

# Jouluviinit

## **Viini-lehti**

Viinit valitsevat viiniasiantuntija Antti Rinta-Huumo ja Viini-lehden kustantaja Juha Berglund, jotka maistelevat ja arvioivat viinejä pitkin vuotta Viinistä viiniin-kirjaa ja Viini-lehden uutuusarvioita varten.

## **Viinistä viiniin kirja**

## **Juomanlaskijan viinikirja**

## **Kauppalehti Optio**

## **Viini kartta.fi**

## **Alkon jouluviinit 2015**

**HS –testi viiden tähden jouluviinit** Jouko Mykkänen Haaga-Helian lehtori ja Frank Smulder Master of Wine



# Riesling Lieu-Dit Muehlforst 2014

## PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

Puolikuiva, hapokas, päärynäinen, kevyen aprikoosinen, kypsän sitruunainen, hennon mausteinen. 13,60 €

Ranska, Alsace, Riesling. 2014

Cave Vinicole de Hunawihr, AC Alsace

Tuotenumero: 007291

Alkoholi: 13,0 %

Uutos: 34 g/l

Hapot: 8,2 g/l

Sokeri: 14 g/l

Energiaa: 80 kcal / 100 ml (340 kJ / 100 ml)

Suljentyyppi: metallinen kierrekapseli



**Viinistä viiniin:** Sitrushedelmiä muistuttava tuoksu on kukkainen ja vahamainen. Siinä on myös vihreitä omenoita ja persikankiviä muistuttavia piirteitä. Kuiva maku seuraa aromeiltaan tuoksua. Viini on hedelmäisyytensä johdosta suutuntumaltaan notkea. Viinissä on vastaavasti hedelmähappojen ansiosta jännitettä. Kokonaisuus on tiivis ja syvä jättäen pitkän, veden kielelle nostavan jälkivaikutelman.

\*\*\*\* hintalaatusuhde 1 ja sydän (luonteikas ja autenttinen viini) tähteä

Ruokasuositus: huolella valmistetut kala ja äyriäisruoat

**Viinikartta:** 94 p \*\*\*\*+ 4,5 tähteä

Alsacelaisen Rieslingin upea ja tyylikäs edustaja kohtuuhintaan. Tämä on ns. "löytö". (viikon perjantaipullo)

Ruokasuositus: Aperitiivi, salaatit ja kasvisruoat, vähärasvainen kala, rasvainen kala, silakka ja erityisesti savustettu kala.

Ehdotus tarjoilulämpötilaksi (°C): 8. Jäähdytys jääkaapissa 4 h. Jäävedessä 25 min.

**Kauppalehti Optio:** Riesling Lieu-Dit Muehlforst 2013 vuoden 2014 jouluviini

Vuoden Viinit 2012: Riesling Lieu-Dit Muehlforst 2010. Sijoitus: Pronssi.

” Jos ruokapöydässä on sekava joukko alkupaloja, kalaa ja ehkä kalkkunaa tai kinkkua, tarvitaan tarpeeksi hapokas viini kuten Riesling” (Vinprobatur)

# Riesling Lieu-Dit Muehlforst 2014

Ranska on Italian ohella maailman suurin viinin tuottaja ja käsité. Viiniä tehdään 7-8 miljardia pulloa vuodessa. Tuotannon historia alkoi roomalaisajalla, jolloin Rooman valtakunnan levittäytyessä nykyisen Ranskan alueelle, roomalaisille piti tuottaa paikallisesti viiniä. Ranskasta epäilemättä tulee maailman huippuviinit, mutta paljon on myös vaatimattomampaa tuotantoa.

Alsace sijaitsee Koillis-Ranskassa, jota rajaa Vogeesien vuoristo lännessä sekä Rein-joki idässä. Pinta-alaltaan Alsace on melko pieni viinialue. Sen pituus on noin 97 km ja muutaman kilometrin leveä.

Alsacen sijaintin Ranskan koillisnurkassa on johtanut siihen, että se on ollut jatkuvasti sotien ja rajaselkkausten näyttämö. Ensin tulivat roomalaiset, sitten barbaarit ja heidän jälkeensä frankit. Tämän jälkeen aluetta hallitsivat 1300-luvun keskivaiheille asti feodaaliset herttuat ja Strasbourgin mahtavat piispat. Vuosisata myöhemmin miehittäjinä olivat armanjakit. 30-vuotisen sodan aikana vuonna 1633 maata ryöstivät jopa ruotsalaiset.

Vaiherikkaalla historialla on ollut vaikutuksensa myös viininviljelyyn. Alsacessa viljellään samoja rypälelajikkeita kuin Reinin toisella puolella Saksan Badenissa. Valmistusmenetelmät ja viinien tyyli ovat kuitenkin puhtaasti ranskalaisia ja viinit saavat käydä yleensä kuiviksi tai lähes kuiviksi.

**Viinitarha lähes 900 vuotta.**

**Ensimmäinen kirjoitukset, jotka kertovat 1123, Paavi Callistus II on puolustanut tätä pientä kylää ja sen viinitarhoja.**



# Bellingham The Bernard Series Whole Bunch Grenache Blanc Viognier 2014

RUNSAS & PAAHTEINEN

Kuiva, hapokas, keltaluumuinen, sitruksinen, mineraalinen, hennon yrttinen, tamminen 14,99 €  
Etelä-Afrikka, Coastal Region



Grenache Blanc, Viognier. 2014  
Bellingham, WO Paarl

Valmistus: Käsinpaiminta. 70 % viinistä käytettiin viileissä terästankeissa, loput tammitynnyreissä.  
Kypsytyks: 5 kuukautta ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista 15 % uusia. Viinierien sekoittamisen jälkeen vielä 3 kuukautta viinisakkojen päällä.

Tuotenumero: 500097

Alkoholi: 14,0 %

Uutos: 23 g/l

Hapot: 6,7 g/l

Energiaa: 90 kcal / 100 ml (360 kJ / 100 ml)

Suljentatyyppi: metallinen kierrekapseli

Viinistä viiniin \*\*\*\* ja sydän hinta/laatusuhde 1

Runsaan leveä tuoksu viestii eksoottisista hedelmistä, kukkaisuudesta ja makeista mausteista. Kuiva mutta erittäin hedelmäinen maku toistaa tuoksun eksoottisuuden. Siinä on erotettavissa myös paahteisuutta ja kermaisuutta. Viinin lähes pureksittavan paksua suutuntumaa ryhdittää tammisuuden lisäksi kypsän sitrusarominen hapokkuus. Kokonaisuus jättää pitkään maistuvan, leveän parfyymisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Runsaat punalihaiset kalaruoat myös selkeänmakuiset vaaleat liharuoat

**Viini-lehden viinivinkkejä ”parhaat päältä – joulupöydänviinit 2015**

Ruokasuositus: Valkoinen viini kinkulle

Viinikartta.fi 89 p

Ruokasuositus: Rasvainen kala, siipikarja, porsas, salaattit ja kasvisruoka

Ehdotus tarjoilulämpötilaksi (°C): 12. Jäähdytys jääkaapissa 2 h. Jäävedessä 15 min.

# Bellingham The Bernard Series Whole Bunch Grenache Blanc Viognier 2014

Etelä-Afrikassa viiniä on tuotettu 1600-luvulta lähtien lähinnä Kapkaupungin ympäristössä Hyväntoivonniemellä kahden valtameren ympäröimänä. Se on maailman 8. suurin viinin tuottaja. Laatu on parantunut ja tuotanto kesvanut kaupan vapautumisen jälkeen 90-luvulta lähtien. Ilmasto on leuto ja kostea, mutta kärsii paikoitellen kuumuudesta ja kuivuudesta. Maassa tehdään kaikäntyyppisiä viinejä. Parhaita viinialueita on Stellenbosch.

**Coastal Region Western Cape -alueen osa, Etelä-Afrikan läntinen rannikko**, joka sisältää useita viinialueita: Cape Point, Darling, Franschhoek/Franchoek Valley, Paarl, Stellenbosch, Swartland, Tulbagh and Tygerberg

**Tuotantoalue: Tila Paarlin alueella Kapin niemimaalla, jonka ilmasto on välimerellinen. Maaperä rapautunutta liusketta.**

**Tuottaja:** Bellinghamin historia alkaa vuodesta 1693, jolloin Franschoekissa sijaitseva viinitila lahjoitettiin Gerrit Janz van Vuurenille. Nykyisin Bellingham on osa DGB-yhtiötä, joka muodostettiin vuonna 1991 Douglas Green- ja Union Wine -viinitaloista.

Bellingham on klassinen ja moderni - jännittävä viinitalo. Bellingham on Etelä-Afrikan viiniviljelyksen pioneereja. Ensimmäiset köynnökset istutettiin kauniin Franschoekin laakson neitseelliseen maaperään yli 350 vuotta sitten. Vuonna 1949 Bellinghamin viinintekijät loivat maan ensimmäisen roseeviinin ja vuonna 1956 maan ensimmäisen puhtaan Shiraz-viinin. Bellinghamin uusimmat tilat - kellarit ja viinilä - avattiin Wellingtoniin vuonna 2003. Ennakkoluulottomuus kuvaa Bellinghamin viinintekijöitä edelleen. Bellinghamin viinejä voi luonnehtia teeskentelemättömiksi ja hienostuneiksi, klassisiksikin, Uuden Maailman huoletonta karismaa unohtamatta.

**Vaalealle Viognier-lajikkeelle** on vakiintunut ranskalainen nimi sillä vasta 1980-luvulla se lähti matkustamaan Rhônesta, ja viinien assosiaatiot haluttiin juuri muodikkaaksi muuttuneeseen Pohjois-Rhôneeseen. Viognierin kotiseutu on Pohjois-Rhône Condrieussa, Chateau Grillet:ssä sekä lisäksi Côte-Rotiessa Syrah-viinien pehmentäjänä ja aromatisoijana. Rypäleen alkuperä on kuitenkin epäselvä, joten romanttisia myyviä tarinoita köynnöksen päätymisestä sinne ilmestyyneen lajikeviinien myyntiä vauhdittamaan.

**Grenache blanc** uskotaan olevan mutaatio ja saaneen alkunsa punaisesta versiosta Grenache Espanjassa. Sen jälkeinen levinnyt eri puolille Pyreneitä ja Ranskaa. Löytänyt toisen kodin Rhôneesta.



# Quinta das Setencostas 2012

MEHEVÄ & HILLOINEN

Täyteläinen, tanniininen, luumuinen, karhunvatukkahilloinen, mausteinen, vaniljainen 9,98 €

Ruokasuositus: seurustelujuoma, grilliruoka, nauta ja porsas

Portugali

Castelão, Camarate, Tinta Miúda, Preto Martinho. 2012

Casa Santos Lima, DOC Alenquer

Tuotenumero: 453977

Alkoholi: 13,5 %

Uutos: 37 g/l

Hapot: 5,4 g/l

Sokeri: 9 g/l

Energiaa: 90 kcal / 100 ml (380 kJ / 100 ml)

Suljentyyppi: luonnonkorkki

Lisätietoja: Stella Wines



## Viini-lehti; Vuoden Viinit 2014 ja v. 2014 jouluviini . Quinta das Setencostas 2010.

Viini-lehden Vuoden punaviiniksi valitun portugalilaisen viinin tuoksu on muheva, kypsän hedelmäinen, paahteinen ja savuinen. Siitä voi erottaa myös muun muassa maanläheisiä ja multaisia piirteitä. Suuntäyttävä maku on sekin paahteinen ja muheva. Viinissä on reilusti makeaa mausteisuutta ja kuivattuja hedelmiä, kuten luumuja ja taateleita, muistuttavia piirteitä. Reilua hedelmäisyyttä ryhdittävät pehmeän kypsät parkkihapot. Hedelmähapot puolestaan nostavat veden kielelle. Lämminhenkinen kokonaisuus jättää monivivahtaisen ja pitkään suussa viipyvän herkullisen jälkivaikutelman

Viinikartta: 18.12.2014, Viikon viinivinkki 91 p

Viinistä Viiniin

- Quinta das Setencostas 2010 \*\*\*\*\* hl 2 Castelão, Camarate, Tinta Miúda, Preto Martinho
- Quinta das Setencostas 2011 \*\*\*\*\* hl 2 Castelão, Camarate, Tinta Miúda, Preto Martinho

# Quinta das Setencostas 2012

Portugalin viinintuotanto sai alkunsa antiikin aikana ja Portugalista vietiin viiniä jo antiikin Roomaan. Portugalissa on säilynyt jopa 600 paikallista lajiketta, mikä on luultavasti jonkinlainen maailmanennätys. Tuotannossa on panostettu laatuun ja identiteetistä on pidetty tiukasti kiinni kahden viime vuosikymmenen aikana. Vinho Verde on yksi menestyksekkäimmistä Portugalin viinityyleistä, pirskahtelevan kevyt valkoviini. Maasta on kotoisin myös maailmanlaajuisesti arvostettu Portviini sekä Madeira

Casa Santos Lima sijaitsevat Alenquer kunnassa, 45 km pohjoiseen Lissabonista, alueella, jossa viininvalmistuksen perinne on vuosisatoja vanha. Tarhat sijaitsevat rinteillä 100- 220 metrin korkeudessa jossa on erinomainen leuto ilmasto ja jonka lempeät merituulet saapuvat 26 km päästä Atlantin rannikolta.

Hallitseva maaperä tyyppi on savea - kalkkikiveä, ajanjaksolta Ylä Jurassic, joiden osalta on todettu lukuisia esimerkkejä fossiilisesta elämästä meressä, ja jopa jälkiä dinosaurukset. (Alenquerensis Apatosaurus) istuttamista viinitarhan on tehty tasaiseen tahtiin vuodesta 1990 hienoimmista Portugalin rypälelajikkeista, joka tässä esitetään ainutlaatuisen alueellinen luonne ja myös vähäisemmässä määrin, parhaita kansainvälisiä lajikkeita..



# Clea Reserva 2011

MEHEVÄ & HILLOINEN

Täyteläinen, tanniininen, tumman kirsikkainen, boysenmarjainen, kevyen luumuinen, tamminen, mausteinen, vivahteikas

PUNAVIINIT Espanja, Muut 19,90 €  
del País. 2011, Vintae, DO Ribera del Duero

Tinta

Valmistus: Rypäleet poimittiin syys-lokakuun vaihteessa ja vain optimaalisesti kypsyneet valikoitiin viiniin. Käyminen ja maseraatio 28°C:ssa yhteensä 3–4 viikon ajan.

Kypsytytys: 16 kuukautta tammitynnyreissä. Kestävyys: Tuottajan mukaan oikein säilytettynä vuoteen 2025 saakka.

Tuottaja: Vintae on espanjalainen viiniliikkeiden yhtymä, joka on perustettu vuonna 2000. Konserni tuottaa viiniä usealla eri viinialueella Espanjassa, ja sen vuosituotanto on n. 1,5 miljoonaa litraa viiniä.

Tuotenumero: 482487

14,5 %

Hapot: 4,8 g/l

90 kcal / 100 ml (390 kJ / 100 ml)

Jouluviini (**ALKON 2015**)

luonnonkorkki

Alkoholi:

Uu 32 g/l

Energiaa:

Lisäti  
Suljentaty



Tuotantoalue: Espanjan luoteisosassa Valladolidin kaupungin itäpuolella, Duero joen laaksossa 3 hehtaaria Ribera del Dueron viinialueella. Mannermainen ilmasto johon Atlanti vaikuttaa jonkin verran. Sademäärä on kohtalaan ja Duero-joelta tuleva sumu lisää kosteutta. Alueen korkeus merenpinnasta on 700-800 m ja talvet voivat olla erittäin kylmiä. Kesän ja talven suurilla lämpötilaeroilla on kuitenkin positiivinen vaikutus punaviineihin, joissa on syvä väri ja hyvä tasapaino happojen ja parkkihappojen kesken. Maaperä on kalkkikivipitoista savea.

Punaviinien vallitseva rypälelajike on Tinto Fino tai Tinta del Pais (Tempranillo) mutta viiniin voidaan sekoittaa myös Garnachaa, Cabernet Savignonia, Malbecia, Merlot'ta ja viisi prosenttia vaaleaa Albilloa.

Alue sai DO-statuksen vasta vuonna 1982, mutta kuuluisa Veca Sisilia on valmistanut siellä yhtä Espanjan arvokkaimmista punaviineistä jo runsaat sata vuotta.

Viinistä Viiniin: ei merkintää Viinikartta: \*\*\* -1



# Hahn Pinot Noir 2013

MARJAISA & RAIKAS

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, kypsän marjainen, karpaloinen, mausteinen, hennon savuinen. 17,99 €

PUNAVIINIT

Yhdysvallat, Kalifornia

Pinot Noir. 2013Hahn Winery, Monterey

Tuotantoalue: Rypäleet kasvoivat meren läheisyydessä Montereyn viinialueella San Franciscon eteläpuolella. Kypsytyks: Viini kypsä 10 kuukauden ajan. Osa viinistä kypsä tammitynnyreissä, osa terästankeissa. Tuottaja: Hahn Winery on Nicolaus ja Gaby Hahnin omistama perheyryitys. Se sijaitsee Soledadissa Montereyn piirikunnassa.

Tuotenumero: 479657

Alkoholi: 14,5 %

Uutos: 31 g/l

Hapot: 4,7 g/l

Sokeri: 5 g/l

Energiaa: 90 kcal / 100 ml (390 kJ / 100 ml)

Pakkaustyyppi: pullo

Suljentyyppi: luonnonkorkki

Lisätietoja: Päivitys tulossa.

\*\*\*\* 0

Ehdotus tarjoilulämpötilaksi (°C):16



Viinistä Viiniin: Avoin, kypsän punasävytteinen tuoksu viestii hyvin kypsästä kirsikasta, karpalosta ja lähes hillotusta puolukasta. Marjaisen tiiviitä aromeja sävyttävät paahteisen mausteiset vivahteet. Keskitäyteläinen makutoistaa tuoksun kypsät marjaiset sävyt. Viinistä voi erottaa hentoa yrttisyyttä ja makeiden mausteiden, kuten kanelin ja vanilijan aromeja. Hyvin pehmeät tanniinit ja marjainenhapokkuus Antavat suutuntumaan eloa ja kantavat makua hennon savuiseen jälkivaikutelmaan.

Ruokasuositus: Grillatut tai paistetut tummat linnut. Myös liha- ja kasvispadat, sekä täyteläisen kermaiset pastat.

# Hahn Pinot Noir 2013

Vuonna 1790, Espanjan lähetyssaarnaajat tunnistivat harvinainen maaperä ja suotuisan ilmaston Santa Lucian Ylämaa Montereyssa ja istuttivat sinne viiniköynnöksiä. Silti lähes kaksisataa vuotta myöhemmin, kun meidän perustaja Nicolaus (Nicky) Hahnin ja hänen vaimonsa Gaby ensimmäinen hankkinut maata Highlands, naudat, lampaat ja hevoset vaeltelivat kukkuloilla. Viinitilat oli toissijainen huolenaihe.

Nicky näki heti, että maa jonka hän oli ostanut oli tarkoitettu suurempia asioita kuin laiduntamista vararten. Hän ei tuhlanut aikaa. Vuonna 1980 Hahns julkaisivat ensimmäisen viinin SLH. Vain kahdeksan vuotta myöhemmin, Nicky johti perustamaansa SLH kun amerikkalainen viinialue, unelman hän näki toteutuvan vuonna 1991.

Tänään, Hahn Family Viini-tilaa hoitaa Nicky ja Gaby poika Philip, omistaa ja viljelee kestävästi 650 hehtaarin Estate viinitarhoja Santa Lucia Highlands. SLH nauttii kansainvälistä tunnustusta. Pinot Noir ja Chardonnay tehty siellä.

## AIKAJANA

2007 Hahn käynnistää Lucienne-single-viinitarha Pinot Noirs päässä Estate viinitarhoja

2002 Hahn avaa sen luontokeskus ja maistamishuoneen sen SLH viinikellariin.

2001 Hahnin SLH viinitarhat on istutettu uudelleen lähinnä Pinot Noir ja Chardonnay 1992

1992 Hahn perhe ostaa Lone Oak Vineyard SLH.

1991 SLH nimetty amerikkalainen viinialue.

1908 Presidentti Theodore Roosevelt vahvistaa Pinnacles National Monument vuonna Gabilan Vuoria, alue päin Santa Lucia Highlands

1791

# Farnito Camponibblo 2007

## ROTEVA & VOIMAKAS

Täyteläinen, tanniininen, hapankirsikkainen, kypsän herukkainen, kevyen lääkeyrttinen, mausteinen, tamminen, robusti  
24,90 €

Italia, Toscana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon. 2007  
Carpineto, IGT Toccana

Valmistus: Rypälelajikkeet tehtiin viiniksi erikseen terästankeissa, ja ne sekoitettiin vasta ennen käymistä.  
Kypsytytys: Viini kypsä 30 kuukautta vanhoissa tammitynnyreissä ja 10 kuukautta pulloissa.

Kestävyys : Tuottajan mukaan oikein säilytettynä yli 10 vuotta vuosikerrasta.

Tuotenumero: 461477  
Alkoholi: 13,5 %  
Uutos: 28 g/l  
Hapot: 5,1 g/l  
Energiaa: 90 kcal / 100 ml (360 kJ / 100 ml)  
Suljentytppi: luonnonkorkki  
Lisätietoja: Social Wines:

Viinistä viiniin: \*\*\*\* ja sydän h/l 0

Helsingin Sanomien arvio: \*\*\*\*\* Syvän punainen väri, hiukan mahongin rusehtava reuna. Tuoksu runsas ja mausteinen, mukana suklaan tyyppistä paahdetta, myös kirsikkaa ja ilmelää piipputupakkaa. Maku melko täyteläinen, Runsaat melko kypsät tanniinit. Runsaat hedelmäisyys ja paljon happoja. Kokonaisuutena hyvin ryhdikäs viini. Melko pitkä maku, lopussa mausteinen ja tupakkainen. Hieno riistalihan viini.



HARMONINEN, LAADULTAAN  
ERINOMAINEN