

Viskiä ja viiniä Valamosta

Valamon luostarin tislauksessa Heinävedellä valmistuu viskiä. Ensimmäiset viskierät saatiin julkiseen myyntiin v. 2017 kuusi vuotta aiemmin aloitetun tuotekehityksen tuloksena. Viininvalmistus Valamossa alkoi jo vuonna 1997.

Valamoon on valmistunut 1,3 milj. euroa maksanut tislauksessa. Rahoituksesta päävastuun on kantanut Valamon luostari ja Hermannin viinitila. Ely-keskukselta on myös saatu rahoitusta.

- Valamon viski on mallasviskiä, singlemaltia eli yhden tislauksen tisleistä valmistettua viskiä. Viskin valmistaminen on pitkäjänteistä työtä, sillä viskin pitää kypsyä vähintään kolme vuotta ennen kuin sitä voidaan kutsua viskiksi, kertoo Timo Kettunen Valamon tislauksesta.

Valamon viskeihin voi tutustua myös viskinmaistelutilaisuuksissa tai viskikursseilla, joita tislauksessa järjestää. Viskin lisäksi tislauksessa tuotetaan absinttiä ja giniä.

Luostariviski on harvinaisuus. Vaikka munkit ovatkin tuoneet viskinvalmistustaidon 1000-luvulla Eurooppaan ja tislattujen tuotteiden valmistus on ollut sallittua vain luostareissa uskonpuhdistukseen eli 1500-luvun alkuun saakka, niin viskin valmistus on luostareissa loppunut.

Marja- ja rypälewiiniä

Viinin valmistus on Valamossa alkanut jo vuonna 1997. Tuotannossa on sekä marjaviinejä että rypäleistä valmistettavaa kirkkoviiniä. Viinintuotantoon tarvitaan raaka-ainetta muualtakin kuin luostarin puutarhasta. Luostarin pelloilla on 4 ha herukkaa. Herukkapellon sato toki käytetään viinin raaka-aineeksi, mutta raaka-ainetuotantoa isompi merkitys viljelmällä on maisemanhoidossa ja vähittäismyyntiluvan mahdollistajana. Valamossa nimittäin käy vuosittain 150 000 matkailijaa

Valamon luostari on tehnyt yhteistyötä ilomantsilaisen Hermannin viinitilan kanssa toiminnan alusta alkaen. Tällä hetkellä esimerkiksi kaikki pullotus tehdään Ilomantsissa. - Olemme lanseeraamassa vientikumppaneiden kanssa uutta, yhteistä brändiä Valamon ja Hermannin viineille, kertoo Timo Kettunen, joka on yksi Hermannin viinitilan (aiemmin Peltohermanni) kolmesta perustajasta.

Toiminta työllistää Valamossa kolmen ja Ilomantsissa seitsemän henkilötyövuoden verran.

Raaka-aineina kotimaiset marjat

Viskiä toki valmistetaan viljasta ja kirkkoviiniä rypäleistä, mutta pääosa niistä Valamon kuin Hermannin viinitilan tuotteistakin valmistetaan kotimaisista marjoista. - Mustaherukka on mukana viinissä tehtävässä glühweinissä. Valkoherukkaa tarvitaan eniten, mutta vähän tarvittaisiin myös keltaista karviaista ja vihreäherukkaa, Timo Kettunen sanoo. Herukoiden ja karviaisen lisäksi tuotteissa on mukana luonnonmarjoja.