

”Teknologinen viini on kuin
kauneusleikkaus: tietynlaista täydellisyyttä,
mutta ilman viehätystä.”

Nicolas Joly

”Tarvitsemme enemmän ymmärtävää
ja kunnioittavaa viljelyä – vähemmän kemiaa,
enemmän ihmisyyttä, vähemmän pulloja,
parempaa laatua.

Joško Gravner

Onko olemassa jotain edullista, yksinkertaista
tai aliarvostettua viiniä, jota rakastat?

”On”

Kermit Lynch



SISÄLLYS

Aluksi 7

Eilisestä 21

Tekemisestä 51

Tuottamisesta 83

Rypäleistä & alueista 123

Nauttimisesta 157

Omasta mausta 197

Huomisesta 235

Lopuksi 255

A L U K S I

Millä sanoilla kuvailet hyvää viiniä?
”Eheä. Eloisa. Kevyt. Henkilökohtainen.
Säkenöivä.”

Elisabetta Foradori

Kirjasta

Näinhän tässä taas kerran kävi.

Kun allekirjoitin kustannussopimuksen reilu vuosi sitten, luulin tietäväni, millaisen kirjan kirjoittaisin: sisarteoksen vuonna 2019 ilmestyneelle *Kaikki mitä olen oppinut hyvästä ruoasta* -kirjalle.

Havaitsin kuitenkin nopeasti kaksi perustavanlaatuista ongelmaa.

Ensinnäkin: ruoanlaitossa itselläni on keskeinen rooli. Valitsen raaka-aineet (joskus jopa kasvatan tai kerään ne). Päätän mitä teen ja miten. Paistanko vai keitänkö, jätänkö raaka-ainaksi vai haudutanko ylikypsäksi.

Mutta kun aiheena on viini, roolini on täysin erilainen. Joku muu on tehnyt kaikki keskeiset valinnat kauan ennen sitä, kun itse astun kuvaan.

Toinen ongelma liittyy näihin jonkun muun tekemiin valintoihin. Kun aloin kirjoittaa niistä, tulin yllätetyksi housut kintuissa. Tein saman havainnon kuin alettuaani kirjoittaa ilmastomuutosta käsittelevää kirjaani *Kuinka puut kasvavat – ja miksi antilooppi ravistaa*. Silloin halusin kirjoittaa yksinkertaisen kirjan ilmastosta ja sen muuttumisesta, mutta suunnitelma osoittautui haastavaksi huomattuaani, etten ymmärtänyt syvällisesti edes perusasioita, yhteyttämisestä lähtien.

Ja jos ei ymmärrä, on vaikea yksinkertaistaa.

Sama tässäkin. Kun aloin vääntää rautalangasta viinin valmistuksen perusasioita huomasin heti, että osaamiseni oli hämmentävän ohutta, vaikka olen ”harrastanut” viiniä koko

ikäni, Hieman kuin olisin katsonut jääkiekkoa tietämättä sääntöjä tai tuntematta taktiikoita.

Kirjaa kirjoittaessani haluan etsiä johonkin itselleni tärkeään aiheeseen omaa ajatteluani syventäviä uusia oivalluksia ja sen jälkeen välittää niiden löytämisen ilon eteenpäin helposti omaksuttavassa muodossa.

Mutta valitettavasti juuri ne puuttuivat, omat oivallukset – eikä ihme, sillä niin puuttui syvälinen ymmärryskin.

* * *

Hetken ehdin jo miettiä, että olisin ehdottanut kustantajalle pikkunokkelaa nimenvaihtoa. Entä jos kirjan nimi olisikin ”Kaikki mitä EN ole oppinut hyvästä viinistä”? Asiaa yön yli pohdittuani totesin, että minulla oli toinenkin – valitettavasti hieman työläämpi – vaihtoehto.

Oppia lisää.

Sillä eihän kirjan nimessä kerrota, milloin oppiminen on tapahtunut. Myönnetään silti heti kättelyssä yksi asia: siinä missä suurin osa *Kaikki mitä olen oppinut hyvästä ruoasta* -kirjan oivalluksista oli tullut vuosien varrella, hämmäntävän iso osa tämän kirjan havainnoistani syntyi vasta vuoden mittaisen kirjoitusprosessin aikana.

Tästä seuraa kiusallinen kysymys: Maailmassa on satoja toinen toistaan hienompia viinikirjoja erinomaisilta kirjoittajilta. (Olen tehnyt kirjan loppuun lyhyen listan omista suosikeistani.) Mihin maailma tarvitsee vielä yhden kirjan ihmiseltä, joka ei ole alan asiantuntija?

Perusteltu kysymys, ja ymmärrän että asia voi ärsyttää

monia. Esimerkki: Kun tieto kirjasta julkistettiin, ajauduin kiusalliseen tilanteeseen. Olimme tilaamassa viinipulloa ravintolassa muutaman itseäni etevämmän viininystävän kanssa, ja he totesivat naureskellen, että ”annetaan Sakun tilata, hänhän se tämän pöydän viiniasiantuntija on”. Kyseessä oli (sivistyneemmän sanan puuttuessa) tyylipuhdas vittuilu, mutta kestin sen, olihan tilanne itse aiheutettu.

Onneksi minulle oli jo muodostunut ajatus siitä, mitä annettavaa itselläni voisi olla tähän teemaan.

* * *

Olen harrastanut viiniä enemmän tai vähemmän intohimoisesti 40 vuoden ajan. Maistanut liioittelematta tuhansia viinejä, lukenut satoja artikkeleita, tutkimuksia ja kirjoja ja vieraillut useilla viinitiloilla eri maissa ja maanosissa.

Ja kaiken tämän olen tehnyt ilman syvällistä ymmärrystä olennaisesta.

Miten ihmeessä tämä on mahdollista?

Luulen että vastaus piilee siinä, miten viinikulttuurimme on vuosien saatossa rakentunut. Yritän avata asiaa: Päätimme eilen juoda hieman parempaa viiniä kesän viimeisen mökki-äivän kunniaksi. Kun koitin etsiä tietoa valitsemastamme viinistä, päädyin kerta toisensa jälkeen tähän kuvaukseen – usealla eri verkkosivulla:

”93/100p Decanter: A delicious result, with a ripe, nuanced blackberry and bramble fruit character.”

Mitä ajattelin ajattelemta, automaattisesti?

93 pistettä! Hienoa. Viini on siis hyvä ja siinä on jotain



Justice Chenin Blanc Sophie & Clément Maire-Kurdzieliltä Loiresta.

bramble-hedelmää, josta en ole kuulutkaan. Varmaankin ok! Mutta kun jatkoin lukemista, löysin huolestuttavan tiedon. ”A touch of the reduction on the nose.” Hmm. En ollut ihan varma siitä, miltä reduktion kuuluisi tuoksua, mutta huolestuin silti – kunnes luin toisen arvion, jossa päinvastoin todettiin, että, siinäähän onkin ”a very fresh nose trimmed in newly turned earth leads to racy, delicious and nicely detailed flavors extremely fresh, delicious nose”. Raikas nenä – ei hätää, siis. Valinta oli onnistunut.

Ja huomaa toimineeni juuri näin vuosikymmenten ajan. Koska en ole luottanut itseäni, minulle on ollut tärkeää varmistaa, että juon ”oikeita” viinejä – sen sijaan että olisin ymmärreksen lisäämisen kautta koittanut kehittää omaa makuani.

Haluaisin kuitenkin ajatella, etten ole yksin, sillä uskon monen muunkin suorittaneen viiniä ulkokohtaisesti, virheitä peläten. Ja siksi olen alkanut toivorikkaasti ajatella, että ehkä tässä piilee myös vahvuuteni. Rohkeudessa myöntää oma pinnallinen osaamiseni ja ottaa lukija mukaan tutkimusmatkalleni.

Sillä siitä tässä kirjassa on kyse. Sen sijaan että yrittäisin briljeerata sillä, kuinka paljon viinistä tiedän, haluan kirjoittaa siitä, kuinka vähän olen vuosikymmenten mesoamisesta huolimatta aidosti oppinut.

Ihan naurattaa.

* * *

Mistä tässä ymmärryksen syventämisessä tarkalleen ottaen on kyse? Ajatellaan monien ammattilaisten usein viljelemää lausetta.

”Viini on vain käynyttä rypälemehua.”

Lause on tavallaan täysin totta ja samaan aikaan se on kuin sanoisi, että Cy Twomblyn maalaus on vain öljyvärejä kankaalla. Sillä ihan yhtä totta on pamplonalaisen viinikauppiaan Luis Fernando Olaverrin usein siteerattu toteamus: ”wine is the only artwork you can drink” eli viini on maailman ainoa juotava taideteos. Eikä 1800-luvulla elänyt ranskalainen kemisti Louis Pasteurkaan ollut ihan hakoteillä väittäessään, että ”a bottle of wine contains more philosophy than all the books in the world”.

Uskon kuitenkin ymmärtäväni, mistä tulee yleinen halu arkipäiväistä viiniä kutsumalla sitä ”vain käyneeksi rypälemehuksi”. Sen taustalla on sinänsä hyvin tervetullut pyrkimys viedä viinikeskustelusta pois keinotekoisia briljeerausta, jäykkyyttä ja snobismia.

Viinin maailma on nimittäin absoluuttisten totuuksien maailma, ääriään myöten täynnä toinen toistaan tiukempia sääntöjä, joihin epävarmat ihmiset suhtautuvat aivan liian vakavasti. Näin tein itsekin viiniharrastukseni ensimmäiset vuosikymmenet.

Valkoista kalalle, punaista lihalle.

Hyvä vuosikerta on huonoa parempi.

100 pisteen viini merkitsee poikkeuksellista laatua.

Ikäännyttäminen parantaa viiniä.

Vuoden viini kannattaa ostaa.

Viini on maataloustuote.

Sauvignon blancissa on herukkaa.

Espanjalaiset punaviinit ovat täyteläisiä.

Ja niin edelleen ja niin edelleen.

Kaikki nämä toteamukset kyseenalaistetaan tässä kirjassa,

ja lisäksi kyytiä saavat monet muutkin heitot – sillä jos jotain olen oppinut, niin sen, että viinimaailmassa harvoin on yhtä totuutta. Lähes kaikkeen käy patenttivastaukseksi: ”no, se vähän riippuu”. Ja jos kysyy, mistä, vastaus kuuluu: ”kaikesta”.

”Wine is the most delicious, stimulating, varied and infuriatingly complicated drink in the world”, sanoo maailman ehkä arvostetuin viinikirjailija ja -asiantuntija Jancis Robinson. Eli viini on herkullista, innostavaa, monipuolista – ja raivostuttavan monimutkaista.

Ja juuri se tekee viinistä niin hienon tutkimusmatkan aiheen, myös sellaiselle amatöörille kuin minä.

* * *

Pienistä eroista huolimatta tämä on totta kai henkinen sisarteos *Kaikki mitä olen oppinut hyvästä ruoasta* -kirjalleni. Ensinnäkin kirjan kansi, muoto ja sisäsivujen ulkoasu ovat samankaltaiset. Tässäkin kirjassa on muutama isompi kokonaisuus, jotka jakautuvat lyhyisiin, kikkailemattomiin ja toivottavasti erittäin helposti luettaviin lukuihin. Subjektiiviset mielipiteet ovat faktoja tärkeämmässä roolissa, ja detaljivöryn sijaan tavoitteeni on ollut aluksi ymmärtää, sen jälkeen oivaltaa ja lopuksi yksinkertaistaa.

Mutta siinä missä edeltäjä oli kirjan alusta alkaen hyvin omakohtainen, tämä muuttuu henkilökohtaisemmaksi sitä mukaa, mitä pidemmälle päästään. Miksi näin? Koska halusin alkuosan faktojen luovan pohjan loppuosan mielipiteille. Minulle on tärkeää, että lukija ymmärtää, mihin oma makuni ja näkemykseni perustuvat.

Ruokakirjan tapaan suurimman osan kuvista on ottanut puolisoni Sara. Sovimme heti aluksi, ettemme halua tehdä perinteistä viinikirjan kuvitusta, jossa on loputtomia viiniköynnösten rivejä tunnetuilta viinialueilta. Sen sijaan tarjolla on muutamia kuvia viinistä Sakun arjessa, ja toiston välttämiseksi kuvia on paljon vähemmän kuin ruokakirjassa. Niistäkin suuri osa on kuvattu Turun ulkosaaristossa, missä vietimme koko kesän.

Viinipulloja on kuvissa hyvin erilaisia. Osaa viineistä rakastimme, osa oli ihan ok, osa lieviä pettymyksiä. Tietyn pullon esiintyminen kuvassa ei siis ole tae mistään, eikä kyseessä todellakaan ole osto-opas. Pikemminkin koko kirjan yhtenä tavoitteena on taistella osto-oppaita vastaan, mutta siitä lisää hieman myöhemmin.

* * *

Kun aloitin kirjoittamisen vuosi sitten, lähdin omasta mielestäni tärkeimmästä eli oman makuni rakentumisesta – siitä, mistä pidän ja miksi. Mutta koko ajan mieleeni nousi häiritseviä kysymyksiä.

Miksi minua ärsyttää koko ajan enemmän, kun joku kertoo minulle, mitä viinistä löytyy? (*"a ripe, nuanced blackberry and bramble fruit"*). Kuinka on mahdollista, että kahdella huippuasiantuntijalla on täysin eri näkemys samasta viinistä? Missä menee laadun ja makuasian raja, ja onko edes olemassa jotain yleisesti tunnustettua, absoluuttista totuutta? Miksi kaikissa pulloissa on sulfiittitarra mutta mitään muuta ei kerrota? Miten ilmastonmuutos muuttaa viinin tekemistä kellarissa?

Onko kovassa nousussa oleva minimaalisen puuttumisen trendi (ns. *low intervention*) hyvä vai huono asia? Voiko maailmanluokan viiniä valmistaa tekemällä vähemmän?

Kyse oli melkoisesta kaninkolosta. Yksi asia johti toiseen, ja päädyin itselleni aivan uusien kirjojen, podcastien, jopa kemiallisten raporttien ääreen. *1001 wines to drink before you die* -kirjan sijaan yllätin itseni lukemasta teollisten hiivojen valmistuksesta ja erilaisista kasvikklooneista. Viiniasiantunti ja Jancis Robinson mainitsee tämän kirjan haastattelussa parhaan saamansa ohjeen: ”Älä koskaan pelkää kysyä.” Juuri näin aloin itsekin toimia, ja tiedonjano kasvoi juodessa. Ajattelin haastatella muutamaa ihmistä, haastattelin kymmeniä.

Yksi luottoihmiseni sanoi kirjan ensimmäisen version luetuaan näin: ”En edes tiennyt, että halusin tietää tämän kaiken, mutta ensi riveiltä asti tiesin, että halusin.” Hauska lause, etenkin siksi, että oma tunteeni tutkimusprosessin aikana oli sama. Minulla ei ollut käynyt mielessä ennen kirjoitusprosessin aloittamista, että haluaisin oppia kaiken tämän, mutta nyt olen aiheesta niin innoissani, että tiedän opiskelun jatkuvan myös kirjan julkaisemisen jälkeen.

Silti pelkäsin – ja ihan vähän pelkään edelleen – kuinka käy, jos otan kirjaan mukaan kaikki itsestäänselvyydet myöntäen oman osaamiseni ohuuden – ”please, jokainen tietää, mitä hiiva viinissä tekee ja ketä edes kiinnostaa” – mutta päätin luottaa omaan intuitiooni: Jos ja kun suuri osa kirjassa käsittelemistäni asioista oli itselleni suhteellisen uusia vuosikymmenten harrastamisesta huolimatta, en ehkä ole ainoa, joka kokee näin.

Hieman lisää itsevarmuutta antoivat monet asiantuntija-haastattelut. Huomasin, että yllättävän moni asiantuntijoista oli itsekkin yllättävän epävarma yllättävän monesta asiasta.

* * *

Yleisin ohje, johon olen viiniharrastajana törmännyt, on tämä:

Ihmisten pitäisi oppia luottamaan omaan makuaistiinsa – hyvää on se, mistä itse pitää.

Olen ihan samaa mieltä! Vai olenko sittenkään?

Ajatellaan oopperaa. Syvällinen osaamiseni siitä on vielä heikomalla tolalla kuin viinintuntemukseni. Jos joku sanoisi minulle, että ”pitää vain luottaa omaan korvaansa”, se on totta kai erinomaisen hyvä ohje – mutta entä jos samaan aikaan tunnistaa kiusallisen hyvin, ettei omaan korvaan ole juuri luottamista?

Minusta melkein kaikki oopperalaulajat kuulostavat ihan hyviltä mutta eivät keskenään kovin erilaisilta. Pahoin pelkään, että parhailta kuulostavat minusta ne, joka laulavat kovaa ja korkealta – tai matalalta.

Mistä päästään sujuvasti ohjeen toiseen osaan: hyvää on se, mistä itse pitää. Tämän kohdalla hmmmm on, jos mahdollista vieläkin pidempi. Jos ajatellaan taas oopperaa, onko siis niin, ettei ole olemassa hyviä ja huonoja oopperalaulajia? Ajatus on naurettava, tietenkin on.

Voi olla hyviä oopperalaulajia, joista ei itse pidä, ja huonoja oopperalaulajia, joista pitää.

”Nuorena sanoin, että hyvää on se, mistä pidät. Nyt tiedän, ettei se pidä paikkaansa. Jokin voi olla hyvää ja hyvin tehtyä,

vaikka oma makuaistisi ei heti nauttisi siitä”, sanoo friulilainen viinintekijä Joško Gravner. Olen koko ajan enemmän samoilla linjoilla.

* * *

Kirjalla on kaksi tavoitetta: välitavoite ja varsinainen tavoite.

Ensimmäinen eli välitavoite on raottaa ovea viinin maailmaan: auttaa jokaista itseni kaltaista epävarmaa viiniharrastajaa ymmärtämään vähän paremmin sitä, mistä kaikesta hyvässä viinissä on kyse pisteiden ja taulukoiden tuolla puolen, ja tehdä se mahdollisimman tiiviissä ja innostavassa, helposti omaksuttavassa muodossa – siten, että muutaman tunnin lukemisen jälkeen ymmärrys viinimaailman upeudesta on koko loppuelämän ajan ihan eri tasolla.

Kunnianhimoinen tavoite, mutta itse asiassa uskon kykeneväni siihen, koska luulen että itseni tapaan yllättävän monen viiniharrastajan lähtötaso on yllättävän alhaalla.

Tämä on kuitenkin vain välitavoite. Pää tavoite on – edellä mainitun ymmärryksen lisäämisen kautta – rohkaista jokaista lukijaa pääsemään ulkoa opittujen totuuksien tuolle puolen ja aloittamaan matka kohti oman maun ja oman viinifilosofian löytämistä. Sillä tiellä olen itsekkin.

Matkalla on tärkeää pitää mielessä muutama asia, ja niistä tärkein on tämä.

Älä ärsyynny, älä ahdistu.

Kirja on subjektiivinen ja koostuu minun mielipiteistäni. Jos esimerkiksi kirjoitan, etten hirveästi rakasta amaronea, muita täyteläisiä punaviinejä tai Merlot-rypälettä, sen pitäisi

olla lukijalle yhtä toissijainen asia kuin vaikkapa sen, että käyn mieluummin Flow-festivaalilla kuin Pori Jazzissa tai Kuhmon kamarimusiikkifestivaaleilla. En rakasta bataatteja, punajuuria tai sciifiäkään, vaikka ne kaikki ovat upeita asioita, joista moni pitää.

Uskalla siis olla eri mieltä. Sitä minäkin opiskelen.

Mutta miksi oma maku on minulle niin tärkeä asia? Koska uskon vakaasti, että oman polun löytäminen niin isoissa kuin pienissäkin asioissa tekee elämästä rikkaampaa kaikilla elämänaloilla.

Saattaa jopa olla, että se on tärkein asia, jonka olen hyvästä viinistä oppinut.

E I L I S E S T Ä

”Viini yhdistää ihmisen, luonnon ja ajan tavalla,
johon mikään muu ei kykene.”

Hugh Johnson

Viinin keksimisestä

Hymähdän, kun joku historiasta kirjoittaessaan aloittaa ”jo muinaiset kreikkalaiset” -kliseellä. Palataan siihen siis hieman myöhemmin, aloitetaan vielä sitäkin kauempaa ja kysytään:

Kuka keksi viinin?

Kun aloitin tutkimusmatkani, halusin pikaisesti käydä läpi myös viinin varhaishistorian, mutta kuten kaikissa viiniin liittyvissä kysymyksissä tuntuu käyvän, asia osoittautui samaan aikaan yksinkertaiseksi ja monimutkaiseksi. Kysymykseen vastaaminen nimittäin vaatii kahta määritelmää. Aluksi pitää päättää, mitä ”viinillä” ja mitä ”keksimisellä” tarkalleen ottaen tarkoitetaan. Tilanteen mukaan on tarjolla kolme erilaista vastausta:

1) ei kukaan 2) luonto 3) Kaukasus-vuoriston visionäärit.

Vastaukset 1 ja 2 eli ”ei kukaan” tai ”luonto” ovat tavallaan oikeita, sillä yksinkertaisimmillaan viini on ”vain käynyttä rypälemehua”. Sitä syntyy luonnossa ilman että ihminen puuttuu asiaan millään tavalla: kun kypsä rypäle putoaa maahan ja hajoaa, rypäleen kuoressa oleva hiiva alkaa käydä.

Tälle juomalle on olemassa oma käyttäjäkuntansa, joka ei vuosikerroista tai pisteistä piittaa – nimittäin eläimet. Esimerkiksi apinoiden tiedetään olevan kovia viiniharrastajia, eikä ihme. Käyneet hedelmät on helppo löytää, ne ovat energia-pitoisia ja niiden syömisestä tulee höveli olo, kunhan muistaa säilyttää kohtuuden, ettei muutu viidakon kätköissä herkutteleijasta herkuteltavaksi.

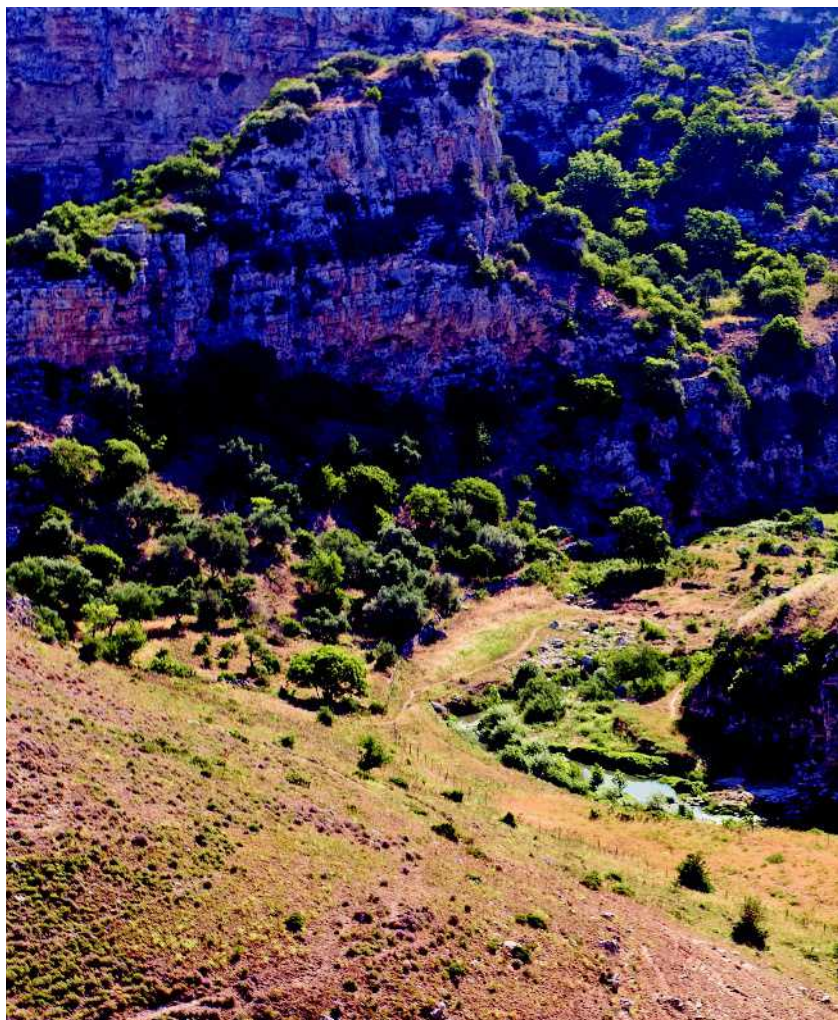
Viljelyn aloittamisesta

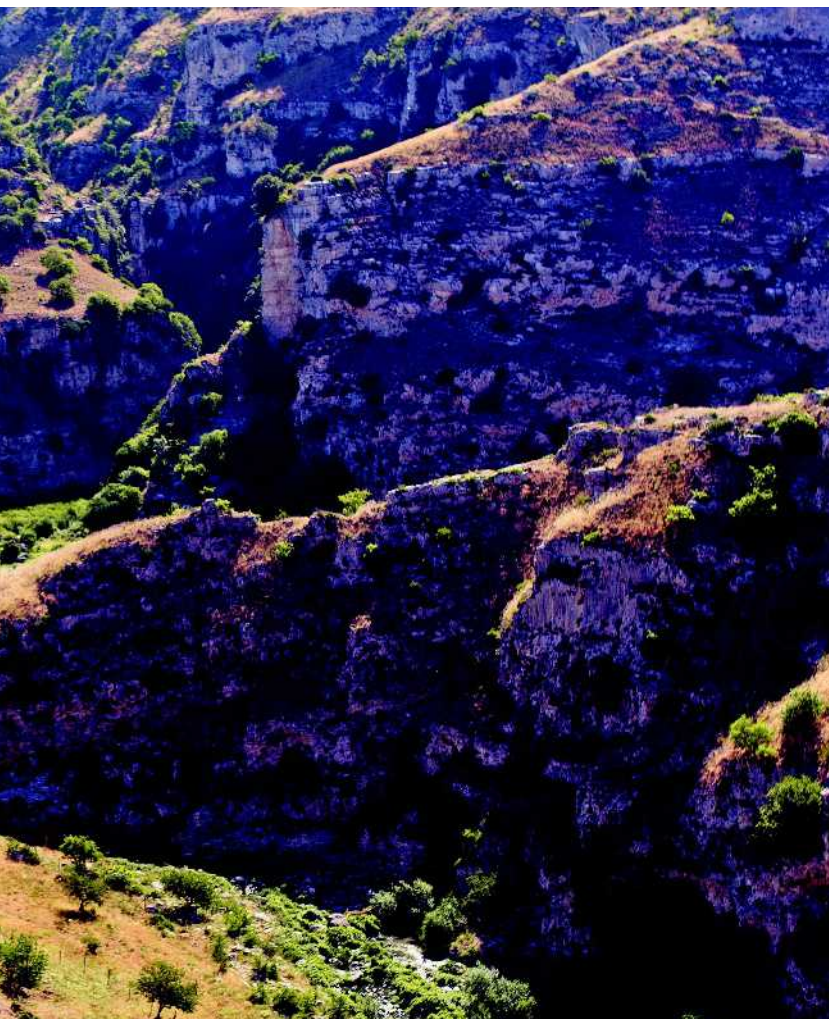
Jos ajatellaan, että viini on vain käynnyttä rypälemehua, sen historia on mykistävän pitkä. Ranskalaisen sommelierin Pascaline Lepeltierin perusteellisessa *One Thousand Vines – A New Way To Understand Wine* -teoksessa kerrotaan, että Champagnen alueelta on löydetty 56 miljoonaa vuotta vanha, fossiiliksi muuttunut viiniköynnöksen lehti. Mutta pitkä se on siinäkin tapauksessa, että termi varataan ihmisen työstämälle juomalle.

Olimme syömässä Tallinnassa, dagestanilaisravintola Kurzessa. Ruoan kanssa nautimme azerbaidžanilaisen Chabiant-tuottajan Madrasa-rypäleestä tehtyä punaviiniä. Luin etiketistä, että viini tulee Kaukasuksen vuorijonoon kuuluvan Elbrus-vuoren rinteiltä, missä tehtiin maailman ensimmäiset viinit. Ajattelin, että näitä maailman ensimmäisiä on maailma täynnä, mutta itse asiassa Chabiant on oikeassa. Ensimmäiset viininvalmistukseen liittyvät kokeilut on tehty juuri siellä – muinaisen Mesopotamian eli Kaksoisvirranmaan alueella, nykyisen Armenian, Azerbaidžanin ja Georgian alueella.

Arkeologi Patrick McGovernin johtama työryhmä on löytänyt alueen luolista todisteita maailman vanhimmasta tunnetusta viinitilasta, esimerkiksi yli 8 000 vuotta vanhan viinipuristimen sekä 300-litraisia käymisastioita, joiden kylkiin oli maalattu tanssivia ihmisiä.

Eli jos puhutaan ihmisen tekemästä viinistä, nykytiedon valossa oikea vastaus on numero 3: Kaukasus-vuoriston visio-näärät.





Syistä

Viinin historia on siis käytännössä yhtä pitkä kuin sivilisaatioiden. Miksi ihmeessä ihminen käytti luovuuttaan viininvalmistukseen näin varhain?

Syitä lienee kaksi. Ensimmäinen on se, että kovin suurta pinnistelyä ei edes tarvittu. On todennäköistä, että aluksi joku oppi tekemään marjoista mehua, unohti sen lämpimään, maistoi sitä jossain vaiheessa käyneenä – ja ilahtui.

Mistä päästään helppouden ohella siihen toiseen syyhyn, joka lienee samansuuntainen kuin apinoilla. Paitsi että käyneen mehun tekeminen ei vaatinut muuta kuin oikeat olosuhteet ja hieman aikaa, sillä oli yllättävä sivuvaikutus sitä nauttineisiin ihmisiin: heille tuli viinistä rento ja lupsakka olo.

Luin kirjoitusprosessin aikana kolumnin, jossa paheksuttiin sitä, että etenkin pohjoisella pallonpuoliskolla viiniä nautitaan humaltumistarkoituksessa eikä ruokajuomana. Mutta yleissivistykseen voi kuulua myös sen mielessä pitäminen, että tämä nykyään paheellisena pidetty puoli on ollut keskeinen osa viinin tarinaa alusta alkaen, jopa Vanhaa testamenttia myöten. Otetaan poiminta luomiskertomuksesta, jonka tapahtumien uskotaan ajoittuvan noin vuoteen 3000 eaa. Siinä kirjoitetaan näin.

”Nooa ryhtyi viljelemään maata ja istutti ensimmäisen viinitarhan. Mutta kun hän joi viiniä, hän juopui ja jäi alastomana makaamaan teltaansa.” (1. Moos. 9:20–21)

Urotöistään huolimatta Nooakin oli vain ihminen.

