

VIINI

NRO 6/2010

VIINIÄ, RUOKAA

DESTA 1989

HINTA 9,90

YARRA VALLEY
VUOSI PALOJEN JÄLKEEN

VALKOINEN JOULU
TOMI-KOKIN ILLALLINEN

VIINISTÄ RUOKAAN
CABERNET'N
KAKSINTAISTELU

ILMIÖ SUOMENLAHDELLA
LAIVOJEN
ENNAKKOTILAUKSET

VIETTELEVÄT BLONDIT
PRUUVISSA VAALEAT
JÄLKIRUOKAVIINIT

**NÄYTTELIJÄ
MINNAN
HAAPKYLÄ**

*”Bordeaux'n
punaviini
ovat tylsiä.*

Image
annus

PALVKO 2011-05
913814-1006



*Liitteessä
fondireseptit*

VIINI-MIEHET | SANGIOVESE | GOTLANTI | BISTROT

TARHARYHMÄ

KOLME VIININTEKIJÄÄ vastaa tällä palstalla toimituksen viiniaiheiseen kysymykseen.

Mitä teillä syödään ja juodaan jouluna?



"Joulun aikaan juomme usein argentiinalaista kuohuviiniä ja punaviinejä, sillä maastamme on vaikea löytää muita kuin paikallisia viinejä. Juhlapyhät vietämme perheen ja ystävien seurassa. Jokainen on hankkinut mielenkiintoisia viinejä eri tuottajilta. Itse valitsen aina jotakin kiinnostavaa **LUIGI BOSCALTA**.

Joulupöydässämme viini on isossa roolissa, vaikka pääosin keräännymme jouluna yhteen juhliaksemme Jeesuksen syntymää. Tärkeintä joulussa on yhdessäolo ja uskontomme kannalta tärkeän päivän juhliminen. En kuitenkaan voi kuvitella jouluateriaa ilman viiniä, sillä tavatessani ystäviäni viini kuuluu aterialle kuin aterialle. Etenkin jouluna se on tärkeä osa juhlaa."

JULIANA RADAVERO
BODEGA LUIGI BOSCA, ARGENTIINA



"Yleensä keräännymme jouluna isolle kotilounaalle, joka tavallisimmin alkaa Veuve Clicquot'n samppanjalla, jatkuu Kir-Yiannin punaisilla ja päättyy muutamaan lasilliseen parhaita kreikkalaisia jälkiruokaviinejä, kuten vin santoa tai samosta.

Viini ei ole kuten vodka, jonka juojat ovat uskollisia yhdelle tuotemerkille. Viinin taika on sen erilaisuus ja hienojen ruoka-viiniyhdistelmien löytäminen, siksi joulupöydässämme myös muiden tuottajien viinejä. Rakastan erilaisia viinejä, ja on myös hyvä maistaa kilpailijoiden tuotteita.

Ruoka ilman viiniä? Joululounas ilman viiniä? Vitsailenko? En voisi mitenkään kuvitella jouluruokailua ilman viinejä. Minulle viini on kuin leipää, se kuuluu jokaiselle aterialle."

STELLIOS BOUTARIS
KIR-YIANNI, YIANAKOHOI NAOUSSA, KREIKKA



"Joulun aikaan elohopea nousee Etelä-Afrikassa noin 30 asteeseen, joten joulupöydän juomat määrättyvät sään mukaan: luonnollisia valintoja ovat valkoviini, olut ja kuohuviinit. Viinintekijänä maistan paljon muidenkin tuottajien viinejä, etenkin eteläafrikkalaisten.

Jouluna on tärkeää nauttia viineistä myös sellaisenaan, ilman ruokaa. Lasillinen viileää Bernard Grenache Blanc Viognieria, uima-altaan reunalla istuminen ja Atlantin horisontin ihasteleminen kuuluvat jouluperinteisiimme. Jouluateriaa valmistaessaan äitini pitää aina tekemäni viinit mielessään: ruoan tarkoitus on täydentää viinejä.

En voi kuvitellakaan joulua ilman viiniä. Perhetapaamiset, viini, ilon hetket ja lahjat ovat perheessämme yhtä kuin joulu."

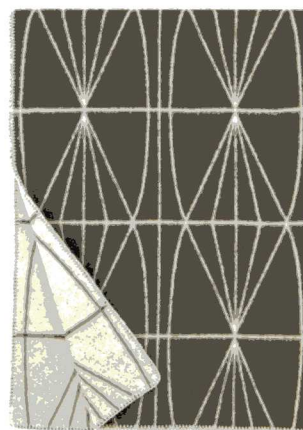
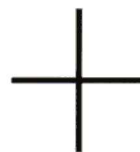
NIEL GROENEWALD
BELLINGHAM WINES, ETELÄ-AFRIKKA

1+1=3

KYLMYYTTÄ VASTAAN. Viinille löytyy usein muitakin täydellisiä pareja kuin ruoka.

Barbaresco Valeirano 2003
La Spinetta, Piemonte, Italia,
Alkon tilausvalikoima 937417, 98,60 €

VIINI: Intensiivisen punaisen viinin monimuotoisesta tuoksusta löytyy mausteisuutta ja maanläheisiä, tryffeliinkin vivahtavia aromeja. Suuntäyttävän viinin maku on voimakkaan kirsikkainen ja runsaan luumuinen, lisäksi siitä löytyy marsipania ja kuivattuja kukkia. Syvä, persoonallinen ja muheva viini saa ryhdikkyyttä erittäin voimakkaista mutta hienostuneista tanniineista.



Kehrä-villahuopa
Hemlin, Lapuan Kankurit,
130 x 180 cm, 70,80 €

HUOPA: Lankilänkosken villa- ja huopatossutehtaassa on valmistettu tekstiilejä Suomen kylmiin oloihin vuodesta 1917. Samaa perimätietoa on käytetty Lapuan Kankureiden Hemlin-villahuopien valmistuksessa.

MARJA RAUTIAISEN suunnittelemaa Kehrä-kuosista huopaa saa grafiitinharmaana, sinisenä ja vihreänä.



VIINI JA HUOPA:

La Spinettan eläimellisen voimakas viini ja sarvikuononharmaa Kehrä-huopa muodostavat yhdessä täydellisen panssarin kylmyyttä vastaan. Pakkasiltaan dekantoitu tummanpuhuva viini pääsee parhaiten oikeuksiinsa sohalampun valossa, ja aidon villan karheus saa viinin tanniinit leikittelemään huovan allakääriytyneen suussa. Huovan ja viinin maanläheisestä yhdistelmästä huokuu odotus mahdollisimman pitkästä ja kylmästä talvesta.