

TAMPEREEN VIINIKLUBI
Espanjan tuhdit punaiset
11.11.2009

Kuvauksia viineistä

455467 Casa de la Ermita Crianza 2006

Tuottaja: Bodegas Casa de la Ermita
Alue: DO Jumilla, Murcia
Hinta: 14,50 €
Alkoholi: 14 t-%
Uutos: 29 g/l
Sokeri: 16 g/l
Hapot: 5,6 g/l
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (370 kJ/100 ml)
Rypäleet: 100% Monastrell (luomuviini)

Viinistä viiniin kuvaus (2004 *):**

Runsas tuoksu on avoin ja paahteinen. Tummasävytteisiä aromeja tuovat myös savuisuus ja multaisuus. Suuntäyttävä maku seuraa aromeiltaan tuoksua. Hedelmäisyyttä ryhdittävät tuntuvat parkkihapot, jotka supistavat hieman suuta. Viinissä on myös pippurista mausteisuutta. Jälkivaikutelma on tasainen ja miellyttävä.

Hinta-laatusuhde: 0

Tuottajan ruokasuositus: Tummat liharuoat, riistapadat, turska, tonnikalapihvi medium-kypsänä, kovat juustot.

Kunniamainintoja:

Bronze Medal, Decanter World Wine Awards 2009, U.K.
Judges Choice, Value Wine Awards 2009, Canada

442567 Pago del Vicario 50/50 2005

Tuottaja: Pago del Vicario
Alue: Vino de la Tierra de Castilla, La Mancha
Hinta: 14,99 €
Alkoholi: 14,5 t-%
Uutos: 33 g/l
Hapot: 5,6 g/l
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (390 kJ/100 ml)
Rypäleet: Tempranillo 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Viinistä viiniin kuvaus (2004 **):**

Intensiivinen, tummasävytteinen ja paahteinen tuoksu. Siinä on muun muassa maanläheistä mausteisuutta. Täyteläinen maku on kypsän hedelmäinen ja seuraa aromeiltaan tuoksua. Siinä on lisäksi kuivattujen hedelmien aromeja. Makea mausteisuus ja marjainen hapokkuus sekä pirskahteleva suutuntuma antavat mauille tasapainoa. Kokonaisuus jättää hennosti suuta kuivattavan jälkivaikutelman. Tuottajan mukaan kannattaa kiinnittää erityisesti huomiota vuosikerran 2005 osalta viinin raikkauteen ja pyöreisiin tanniineihin, mikä johtuu upeasti kypsyneestä Cabernet Sauvignon -sadosta.

Ruokasuositus: Paistetut tai grillatut vaaleat liharuoat. Myös mehevät pastat.

Hinta-laatusuhde: 0

Kunniamainintoja:

Kunniamaininta sarjassa "Espanjan viinit yli 10€", Vuoden Viinit ry 2009

Altos R Crianza 2004 (Tabun viinilista)

Tuottaja: Altos de Rioja
Alue: DOCa Rioja
Hinta: Tabun viinilistan mukaan
Alkoholi: 14 t-%
Uutos: 27 g/l
Hapot: 5,3 g/l
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (370 kJ/100 ml)
Rypäleet: 100% Tempranillo

Maahantuojan kuvaus: Viini on väriltään keskitumma, kirsikan punainen. Tuoksu on intensiivinen, täynnä tummia marjoja, aromattisia yrttejä sekä makeita mausteita, kuten kanelia ja neilikkaa. Maku on täyteläinen ja tiivis, jossa päällimmäisenä raikkaita punaisia marjoja, lähinnä kirsikkaa, sekä mausteisuutta ja yrttejä. Lopussa kevyesti tanniineja sekä paahdetun tammen aromeja, jotka siivittävät viiniin tyyliikkästi loppuun asti.

Maahantuojan ruokasuositus: Pienriista, tummat liharuoat, grillattu lammas sekä suolaiset juustot.

Kuvaus tuottajasta:

Altos de Rioja on perustettu kahden viinille omistautuneen miehen yhteistyönä vuonna 2003. Molemmat miehet ovat työskennelleet viinin parissa 25 vuotta sekä omistavat viinitilan. Roberto San Ildefonso tuottaa viiniä Torossa ja Bienvenido Muñoz La Manchassa.

Pitkää kokemustaan hyväksi käyttäen he perustivat modernin viinilän Rioja Alavesan alueelle, tarkasti ottaen Laguardiaan. Projektiin otettiin mukaan vielä ranskalainen viinintekijä Jean-Marc Sauboua ja näin oli tiimi valmis. Heidän päämääränään on valmistaa parasta tempranillo- sekä graciano-viiniä, mitä koskaan on tehty.

Viinitarhoja on yhteensä 56 hehtaaria, joista osa sijaitsee Rioja Alavesan korkeimmilla viinitarhoilla. Kaikki rypäleet kerätään käsin Laguardia-, Elvillar- sekä Kripan kylistä, jotka ovat hyvin lähellä viinilää. Näin rypäleet ovat täysin samassa kunnossa viinilään saavuttuaan, kun kerätessä.

957097 Museum Real Reserva 2003 (tilausvalikoima)

Tuottaja: Finca Museum, El Coto de Rioja
Alue: DO Cigales
Hinta: 18,74 €
Alkoholi: 13,5 t-%
Sokeri: 2 g/l
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (380 kJ/100 ml)
Rypäle: 100% Tinto Fino (Tempranillo)

Maahantuojan kuvaus:

Viini on väriltään intensiivinen, syvän tummanpunainen, keskeltä lähes musta. Tuoksussa on kypsää marjaisuutta, mustikkaa ja mustaherukkaa. Voit aistia myös paahdetun kahvin, mentolin, balsamin ja mausteiden aromeja. Maultaan viini on roteva ja suuntäyteinen, mutta samalla sametin pehmeä. Sen tanniinit ovat pyöreät ja kypsät. Maussa tuntuu myös kypsä marjaisuus ja tummiin kypsiin viikunoihin vivahtava maku. Jälkimaku on miellyttävän mausteinen, paahteinen ja pitkä. Viiniä ei ole suodatettu, joten viini on aromikas ja sakkaa saattaa esiintyä jonkin verran.

Maahantuojan ruokasuositus:

Upea valinta riistalle ja porolle. Myös perinteiset pihvit maanläheisin lisäkkein maistuvat viinin kanssa. Kokeile viiniä myös kypsytettyjen juustojen kanssa, jolloin viinille rakkain on tietenkin Manchego.

Kunniamainintoja:

Pronssia sarjassa "Espanjan viinit yli 10€", Vuoden Viinit ry 2009

958267 Fuente de Irache Gran Reserva 1976 (tilausvalikoima)

Tuottaja: Bodegas Irache
Alue: Navarra
Hinta: 39,60 €
Alkoholi: 12,5 t-%
Uutos: 28 g/l
Hapot: 5,8 g/l
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml
Rypäleet: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Maahantuojan kuvaus:

Maku on miellyttävä, pehmeä arominen, hedelmäinen ja samettinen. Jälkimaku on hyvin pyöreä, mielenkiintoinen ja tasapainoinen.

Maahantuojan ruokasuositus:

Sopii erinomaisesti nautittavaksi punaisen lihan ja juustojen kanssa.

Kuvaus tuottajasta:

Viini tulee Navarrasta Bodegas Irache -viinitalosta, jolla on jo neljän sukupolven perinteet viininviljelyssä alkaen vuodesta 1891. Samoilta viinialueilta on tarjottu pyhiinvaeltajille ilmaista viiniä virkistykseksi jo vuosisatoja. Bodegas Irache sijaitsee aivan pyhiinvaellusreitien matkan varrella Santiago de Compostelaan, 3 km Estellasta, ja jatkaa näitä perinteitä. Viinitalon seinässä on kaksi hanaa. Toisesta tulee viiniä ja toisesta vettä. Matkailija voi itse valita kummalla janonsa sammuttaa. Estellan viinejä kehitettiin jo 1100-luvulla, historian ensimmäisessä pyhiinvaellusoppaassa nimeltä *Codex Calixtinus*.

Juustosopin suosittellamat juustot (teksti: juustomyyjä Tanja Halava):

Johdanto:

Menitpä minne tahansa Espanjassa löydät sieltä ihania juustoja. Monien juustojen luonne sekä niiden erityispiirteet juontavat alkuperänsä vuosisatojen kuluessa kehittyneiltä lampaiden sekä vuohien rotumuunnoksilta. Vuonna 1988 hallitus kiinnitti huomionsa siihen, että vuosisatoja vanhat juustonvalmistusperiaatteet saatettaisiin kadottaa ja aloitti kunnianhimoisen projektin, jonka tavoitteena oli luetteloida jokainen Espanjassa valmistettu juusto. Reseptejä vertailtiin, ja lopulta tunnistettiin 81 omaleimaista juustomuunnosta. Kansallinen laadunvalvontajärjestelmä otettiin käyttöön näiden periaatteiden vaalimiseksi. Tämä Denominacion de Origen eli D.O (ranskassa sama A.O.C) säätää, missä tiettyjä juustoja saa valmistaa, minkä eläinrodun maidosta niitä saa tehdä, ja tarkoin sen kuinka juustot on valmistettava ja minkä kokoisia ne saavat olla. Samalla tavalla kuinka Ranskan järjestelmä, se suoja tuottajia ja kuluttajia jäljitelmiltä ja ulkomaisilta kopioilta.

Espanjan juustojen runsauden löytäminen saattaa merkitä aidolle juustojen ystävälle eräänlaista pyhiinvaellusmatkaa. Laajimmat valikoimat tarjoaa Pohjois-Espanja Galitsiasta Atlantin rannikolle Kataloniaan, mutta ei pidä unohtaa myöskään baskialuetta, jolla on yli 40 erilaista juustoa, joista kyllä erittäin valitettavasti vain muutamaa saa Suomesta.

Juustot:

Manchego Farmhouse (6-9 kk):

La Manchan alueen joko pastöroimattomasta taikka pastöroidusta lampaanmaidosta valmistettu juusto. Kyseinen tasting-juusto on valmistettu pastöroimattomasta maidosta.

Manchego on Espanjan ehkä tunnetuin juusto. Lampaat märehäivät Dahesan piikkipensaikkoja ja ruohikkoja tuottaen paksua aromaattista maitoa, josta Manchego saa luonteensa. La Manchassa on tehty tätä upeaa juustoa jo roomalaisten ajoista lähtien. Nyt sitä tuotetaan suurissa osuuskunnissa ja maito on tavallisesti pastöroitua. Jotta juusto saisi kuuluisan Manchegon etiketin, sen täytyy olla kiinteää ja kuivaa, mutta silti täyteläistä ja kermaista. Vain La Mancha - lampaiden maitoa saa käyttää juuston valmistuksessa. Sisuksen tulee olla norsunluun väristä ja siinä olevien reikien tulee olla epäsäännöllisen pieniä. Maun monipuolisuus riippuu iästä, mutta siinä tulee olla myös täyteläisyyttä.

Manchegoja löytyy eri-ikäisinä versioina, alkaen alle 3 kk kypsytetystä miedosta (curado), seuraavaksi tulee yli 3 kk kypsytetty, hieman voimakkaampi nimeltään viejo, aina yli vuoden kypsytettyyn ja voimakkaaseen, joka on nimeltään en aceite.

Valdeon:

Tämä rikas ja kermainen, voimakkaan makuinen sinihomejuusto on valmistettu pastöroimattomasta vuohen- sekä lehmänmaidosta ja kypsytetty luonnon muovaamissa kalkkikiviluolissa, kuten aito ranskalainen Roquefort. Karja on kasvanut korkealla Pico de Eurooppa vuoristossa, Leon maakunnassa. Se on maultaan vahvempi kuin meidän kaikkien juustonystävien tuntema maailmankuulu Stilton, mutta vähemmän intensiivinen kuin Gabrales, joka on toinen Espanjan tunnetuimmista sinihomejuustoista.

Aito Valdeon-sinihomejuusto kääritään viikunapuunlehtiin, jotka erottavat sen ulkonäöltään muista homejuustoista, mutta jotka samalla monipuolistavat juuston makua. Valdeon valittiin vuonna 2003 Espanjassa järjestetyn kansallisen kilpailun parhaimmaksi sinihomejuustoksi.

Murcia Al Vino:

Tämä kermaisen pehmeä vuohenmaitojuusto on valmistettu kuuman ja kuivan Murcian alueella Kaakkois-Espanjassa. Siellä syntyi taannoin Murciano-granadina roduksi ristityt vuohet, joiden maidon sanotaan olevan parasta Espanjassa. Karja laiduntaa rinteillä, jossa olevat ruohot ovat rikkaita maultaan sekä syö myös luonnonvaraisia yrtejä, mikä tuo runsautta maidon makuun. Maito on myös makeahkoa ja sisältää erittäin paljon valkuaista.

Tämä puolipehmeä ja täyteläinen juusto pestään ja harjataan kypsymisen aikana paikkakunnan viinillä, joka antaa juustolle ainutlaatuisen värin sekä maun.