



Osbornen myyntijohtaja Jesús García Jiménez esittelee Amerikkaan lähtevää Solaz-lahjapakkausta.

# Härkä sai nimikkoviinin

Vuonna 2000 espanjalainen Osborne aloitti La Manchassa viiniprojektin, jonka esteenä eivät olleet tiukat DO-määräykset. Sen hedelmä on Solaz-viinibrändi, joka lanseerattiin Suomeen viime vuonna ja oli kesällä myynnissä myös bag-in-box -pakkauksessa.

**S** herryn ja brandyn tuottajana paremmin tunnettu Osborne haluaa kasvaa myös viinitalona. Riojassa, jossa yhtiö omistaa Bodega Montecillon, laajentuminen ei käynyt päinsä. Siellä volyymia ei voi kasvattaa, sillä Montecillo edustaa Espanjan klassista viinivalmistusta, joka elää tiukasti DO-määräysten mukaan.

Vastausta premium-luokan volyymiviinin tuotantomahdollisuuksiin haettiin ensin kaikkialta muualta maailmasta, mutta ei Espanjasta. Kunnes yhtiö johdatettiin Castilla La Manchaan. Suurempaa onnenpotkua ei olisi voinut sattua paikalliselle väestölle. Eikä myöskään Osbornelle, löytyihän projektille paikka omasta maasta ja vieläpä alueelta, jossa DOC-määräykset eivät olleet esteenä suunnitelmille, joiden mukaan täällä valmistettaisiin viiniä uuden maailman tyyliin eurooppalaisella osaamisella.

Osbornen investointi alueelle on jo tähän mennessä ollut yli 50 miljoonaa euroa. Kun projekti

muutaman vuoden kuluttua on saatu päätökseen, sen arvioidaan nousevan 120 miljoonaan euroon. Ei siis ihme, että paikalliset viranomaiset ja päättäjät ovat olleet enemmän kuin avuli-  
aita. Yhteiskunnan ja viiniyhtiön välille on syn-

tyntynyt perheenomainen suhde, josta sain tilalla vieraillessa konkreettisen todisteen. Aamukahvia siemaillessamme tilan pääarakennuksen ravintolaan pelmahti suuri lauma äänekäitä alakoululaisia nauttimaan mehua ja namuja viinitilakieroksen jälkeen. Tämä ryhmä oli päässyt mm. viinisammioon polkemaan viinirypäleitä, olihan

korjuuaika käsillä. Isäntämme kertoi, että koululaiset, ja muutkin paikkakuntalaiset, käyvät säännöllisesti tutustumassa tilan toimintaan, jolloin he pääsevät näkemään, kuinka tärkeä taloudellinen merkitys viiniteollisuudella on heidän maakunnalleen. Myös viinituristit ovat jo löytäneet paikan, jossa tilaan voi tutustua perinteisen autokierroksen lisäksi myös pyöräillen tai hevosen selässä.

## Yhteiskunnan ja viiniyhtiön välille on syntynyt perheenomainen suhde





Malpica de Tajossa yhdytyvät toledolainen rakennustyyli ja nykyteknologia.

## Tässä viinitarhassa on haastetta

Kun ajaa sisään tilan portista, jota ensimmäinen suuri härkä vartioi, kestää vielä tovin ennen kuin saavutaan päärakennukselle, sillä tila on pituussuunnassa 8,5 kilometriä pitkä. Kun näkee seuraavan härän putkahtavan esiin tienkummun takaa, tietää olevansa jo aika lähellä.

Osborne hankki Malpica de Tajosta 1050 hehtaaria maata, jossa aikaisemmin kasvoi tomaatteja ja tammenterhoja. Maa muokattiin ja sen koostumus analysoitiin tarkkaan, minkä jälkeen köynnösten istutus aloitettiin. Rypäleiksi valittiin ranskalaisperäiset Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah ja Petit Verdot. Lisäksi tilalla on valtava kokeilutarha, jossa eri rypälelajikkeiden soveltuvuutta maaperään tutkitaan. Tällä hetkellä 550 hehtaaria alueesta on jo köynnösten alla. Tempranillo, joka on Solaz-viinin päärypäle, ostetaan kuitenkin vielä ulkoa, sitä alueella on tarjolla paljon hyvää laatua. Tilalla Tempranilloa kasvatetaan vasta kokeiluasteella.

Valtaisa viinitarha on myös valtava haaste sitä hoitavalla henkilökunnalle. Tästä Malpica de Tajossa selvittää nykyajan uskomattomalla teknologialla. Viinitarhaa tarkkaillaan tietokoneella kaiken aikaa ja köynnös köynnökseltä. Se on mahdollista maassa olevien sensorien ansiosta. Tietokone kertoo kaiken siitä, mitä köynnös tarvitsee. Milloin se on janoinen tai milloin sillä on joku muu hätä. Ja kun hälytys tulee, pelastuspartio lähtee oitis matkaan. Jokainen tietää oman tehtävänsä työmääräysseinän eri värien perusteella.

Kun seisoo tilan päärakennuksen parvekkeella ja katselee viinitarhaa, joka ulottuu silmin kantamattomiin, tulee miettineeksi kuinka sadonkorjuu mahtaa täällä oikein onnistua. Käsin rypäleitä tuskin poimitaan.

– Tarvitaan seitsemän konetta työssä 10 tuntia päivässä kaksi viikkoa, kertoo Malpica de Tajon johtaja **César Fernández San José**, jonka johtaman nuoren tiimin vastuu on melkoinen, mutta kertoo myös Osbornen suhtautumisesta nuoriin viiniammattilaisiin.

Kun vielä muistaa, että tila on oikeastaan toiminnassa vielä puoliteholla, niin tuntuu kuin sei-

soisi keskellä kokonaista viinimaata. César Fernándezilla on johdettavana paitsi tehokas ja moderni viininvalmistamo, myös kokonaisuudessaan uskomattoman tyylikäs tila. Ei millään uskoisi, että viinikellarin ja päärakennuksen yhdistävä puutarha ja päärakennus on rakennettu vain muutama vuosi sitten. Rakennukset noudattelevat klassista toledolaista rakennustyyliä, mikä sekoin muualta tulleen kunnianosoitus maakunnalle. Rahalla ja maulla sisustetussa päärakennuksessa on ravintolan lisäksi myös pienempiä kokoustiloja ja viininvalmistamon yhteydessä valtava kongressisali. Kokous- ja kongressitiloissa voivat myös ulkopuoliset järjestää kokouksia, lounaista, päivällisiä ja suuria banketteja. Varsinkin valtaisa viinintynnyrein sisustettu kongressisali on kuin luotu muotinäyttösten ja konserttien järjestämiselle.

## Tuotanto kehittyi kaiken aikaa

Uudessa viininvalmistamossa on kaikki uutta ja kiiltävää. Ja suurta, sillä pinta-alaa on 25.000 neliometriä. 88 terästankkia à 80 000 litraa kätkee sisälleen käymässä olevaa rypälemehua, johon on käytetty noin 7,5 miljoonaa kiloa rypäleitä. Jokainen tarhan palsta käytetään viiniksi erikseen. Malolaktinen käyminen tapahtuu 150 000 litran tankeissa ja Solaz-punaviinin lopullinen sekoitus, 80 % Tempranilloa ja 20 % Cabernet Sauvignonia, tehdään 450 000 litran tankeissa. Viini kypsytetään pienissä, 225 litran amerikkalaisesta tammesta valmistetuissa tammitynnyreissä, barriqueissa 4-6 kuukautta. Solaz on Osbornen vaihtoehto Montecillolle: juotava mutta ei liian helppo, espanjalainen luonteeltaan mutta kansainvälinen maultaan, edullinen mutta ei halpa. Viini, joka on kaikkien viininystävien ulottuvilla.

Malpica de Tajo tuottaa myös 100-prosenttisesti Cabernet Sauvignonista valmistettua Domino de Malpica -viiniä. Solazin valkoinen versio on jo toteutettu Viura-rypäleestä ja Solaz Tempranillo-Syrah on pian valmis lanseerattavaksi. Ja mitä uutta saammekaan vastaisuudessa, kun Malpica de Tajon koko kapasiteetti on käytössä. Työ jatkuu Espanjan hehkuvan auringon alla.

## Härkä, jonka jokainen tuntee

● Osbornen liikemerkki on ollut vuodesta 1956 alkaen härkä – toro – jonka jokainen Espanjassa käynyt on nähnyt vahtivan liikennettä jossain tien varrella. Härkä oli vähällä saada tappotuomion Espanjan mainoslakia muutettaessa, mutta yhtiön lakimiehet käänsivät asian yhtiön hyväksi, sillä suurin osa yleisöstäkin on sitä mieltä, että Osbornen härkä ei ole pelkkä mainoskyltti, se on taideteos, elementti, joka liittyy läheisesti Espanjan klassiseen kulttuuriin. Osborne voitti härkätaistelun ja teki härästä näyttävän brandi-ikonin, jonka komeilee myös uuden viinibrändin, Solazin etiketissä.

Solazia maahantuo Beverage Partners Finland.

## Espanjalainen juomajätti

● Yhtiön perusti vuonna 1772 andalucia-laiseen El Puerto de Santa Marian kaupunkiin **Thomas Osborne** Exeteristä, Länsi-Englannista. Yhtiökumppanina oli aluksi **Sir James Duff** ja **William Gordon** ja yhtiön sherryt sekä brandyt markkinoitiin Duff&Gordon -nimellä. Osborne-brandin alle tuotteet siirtyivät, kun perhe osti yhtiökumppanit ulos yrityksestä vuonna 1860.

1960-luvulle saakka päätuotteet olivat sherry ja brandy. 70-luvulla mukaan tuli ensimmäinen viinitalo Montecillo Riojassa ja seuraavalla vuosikymmenellä Anis del Mono, portviini, juustot ja Jabugo-kinkut. Juustot myytiin pois ja viinibisnestä laajennettiin. Kinkkubisnes ja sen kyljessä Cinco Jotas -niminen ravintolaketju ovat edelleen osa liiketoimintaa. Lisäksi Osborne omistaa osan Bodeagas Aalto -viinilasta ja meksikolaisesta Tequila Herredurasta. Red Bullin kanssa yhtiöllä on yhteistyös Espanjassa ja viimeisin hankinta on Solan de Cabras -kivennäisvesibisnes.

Yhtiössä toimii vielä kaksi Osborne-suvun jälkeläistä; hallituksen puheenjohtaja **Tomas Osborne** ja **Ignacio Osborne**.