

Pannonhalmi Tricollis

Alkuperä:	Unkari, Pannonhalma
Rypäelajike:	Rheinriesling 40 %, Welschriesling 40 %, Gewürztraminer 20
%Suljentatyyppi:	Kierrekapseli
Jäännössokeri // hapot:	2,9 g / l // 5,4 g / l

Pannonhalmi Apátság Pincészet -luostari perustettiin vuonna 996 Pyhän Martin (Saint Martin) kunniaksi. Missiona oli unkarilaisten kääntäminen kristinuskoon. Unkarin kuningas Tapani I virallisti benediktiiniluostarin perustamisen vuonna 1001 virallisella perustamiskirjalla. Perustamiskirjasta käy ilmi, että luostarin maihin kuului jo tuolloin viinitarhoja. Kirjallisen perimätiedon mukaan Pannonhalmssa oli 1100-luvun tienoilla 74 viinitarhaa ja 88 työntekijää! Pannonhalmi Apátság Pincészet onkin yksi Euroopan vanhimpia viinitilaluostareita.

Viinivalmistui pysähtyi suunnitelmatalouden aikana, jolloin munkit karkotettiin ja valtio otti luostarin maat haltuunsa. Uudelleenistutus ja -tuotanto aloitettiin vuonna 2001 ns. rautaesiripun romahdettua. Kolmella kukkulalla sijaitseva luostari maineen ja rakennuksineen on restauroitu arvonsa mukaisesti. Munkit ovat palanneet luostariin, ja tänä päivänä luostarissa on yli 40 munkkia! Viinitarhoja on pikku hiljaa hankittu takaisin ja nykyään Pannonhalman luostaritalalla on 54 hehtaaria viljeltyjä viinitarhoja. Tilan vuotuinen tuotanto on noin 300 000 pulloa.

Viinitila sijaitsee nimensä mukaisesti Pannonhalman viinialueella pääkaupunki Budapestista luoteeseen. Budapestiin on matkaa 130 kilometria ja suunnilleen samanlainen matka Itävallan Wieniin. Maaperä alueella on kalkkipitoista ja mineraalista. Pannonhalman ilmasto-olosuhteet vastaavat hyvin pitkälti Ranskan Alsacen tai Loiren ilmastoja, ja sen pohjalta noin 2/3 viinitarhoista hallitsevat Rheinriesling, Sauvignon Blanc ja Gewürztraminer. Unkarin kotoperäisenä lajikkeena kunnioitetaan Welshrieslingiä. Lisäksi tilalla viljellään kansainvälisiä lajikkeita, kuten Chardonnay, Pinot Blanc, Merlot, Cabernet Franc ja Pinot Noir, josta valmistetaan upeita Bourgogne -tyyppisiä punaviinejä.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Ulkonäöltään viini on kuulas, hennon kullankeltainen. Sen tyylikkään runsaasta tuoksusta voi aistia sitruksen, limen ja persikan aromeita sekä miellyttävää mausteisuutta ja hentoa kukkeutta. Kuivaa, hennon mineraalista ja miellyttävän hedelmäistä suutuntumaa ryhdittävät tuntuvat hapot. Maun aromeissa voi aistia sitrusta, persikkaa, hentoa kukkeutta ja mausteisuutta. Keskipitkässä jälkimaussa on liitsiluumua ja miellyttävää hunajaisuutta.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä unkarilainen sekoite sopii hyvin aperitiiviksi ja seurusteluun. Se on myös monipuolinen viini ruoan kanssa yhdistettäväksi. Se maistuu vähärasvaisten kalojen (kuha, hauki, kampela, ahven), äyriäisten, valkosipulietanoiden ja vaaleiden liharuokien kanssa. Salaatit, erityisesti fetasalaatti, ovat myös omiaan viinin kanssa nautittuna.

