

Tampereen viiniklubi



Tuhteja punaviinejä ja maukkaita juustoja Espanjasta

11.11.2009

Kaisa Valtee

www.tampereenviiniklubi.net

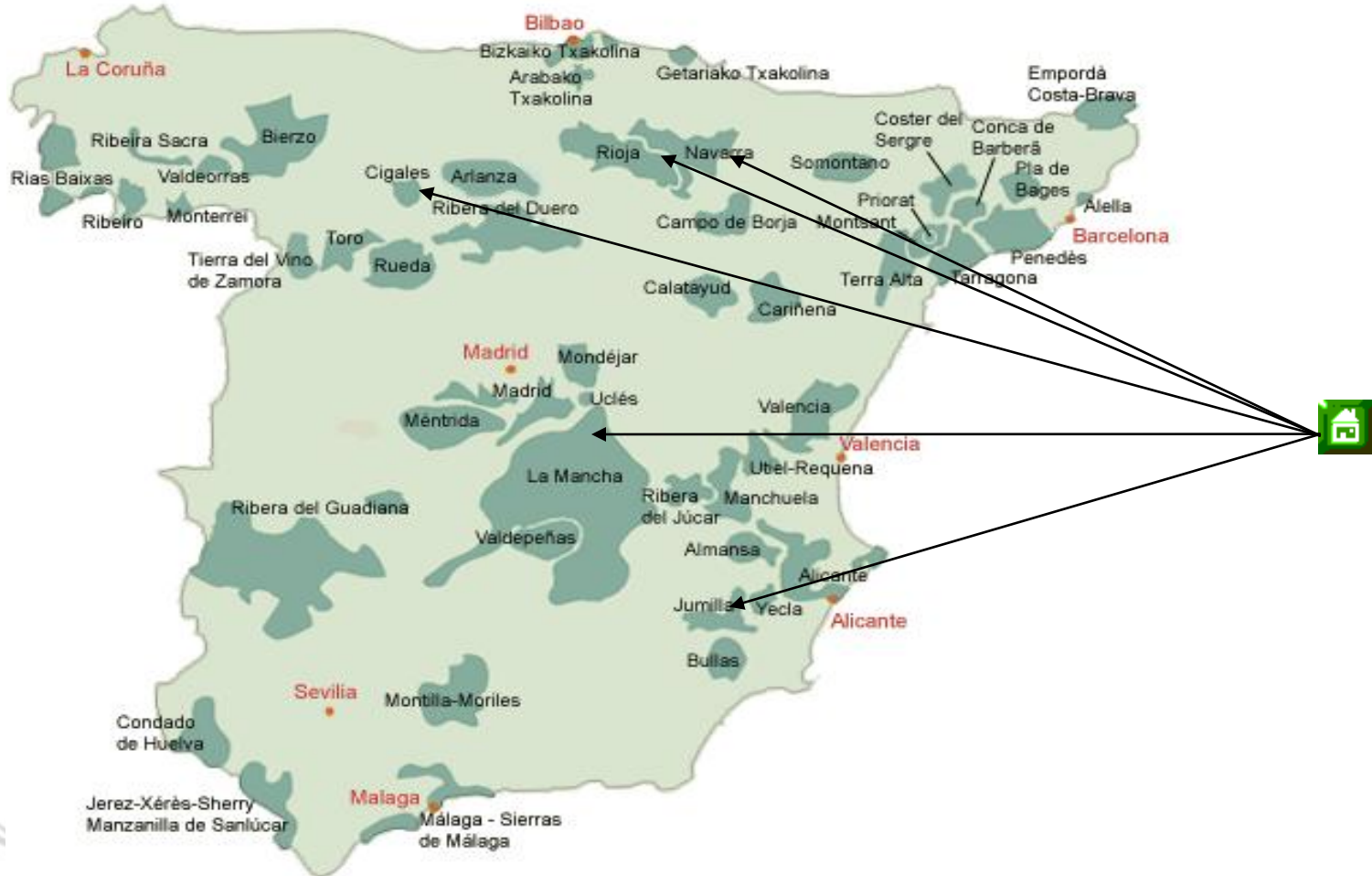
Maisteltavat viinit 11.11.2009



- Casa de la Ermita Crianza 2006, Alko 455467 (14,50€)
 - DO Jumilla, Murcia, luomuviini, 100% Monastrell, ***/2004
 - Judges Choise, Value Wines Awards, Canada, 2009
- Pago del Vicario 50/50 2005, Alko 442567 (14,99€)
 - Vino de la Tierra de Castilla, La Mancha, Tempranillo 50% ja Cabernet Sauvignon 50%, ****/2004
 - Kunniamaininta: “Espanjan viinit yli 10€”, Vuoden Viinit Ry, 2009
- Fuente de Irache Gran Reserva 1976, Alko tilausvalikoima 958267 (39,60€)
 - DO Navarra, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
 - Maku: Miellyttävä, pehmeä arominen, hedelmäinen, samettinen
 - Sopii erinomaisesti nautittavaksi punaisen lihan ja juustojen kanssa
- Altos R Crianza 2004 (Tabun oma viinilista)
 - DOCa Rioja, 100% Tempranillo
 - Grillatun lampaan tai pienriistan viini, myös suolaiset juustot
- Museum Real Reserva, Alko tilausvalikoima 957097 (18,74€)
 - DO Cigales, 100% Tinto Fino (Tempranillo)
 - Pronssia sarjassa “Espanjan viinit yli 10€”, 2009, Vuoden Viinit Ry

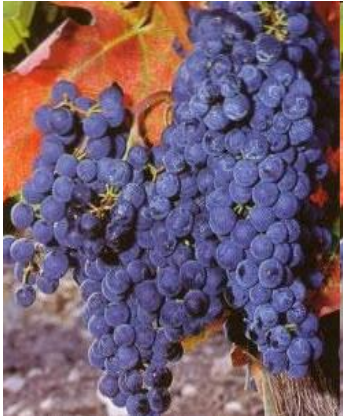


Mistä illan viinit tulevat?



Rypäleet 1/4

- Tempranillo:
 - Espanjan jaloin lajike, kotoisin Riojasta, jossa se on tärkein rypäle varsinkin paremmissa viineissä (huom! vientiviinit)
 - Tunnetaan myös nimillä Tinta del País, Tinto de Toro, Tinto Fino, Cencibel ja Ull de Llebre
 - Tummiin viineille on ominaista tuoksuva, hedelmäinen luonne, aromeina mansikka, mustaherukka, pippuri ja vanilja
 - Viinien hyvää kehittymiskykyä tammessa arvostetaan erityisesti, tammikypsytyksen aromit ovat olennainen osa viinejä
 - Tanniinit ovat pehmeitä ja makeita ja kehittyvät tynnyrissä notkeiksi
 - Portugalista lajikkeesta saadaan nimellä Tinta Roriz joitakin maan parhaimmista punaviineistä
 - Viljellään myös Pohjois- ja Keski-Espanjassa, Argentiinassa ja Etelä-Ranskassa



Rypäleet 2/4

- Monastrell:
 - Myös Mourvédrenä tunnettu rypäle on Espanjan toiseksi tärkein lajike Garnachan jälkeen
 - Siitä saadaan useimmiten pehmeitä, kuivia viinejä, jotka vaikuttavat siitä huolimatta lihaisilta
 - Aromia hallitsevat tummat marjat
 - Lajiketta käytetään Espanjassa useimmiten nuorena juotavien punaviinien valmistukseen
 - Etelä-Ranskassa Mourvédrillä on taas toisenlainen luonne. Lajike on äärimmäisen myöhään kypsyvä, jossa on jaloja tanniineja, on hyvin tärkeä eteläisen Rhône'n alueen suurten viinien rypälevalikoimassa, ja lajike on parhaimmillaan Bandolin alueella





Rypäleet 3/4



- Garnacha (Grenache):
 - Monipuolinen sekoiterypäle, joka tuo mausteisuutta Riojan ja Châteauneuf-du-Papen kuuluisiin viineihin
 - Viinit monen eri tyyliä, tummista ja tanniinisista aina nuoriin, mausteisiin ja elegantteihin asti
 - Aromeissa punaisia marjoja, mausteita, kuten mustapippuria ja inkivääriä. Voimakkaimmillaan viineistä voi olla tervaisia, suklaisia ja lakritsaisia aromeja
- Graciano (Morrastel):
 - Kasvatetaan Riojassa ja Navarrassa
 - Viinit ovat tuhdin punaisia ja voimakkaan aromaattisia
 - Maussa mausteita ja viinit kestää pitkääkin kypsytystä
 - Korkeahappoinen ja niukkatuottoinen rypäle, jota käytetään nimeonomaan sekoiteviineissä esim. Tempranillon kaverina
 - Käytetään laajemmin nykyään Ranskassa kuin Espanjassa



Rypäleet 4/4



- Cabernet Sauvignon:
 - Nimekkäin maailman punaviinirypäleistä
 - Tuo viiniin tanniinia ja voimakkuutta ja viinit vaatii pitkää kypsytystä
 - Espanjan viinit yleensä pehmeäluonteisempia marjojen hyvän kypsyyden ansiosta
 - Tunnetaan mausteisesta, mustetta ja mustaherukkaa muistuttavasta aromistaan
- Merlot:
 - Vähätanniininen, kysyy nopeasti ja viinit yleensä helppoja juotavia, sekoitetaan yleensä Cabernet Sauvignonin kanssa
 - Aromeissa marjaisutta, luumua, minttua, pippuria ja joskus toffeisuuttakin



DOCa/DO & Crianzasta Gran Reservaan

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

Crianza: Kypsytetty vähintään 2 vuotta, joista vähintään ½ vuotta tammitynnissä

Reserva: Kypsytetty vähintään 3 vuotta, joista vähintään vuosi tammitynnissä

Gran Reserva: Kypsytetty vähintään 5 vuotta, joista vähintään 1½ vuotta tammitynnissä





Jutun aiheita illan varrelle

- Riojan ja Katalonian tuntee kaikki viininystävät, mutta rinnalle on tullut useita uusia alueita, jotka tuottavat laadukkaita viinejä
 - Tastingissä mukana mm. Jumilla, Cigales ja La Mancha
- Puhdas pohjoisen Tempranillo vastaan sekoiteviinit & etelän Monastrell
- Näkyykö Espanjan viinivalmistajien kehitystyön tulokset viineissä
 - Viinien tekniset ominaisuudet?
- **Vaatiiko laadukas viini ruokaa rinnalleen?**
- Kertooko palkinnot viinin laadusta?
- **Hinta-laatusuhde?**
- Mitä Cabernet Sauvignon ja Merlot tuovat viineihin?
- Alkon vakiovalikoiman Espanjan punkuista 20% hintaluokassa 14€-40€, tilausvalikoimassa jo 60%, viinejä valikoimissa yhteensä n. 200 kpl
- *Toiko ilta jotain uutta/ihmeellistä??*



Illan juustot by Juustosoppi



- **MANCHEGO FARMHOUSE (6-9 kk):**
 - La Manchan alueen joko pastöroimattomasta taikka pastöroidusta lampaanmaidosta valmistettu juusto
 - Kyseinen tasting juusto on pastöroimattomasta maidosta valmistettu
 - Espanjan ehkä tunnetuin juusto
- **MURCIA AL VINO:**
 - kermaisen pehmeä vuohenmaitojuusto on valmistettu kuumana ja kuivana Murcian alueella kaakkois-espanjassa
 - Tämä puolipehmeä ja täyteläinen juusto pestään ja harjataan myös kypsymisen aikana paikkakunnan viinillä, joka antaa juustolle ainutlaatuisen värin sekä maun
- **VALDEON:**
 - voimakkaan makuinen sinihomejuusto on valmistettu pastöroimattomasta vuohen- sekä lehmänmaidosta ja kypsytetty luonnon muovaamissa kalkkikiviluolissa kuten aito ranskalainen Roquefort



Pisteet

Viini	Altos Rioja 2004	Paco del Vicario	Casa dela Ermita 2006	Fuente de Irache 1976	Museum Real Reserva 2003
Pisteet	Lasi 1	Lasi 2	Lasi 3	Lasi 4	Lasi 5
5	4	10	0	5	16
4	17	3	0	6	9
3	8	7	10	5	5
2	4	9	10	7	5
1	2	6	15	12	0
Yhteensä	122	107	65	90	141
Sija	2	3	5	4	1
Äänet	35	35	35	35	35

