



Suomalaiset pääsevät maineikkaiden itävaltalaisviinien makuun, kun Estehäzy-viikot alkavat syyskuun lopulla. Itävalta tunnetaan makeista jälkiruokavineistä. Laadukkaita punaviinejä on kuitenkin tuotettu Burgenalandsissa Estehäzyn suvun mailla jo 1700-luvulla. Nykyään suvun lukuisat linnat toimivat museoina, taidenäyttelytiloina tai oopperanäyttämöinä.

**V**arhainen tuulenvie heittä värähtä jänen pintaan. 13-vuotiaiden viiniköynnösrivien välissä viiltää kaurin pää. Edelštilan upea illallinen maistuu vielä mielellä. Estehäzyn linnan talilin perusteen elegantin ravintolan Hermin hennakalajetina, peuranliele talon omien Pinot Noirin kanssa, suussa sulava leivos ja kuohuviini eivät unohdu helposti. Menuun luomista on vastuuassa maineikas kettomestari **Michai Rabina**, joka on tuossa syyskuussa vierailulle Suomeen. Aisteja aavaa on myös Härdyyn 200-vuotisjuhlan kunnaksi järjestetty

ultramoderni näytelmä, joka on avoinna Eserstadin kaupungissa sijaitsevassa linnassa.

Viinikönnökset viiltävät silmässä. Vailla jostain pensaiden välissä pikistävä järvi. Neuedlersee, joka luo ympäröiville viinitalhoille ihanteelliset kasvuoolosuhteet leudot talvet ja tarpeeksi kosteat kesät. Vähän kauempana luonnontilavilla käskytenevät valkoiset villhevoset, jotka raitaavat valkoisten hakkeen kanssa viinin valaamaa maata takaisin luonnontilaan. Heikkoatuiset viinitarhat saavat väistyä, kun uusia puna- ja valkoviinilajuita siirretään jätveä ympäröiville kukkuloille. Pinot Noir -ryppäle on sopeutunut tarne tyvin ja tuottaa upeita, paikittuja viljelejä modernien menestelmien.

Wienin eteläpuolinen Burgenland on pääosin tasasta ja lievästi kumpuilevaa maatao-vasuuta, toisin kuin Itävallan jansiosa, jonka maaisema hallitsevat Alpit. Ulkarin raja ja Sobronin kaupunki ovat lähellä, viidentoista minuutin ajonatkan päässä. Lähellä ovat kuulusat, unkarilainen Tokay-viinin alueet. Myös Burgenlandin alue on perinteisesti ollut ma-keiden viinien tuotantoaluetta, mutta nykyään seilää viljelellään yhä enemmän ryppäleitä niin val-koisten kuin punaisen viinin valmistukseen.

Estehäzyn suvun mailla viljellään samoja viiniköynnöksiä kuin muuallakin. Pinot Noir, Pinot Blanc, Merlot ja Cabernet Sauvignon kuuluvat talon viljelemiin ryppäisiin. Pinot Noir -ryppäleen to runkaana itävaltaan bur-gundilainen kreivitar Maria Lunari-Visconti, joka aloitti Paul II Anton Estehäzyn kanssa 1700-luvulla. Pinot Noir -ryppälestä valmistet-tu viini onkin talon yipeys. Sitä voi tilata Alkon tilauspalvelukomasta.

Estehäzyn suvun nimi liittyy historiaan. Su-ku oli kuulu upeista juhlistaan, joiissa tarjottiin toinen toistaan herkullisempia ruokalajeja. Estehäzyn nimeä kantavat tiedettyyn tapaan pa-lonlehter kasviseet, gulassit, paahtronfile, leike ja leivos. Maalauksia ja musiikkia ovat edelleen suvun kinnostuksen kohdetta. Estehäzyn sähtiö on maanviljelyn ja muun liike-elämän lisäksi mukana luonnonsuojeluprojekteissa, näyte-lyissä ja Eiserstadin oopperateatterissa.

Estehäzyn viinien nimet liittyvät historiaan. Punaiseita omenaita ja mansikkaita tuoksuvia kuohuviiniä, Quinquin, mustiutaa keivi Franz Estehäzkyta, joka toimi Wienin hoviteatterin johtajana ja oli tunnettu vierähtäsviinomastaan. Hänen kerrotaan olleen esikuvana Richard Straussin Ruisukavaleeri-oopperaan Quinquin-henkikahmonle. Nimi on ranskasta ja tarkoittaa rakastettavaa kujeilijaa. Myös Grüner Veltliner

-ryppälestä valmistetulla Eseros-viinillä on tarinansa. Jaati Nikolous oli ensimmäinen Estehäzyn suvun jäsen, jolle myönnettiin Filip Hyvän perustaman kultaisen taljan ritarkun-nan kunninimekki.

Goethe kutsui Estehäzyn perheedynnastaa keijujen valtakunnaksi, koska arvosti suvun te-kemää kulttuurilyötä. Sanelijä Joseph Härdyn toimi suvun hovisäveltäjänä suuren ajan tyourastaan vuosina 1762–1790. Sanelijä otti osan palkestaan Estehäzyn viinina. Joseph Härdyyn kuolemasta kulunut kahraataa vuotta juhlistetaan nimikkoviinillä, jota on saatavana syyskuussa alkavilla teemaviikoilla helsinkiläisissä ravintoloissa, ravintola Lois-teessa, tansseleissa ravintola Tiilikkoisissa, jyväsijäläisessä ravintola Hollovaarissa ja kuo-piolaisessa ravintola Mustassa Lampassa. Näi-den Estehäzy-viikkokojen yhteydessä voi tarjota asiakkaille siemäksen keijujen valtakuntaa.

- Estehäzyn myymälä on tarjolla seuraavissa ravintoloissa:
- Ravintola Torit
- Kampinjä-äla aikteen 28.9.
- www.zeromokkoon.fi
- Ravintola Lotise
- Kampinjä-äla 21.9.–19.12.
- www.ravintolalotise.fi
- Ravintola Tiilikki
- Kampinjä-äla 30.9.–10.10.
- www.tiilikki.fi
- Ravintola Pöllövaari
- Kampinjä-äla 1.10.–28.11.
- www.hotelkipuu.fi
- Ravintola Must Lammas
- Kampinjä-äla aikteen 2.10.
- www.mustalammas.net



Estehäzyn linnasta löytyvät Härdyn näytelmä ja hoidatus viiniköynnöt. Hermin ravintola sijaitsee linnassa vastapäätä.



Nausuoliseet jänen pöytästä viljelellä leikkokkiden ryppäleitä.