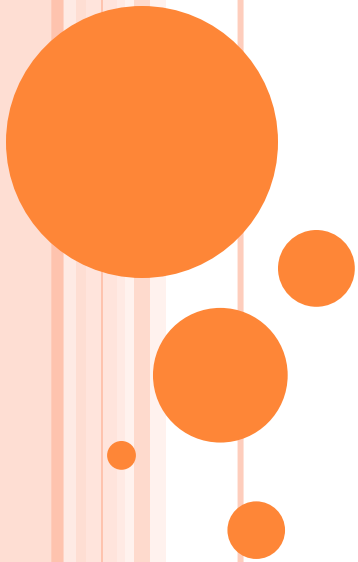


# **VIINILEHDEN VUODEN VIINIT 2017**

**Viiniseura Jyväskylän Munskänkarna ry**

**Tasting 22.1.2018**

**Olli Kokkonen**



# MITEN VUODEN VIINIKANDIDAATIT VALITAAN



Tässä ne ovat, Viini-lehden vuoden viini **2017**-finalistit! Viini-lehden **Juha Berglund** ja **Antti Rinta-Huumo** ovat valinneet yhteensä kuusi ehdokasta vuoden parhaimmaksi valko- ja punaviiniksi.

Viini-lehden vuoden viini -finalistit ovat kaikki kohtuuhintaisia laatuviinejä, joita voi suositella lämpimästi. Finalistit ovat käyneet läpi tiukan seulan: vuoden aikana Berglund ja Rinta-Huumo arvioivat aistinvaraisesti Alkon vakiovalikoiman kaikki 1 700 viiniä Viinistä viiniin -kirjaa ja Viini-lehden uutuusarvioita varten.



# MITEN VALINTA TEHDÄÄN

- Vuodesta 2004 jatkuneen perinteen mukaisesti Viini-lehti valitsee ja palkitsee vuoden puna- ja valkoviinin kuuden finalistin joukosta. Vuoden viini-finalistit ovat Alkon normaalivalikoimasta ja hinnaltaan n. 30 € tai edullisempia.
- Kaikki finalistit ovat ansainneet Antin ja Juhan viiniarvioissa viisi tähteä.
- Viinien hedelmäisyys , tanniinit, hapokkuus, alkoholi ja mahdollinen jäännössokeri ovat miellyttävässä harmoniassa keskenään ja valmistusprosessi on virheetön. Valitsijakaksikko arvostaa finalistiviinien kykyä ilmentää tuotantoalueensa , tyyliä tai rypälelajikkeen ominaispiirteitä.



# MITEN VALINTA TEHDÄÄN

- Tämän vuoden ehdokkaat ovat yhtä lukuunottamatta eurooppalaisia vanhan maailman viinejä ja ne on valmistettu tuotantoalueelleen tyypillisistä rypälelajikkeista. Viinit ovat keskenään eri vuosikertoja mutta yhteistä niille on laatu , ja persoonallisuus ja herkullinen maku.



## Joseph Drouhin Moulin-à-Vent 2015

Joseph Drouhin, AC Moulin-à-Vent, Bourgogne, Ranska

Alko 432037, 15,98 €

Rypäle: Gamay

Kypsän marjainen tuoksu on punasävytteinen, muistuttaen mm. kirsikoita ja punaherukoita. Tuoksussa on myös yrttisiä ja savuisia vivahteita. Kevyehkö maku seuraa aromeiltaan kypsän marjaista, punasävytteistä, mehevää tuoksua. Viini on keveydestään huolimatta runsaan hedelmäinen ja se nostaa herkullisesti veden kielelle. Kokonaisuus on harmoninen ja hedelmäisyytensä ansiosta suutuntumaltaan pehmeä ja pyöreä. Kokonaisuus jättää pitkään suussa viipyvän, lämminhenkisen ja monivivahteisen tyylikkään jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Kevyet liharuoat sekä pataruoat.



## Tommasi Crearo 2014

Tommasi Viticoltori, IGT Verona, Italia

Alko 419467, 18,98 €

Rypäleet: Cabernet Franc, Corvina Veronese, Oseleta

Avoim, reilun aromikas tuoksu tuo mieleen kuivatut hedelmät, makeat mausteet, kypsän kirsikan ja orastavan nahkaisuuden. Maku on varsin täyteläinen ja toistaa tuoksun aromit. Maussa on lisäksi kukkaista aromikkuutta ja tuntuvaa paahteisuutta. Mehukas suutuntuma saa ryhtiä hapankirsikkaisen hapokkuuden lisäksi myös pehmeästä tanniinisuudesta. Viini jättää nahkaisen, rustiikkisen, pitkän jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Aromikkaat, paistetut tai grillatut tummat liharuoat, myös riista. Kovat ja suolaiset juustot.



## Coma Vella 2009

Mas d'en Gil, DOCa Priorat, Katalonia, Espanja

Alko 430407, 31,99 €

Rypäleet: Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha País, Garnacha Peluda, Merlot, Syrah

Avoin ja kehittynyt, mutta runsas, tummasävytteinen tuoksu tuo mieleen makean karhunvatukan, mustaherukan ja luumun, myös kuivatut hedelmät ja makeat mausteet. Täyteläinen maku toistaa tarkasti tuoksun aromit. Viinin maussa on lisäksi lakritsia, kahvia ja yrttejä. Suuntäyttävää makua ryhdittää mustikkaisen hapokkuuden lisäksi runsaat, mutta pehmeät tanniinit, sekä yrttinen ja hieman savuinenkin aromikkuus. Viini jättää pitkän, orastavan nahkaisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Kovat ja suolaiset juustot. Myös medium-kypsä tumma liha, esimerkiksi riista.



## Spanier Gillot Riesling Kalkglimmer 2015

Spanier-Gillot, Qualitätswein Rheinhessen, Saksa

Alko 945337, 17,53 €

Rypäle: Riesling

Avoin ja kukkainen tuoksu muistuttaa sitrushedelmiä sekä vihreitä omenoita. Tuoksussa on myös mineraalisuutta sekä savuisuutta. Ryhdikäs kuiva maku on nuorekas ja eloisa. Maussa on sitrusmaista hapokkuutta, joka nostaa veden välittömästi kielelle. Viinissä on myös särmikästä mineraalisuutta, joka tuo syvyyttä ja intensiivisyyttä viiniin. Kokonaisuus jättää pitkään suussa viipyvän, tiiviin ja samalla mehukkaan, kukkaisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Runsaat kalaruoat ja äyriäispastat hapokkaiden kastikkeiden kera.





## Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2016

Cloudy Bay, Marlborough, Uusi-Seelanti

Alko 556247, 29,90 €

Rypäle: Sauvignon Blanc

Avoimen aromikas, runsaan intensiivinen ja rehevä, mutta tyylikäs tuoksu. Tuoksusta voi tunnistaa raparperia, mustaherukkaa, karviaista ja muita kesäisen puutarhan vivahteita. Kuiva, mutta runsaan hedelmäinen maku toistaa tuoksun tiiviit aromit. Viiniä sävyttävät vielä mineraalisuuden ja sitrushedelmien eloiset piirteet. Viinin suutuntuma on hyvin terhakka, tuntuva hapokkuus ryhdittää viiniä ja kantaa kokonaisuutta pitkään, veden kielelle nostattavaan jälkimakuun.

Ruokasuositus: Monikäyttöinen kala- ja äyriäisviini, erityisesti savustetut tai graavatut kalat.



## Redoma Branco 2016

Niepoort Vinhos, DOC Douro, Portugali

Alko 554077, 16,90 €

Rypäleet: Arinto, Códega, Rabigato, Viosinho

Runsas, leveän hedelmäinen ja monivivahteinen tuoksu tuo mieleen mm. persikan, hunajamelonin sekä punaisen omenan ja aprikoosin. Tuoksua monipuolistavat makean mausteiset ja tammitynnyrikypsytyksen tuomat, hennon paahteiset aromit. Runsas maku toistaa tuoksun aromit. Maussa on lisäksi mm. kermaisuutta, pähkinää, kukkaisuutta ja eksoottista hedelmäisyyttä. Leveää makua ryhdittää tammikypsytyksen tuoman rotevuuden lisäksi myös tuntuva, eloisa hapokkuus ja yrttisyys. Kokonaisuus jättää pitkään maistuvan, jämäkän, mutta tyylikkään jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Selkeämakuiset vaaleat liharuoat ja täyteläiset punalihaiset kalat. Älä tarjoa viiniä liian kylmänä.

