

Laatu- tuottajan viini Australiasta

VIIKON VIINI

**Torbreck Old Vines
GSM 2014**
★★★★★
Barossa Valley,
Australia
Hinta: 19,99



TAUSTA: Barossa Valleyn Shiraz-viinit ovat yleensä pöyhkeän runsaita, uutemaisia ja reilusti tammitettuja hedelmäpommeja. Niillä on oma paikansa viinien maailmassa, mutta niihin voi helposti kyllästyä. Siksi on virkistävää huomata, että Suomen markkinoille on alueelta vihdoin päässyt myös erittäin laadukkaan tuottajan Torbreckin kolmen lajikkeen sekoitteeni.

Grenache-Shiraz-Mourvedre mukailee Ranskan Rhônen rypälevalikoimaa, ja tämä yhdistelmä on todistetusti upponnut suomalaisiin, kuten muistamme esimerkiksi Rosemount GSM:n menestyksestä parikymmentä vuotta sitten.

Tässä viinissä bonuksena ovat iäkkäät, osaltaan jopa 100-vuotiaat köynnökset. Hauska lisä on myös tieto, että Torbreckin pääviinintekijä on nykyään herra nimeltään Ian Hongell, jonka sukujuret juontavat Keski-Pohjanmaalle. Hongell hankki 2000-luvun alussa kannuksensa legendaarisen Peter Lehmannin (1930-2013) leivissä ennen kuin siirtyi Torbreckille 2017. Alkoon laajassa Torbreck-valikoimassa on viinejä 20 eurosta aina 500 euroon asti.

LUONNEHDINTA: Hieman ruskeaan kehittynyt reunus. Kiehtoavasta tuoksusta erottuvat punaherukan, tervan, palaneen puun, savun aromit.

Viini on erittäin monimuotoinen ja siihen on jo alkanut muodostua tyylikäs bouquet. Jälki- maussa nousevat esiin puolukan, karpalan ja rusinan aromit. Australialaiseen tyyliin viini jää suorastaan hehkumaan suussa, sillä onhan siinä alkoholia peräti 15 prosenttia.

RUOKA: Suosittelemme viiniä lampaalle, myös ylikypsät liharuoat ja grillattu liha. Sietää voimakkaankin kastikkeeseen.

SAATAVUUS: Alkon verkkokauppa.

HINTA-LAATUSUHDE: Hyvä ostos. **VESA LAITINEN**



Gopal on kuuluisa monipuolisesta alkupalapöydästään. Kuvauspäivänä tarjolla oli muun muassa paahdetuista kasviksista ja belugalinsleistä tehtyä salaattia.

Hyviä makuja, hyviä tekoja

● Tamperelainen Gopal on Suomen vanhimpia vegaanisia ravintoloita. Perustaja Merja Nykänen kokkaa kasvisruokaa, koska hän ei halua aiheuttaa kenellekään kärsimystä.

Janica Brander

● Kauramaidosta ei voinut haaveilla Suomessa, kun Merja Nykänen perusti kasvisravintola Gopalin Tampereelle vuonna 1997. Ulkona syöminen oli kasvissyöjille vaikeaa, sillä listan ainoa kasvisvaihtoehto saattoi olla herne-maissi-paprikasekoitus.

Kasvisravintolan perustamisen lamasta toipuvaan duunari-kaupunkiin kuulostaa jälkeensä ihkarohkealta.

Gopal on kuitenkin porskuttanut Tammelassa jo 24 vuotta. Se on tietävästi Tampereen ensimmäinen vegaaninen ravintola ja yksi koko Suomen vanhimmista. Yritykseen kuuluu myös sisärravintola, keskustan Cafe Gopal.

Molemmat ravintolat tarjoavat vegaanista, intialaistyylisiä ruokia. Ruoissa ei käytetä munia tai maitotuotteita, joita lakto-ovovegetaristit syövät.

Palvelus maailmalle

Nykänen vietti lapsuutensa Valkeajärven pikkukylässä Keski-Suomessa. VR:llä työskennellyt isä metsästi vapaa-ajallaan, mutta Nykäsen äiti oli jo 1970-luvulla kiinnostunut kasvissyönnistä,

MIKÄ?

Kasvisravintola Gopal

Perustettiin vuonna 1997.

Sijaitsee Tammelassa, osoitteessa Ilmarinkatu 16.

Sisärravintola Cafe Gopal perustettiin vuonna 2010.

Toimii osoitteessa Kuninkaankatu 15.

Ruoissa ei käytetä mitään eläinperäisiä aineita.

eläinten oikeuksista ja filosofisesta maailmankatsomuksesta. Innostus tarttui tyttäreen, ja hän tunsii selittämätöntä vetoa etenkin Intiaa kohtaan.

– Tilailin jo 50 vuotta sitten Helsingin Intia-keskuksesta joogakirjoja, 63-vuotias Nykänen kertoo.

Kaukokaipua potentu Nykänen muutti parikymmppisenä Tukholmaan opiskelemaan uskontotietä. Samoihin aikoihin hän alkoi kasvissyöjäksi. Ruotsista Nykänen lähti seikkailemaan maailmalle ja päätyi lopulta haaveidensa Intiaan, jonka kulttuuri ja hindulaisuus tekivät Nykäneen vaikutuksen.

– Minusta tuli huuhaahippi,



63-vuotias Merja Nykänen on ollut Gopalin yrittäjä yli kolmanneksen



Kokki Kristian Virtanen friteeraa kukkakaalia. Gopalin muita hitti-ruokia ovat linssipata eli dal, punajuuri-pyörökät ja raikkaan hapokas kaalisalaatti.

hän nauraa ja tekee sormillaan sitaattimerkit.

Palattuaan Ruotsiin Nykänen asui kymmen vuotta krishnaliiikkeen luostarissa, missä kaikkien asukkaiden piti osallistua työnteeseen. Nykänen otti vastuulle ruoanlaiton ja huomasi sen sujuvan. Hän harjoitti myös bhakti-joogaa, jonka filosofia perustuu maailmankaikkeuden rakkaudelliseen palvelemiseen. Kokkaamiseen alkoi liittyä syvällisiä merkityksiä.

– Ajattelin, että ruoanlaitto on osa joogaharjoitustani ja palvelukseni maailmalle, jonka antimia kulutan. Haluan laittaa hyvää ja ravinteikasta ruokaa siten,

että elävät olennot eivät kärsi sen vuoksi.

Ei puolivalmisteita

Nykänen palasi Suomeen 1990-luvulla ja alkoi pohtia kahden ystävänsä kanssa, mitä tekisi seuraavaksi.

– Olimme idealisteja. Halusimme hyvää ihmisille, planeetalle ja eläimille.

Tuumailun tuloksena syntyi Gopal, joka avattiin syksyllä 1997. Ideana on tarjota herkkua, eettisesti tehtyä kasvisruokaa ilman hienostelua.

Valkoisten pöytäliinöiden sijaan ravintolassa on värikkäitä

KUVAT: ERIKA AHOPELTO / AAMULEHTI



elämästään, eikä loppua näy. Oma yritys on kuin oma lapsi, aina mielessä.



Gopalin sisustus on sekoitus kotikutoisuutta, värikkyyttä ja intialaista tyyliä. Peltimukit kestävät myös lasten käsittelyä.

eriparisia huonekaluja. Annos kootaan itse buffetista, ja hinta määräytyy ruoan painon mukaan. Pikkuväki on tervetullut, ja salin perällä on leikkimurka.

Rennosta meiningistä huolimatta yhdestä ei tingitä: siitä, että kaikki tehdään alusta loppuun itse. Nykänen haluaa tietää, mitä ruoassa on.

– Kun kävin tukussa ensimmäisiä kertoja, katselin valmiita kastikepohjia ja ihmettelin, käyttäkö joku niitä oikeasti.

Kaurakermaa ei sentään lioteta itse kauraleseistä, ja vegaanisten raaka-aineiden lisääntymisen on monipuolistanut ruoka-

listaa. Nykänen kiittelee kaikkia nuoria työntekijöitä, joita Gopallissa on ollut vuosien varrella.

– He ovat olleet kartalla uutuuksista ja tuoneet ne meille. Nuorten ansiosta olen alkanut ymmärtää myös kasvissyönnin ilmastovaikutuksia. Siitä ei minun nuoruudessani puhuttu edes tiedostavissa eläinoikeuspiireissä.

Nykänen on ainoa perustajajäsen, joka työskentelee Gopallissa edelleen. Reilut kymmenen vuotta sitten hän sai yrittäjäkumppanikseen Essi Laurellin, joka vetää leivonnaisistaan tunnettua Kuninkaankadun Cafe Gopalia.

Vegaanisuus valttikortti

Haastattelun aikana ovella käy vähän väliä asiakkaita kyselemässä, onko ravintola mennyt jo kiinni.

Jos ihminen haluaa kasvisruokaa, hän tulee sen luo, oli tilanne mikä tahansa.

Nykänen uskoo, että juuri tämän vuoksi Gopal on löytänyt asiakkansa, ja ravintola on kestänyt korona-ajan.

Toinen vetovoimatekijä on hieman yllättäen Tampere. Manse ei ole Nykäsen mielestä ennakkoluuloinen takapajula vaan Suomen paras kaupunki kasvisravintolalle.

– Tällä on niin paljon elämän eri alueita. Taidetta, kulttuuria ja erilaisia ihmisiä vauvasta vauriin.

Nykänen on ravinnut myös monet asiakkaansa vauvoista aikuisiksi. Se on harvinainen saavutus rankalla, nopeasti muuttuvalla alalla.

Gopalin 25-vuotista taivalta onkin tarkoitus juhlaa ensi vuonna monta viikkoa.

Ihmiset ovat siis kasvaneet, ja kauppojen kasvismaitovalikoima on laajentunut vuosien varrella. Nykäsen työtä ohjaava filosofia on kuitenkin ennallaan.

– Toivon, että kun menen nukkumaan, tiedän, että en ole päivän aikana kauheasti tuhonnut maailmaa ja aiheuttanut karsimystä.

Kasvisravintola Zeytuun joutui lopettamaan

Tampereelta kantautuu nyt murheellisia ravintolauutisia päivittäin. Silti uusiakin ravintoloita avautuu.

Vesa Laitinen
Aamulehti

● Lähi-idän makuihin ja kasvisruokaan erikoistunut tampereilainen Zeytuun ilmoitti keski- viikkona, että sen kolmen ravintolan toiminta on loppunut. Emoyhtiö on asetettu konkurssiin 30. huhtikuuta.

Ravintola kertoo, ettei se saanut valtiolta korona-avustusta, koska se oli juuri ennen viime syksyn toisen koronaepidemian puhkeamista avannut uuden toimipisteen Turkuun.

Se nosti omistajayhtiön liikevaihtoa, mutta ei parantanut kannattavuutta. Kun koronatuet lasketaan yhtiön liikevaihdon perusteella, Zeytuun ei pystynyt osoittamaan, että epidemia olisi heikentänyt sen toimintaa.

– Meillä oli kaikki asiat erinomaisessa kunnossa, uskollisia asiakkaita, luottoa pankista ja valmiit kasvusuunnitelmat ulkomaita myöten, kertovat ravintoloitsijat Juuso Siro ja William Shokor.

Tämän kevään ravintolajoitukset, koronatuen epäminen, rästiin jääneet maksut ja velkaantumisen johtivat kuitenkin tilanteeseen, että konkurssi oli huhtikuun päättyessä ainoa vaihtoehto.

Zeytuunilla oli kaksi ravintolaa Tampereella ja yksi Turussa. Zeytuunin omistajayhtiö teki vuonna 2019 yli 450 000 euron liikevaihdon ja oli voitollinen. Yritys työllisti lopettamishetkellä 30 ihmistä.

Uusi georgialainen

Tampereen ruokaravintolatarjonta rikastuu kesäkuussa, kun georgialainen ravintolaketju rantautuu Tampereelle. Ennes-

tään Helsingissä, Espoossa ja Turussa toimiva Rioni on löytänyt tilat paraatipaikalta Rautatienkatu 12:sta eli samoilta kuiltä, jossa toimii ennestään muun muassa ravintolat Kajo, Bertha ja Onni & Leo.

Perheomisteinen Rioni lukee vahvuudekseen keittiön hiiligrillin, puhtaat raaka-aineet ja aidot georgialaiset maustetut maahan tuodut georgialaiset viinit.

Ravintola Rionin emoyhtiö teki edellisessä julkistamassaan tilinpäätöksessä vuonna 2019 runsaan miljoonan euron liikevaihdon ja 109 000 euron tuloksen. Ravintolayhtiötä pyörittää pariskunta Sini Salminen ja hänen puolisonsa, Georgiasta kotoinen oleva Nikoloz Nikuradze.

Winebridge sulkeutui

Tampereen Hallituskadulla vuodesta 2018 lähtien toiminut ravintola ja viinibaari Winebridge on lopettanut toimintansa.

Ravintolaa isännöineen Timo Jokisen mukaan ravintolan pyörittäminen kävi mahdottomaksi, kun tulot olivat koko ajan menoja pienemmät koronarajoitusten takia. Ravintolassa oli myös laajat kabinettitilat, jotka olisivat vaatineet kannattakseen yritystilaisuuksia.

– Nyt edessä on konkurssi. Huilaamme kesän, mutta olemme valmiudessa avaamaan uudessa paikassa, jos sopiva tila löytyy, Jokinen sanoo.

Winebridge pääsi elinaikaan noin 300 000 euron vuosiliikevaihtoon, mutta teki vuosina 2019 ja 2020 tappiota.

Uusi olutravintola

Tampereen rautatieasemalle on avautunut uusi olutravintola. Asemamestari-niminen ravintola sijaitsee VR:n vanhan lippuautoimiston paikalla katutasossa. Ravintoloitsijana toimii Restel-kesä.

Ravintolapäällikkö Marko Sirénin mukaan juomalistalta löytyy useita paikallisia tuotteita.

RUOHONJUURI



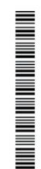
Säästösi 28 %

Tällä kuponilla 7.-12.5.2021

Ripsiseerumi
Lavera, 9 ml

6,99

(norm. 9,50 €) 777,- € / (1056,- €)



Tämä seerumi tekee
"ihmeitä" ripsillesi!

Pidemmät, vahvemmat ja tuuheammat ripset, käden käänteessä! Ripsiä vahvistava ja hoitava ripsiseerumi tuo tuohoavaa tehovoimaa kauniiseen katseeseesi.

Hämenekatu 15
33100 Tampere

Palvelemme hymyssä suin:
Arksin 10-20, LA 10-18, SU 12-17

ruohonjuuri.fi