

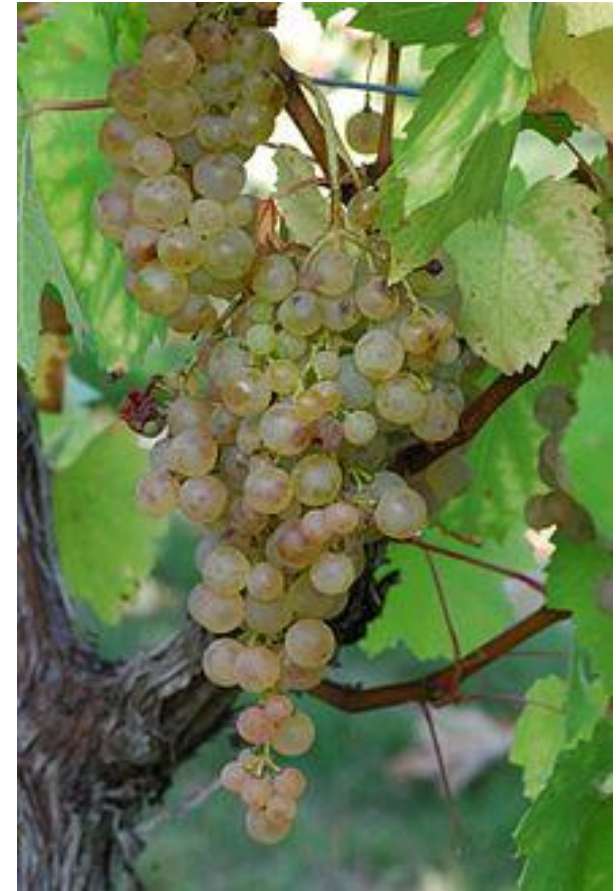
Viognierin matkassa maailmalla

tasting-tilaisuus 26.2.2016 / Kaarina Tilli



Perustietoja

- Kotiseutu Ranskassa pohjois-Rhonen laaksossa, mutta viljellään Ranskassa myös Lanquedoc- Rousillon alueella
- Viitteitä, että viljelyä Burgundin alueella jo 2000 vuotta sitten
- Vionnier, Petit Vionnier, Viognie´
- Sukupuuttoon => 1968 lajikkeen viljelyala alimmillaan 14 hehtaaria
- 1980-luvulla matkasi maailmalle mm. Californiaan, Australiaan, Etelä-Afrikkaan ja Uuteen-Seelantiin



Viognier-rypäle

- DNA – Freisa- ja Nebbbiolo –rypäle
- Niukkasatoinen, vaikeasti viljeltävä, hyvä kuivuudensietokyky
- Kuoreltaan ohut, syvän keltainen, pienet rypäleet
- Korkea sokeripitoisuus => alkoholi
- Kypsyvät myöhään => lämmin ja riittävän kuiva kasvuympäristö
- Keskihapokas, parfyyminen, sopii nuorena juotavaksi



viini

- Voimakasarominen, mutta maku jää usein tuoksun varjoon
- Condrieu ja Chateau-Grillet AC-alueilta 100% viognier-viinejä – rypäleelle suotuisin alue
- Pohjois-Rhonen alueella varsinkin Cote-Rotiessa sekoitetaan Syrahiin
- Rypälettä käytetään paljon blendeissä, varsinkin chardonnayn, marsannen, myös rieslingin ja tietysti syrahin kanssa
- Vähähappoisuus => nuorena nautittava, ei kestä säilyttämistä



Viognierin ominaisuuksia

- Chardonnayn ja Gewürztraminerin välille
- Eri alueilta tulevien viognier-viinien tuoksu erilainen
- Luonnehdintoja: moni-ilmeinen, eksoottisen hedelmäinen, öljymäinen, kukkaiset, parfyymiset ja makean mausteiset vivahteet
- Tammettamisella vaikutuksensa
- Aromit: sitrus, greippi, omena, päärynä, aprikoosi, ananas, kukkaisuus, mausteisuus ja mineraali
- Rakenne: täyteläinen, matalahappoinen, pehmeä



Viognier

tuoksussa

- Eksoottisia hedelmiä kuten sitrusta, greippiä, omenaa, päärynää, persikkaa, aprikoosia, ananasta
- Kukkaisuutta: ruusua, appelsiinin kukkaa, orvokkia
- Mausteisuutta, mineraalisuutta



ruokasuosituksia

- Itämaisen keittiön maustetut ruoat varsinkin tammettamaton viognier
- Kasvisruoat
- Sushi, riista, kanaruoat
- Tammitettu viognier =>,kermaisilla kastikkeilla höystetyt punalihaiset kalaruoat, broilerin ja possun lihasta valmistetut ruoat, huom. mausteisuutta vältettävä
- Juustot => kovat, suolaiset pitkään kypsytetyt, myös pastöroimattomien valkohomejuustojen kaveriksi



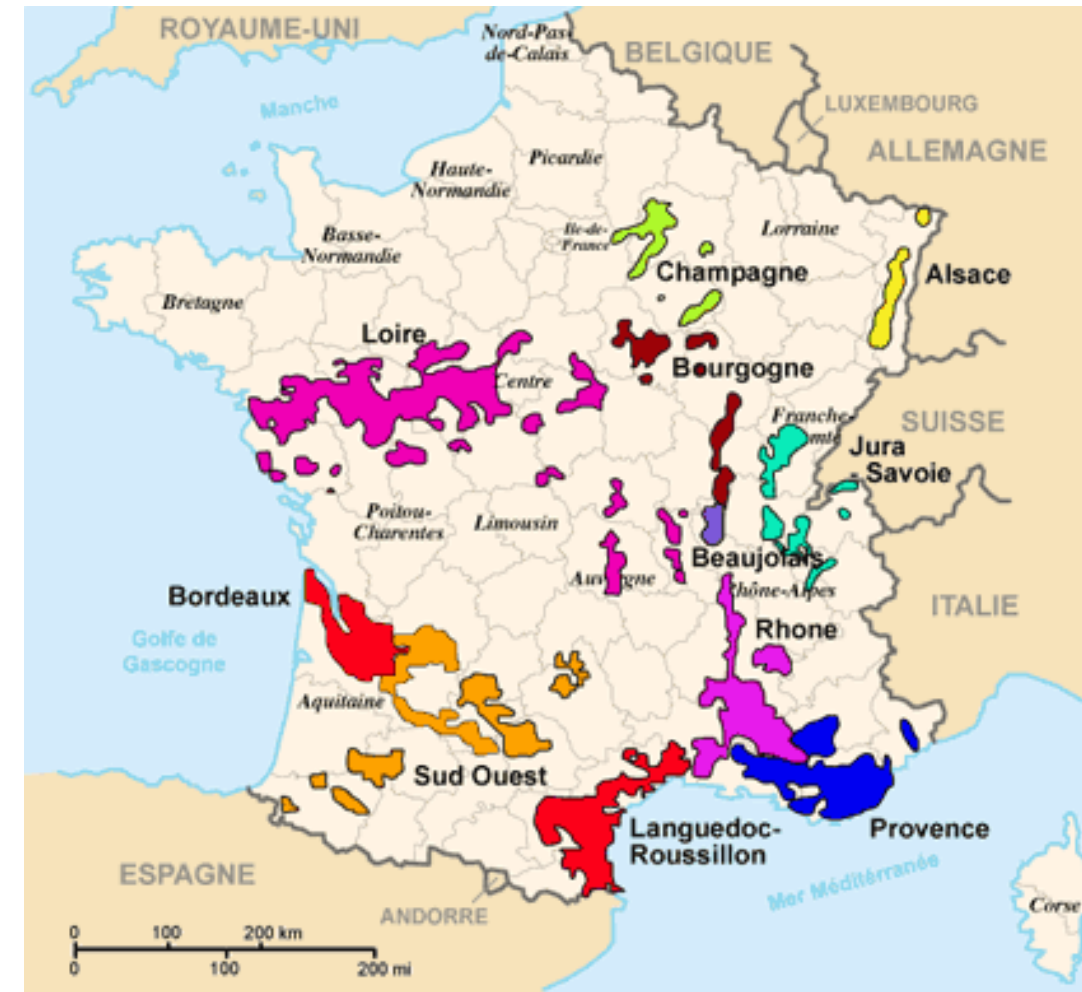
Ranska / Lanquedoc - Roussillon



Domaine Les Salices

Viognier 2014 (007175 - 10,98)

- Alkoholia 13,0 % / hapot 6,1 g / l
- Ulkonäkö: kaunis, kirkas ja puhdas keltainen väri
- Tuoksu: kypsän hedelmäinen, aprikoosinen, ruusuinen, tuoksahdus appelsiininkukkaa, myös paahteinen
- Maku: kuiva, runsaan hedelmäinen, aromit tuoksun mukaiset, yrttisyyttä, sitrusmaisuuutta, eloisa hapokkuus, mausteinen, valkopippurimainen jälkivaikutelma
- WS – 84, usein noin 85, Viinistä Viiniin **/-1



Australia / Eden Valley South Australia



Yalumba Eden Valley Viognier 2013 (516847 -14,99)

- Alkoholia 13,5 % / hapot 5,0 g /l
- Kypsytyks 10 kk: 60 % vanhassa ranskalaisessa tammessa, 40% terästankeissa
- Ulkonäkö: voimakkaan kellanvihreä, kaunis
- Tuoksu: kypsän hedelmäinen - aprikoosia, ananasta, mandariinia - hennon kukkainen ja makean mausteinen
- Maku: kuiva, melko hapokas, hedelmäinen, lähes eksoottinen, leveä suutuntuma, makea mausteisuus, sitrusmainen hapokkuus
- WW – 91 , WS – 90, W&S - 90



Yhdysvallat / California



Cambria Tepusquet Vineyard Viognier 2012 (528737 – 18,59)

- Alkoholia 15,5 % / hapot 6,6 g /l
- valmistus: käyminen ja 5 kuukauden kypsytykset tammitynnyreissä
- Ulkonäkö: kullanvärinen, oljenkeltainen väri
- Tuoksu: keltalumua, kypsää persikkaa ja hentoa kukkaisuutta, makeaa mausteisuutta ja paahteisuutta, myös valkopippuria
- Maku: kuiva, tuoksua myötäilevä, kypsän hedelmäinen, kermanen myös banaanin vivahdetta. Maku on paksu, ryhdikäs hapokkuus.
- ****/ 0, 88/100,



Ranska / Pohjois-Rhone, Condrieu



Opale 2012 / Eric Texier ravintolavalikoima

- Alkoholia 7,0 % / luonnoll. hapot 9,5 g/l / jäännössokeria 60 g /l
- valmistus: Käyminen estetty alentamalla lämpötila kun saavutetaan 7% alc. => viini suodatetaan ja pullotetaan => jäännössokeripitoisuus vrt. spätlese
- Ulkonäkö: kalpea
- Tuoksu: herkkä, paljon hedelmää ja kukkaisuutta
- Maku: mineraalinen, mutta samalla makea, aromaattinen, aprikoosia ja päärynää, helmeilevä
- Aperitiivi, hedelmäiset jälkiruoat myös mausteisten ruokien kera
- Parhaimmillaan hyvin viilennettynä 6° C
- WS 89, 90/100,

