

Ruoan ja viinin yhdistäminen - koulutus 14.2.2014

Maistellut viinit (arviot Viinistä viiniin 2014 -kirjasta)

1. Norton Privada 2010, Mendoza / Argentiina, Bodega Norton,

Rypäleet: Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, 18,89 €

Arvio: Intensiivinen, hyvin tummasävytteinen tuoksu. Siinä on erittäin kypsiä mustia marjoja, kuten karhunvatukkaa ja mustaherukkaa, myös hentoa lakritsin ja savun vivahtetta. Hyvin täyteläinen maku allekirjoittaa tuoksun monipuoliset aromit. Mehevän muhevaa suutuntumaa elävöittävät runsaat, mutta hyvin kypsät tanniinit. Maun runsaan marjaisuuden lisäksi makua sävyttää tuntuva paahteisuus ja makeiden mausteiden vivahteet. Intensiivinen, mutta hyvin harmoninen viini jättää pitkään maistuvan, hieman nielua lämmittävän jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Monikäyttöinen viini aromikkaiden, tummien liharuokien ja riistan - myös kovien, suolaisten juustojen seuraan. ! ★★★★★ **TYYLİKÄS HUIPPUVIINI**

2. Hewitson Miss Harry 2010, Barossa Valley / Etelä-Australia, Australia, Hewitson

Rypäleet : Shiraz, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan, 13,98 €

Arvio: Avoin ja kypsän hedelmäinen, lähes hillomainen tuoksu on aromeiltaan myös mehevän maanläheinen. Melko täyteläinen maku on hyvin suunmyötäinen. Siinä on paahteisuutta ja makeaa mausteisuutta. Eloisat hapot ja pehmeät tanniinit tuovat kokonaisuuteen ryhdikkyyttä. Viini jättää tasaisen, hieman suuta supistavan jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Yleisviini tummien liharuokien seuraan

★★★★★ **HARMONINEN, LAADULTAAN ERINOMAINEN****3. Penfolds Kalimna Bin 28 Shiraz 2009, South Australia / Australia, Penfolds Wines**

Rypäleet : Shiraz, 25,20 €

Arvio: Tiivisluonteinen tuoksu on täynnä tummien marjojen kypsiä aromeja. Siitä voi aistia karhunvatukkaa, lähes hillomaista mustaherukkaa ja paahteisuutta. Runsaas maku täyttää tuoksua myötäilevällä tummasävyteisellä marjaisuudella suun. Mausta voi aistia myös savuisuutta ja tyylikästä paahteista mausteisuutta. Pehmeä tanniinisuus tuo makuun ryhtiä. Kokonaisuus jättää pitkään maistuvan, jopa hieman eukalyptukseenkin vivahtavan jälkivaikutelman, joka hieman kuivattaa suuta.

Ruokasuositus: Riista ja tumma liha medium-kypsänä.

★★★★★ **HARMONINEN, LAADULTAAN ERINOMAINEN***Luonteikas viini*

4. Cabreo Il Borgo 2008, IGT Toscana / Italia,**Rypäleet:** Sangiovese (70 %), Cabernet Sauvignon (30 %), 36,90 €

Arvio: Moniulotteinen tuoksu muistuttaa muun muassa mustaherukoita, seetripuita sekä multaista muhevaa maata. Melko runsas maku on tyylikäs ja suutuntumaltaan pehmeä. Aomeiltaan maku seuraava tuoksua. Hedelmäisyyttä ryhdittää pehmeät parkkihapot. Pitkä jälkivaikutelma on paahteinen ja savuinen, nostaen veden kielelle.

Ruokasuositus: Huolella valmistetut, selkeämakuiset tummat liharuoat. Myös riista.



TYYLIKÄS HUIPPUVIINI

Jälkiruokaviinit :**5. Lenz Moser Prestige Trockenbeerenauslese 2008, Prädikatswein, Neusiedlersee / Burgenland, Itävalta, Lenz Moser****Rypäleet :** Welschriesling, Neuburger, Muskat Ottonell, Chardonnay, Bouvier, 17,49 €

Arvio: Erittäin intensiivinen, makea tuoksu on täynnä kuivattujen hedelmien aromikkuutta. Siinä on aprikoosia, rusinaa, hillottua persikkaa, hunajaa ja makeaa mausteisuutta. Erittäin intensiivinen maku seuraa tarkasti tuoksun makeaa aromikkuutta. Poikkeuksellisen paksua, pureksittavaa makua ryhdittää raikas sitrusmainen hapokkuus. Täyteläinen ja moniulotteinen maku jättää pitkän, kukkaisen ja tuntuva aprikoosisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Tiivismakuinen jälkiruoka sellaisenaan.



TYYLIKÄS HUIPPUVIINI

6. Ètim Verema Tardana 2010, DO Montsant / Katalonia, Espanja**Rypäleet :** Grenache, Carignan, 13,50 €

Arvio: Makean, intensiivinen, nuorekkaan tiivis ja lämminhenkinen tuoksu. Siinä on hillottuja punaisia marjoja, kuten vadelmaa ja kirsikkaa. Lisäksi viinistä voi erottaa makeaa mausteisuutta ja paahteisia vivahteita. Makea maku on varsin täyteläinen ja seuraa tarkasti tuoksun aromeja. Mehevän marjaisesta, suunmyötäisestä mausta voi erottaa myös kuivattujen hedelmien, kuten taatelin ja viikunan aromeja. Eloisat hapot ja pehmeät tanniinit antavat tasaiselle, makealle suutuntumalle sen kaipaamaa ryhdikkyyttä. Viini jättää pitkään maistuvan, makeudesta huolimatta veden kielelle nostattavan, nielua lämmittävän jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Suklaiset jälkiruoat. Myös suolaiset juustot



HARMONINEN, LAADULTAAN ERINOMAINEN

Menu 14.2.2014

PÄÄOSASSA HIRVI – VARIAATIOITA VIININ VIETÄVÄKSI

Hirvi Carpaccio

Kermaista hirvenjauhelihevuokaa

Juurevaa hirvipataa

Mehevää hirven varpupaistia ja varpukastiketta

Valkosipuli-kermaperunaa

Vaniljainen panna cotta ja metsämustikkaa