



TASTING 13.4.2018 VIINIT

Mount Hermon Red 2016, Galiläa, Israel; Alko 13,99 € - Antti Pettinen

Blendi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec (= klassiset Bordeaux'n rypäleet)

Alkoholia 14 % Happoja 5,1 g/l

Alkon kuvaus: Täyteläinen, keskitanniainen, tumman kirsikkainen, mustikkainen, karhunvatukkainen, mausteinen



Viini on mehevä ja runsaan hedelmäinen, väriltään sinertäväsvytteinen. Tuoksu on runsaan mehevä, hedelmäinen ja yrttinen. Suutuntuma on paksu ja maku kypsän marjainen ja pitkä. Valmis juotavaksi, mutta säilyy mainiosti kolmisen vuotta. Mainio kumppani grillatulle lihalle ja juustoille.

Vuosi 2016 oli vaikea, koska kevät oli liian lämmin ja sateet aiheuttivat tuhoja. Sadonkorjuu tehtiin hyvin lyhyessä ajassa. Mainion kesän ansioista laatu on kuitenkin hyvä. Rypäleet on korjattu useilta tarhoilta Golanin kukkuloilta sekä Galileasta. Viini on kokenut malolaktisen käymisen ja se on suodattamaton. Viinitalo sijaitsee Katzrin kaupungissa keskisessä Golanissa.

Viinilehden mukaan *** ("harmoninen, laadultaan erinomainen"), edullinen, valmis juotavaksi

Israelissa on satoja viinitaloja pienistä boutique-tekijöistä massatuotantoon. Israelissa viiniä on tehty tuhansia vuosia, mutta nykyaikaisen viininvalmistuksen katsotaan alkaneen Baron Edmond James de Rothschild myötä 1800-1900-lukujen taitteessa. Israelin viidestä viinialueesta tunnetuin lienee pohjoisin ja parhaaksi arvioitu Galilea, käsittäen Golanin kukkulat. Kukkulat kohoavat 400-1200 metrin korkeuteen merenpinnasta. Ilmasto on välimerellinen ja talvella rinteet saavat usein lumipeitteen. Maaperä pääosin kalkkikiveä, esimerkiksi Galileassa punaista. Viljellyimmät rypäleet ovat CS, Chardonnay, Merlot ja SB.

Chateau Musar 2006, Libanon; Alko 39,90 € - Jorma Härkisaari

Chateau Musar 2006

Rypäleet: Cabernet Sauvignon, Cinsault ja Carignan.

Kehittynyt, erittäin luonteikas, rustiikkinen, kuivattuja hedelmiä, nahkaisuutta, parfyymisyyttä ja paahteisuutta tulviva, täyteläinen punaviini karitsan tai lampaan seuraan.

Arvio: Kehittynyt, hyvin vivahteikas ja moniulotteinen, kuivattuja hedelmiä, makeita mausteita, nahkaa ja kukkaista parfyymisyyttä tulviva, haihtuvia happojakin tarjoileva, avoin tuoksu. Myös maku on poikkeuksellisen aromikas ja luonteikkaan vivahteikas. Tuoksun aromit seuraavat läheisesti varsin täyteläiseen makuun. Viinissä on myös viilentävää yrttisyyttä ja paahteisen tammikypsytyksen tuomaa aromia. Tanniinisuus antaa viinin suutuntumalle tarvittavaa ryhtiä kantaen kokonaisuutta parfyymiseen, eläimelliseen ja rustiikkiseen, pitkään jälkivaikutelmaan. Ruokasuositus: Selkeämakuinen aromikas tumma liha, kuten lammas tai karitsa.



LIBANON - "Kaanaan maa"

Viiniä tuotettu jo 6000 vuotta sitten (foinikialaiset). Bekaa-laakso on tärkein alue, joka sijaitsee noin 1000 metrin korkeudella. Alueen mikroilmasto erittäin suotuisa. Aurinkoisia päiviä on noin 300 vuodessa ja lämpötila harvemmin nousee yli 25 asteen. Sadetta tulee riittävästi ja yöt ovat viileitä, joten rypäleet eivät kypsy liian nopeasti. Ranskalla on suuri merkitys ja tämä näkyy myös rypälelajikkeissa (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsaut, Carignan...)

Chateau Musar -viinitalo

Gaston Hochar perusti vuonna 1920 palattuaan Bordeaux'sta (Bekaa-laakso). Viinitalo on edelleen perheyrittys, jota johtavat Gastonin kaksi poikaa, Serge ja Ronald. Serge Hochar sai 1984 englantilaisen Decanter-lehden palkinnon "Man of the Year". Päälajikkeet Cabernet Sauvignon, Carignan ja Cinsaut.

Aromaattisia viinejä, jotka ovat kuin eksoottista ja täyteläistä bordeauxia. Viinejä kypsytetty pitkään ja ostajakin voi niitä varastoida vielä vuosikymmeniä



Yerevan Areni Karmrahyut 2015, Armenia; Alko 14,72 € - Kaisa Piirainen

Rypäleet: Areni 65 %, Karmrahyut 35 %
Sokeria 1,0 g/l Hapot: 4,6 g/l
Tarjoilulämpötila: +16°C
Marjaisa ja raikas

Viini-lehti: Avoin, luonteikas, kypsän marjainen tuoksu. Siinä on hapankirsikkaa, kypsää puolukkaa, mausteisuutta ja orastavaa nahkaisuuttakin. Keskitäyteläinen maku tuo tuoksun aromien lisäksi mieleen metsäisiä vivahteita, lähes makean kirsikan, karpalon ja vienon savun. Hennon eläimellisiäkin vivahteita tarjoava viini saa ryhdin eloisasta hapokkuudesta ja jättääkin hieman suuta supistavan, kukkaisen, herkullisen jälkivaikutelman.



Ruokasuositus: Pitkään haudutetut, aromikkaat pataruoat tummasta lihasta tai riistasta. Myös rasvainen kala. Tuottajan mukaan sopii myös juustoille.

Neljä tähteä, harmoninen, laadultaan erinomainen, edullinen ostos (hinta-laatusuhde 1), valmis juotavaksi.

Lepa Vida Sauvignon Blanc 2015, Vipava Doliba Slovenia; Alko 12,89 € - Soili Kalliomaa

Kesäviini Adrianmereltä sopii kalalle ja uusille perunoille
Luonnehdinta: Kuiva, hapokas, karviaismarjainen, kypsän sitruuksinen, kevyen viherpäärynäinen, herukanlehtinen, mausteinen.

Alkoholi: 13,0 % Hapot: 5,8 g/l Sokeri: 2 g/l
Hinta-laatu 0 ja kolme tähteä*** (viinilehden 8/2017 arvio)



Tuoksu: puhdaspiirteinen ja nuorekas. Raikkaan aromaattisessa, avoimessa tuoksussa on mustaherukanlehteä, tuoretta raparperia ja heleää kesäistä kukkaisuutta. Siitä löytyy myös karviaista ja vihreitä yrttien sävyjä.

Maku: Kuiva, kevyehkö. Ihastuttavan kepeä ja kesäinen, pontevan hapokas maku pakattu täyteen kukkaisuutta ja sitrushedelmiä. Tuoksun vihreys – mustaherukan lehdet ja yrttisyys – maistuu myös maussa. Hento mineraalisuus ja mausteisuus maistuvat pitkässä, suun kosteuttavassa jälkimaussa.

Ruokasuositus: Aromikkaat, kuten savustetut tai graavatut punalihaiset kalat.

Terästankissa käynyt ja kypsynyt viini on herkullisen aromaattinen ja yrttinen. Kuiva, herukanlehtiä ja kypsää karviasia muistuttava aromikkuus ja pirteä maku ovat omiaan runsaalle muikkusalaatille. Viini seurassa viihtyy mainiosti myös gravilohi uusien perunoiden kera. (Ulla Häkkinen, sommelier)

SLOVENIA – UUSI VANHA MAAILMA

Piskuinen Slovenia on jaettu kolmeen eri viinialueeseen: Adrianmeren lähellä sijaitsevaan Primorskaan, maan kaakkois-osaan ja maan koilliseen Podravjeen. Ilmasto-olosuhteet ovat hyvin moninaiset ja niin ovat viljellyt rypäleetkin, joissa on sekä kotoperäisiä etää kansainvälisestikin tunnettuja lajikkeita.

Valkoviinit ovat merkittävässä roolissa, vaikka punaisten rypäleiden viljely kasvaa koko ajan. Sloveniassa tehdään myös erinomaisia kuohuviinejä. Modernin viinivalmistuksen lisäksi maiden tuottajat ovat innostuneet valmistamaan natural-viinejä ja kypsyttämään viinejään amforoissa.

Vipavan laaksossa sijaitseva Lepa Vidan viinitila on perheyritys, jossa kolme sukupolvea ovat yhdistäneet vuosien kokemuksen, työetiikan ja käsityötaitojen. He kutsuvat tilaansa boutique viinitilaksi. Perheellä on 8 ha viljelyaluetta jolla kasvaa 32 000 viiniköynnöstä. Alue on jakautunut 6 eri palstalle. Viinitilalla valmistetaan 6 eri viiniä n. 30 000 pulloa vuodessa.

Alueella on suhteellisen lievä submediterrainen ilmasto. Lämpimällä kostea lounaistuuli ja kylmällä kova koillistuuli vaikuttavat varsinkin vuoden kylmällä puoliskolla. Leudon ilmastonsa ansiosta alue soveltuu erilaisten hedelmien viljelyyn. Vipavan laaksot ovat tunnettuja myös laatuviineistä, erityisesti valkoisista joista yleisimmät ovat Chardonnay, Sauvignon Blanc ja alkuperäiset lajikkeet Zelen, Pinela ja Vitovska Garganja (pun. Merlot, Barbera ja Cabernet Sauvignon).



Pillitteri Estates Winery 2015, Kanada; Alko 14,50 € - Kati Sajalinna

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
VQA Niagara Peninsula (VQA = Vintners Quality Alliance)

Täyteläinen, keskitanniainen, herukainen, kirsikkainen, boysenmarjainen, kevyen valkopippurinen, hennon minttuinen
Alkoholi 13.5% , hapot 5.2 g/l

Pillitteri: keskitäyteläinen, mustaherukka, tumma kirsikka, lakritsa, mausteisuus, perässään kirsikka, luumu, minttu ja kahvi. Pehmeät tanniinit ja maltilliset hapot , pyöreä kokonaisuus.



Viinilehti (2014): Herkullisen marjainen, herukkaa, kirsikkaa, mustikkaa, makeita mausteita ja tammitynnyrin paahteisuutta viestivä viini yleisviiniksi liharuokien seuraan. Herkullisen marjainen tuoksu tuo mieleen herukat, kirsikan, jopa mustikan ja makean mausteisuuden. Keskitäyteläinen maku toistaa tuoksun aromit ja siinä on lisäksi reilua tammitynnyrikypsytyksen tuomaa paahteisuutta, sekä vienoa kahvin vivahdetta. Pehmeät tanniinit antavat suutuntumaan napakkuutta ja kokonaisuus jättääkin hieman suuta kuivattavan, mausteisen, jopa hieman soraisen ja nahkaisen jälkivaikutelman. Ruokasuositus: Liharuokat - myös vaaleat, kovat, suolaiset juustot

Pillitterin perhe tullut Sisiliasta Kanadaan 1948. Vuonna 1965 Gary –poika tapasi Sisiliasta tulleen tytön ja osti hedelmätarhan. Kun viiniviljely alkoi yleistyä, Gary istutti pienen alan viinille. 1988 valmistui ensimmäinen pieni erä Icewinea, joka voitti viinikilpailussa kultaa. Ja siitä se sitten lähti. Viinitila on nyt kooltaan 100 eekkeriä, vitis vinifera and ranskalaisia hybridejä, tuotanto 100,000 laatikkoa, ja Garyn lapset viidennessä polvessa töissä.

Kanadassa tuotetaan viiniä maan eteläosissa. Yhdessä Niagarin niemimaan kanssa Brittiläinen Kolumbia edustaa käytännössä koko Kanadan viiniteollisuutta. Isoin köynnösten valtaama alue, Okanagan-järven laakso, on maantieteellisesti varsin suotuisaa viiniviljelylle koska Oregonin tapaan rannikkoa myötäilevä vuorijono pitää sateet pois, lisäksi syvät järvet tasoittavat lämpötilaeroja. Tuotanto on nuorta ja saanut alkunsa 1800-luvulla. Nykyisillä kansainvälisillä lajikkeilla viljelyä on alettu varovasti kokeilla vasta 1970-luvun lopulla. Vuonna 1988 kolme tärkeää tapahtumaa: vapaakauppa Yhdysvaltojen kanssa, Vintners Quality Alliancen standardin perustaminen ja suuri viiniköynnösten vaihto- / kunnostusohjelma Oman tuotannon osuus kulutuksesta on alle puolet. Koska talvella pakkanen on usein purevaa myös maan eteläisissä osissa, on maasta muodostunut jääviiniin, Icewine, ykköstuottaja.

Mád Tokaji Furmint Szaraz Fehér Bor, Unkari; Alko 15,70 € - Kaarina Tilli



Kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, aprikoosinen, kevyen keltaluumuinen, mausteinen, hennon paahteinen
Alkoholi 13.0% Sokeri 2.0 g/l Hapot 6.0 g/l

Viinilehti (2013) Avoin, nuorekkaan rapsakka tuoksu. Siinä on sitruunaa, aprikoosia, yrttisyyttä ja vihreää omenaa. Kuiva maku on hedelmäinen. Tuoksun aromit seuraavat läheisesti makuun. Viinistä voi lisäksi erottaa persikan kiveä, mineraalisuutta ja melonia. Pirteä hapokkuus tuo suutuntumaan ryhtiä. Kokonaisuus jättää tuoreen aprikoosisen jälkivaikutelman. Ruokasuositus: Yleisviini kala- ja äyriäisruokien seuraan. Myös runsaat salaattit.

Tokaji sijaitsee Koillis-Unkarissa ja Slovakiassa. Nimitys yhdistettiin pitkään vain Unkariin, mutta koska Slovakian Tokaji oli osa historiallista Tokajia, sai Slovakian Tokaji-viini oikeuden käyttää Tokaji-nimeä vuonna 2004. Tunnetuin Tokajin viini on makea valkoviini Tokaji aszú. Makeus syntyy jalohomeesta (harmaahomeen muoto), jonka avulla ensimmäisen makea viini syntyi luultavasti jo 1500-luvun puolella. Rypäleitä ovat Furmint, Hárslevelű ja Sárgamuskotály

Szent Tamás sijaitsee Mádin kylässä, Koillis-Unkarin Tokajissa. Viinitilan hallussa on 11 viinitarhaa, jotka kattavat noin 15 hehtaaria. Valtaosa Szent Tamásin viineistä valmistetaan valkoisesta furmint-lajikkeesta. Furmint on Unkarin käytetyin rypälelajike ja monet pitävät Mádin kylää Unkarin furmint-mekkana. Miljoonia vuosia sitten purkautuneet tulivuoret ovat muodostaneet alueen mineraalipitoisen maaperän, joka on omiaan laatuviiniin viljelylle. Maaperä koostuu kerrostumista, joissa on muun muassa punaista savea, zeolittia ja kvartssia.