

# Tampereen viiniklubi



## Matkustamme Espanjaan

11.3.2009  
Olli Muukka

## Tastingviinit

- Tinta De Toro 2007 (Kastilia-León), DO Toro
  - Rypäleet: Tempranillo (Tinta De Toro)
- Infinitus Syrah (La Mancha), VdIT de Castilla
  - Rypäleet: Syrah (100%)
- Mas Elena (Katalonia), ?
  - Rypäleet: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- Paternina Banda Roja Reserva (Rioja), DOCa
  - Rypäleet: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo
- Trenza Family Collection (Murcia), DO Yecla
  - Rypäleet: Monastrell (53 %), Syrah (17 %), Merlot (14 %), Cabernet Sauvignon (10 %), Garnacha Tintorera (6 %)



## Alueet & tasting viinit

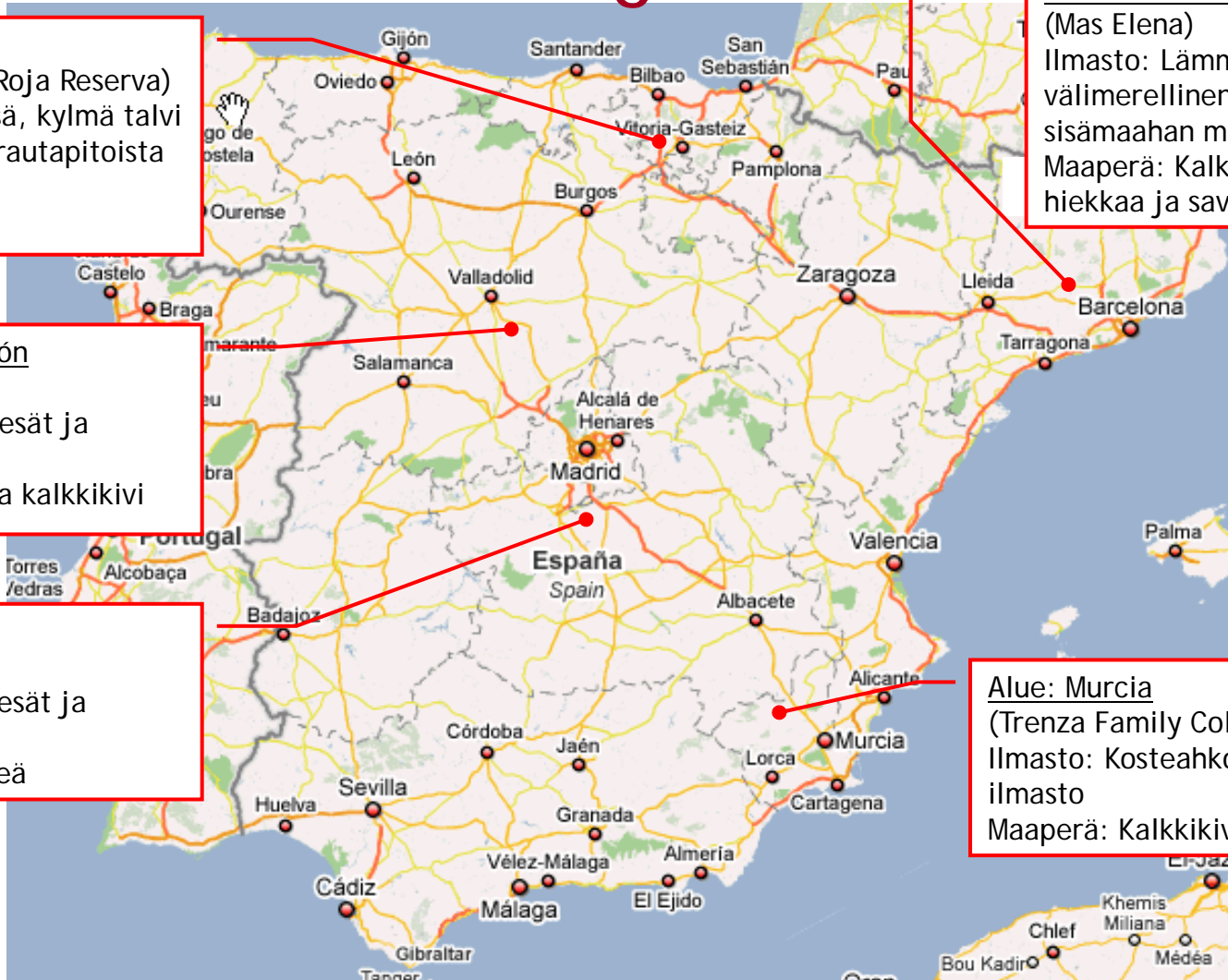
Alue: Rioja  
(Paternina Banda Roja Reserva)  
Ilmasto: Leuto kesä, kylmä talvi  
Maaperä: Kalkki-/rautapitoista savea

Alue: Kastilia y León  
(Tinta de Toro)  
Ilmasto: Kuumat kesät ja kylmät talvet  
Maaperä: Hiekka ja kalkkikivi

Alue: La Mancha  
(Infinitus Syrah)  
Ilmasto: Kuumat kesät ja kylmät talvet  
Maaperä: Kalkkikiveä

Alue: Katalonia  
(Mas Elena)  
Ilmasto: Lämmin välimerellinen, kuivempaa sisämaahan mentäessä  
Maaperä: Kalkkikiveä, hiekkaa ja savea

Alue: Murcia  
(Trenza Family Collection)  
Ilmasto: Kosteahko välimeren ilmasto  
Maaperä: Kalkkikiveä



## Alueet & tasting viinit

Alue: Rioja  
(Paternina Banda Roja Reserva)

Alue: Katalonia  
(Mas Elena)

Alue: Kastilia y León  
(Tinta de Toro)

Alue: La Mancha  
(Infinitus Syrah)

Alue: Murcia  
(Trenza Family Collection)



## Laatuluokat

- Laatuviinit (Vino de Calidad Producido en Región Demarcada=VCPRD)
  - DOCa (Denominacion de Origen Calificada)
    - 1991 käyttöön otettu superluokka, joka on varattu viineille joilla on takanaan pitkä ja laadukas historia. Säännökset ankarampia kuin DO -luokassa.
    - Alueet DOC luokassa: Rioja ja Priorat.
  - DO (Denominacion de Origen)
    - DO alueita ~70 kpl, ja näiden viinit ovat Espanjan tunnetuimpia, klassisia viinejä (vrt. Ranskan AC)
    - Hehtaarisadot, alkoholipitoisuus, rypälelajikkeet, ym. määritelty.
- Pöytäviinit (Vino de Mesa=VdM)
  - Vino de la Tierra (VdIT)
    - Viini on peräisin tietyltä, määritellyltä alueelta, jolla ei ole toistaiseksi DO-asemaa, mutta joilla on kuitenkin selvä paikallinen luonne. Rypäleistä vähintään 60 prosentin on oltava mainitulta alueelta. (vrt. Ranskan Vin de Pays)
  - Vino Comarcal (VC)
    - VdIT -luokasta seuraava alempi. Ei varsinaisia laatutavoitteita luokalle. Vuosikerran saa mainita etiketissä.
  - Vinho de Mesa (VdM)
    - Viinit on valmistettu luokittelemattomilta alueilta peräisin olevista rypäleistä tai rypälemehusta, joka on sekoitettu useiden luokiteltujen alueiden rypäileistä. Vuosikertaa ei mainita etiketissä.



## Rypäleet 1/4



- Tempranillo (Tinta de Toro)
  - Espanjan (mm. Riojan) arvostetuin rypäle, joka tuo viiniin tanniineja (ikäntymiskykyä -> tammikypsytytys!), sekä mausteisia aromeja
  - Niukat hapot vaatii joskus hapokkaamman rypäleen mukaan viiniin
  - Keski-Espanjassa Toron alueella kutsutaan Tinta de Toro
  - Paksukuorinen, syvävärimäinen, monimuotoinen, pihkainen
  - Viihtyy kuumassa, kuivassa ja tuulelta suojaisassa ilmastossa, etelärinteessä, liuskekivimaastossa
  - Nuoressa viinissä usein mansikkaa, luumua, kirsikka ja vadelmaa
- Garnacha (Crenache Ranskassa)
  - Maailman viljellyin punainen lajike
  - Menestyy parhaiten lämpimässä ilmastossa ja kestää kuumuutta ja kuivuutta
  - Parhaat viinit syntyvät kalkkipitoisessa ja kivikkoisessa hiekkamaaperässä
  - Yleensä sekoitteenä Tempranillon kanssa
  - Runsassokerinen, vadelman ja yrttien tuoksua viinissä



## Rypäleet 2/4

- Cariñena
  - Riojan alueella Mazuelo
  - Tanniininen, karkea ja vahvavärinen rypäle, joka kypsyy myöhään
  - Lämpimien alueiden rypäle, jota käytetään yleensä sekoiteviineissä
- Syrah
  - Isot syvänsiniset rypäleet, hyvin tanniininen
  - Tyypiltään mausteinen ja marjainen, aromeissa mm. suklaata, kahvia ja pippuria. Kuumassa ilmastossa tuottaa hillomaisen marjaisia viinejä, kestää pitkää kypsytystä
- Monastrell (Mourvedre Ranskassa)
  - Paksukuorinen, viihtyy hyvin keski-Espanjan kuumilla alueilla kuten Jumillassa
  - Hyvin tanniininen, tummien hedelmien, mausteiden, nahan ja yrttisiä aromeja



## Rypäleet 3/4

- Merlot
  - Vähätanniininen, kysyy nopeasti ja viinit yleensä helppoja juotavia, sekoitetaan yleensä Cabernet Sauvignonin kanssa
  - Aromeissa marjaisutta, luumua, minttua, pippuria ja joskus toffeisuuttakin
- Cabernet Sauvignon
  - Nimekkäin maailman punaviinirypäleistä
  - Tuo viiniin tanniinia ja voimakkuutta ja viinit vaatii pitkää kypsytystä (Espanjan viinit yleensä pehmeäluonteisempia marjojen hyvän kypsytyksen ansiosta)
  - Tunnetaan mausteisesta, mustetta ja mustaherukkaa muistuttavasta aromistaan
- Garnacha Tintorera (Alicante)
  - Rypäle on syvän värinen (musteisen-purppura), tanniininen, voimakas, paksukuorinen
  - Viini tumman rubiinipunainen, maussa mm. pippuria ja tummaa suklaata
  - Mm. Portviinirypäle jota käytetään myös kuiviin punaviineihin
  - Hyvin tuottoisa lajike



# Rypäleet 4/4

- Cabernet Franc
  - Pääasiassa Bordeaux'n rypäle
  - Aromeissa hedelmäisyyttä, pippurisuutta, yrttejä ja tupakkaa



## Varastointimerkinnät

- Crianza
  - Punaviinit
    - Kypsytetty vähintään 2 vuotta, joista vähintään ½ vuotta tammitynissä
  - Valko- ja roseviinit
    - Kypsytetty vähintään vuosi, joista vähintään ½ vuotta tammitynissä
- Reserva
  - Punaviinit
    - Kypsytetty vähintään 3 vuotta, joista vähintään vuosi tammitynissä
  - Valko- ja roseviinit
    - Kypsytetty vähintään 2 vuotta, joista vähintään ½ vuotta tammitynissä
- Gran Reserva
  - Punaviinit
    - Kypsytetty vähintään 5 vuotta, joista vähintään 1½ vuotta tammitynissä
  - Valko- ja roseviinit
    - Kypsytetty vähintään 4 vuotta, joista vähintään ½ vuotta tammitynissä
- Riojassa:
  - Crianza; vähintään 2 vuotta kypsytystä ja vähintään vuosi tammitynnyrissä
  - Reserva; vähintään 3 vuotta kypsytystä ja vähintään vuosi tammitynnyrissä
  - Gran Reserva; vähintään 2 vuotta tammitynnyrissä ja vähintään 3 vuotta pullossa



## Yleistietoa lyhyesti

- Espanja on maailman monimuotoisin viininviljelymaa, johtuen hyvin erilaisista maastoista ja ilmastoista
  - vuoristot & pakkaneen, kuivuus & aurinko, Atlanti/mannerilmasto/Välimeri
- Espanja on maailman kolmanneksi suurin viinintuottajamaa Ranskan ja Italian jälkeen
- Kokonaistuotanto 35 miljoonaa hehtolitraa vuodessa, viljelyalueita 1,17 miljoonaa hehtaaria
- Espanjan yleisimmät rypäleet
  - Tempranillo (Tinta de Toro), Garnacha, Cariñena, Graciano, Mencia, Monastrell, Bobal, Albarino, Macabel, Malvasia, Viura
  - Espanjassa kerrotaan olevan jopa 600 viinilajiketta, joista 15 lajiketta kattaa 75 % koko Espanjan viinintuotannosta
- Espanja on käyttänyt viime vuosina huomattavia määriä rahaa viinintuotannon kehittämiseen ja maineikkaan Riojan rinnalle on syntynyt uusia mielenkiintoisia viinialueita
  - Mm. Toro, Jumilla (luomuviinit!), Ribera de Duero, Penedés



# Illan pisteet

Viini	Tinta de Toro	Infinitus Syrah	Mas Elena	Paternina Banda Roja Reserva	Trenza Family Collection
Pisteet	Lasi 1	Lasi 2	Lasi 3	Lasi 4	Lasi 5
5	1	4	2	6	19
4	5	8	8	6	5
3	7	5	7	9	4
2	7	12	4	6	2
1	12	3	11	5	2
Yhteensä	72	94	82	98	133
<b>Sija</b>	5	3	4	2	1
Äänet	32	32	32	32	32

