

4. PÄIVÄ SU / 18.9

Jälleen heräsimme aurinkoiseen aamuun ja kiirehdimme saksalaisturistien invaasion alta nopeasti aamiaiselle, niin kiireellä, että papiljottikin taisi unohtua kollegan hiuksiin. Taktiikka toimi ja saimmekin nauttia herkullisen aamiaisen lähes pelkästään kandiporukassa, kahvikoneet toimivat ja aamiaisen tykötarpeet riittivät.

Retkemme suuntautui 17 km pitkän Tejo-joen ylittävän Vasco da Gama sillan kautta maaseudulle. Kyseinen ”vanha silta” valmistui vuoden 1998 maailmannäyttelyn kynnyksellä 4 vuoden työn jälkeen. Matkalla näimme maailmannäyttelyn rakennuksia ja uutta Lissabonia, jossa ei, toisin kun vanhassa keskustassa, näkynyt tyhjiä asuintaloja. Fernanda-oppaamme kertoi matkalla niin jalkapallosta, maailmannäyttelystä kuin korkkitammistakin. Portugal tuottaa 50% maailman korkeista. Sen omat 720.000 hehtaaria eivät kuitenkaan riitä kaikkiin pullonkorkkeihin vaan raakakorkkia tuodaan ulkomailta jalostettavaksi.

Matkalla ohitimme Setúbalin kaupungin, joka Fernandan mukaan ja omin silmin todettuna ei ole kaunis, mutta sitäkin tärkeämpi teollinen keskus satamineen ja VW autotehtaineen. Setubalista lähdimme kohti ”itse asiaa”, eli Jose Maria do Fonsecan viinitilalle maisematietä pitkin. Huimien korkeuserojen lisäksi tarkkailimme huimapäisten polkupyöräilijöiden sunnuntaiajaja – bussi jäi aina alamäessä vauhdissa jälkeen.

Fonsecan viinitila on perustettu jo 1834, ja pääsimmekin aluksi tutustumaan tilan museoon. Ensimmäisen pullouskoneen kapasiteetti oli 240 pulloa tunnissa, nykytuotanto on 30.000 pulloa tunnissa. Muutama Fonsecan viini löytyy Alkostatkin. Historiallinen oli myös vanhaan tekstiilitehtaaseen perustettu periquita –kellari, jossa viini kypsyy valtavissa brasilialaisissa 90-v vanhoissa mahonkitynnyreissä sekä pienemmissä tammisissa. Näimme kerralla 800.000 litraa kypsymässä ollutta viiniä, suurin mahonkitynnyri oli tilavuudeltaan 20.900 litraa. Periquita original viiniä voidaan tehdä niin kauan kuin vanhat tynnyrit kestävät huollettuina. Mahonkia ei enää saa eikä tynnyrin tekijöitäkään löydy. Fonsecan tilalla on ennenkin käynyt arvovieraita - meidän lisäksi mm. Kalle Kustaa ja Silvia sekä Margareetta ja Henrik. He kenties pääsivät nauttimaan perheen oman Moscatel-kellarin jopa 100 vuotta vanhoista tuotteista, me maistelimme kaupallisia muutaman euron hintaisia tuotteita. Alueen erikoisuus on Moscatel de Setúbal, vahva makea, kylmänä aperitiivi- tai huoneenlämpöisenä jälkiruokaviini. Fonseca huomasi myös moscatelin kypsytävän hyvin merimatkan aikana, vuoden purjehduksen aikana Brasiliaan ja takaisin viini vanheni 30 vuotta. Vielä nykyäänkin tehdään pieni erä matkamuscatelia. Erikoisuudesta saa kuitenkin maksaa - 1500 euroa puolen litran pullo. Maistelimme yhden valkoisen verdelhon, vain tammessa kypsyneen periquita reservan sekä nuoren muscatelin. Osa porukasta kokeili

myös maisteluautomaattia, jossa 1-10 euron hintaan sai lasillisen viiniä. Automaatti vaikutti lähes bisnekseltä – lasillinen 3,5 euron viiniä maksoi euron ...

Maistelun jälkeen olikin aika lounaalle. Söimme sen vanhaan hengellisen ritarikunnan 1400 luvun luostariin tehdyssä Palmelan linnassa. Jälleen ravintola, jossa palvelu pelasi, viini maistui ja ruokaa oli runsaasti. Omenainen alkusalaatti olisi hyvänä omenavuonna kotonakin keino päästä omenista eroon. Etenkin jälkiruokapöytä näytti ilahduttavan seurueettamme.

Kolmen jälkeen suuntasimme sitten takaisin Lissaboniin ylittäen nyt Tejon uudempaa, golden gate-tyyppistä riippusiltaa pitkin. Tämä aiemmin diktaattori Salazarin mukaan nimetyn sillan nimi muutettiin neilikkavallankumouksen kunniaksi Huhtikuun 25. päivän sillaksi.

Lepotauko hotellilla tai reippailu kaupungilla olikin tarpeen, sillä vain muutaman tunnin kuluttua menimme jälleen syömään, tällä kertaa golden gate sillan alle. 5 Oceanos ravintolan ruoka oli herkullista – lohicarpaccio alkuruokana, paikallinen äyriäispata "cataplana" pääruokana, Douron alueen valkoviini kyytipoikana ja lopuksi tanakka suklaamuusi. Tämän jälkeen seurueemme olikin valmis siirtymään hotellille sulattelemaan päivän anteja ja lepäämään ennen viimeistä matkapäivää.