

Viinimatka Itävaltaan 28.9-2.10.2022

Wachau – Kamptal – Burgenland-Wien



Lähde tutustumaan vehreän Itävallan hienoihin viinitiloihin sekä nauttimaan hyvästä ruoasta ja henkeäsalpaavista maisemista. Itävalta on tunnettu hyvän viinin tuottajamaana ja sen viinit valtaavat maailmaa kahdella valtilla: Grüner Veltliner –rypäleellä ja luonnonmukaisuudella. Itävallan viininviljelyalueet sijaitsevat pääasiassa maan itäosissa, Tonavan ja sen sivujokien varrella. Terroir on Tonavan laaksossa silmin nähtävissä ja sormin koeteltavissa.

Viinitarhat kiipeävät jokilaakson rinteitä korkealle vuorenrinteelle, kun alhaalla laaksossa köynnökset imevät voimansa joen kuljettamasta lössimaasta. Matkalla tutustutaan Burgenlandin, Wachau ja Kamptalin sekä Wienin viinituotantoon useilla viinitiloilla.

Matkaohjelma

Päivä 1. Keskiviikko 28.9

Finnairin iltalento Helsingistä Wieniin. (17:10-18:30)
Lentokentältä kuljetus Langenloisiin.

Majoitus upeaan Loisium Wine & Spa design viinihotelliin. Loisiumin arkkitehtuuri on Kiasmankin suunnitelleen New Yorkilaisen Steven Hollin käsialaa. Illallinen viineineen hotellin tasokkaassa viiniravintolassa.

Päivä 2. Torstai 29.9.

Aamiaisen jälkeen siirrymme Wachaun jyrkille, henkeäsalpaavan kauniille viinitarhoille. Aamupäivällä vierailemme Emmerich Knollin tilalla. Tilan viinit saavat poikkeuksetta huippupisteitä alan guruilta. Knoll tunnetaan kypsistä, runsaista ja suuntäyteisistä viineistä, joilla on huikea kypsytyspotentiaali. Lounasta nautimme paikallisessa ravintolassa.

Palaamme Langenloisiin ja tutustumme Loisiumin interaktiiviseen viinimuseoon sekä Steiningerin viineihin. Tarhasektien edelläkävijä Karl Steiniger tekee raikkaita, aromikkaita ja itävaltalaisen perinteen mukaisesti rypäleen ominaisuuksia kunnioittavia sektejä Loisiumin yhteydessä olevassa kellarissaan. Steiningerin kanssa pääsemme myös matkalle Loisiumin maanalaiseen viiniluolaan, jossa 900-vuotta vanha viinikellari sekä nykyaikainen viinimyymä yhdistävät uudella tavalla viinien maailmaa ja niiden tuotantoa. Vapaa ilta Langenloisissa. Voimme suositella ravintoloita ja tehdä myös illallisravintolavarauksen.

Päivä 3. Perjantai 30.9

Aamiaisen jälkeen uloskirjautuminen hotellilta. Tilauskuljetus Schloss Gobelsburgin luostarin viinitilalle. 1700-luvulta peräisin oleva linna ja upea viinikellari ovat kokemus vailla vertaansa. Schloss Gobelsburgin historiassa ensimmäiset maininnat viinistä ovat 1100-luvulta. Vuodesta 1740 viininteoista ja tarhoista vastasivat sisterssiläisen luostarin munkit. Willy Bründlmayer ja Michel Moosbrugger perheineen vuokrasivat linnan viinitarhat 1996. Munkkien viininvalmistusperinteen ylläpitäminen ja kehittäminen ovat nostaneet Schloss Gobelsburgin arvostusta ja suosioita. Lounasta nautimme matkalla Burgenlandiin. Lounaan jälkeen vierailu Claus Preisingerin tilalla. Preisinger on yksi Itävallan johtavia nuoren polven viinintekijöitä, Tarhoilla viihtyvä, biodynamiikka hyödyntävä ja kellarissa erittäin huolellinen Preisinger käyttää viininsä luonnon hiivoilla ja antaa niiden levätä huolella kellarissa ennen pullotusta. Vierailun jälkeen majoitus Podersdorf am See:n kylään Seewirt & Haus Attila hotelliin Neusiedlersee järven rannalle. Illallinen viineineen hotellin ravintolassa.

Päivä 4. Lauantai 1.10.

Aamiaisen jälkeen matkamme alkaa Itävallan punaviinien eliitillä. Gernot Heinrichin viinit muuttavat käsitykset Itävallan punaviineistä. Silkkinen suutuntuma ja huikea tasapaino ovat Heinrichin tavaramerkkejä. Biodynaamisesti viljelty tarhat, tinkimätön työ tarhalla sekä moderni viininteko tekevät Heinrichista yhden Itävallan kansainvälisesti tunnetuimmista viinitaloista. Lounasta nautitaan Johannes Zechen ravintolassa Wallernissa.

Lounaalta suuntaamme illmitziin Kracherin tilalle. Kracher ei esittelyä kaipaa. Alois Kracher Sr. ja alle viisikymppisenä yllättäen kuollut Alois Jr loivat tilan maailmanmaineen viineillä, joiden tasapainosta kollegat vain haaveilevat. Alois Jr:n poika Gerhard jatkaa isänsä ja isoisänsä viitoittamalla tiellä. Makeutta on valtavasti, mutta Gerhard onnistuu säilyttämään viinien hapokkuuden ja raikkauden.

Illallinen Josef Lentschin viiniravintolassa Gasthaus zur Dankbarkeit.

Päivä 5. Sunnuntai 2.10.

Aamiaisen jälkeen uloskirjautuminen hotellista ja lähtö tilauskuljetuksella Wieniin. Tutustumme Wieningerin ja tuottajaryhmä Wienweinin viineihin. Wienissä viini ja Wiener ovat käytännössä synonyymejä. Wienerin tila on pitänyt Heurigen-viinitaloa Wienissä lähes sadan vuoden ajan. Fritz otti homman haltuunsa 1980-luvulla ja sen jälkeen tila on keskittynyt tarhoihin ja huippuviinien tuotantoon. Lounas nautitaan Grinzingin kuuluisassa viinikaupunginosassa Müllersin Heuriger-viiniravintolassa.

Iltapäivällä kuljetus lentokentälle, josta Finnairin suora iltalento Helsinkiin. (19:25-22:45)

Matka sisältää:

- Lennot Finnair, Helsinki-Wien-Helsinki, sis. 23 kg matkatavaraa ruumaan
- Majoittumisen Langenlois, Hotel LOISIUM Wine & Spa Resort
- **** 2 yötä, aamiainen <https://www.loisium.com/en>
- Majoittautumisen Burgenland, Hotel Seewirt & Haus Attila****
- 2 yötä, aamiainen <https://www.seewirtkarner.at/>
- Kaikki ohjelmassa mainitut kuljetukset
- Viinitilavierailut viinimaistaisten kera
- Ohjelmassa mainitut tasokkaat ruokailut viineineen (3 ruokalajia, viini ja vesi, lounailla kahvi/tee)

Varaukset: ilona@uniquewinetours.fi

Vastuullinen matkanjärjestäjä: Unique Wine Tours Oy
www.uniquewinetours.fi

Pidätämme oikeiden pieniin muutoksiin matkaohjelmassa.

