Ovenpieleen maalattu teksti kertoo, että ravintola kuuluu viinireitin toimijoihin.

Viinin, Goyan ja oliiviöljyn tuntematon Aragonia

6.1.2025 11.00

Matkailun kannalta voisi hyvinkin kutsua

espanjalaiseksi Bermudan neliöksi aluetta, jonka keskipisteeseen Zaragozaan on melko tarkkaan 300 kilometriä sekä Madridista, Bilbaosta, Barcelonasta että Valenciasta. Alue on Aragonia, yksi Espanjan 17 itsehallintoalueesta.

TEKSTI JA KUVAT: SAKARI KARTTUNEN

Miksi moinen käyttämäni nimitys Bermudan neliö? Siksi, että Espanjaan ryntäävät miljoonat turistit kansoittavat kerta toisen jälkeen melko yksipuolisesti Kanarian saaret, Costa del Solin ja pari muuta rantaa sekä tietysti muotikohde Barcelonan. Kohdeuskollisuudesta sain hyvän todisteen viime syyskuussa, kun Aragonian (espanjaksi *Aragón,* katalaaniksi *Aragó)* reissullani istuin Barcelonan koneessa. Lähelläni istui ryhmä, jonka vetäjä toitotti heti Helsingistä noustuamme: - Ajatelkaa, että joukossamme on henkilö, joka on käynyt Barcelonassa jo 23 kertaa! Minäkin ajattelin, mutta en kerro, mitä.

Aragonia on siis tuntemattomassa,
arvoituksellisessa neliössä,
jonne harvat matkailijat
ovat tähän saakka ikään
kuin kadonneet.
Mutta muutoksen
tuulet puhaltavat jo.

- Matkailuväki alkoi ihmetellä, miksi turistit menevät aina vaan Barcelonaan ja biitseille. Vain harvat ovat eksyneet meille, vaikka täällä on tarjolla vaikka mitä mielenkiintoista, tilitti minulle Aragonian pääkaupungissa Zaragozassa matkailuyrittäjä **Susana Andrés Omella**.

- Syy turismin vaatimattomuuteen oli yksinkertainen: oivalsimme, että emmehän me täällä Aragoniassa ole tehneet juuri mitään matkailijoiden houkuttelemiseksi, Susana tunnusti.

Tanskassa kolme vuotta asuneena ja skandinaaviskaa puhuvana hän johtaa Ibernordik-yritystä, joka pitää yllä matkailuyhteyksiä Skandinavian suuntaan - mutta ei vielä toistaiseksi Suomeen. Etenkin norjalaiset ovat löytämässä Aragonian; viikko käyntini jälkeen Norjasta oli tulossa nelisenkymmentä poimijaa nauttimaan viininkorjuusta kaikkine oheisriemuineen.

RUTA DEL VINO eli viinireitti Campo de Cariñerassa on suurisuuntainen yhteistyöhanke, jolla Zaragozasta etelälounaaseen sijoittuvan seudun - ja siinä ohessa koko Aragonian - houkuttavuutta tehdään tunnetuksi. Vaikka viini onkin se ykkösasia, niin reittiin liitetyn muun tarjonnan monipuolisuus on lievästi sanoen häkellyttävä. Kakkosasia on itsestään selvä eli yksi kuvataiteen maailmanhistorian merkittävimmistä mestareista, **Francisco de Goya.**

Mieltymystensä mukaan itse kullakin on mahdollisuus tilata räätälöity Ruta del vino tai liikkua omaehtoisesti muun muassa seuraavien teemojen piirissä: ruokakulttuuri, oliiviöljy, aroluonto ja lintubongaus, Espanjan sisällissota, roomalaiset padot, keramiikkapaja ja grafiikkapaja, joissa molemmissa on tilaisuus toteuttaa luovuuttaan, luonnontieteen ja ympäristökasvatuksen näyttely, suklaaravintola, dinosauruksen jalanjäljet... Matkailijaa on ajateltu loppuun asti; majoitus- ja ravitsemusyritykset ovat reitin olennaisia toimijoita.

Viinireitti kulkee 9 eri kunnan alueella. Keskeinen seutu on Cariñenan kaupunki ja sen ympäristön yhteensä 10.000 hehtaarin viinitarhat.

Olipa elämys siirtyä vaihteeksi viinin kulutuspuolelta tuotantopuolelle. Solar de Urbezo -tarhan tiluksilla sain leikata oikeaoppisesti rypäleet irti köynnöksestä. Viinin valmistus alkaa nimenomaan tarhasta: kaikkea ei leikata, sillä oikea kypsyys - eri lajikkeet kypsyvät eri tahtiin - ja virheettömyys sanelevat, mitkä tertut koriin tipautetaan. Tehtaassa sai sitten seurata, miten "omat" rypäleet lähtivät monivaiheiseen prosessiin, jonka lopputuloksena auringon varastoimat lämpö ja aromit sitten joskus pääsevät hivelemään makuhermojamme. Piste i:n päälle: Solar de Urbezo on täysin ekologinen tarha. Tuholaismyrkkyjä ei käytetä. Niiden sijaan hyönteisiä jymäytetään hajupommilla, joka saa urosten aistit niin sekaisin, että ne eivät löydä naaraspuolista parittelukumppania. Ja niin tarha pelastuu.

Kuka ties, vaikka matkailija saisi savipotin teosta uuden harrastuksen.

Belchiten aro on Euroopan suurimpia. Lintureservaatin reunalla on kuvakooste edessä avautuvasta faunasta. Maiseman punertava sävy johtuu maan rautapitoisuudesta.

Viininmaistajaiset kuuluvat jokaisen tarhan ohjelmaan. Kokeillaan tarhan viinejä eri tapas-palojen kuten tryffelipastan kera. Lopuksi nautitaan täysi ateria. Se on tavallisesti kuuden sortin kokonaisuus esimerkiksi alkupaloista lohitartarin, makkaran, kummelitурskan ja punaviinivasikan kautta jälkiruokaan. Ja koska ollaan Pohjois-Espanjassa, ruoka on tuhtia ja annokset valtavia. Paikalliset Garnacha ja Cariñena -rypäleet ovat erikoisasemassa, mutta myös Sauvignon, Tempranillo ja Merlot ovat yleisiä.

Kuningatar Letizia suosii

Cariñenan crianzaa

Kun Espanjan kuningatar **Letizia** hiljakkoin valitsi korkean tason tilaisuuteen juhlamenua, hän päätyi Solar de Urbezon crianza-kypsytettyyn punaviiniin. Siinä maistuvat viinin kirsikkainen marjaisuus ja tammen tuoma elegantti vaniljaisuus. Tarha on ottanut tuon Urbezo-nimen aragonialaiselta taiteilijalta. Nimen velvoittamana tarha - tai sanottakoon *bodega* - kaunistaa kaikki pullonsa taiteilijoiden tekemillä etiketeillä, jotka valitaan kilpailujen tuloksena. Päärakennuksen aulassa onkin jatkuva etikettitaiteen näyttely.

Care-nimisen tarhan ravintola kertoi paljon sikäläisestä viinikulttuurista. Kellarin seinässä on 18 syvennystä, joissa jokaisessa 150 viinipulloa. Asiakas käy ottamassa 1700 pullon valikoimasta mieleisensä ruokaviinin. Vastapäisellä seinällä on 18 henkilönimellä varustettua lukollista syvennystä ja niissä asiakkaan omia lempiviinejä. Historia havisee joka käänteessä: Care oli roomalaisten antama nimi nykyiselle Cariñenalle.

Espanjaa pidetään yleisesti nimenomaan punaviinimaana. Caressa sain kuulla, että tällä haavaa maassa kulutetusta viinistä punaviinin osuus on laskemassa 70:stä kohti 60:ntä, valkoviinin osuus nousemassa 20:stä 30 prosenttiin ja rosén osuus on 10 prosenttia.

FRANCISCO DE GOYA
syntyi vuonna 1746
Fuendetodos-nimisessä
muutaman sadan asukkaan
aragonialaiskylässä 45 kilometriä
Zaragozasta etelään.

Yhdessä **El Grecon**, **Velázquezin** ja **Picasson** kanssa Goya edustaa Espanjaa kuvaamataiteiden korkeimmalla, kuolemattomalla universaalitasolla. Hänen kautensa osui keskelle poliittisia, taloudellisia ja sosiaalisia myllerryksiä, jolloin taiteessa oltiin siirtymässä barokista romantiikkaan. Mutta Goyasta on sanottava, että hän oli aina aikaansa edellä. Hän kuoli Bordeaux´ssa vuonna 1828.

Kulttuurimatkailun ykköskohde Aragoniassa on nimenomaan tuo Fuendetodos, vaikka Goya asui siellä vain kuusi ensimmäistä vuottaan ennen kuin perhe muutti Zaragozaan. Fuendetodosin kunta yhdessä Goya-säätiön ja sponsoreiden kanssa ylläpitää Goyan kotimuseota sekä hänen grafiikkaansa esittelevää taidemuseota, jossa on näytteillä keskeisiä vedoksia yhteensä 4.000 työn kokoelmasta.

Vuonna 1989 Fuendetodosiin perustettiin kansainvälinen grafiikkapaja. Siellä työskentelee kerralla puolisenkymmentä kansainvälistä taiteilijaa, jotka työstävät omilla nykytaiteellisilla näkemyksillään Goyan grafiikkatöiden neljää perusteemaa: oikuttelu, sodan kauhut, härkätaistelutaito ja järjettömyydet. Espanjan kaikki nykygrafiikan mestarit ovat jo käyneet antamassa panoksensa, ulkomaisista vierailijoista mainittakoon kirjailija **Günter Grass**, joka on myös arvostettu graafikko.

Taitelijoiden töistä järjestetään työjakson päätyttyä Zuloaga-taidehallissa yhteisnäyttely, jonka myyntituotosta tekijät saavat muodollisen palkkion. Töitä lunastavat niin yksityishenkilöt kuin aragonialainen liikemaailma, hotellit, ravintolat, viinitarhat jne. Niinpä kyseisistä töistä sai nauttia vaatimattomassakin maaseutuhotellissa ja riehakkaassa viinituvassa. Myynnistä saadut varat säätiö käyttää monimuotoisesti Goyan perinnön vaalimiseen. Liioittelematta voi sanoa, että korkeatasoisesta taidegrafiikasta on tullut alueella arkipäivän juhlaa.

Kesäkuukausina ja joulun tienoilla Fuendetodosissa pidetään viikon kestäviä grafiikkakursseja, *cursos de grabado*. Sekä valmiit taiteilijat että taideopiskelijat perehtyvät grafiikkalehden valmistamiseen aina kaiverruksesta vedostamiseen saakka.

Belchiten katedraalin ranko törröttää mykkänä todistajana sisällissodan mielettömyydestä.

Rypäleiden poiminnan lomassa maistellaan edellisvuoden satoa. Keskellä Solar de Urbezo -bodegan omistaja Santiago Garcia, oikealla Susana Andrés Omella, joka markkinoi Aragoniaa Skandinaviaan.

Arkipäivän tapas-kattaus maalaisravintolassa. Que aproveche!

Goyan kuuluisimmat öljyvärityöt ovat tulleet tutuksi Madridin El Prado -museossa. Mutta viinireitin tapaan on mahdollista tilata räätälöity Goya-reitti tai lähteä omaehtoisesti kiertämään taksilla tai vuokra-autolla pitkin Zaragozan ympäristöä. Tavallisimmin työt ovat kirkoissa. Keskuspaikka on tietysti Fuendetodos, mutta *The Aragon of Goya* -esite luettelee lisäksi seuraavat paikkakunnat: Alagón, Calatayud, Muel, Remolinos, Pedrola, Huesca sekä tietysti pääkaupunki Zaragoza ja siellä *El Pilar Basilica* -kirkko, *Aula Del Charterhouse,* kaupunginmuseo, *Camón Aznar Museum, Patio de la Infanta de Iberica* sekä arkkipiispan palatsi.

MUINAISIA KREIKKALAISIA JA EBRO-JOEN laaksoa on kiittäminen siitä, että Aragoniassa tuotetaan laadullisesti maailman korkeimman laatuluokan oliiviöljyä. Kauan ennen ajanlaskumme alkua kreikkalaiset nimittäin toivat jokilaaksoon juuri oikean oliivipuun juuri parhaaseen mahdolliseen maaperään. Oliiviöljy ei turhaan ole yksi Aragonian käyntikorteista.

Viininmaistajaisia hartaampi elämy on oliiviöljyn maistajaiset

Ebron laaksosta öljypuutarhat levisivät etelään, esimerkiksi Belchiten alueelle. Molino Alfonso -oliiviöljytehtaassa oppi, että meillä marketin hyllystä poimittavan oliiviöljypullon takana on pitkä historiallinen, kansatieteellinen, gastronominen ja teknologinen prosessi.

Tehdas sopii yksittäisten viljelijöiden kanssa poimittavista puista, oliivin laadusta, poiminta-ajankohdasta, käsi- tai konepoiminnasta. Poimitut oliivit tuodaan rekalla puristamoon, kaadetaan lattiaritilän läpi kuljettimeen, pestään ja puristetaan. Senkin oppi, että kylmäpuristettu öljy on alle 27 asteessa puristettua. Ensin siis kaikki myllätään yhdessä, sitten erotellaan ilman kemiallisia apukeinoja toisistaan vesi, oliivin "liha" ja kivet. Se "liha" on sitten sitä itseään, mutta kivimassakin on arvokasta: asukkaat ostavat sitä lämpöpelleteiksi tai täyttääkseen sillä lämmitettäviä terveystyynyjä.

Jospa meillä myytävien oliiviöljyjen etiketeissä lukisi onko tuote "pehmeä" vai "hedelmäinen", niin tietäisi, että edellinen sopii kalaan, jälkiruokiin ja kastikkeisiin, jälkimmäinen leivän kera, salaatteihin ja vihanneksiin. Öljyjen maistajaiset oli pyhä ja harras kokemus. Viininmaistajaisiin verrattuna tunnelma ei ymmärrettävästi riehaantunut. Mutta kalevalainen tuohisuukin maistoi kyytipoikien eli omenalohkojen ja vehnäleivän avulla, että makueroja on.

VIININ, GOYAN JA OLIIVIÖLJYN JÄLKEEN Aragonian runsaudensarvesta on vielä paljon ammennettavaa. Oliiviöljyyn liittyen Belchitellä on positiivinen kaiku, mutta itse asiassa se on yksi Espanjan lähihistorian järkyttävimmistä paikoista. Se oli nimittäin vuonna 1937 elokuun 24. päivän ja syyskuun 7. päivän välisenä aikana kaupungin omistuksesta käytyjen veristen ja julmien taistelujen karmaiseva sisällissodan näyttämö.

Ikivanhan kiemurtelevien katujen kaupungin asukkaat olivat kansanrintaman kannattajia, siis punainen vaate Francolle. Kun generalissimus valloitti Belchinen, hän tapatti ensi töikseen 200 asukasta. Kun kansanrintama valloitti kaupungin takaisin, siitä tuli Francon pakkomielle. Kolmannen taistelun hän voitti, mutta käytännöllisesti katsoen koko kaupunki oli yhtä rauniokasaa kirkkoja myöten. Franco kielsi kaupungin uudelleen rakentamisen, koska se edusti "punaista barbariaa" - vaikka kansanrintama oli päässyt valtaan demokraattisten vaalien tuloksena.

Nyt se on sotahistoriallinen matkailukohde, mutta ennen kaikkea muistutus aatteellisten tunnusten alla käytyjen veljessotien mielipuolisuudesta. Kun kansallisen sovinnon merkiksi pystytettiin francolaisten ja kansanrintamalaisten yhteinen muistomerkki, se häväistiin vuonna 2013 Francon "perillisten" toimesta. Perustelu: helvettiin joutuneille ja taivaaseen päässeille ei voi olla yhteistä hiljentymisen tyyssijaa. *www.descubrecampodebelchite.com*

Lintubongarin märkiä unia: paksujalka, kyläpöllönen ja käärmekotka

LINTUBONGARI, HALOO! Tiesitkö, että Euroopan suurimmat arot harvinaisine lintuineen sijaitsevat nimenomaan Espanjassa? Ehkä tiesit, mutta jos et ole vielä eksynyt Aragoniaan, niin tässä vinkki: Campo de Belchite on harvinaisten ja uhanalaisten arolintujen paratiisi. Opastettuja käyntejä El Planeron -lintureservaattiin järjestetään yksi-, kaksi- ja kolmipäiväisinä. Muun muassa isotrappi, paksujalka, jouhihietakyyhky, kaitanokkakiuru, lyhytvarvaskiuru, kivikkotöyhtökiuru, kyläpöllönen, käärmekotka ja eri korppikotkat odottavat kiikarisi zoomausta. Linturetketkin voi toteuttaa viinireitin majoitus- ja ravitsemuspalveluja hyödyntämällä.
www.birdinbelchite.com

HISTORIASTA EI ARAGONIASSA
pääse eroon

Museona toimiva Francisco de Goyan syntymäkoti.

Goyan syntymäkodin sisustus kertoo oman aikansa sisustustyylistä.

Naisten rakentama, Euroopan vanhin säilynyt pato Muel la Huervassa, on roomalaisvallan ajalta. Sen yläpuolella olevan kirkon kuorissa on Goyan maalauksia.

Kun pistäytyy Muel la Huervan keramiikkapajassa, niin pääsee keskelle roomalaista käsityöperinnettä ja maurien metallikiiltoista keramiikkatekniikkaa, jonka enää kolme Espanjassa asuvaa taitajaa osaavat. Keramiikkapajan kursseilla tehdään potteja ilman dreijaa menetelmällä, joka juontaa juurensa 2.300 vuoden taakse, siis ennen pronssiaikaa! *www.lahuerva.es*

Muel de Huervassa kannattaa käydä roomalaisten rakennuttamalla koko Euroopan vanhimmalla padolla, jonka jostain syystä tekivät pelkät naiset ajanlaskumme 1. vuosisadalla. Padon yläpuolella on pieni kirkko, jonka vaatimattomassa kuorissa on itsensä Goyan maalauksia.

Viinireitin keskiö on Cariñena, mutta löytyy sieltä juomien lisäksi myös suklaaravintola La Rebotica, joka viitenä vuotena peräkkäin 2010 - 2014 on palkittu Michelin-tähdillä. Sama suku on jo 140 vuoden ajan uhmannut perinteisiä ennakkoluuloja ja loihtinut itse valmistamansa suklaan avulla mitä erikoisimpia herkkuja. Ei aivan jokapäiväistä: alkupalaksi grillattua munakoisoa valkosuklaan ja kerman kera, pääruoaksi punaviinissä haudutettuja härkälihapullia suklaakuorrutuksessa, jälkiruoaksi chardonney-sorbetti. *www.restaurantelarebotica.com*

Jos aragonialaisen aterian päälle on hieman ähky olo - kuten varomattomalle suomalaiselle väistämättä käy - niin Orujo-paukku helpottaa. Se on italialaisen grappan vastine, mutta - anteeksi vaan Italia-fanit - orujon rinnalla grappa maistuu korpirojulta.

PLUSSAT

*Mielenkiintoisten kohteiden laaja skaala ja niiden hyvä esitemateriaali

*Suomalaiselle sopiva aragonialainen luonteenlaatu

*Huippuviinit ja gastronominen yltäkylläisyys

*Loppukesän ja alkusyksyn miellyttävät säät

MIINUKSET

*Kohteisiin hieman hankalat liikenneyhteydet. Suositus: räätälöidyt tripit, vuokra-auto tai taksi

MITEN MATKUSTAA ARAGONIAAN?

Lento Barcelonaan tai Madridiin, joista noin 1 t 40 min luotijunalla Zaragozaan.