisessä ja jyrkässä rinteessä.

Kun olen leikannut rypäleterttut koko köynnösriivistä, kiipeän mäen takaisin ylös, otan uuden muovilaatikon ja homma alkaa taas alusta. Kukaan ei katso suuntaani, joten uskaltaudun nappaamaan muutaman rypäleen suuhuni. Rypäleet näyttävät yllättävän pieniltä. Maku on intensiivinen, makea ja täyteläinen, melkein kuin tiivistemehua. Aivan eri maailmasta kuin kotona lähimarketissa myytävät viinirypäleet. Mutta niistä ei viiniä tehdäkään ja sitä paitsi tämä on Jupiterin verta. Keräämme tänään Sangiovese-lajiketta, joka on tällä alueella tuotettavien chianti classico -punaviinien sielu. Sangiovese, latinaksi *sanguis Jovis*, tarkoittaa Jupiterin verta ja chianti classicon tuotantosäännöt

määräävät, että sitä täytyy olla viinissä vähintään 80 %. Selkä kumarassa tehtävä työ on raskasta ja nuoriso is-  
tahtaa välillä tyhjien muovilaatikoiden päälle lepää-  
mään. Minäkin tartun tilaisuuteen, nappaan laatikon,  
käänän sen nurinpäin ja istahdan alas. Valokuvauk-  
sesta innostunut puolisoni kuljeskelee rinteessä kame-  
ransa kanssa. Parikymppinen kiharatukkainen nuori-  
mies poseeraa viiniköynnösten edessä kuin Voguen  
kuvauksissa. Sukiessaan tukkaansa ja vaihtaessaan taas  
uuteen asentoon hän vannottaa lähettämään parhaat  
otokset itselleen.

Joukossamme viinitilalla on 76-vuotias Ruggero,  
joka ei taukoja kaipaa. Hän päihittää nuorempansa  
niin nopeudessa kuin kestävydessä.

– Olen tehnyt maatilán töitä 14-vuotiaasta saakka.  
Takana on kuutisenkymmentä viininkorjuuta, har-  
maatukkainen mies kertoo hetken muistiaan kaivel-  
tuaan.

Ruggero lohduttaa meitä fyysiseen työhön tottu-  
mattomia, jotka pitkän päivän päätteeksi valittelemme  
kipeätä selkää ja väsyneitä pohkeita. Hänen mukaansa  
työ tuntuu helpommalta muutaman vuoden jälkeen ja  
kaikkean tottuu. Valokuvamallina poseerannut nuori-  
mies näyttää siltä, että ei usko sanaakaan.

Franca kiittelee päivän työstä ja me kiittelemme  
häntä mielenkiintoisesta uudesta kokemuksesta. En-  
nen kuin hypäämme autoon, haluan kysyä häneltä

yhden kysymyksen. Mikä on kaikkein tärkein asia, joka meidän tulisi ymmärtää viinin tekemisestä?

Vastaus tulee heti.

– Vuosien varrella olen oppinut, että ihmisen vaikutusmahdollisuudet ovat rajalliset. Laatu syntyy viinitarhalla. Viinikellarissa tehtävämme on yrittää olla pilaamatta sitä, minkä luonto on meille antanut.

Tänä vuonna luonto antaa parastaan, sillä Chianti Classicon alueella odotetaan loistavaa rypälesatoa. Lehdissä kirjoitetaan viiden tähden vuodesta. Köynökset ovat säästyneet keväällä hallalta ja saaneet keksällä runsaasti aurinkoa sekä sopivan annoksen sadetta. Syksyllä raekuurot ja rankkasateet eivät ole tehneet tuhojaan. Viinitilan pyörittäminen vaatii rautaisia hermoja, eikä viinin valmistus ole hätäisen ihmisen hommaa. En malta odottaa, milloin pääsemme maistamaan keräämistämme rypäleistä tehtyä viiniä, mutta se hetki koittaa aikaisintaan vuoden kuluttua.



Isoista kivistä muurattu tiilikattoinen talo seisoo kaapean soratien varrella. Maailman tuulet eivät ole sitä hetkauttaneet, paksut kiviseinät ovat pitäneet talon pystyssä jo monta sataa vuotta. Taloa ympäröivät kynttilän liekin muotoiset sypressit, ja pihalla kasvaa suuren tammen lisäksi jasmiini-, viikuna- ja mantelipuuta.



# *La dolce vita jäljillä Italiassa*

Toscanalle sydämensä menettänyt suomalainen pariskunta saa yllättävän tarjouksen, josta ei voi kieltäytyä: he jättävät päivätyönsä Suomessa, ottavat vastaan pestin talonvahteina maailmankuululla viinialueella ja ovat pian töissä läheisellä viinitilalla.

*Vuosi Toscanan kukkuloilla on viihdyttävä ja lämminhenkinen matka Chianti Classicon viinialueen ytimeen ja maaseudun värikkääseen elämänmenoon. Vuoden aikana kokataan mammojen keittiöissä, osallistutaan viininkorjuuseen ja maistetaan maailman parasta oliiviöljyä. Välillä kuljeskellaan rauhassa keskiaikaisissa kylissä ja viinikellareissa – toisinaan taas juostaan karkuun villisikoja, istutaan hinausauton kyydissä, innostutaan sienijuhlista ja ihmetellään mitä hevonen tekee kirkossa.*



KL 40.8

ISBN 978-951-0-48348-0

WWW.WSOY.FI