



VIINITIETOUDEN KURSSI

Syventävä kurssimateriaali tarjoilijoille viineistä

Anja Rinteelä

**Opinnäytetyö
Tammikuu 2006**



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Tekijä(t) RINTEELÄ, Anja	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 87	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi VIINITIETOUDEN TÄYDENNYSKURSSI		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakoulutus		
Työn ohjaaja(t) KUUKASJÄRVI, Markku		
Toimeksiantaja(t)		
Tiivistelmä <p>Kehittämishankkeeni on viinitietouden täydennyskurssi tarjoilijoille. Olen tehnyt kuvitteellisen viinitietouden täydennyskurssi, joka voitaisiin aivan hyvin toteuttaa oikeastikin. Kehittämishankkeessa on kerrottu, miksi kehittämishanke on tehty, millainen kurssin sisältö olisi ja kurssista on tehty oppimateriaali opiskelijalle.</p> <p>Kurssi on tarkoitettu täydennys- tai jatkokoulutukseen, tai se voisi olla vaikka valinnainen kurssi esim. ammattikorkeakoulussa. Kurssi paneutuu eri viinirypälelajikkeisiin ja viinimaihin hiukan syvällisemmin. Kurssin alussa ja lopussa on yleistä kertausta viineistä ja viinien tarjoilusta. Kurssiin kuuluu teoriaosuus ja sitten käytännön testausta eli viinien maistelua ja ruoan ja viinin yhdistämistä. Kurssin lopussa pidetään viinipruuvi, joka toimii kurssin sisällön kertauksena ja yhteenvetona.</p> <p>Oppimateriaali on tehty etenemään kurssin sisällön kanssa samaa matkaa ja sitä täydennetään kurssilla tehtäviä tekemällä. Kurssista ei pidetä koetta. Oppimateriaali painottuu aika tarkasti eri viinirypälelajikkeisiin ja eri viinimaihin. Opiskellaan myös etikettejä ja sitä, mitä ne kertovat viinistä. Ruoan ja viinin yhdistäminen tulee asiana kurssin lopussa.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Viini, viinirypälelajike, viinimaa, viinin tarjoileminen, ravintola-ala		
Muut tiedot		

Author(s) RINTEELÄ, Anja	Type of Publication Development project report	
	Pages 87	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title WINE INFORMATION SUPPLIMENT COURSE		
Degree Programme Vocational Teacher Education College		
Tutor(s) KUUKASJÄRVI, Markku		
Assigned by		
Abstract <p>My educate plan is supplement course for waiters. I have done imagined wine information supplement course, which someone could carry through. It has said in educate plan, why plan has done, what is the contents of the course and there has done learning material for students.</p> <p>The course has done for supplement or continuing education. It could be also elective course for example in institute of higher education. The course delves into different kind of grapes and wine countries more deep. There are repetitions of wine and wine serving in the beginning and in the end of the course. There are theory part and practical part. There are wine tasting, food and wine combination in the practical part. There is wine pruuvi in the end of the course. It is same time repetition of the course and summary.</p> <p>The learning material has done to get on with the contents of the course and also add to exercises in the course. There is no exam. The learning material consists of grape sorts and different kind of wine countries. There also study labels in the course. For example what the label tells about wine. There is food and wine combination in the end of the course.</p>		
Keywords Wine, grape wine country, wine serving, restaurant trade		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

TEORIAOSA

1 JOHDANTO.....	3
2 MIKSI KYSEINEN KEHITTÄMISHANKE?.....	4
3 KEHITTÄMISHANKKEENA VIINITIETOUDEN TÄYDENNYSKURSSI.....	5
4 KURSSIN TUNTISUUNNITELMA.....	7
5 OPPIMATERIAALI VIINITIETOUDEN TÄYDENNYSKURSSILLE....	9
6 POHDINTA.....	10
8 ITSEARVIOINTI.....	11
LÄHTEET.....	13
KUVIOT	
Kuvio 1. Ammattitaidon osatekijät.....	5

OPPIMATERIAALIOSA

1 JOHDANTO.....	1
2 VIININ HISTORIA LYHYESTI.....	2
3 VIININ VALMISTUS.....	3
3.1 Valkoviinin valmistus.....	3
3.2 Punaviinin valmistus.....	4
4 RYPÄLELAJIKKEITA.....	5
4.1 Tummat rypäleet.....	5
4.1.1 Cabernet Sauvignon.....	6
4.1.2 Carmenère.....	7
4.1.3 Gamay.....	9
4.1.4 Grenache.....	10
4.1.5 Merlot.....	12
4.1.6 Nebbiolo.....	14
4.1.7 Pinot Noir.....	15
4.1.8 Sangiovese.....	17
4.1.9 Syrah.....	19
4.1.10 Tempranillo.....	20
4.2 Vaaleat rypäleet	22
4.2.1 Chardonnay.....	23
4.2.2 Gewürztraminer.....	25
4.2.3 Muscat.....	27
4.2.4 Palomino.....	28
4.2.5 Pinot Blanc ja Pinot Gris.....	30
4.2.6 Riesling.....	32
4.2.7 Sauvignon Blanc.....	34
4.2.8 Sémillon.....	36
4.2.9 Trebbiano.....	38
4.2.10 Viognier.....	39
5 VIINIMAITA.....	41
5.1 Espanja.....	41
5.1.1 Rioja.....	42
5.1.2 Kastilia-León	42

5.1.3 Katalonia.....	43
5.2 Italia.....	44
5.2.1 Etelä-Italia – Apulia, Basilicata, Kalabria, Kampania ja Sisilia.....	44
5.2.2 Toscana.....	45
5.2.3 Veneto.....	45
5.2.4 Piemonte.....	46
5.3 Ranska.....	47
5.3.1 Alsace.....	47
5.3.2 Beaujolais.....	47
5.3.3 Bordeaux.....	48
5.3.4 Bourgogne.....	48
5.3.5 Chablis	48
5.3.6 Languedoc-Roussillon.....	49
5.3.7 Libournais.....	49
5.3.8 Loire.....	50
5.3.9 Rhône.....	50
5.4 Saksa.....	51
5.5 Muita Vanhan maailman viinimaita.....	52
5.6 Argentiina.....	52
5.7 Australia.....	53
5.8 Chile.....	55
5.9 Etelä-Afrikka.....	56
5.10 Yhdysvallat.....	57
5.11 Muita Uuden maailman viinimaita.....	58
6 MITÄ ETIKETTI KERTOO?	59
7 VIRHEELLISEN VIININ TUNNISTAMINEN.....	61
8 VIININ TARJOILEMINEN ASIAKKAALLE.....	62
9 VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN.....	63
10 VIINISANASTO.....	68
LÄHTEET.....	70
 KUVIOT	
Kuvio 1. Etiketin kertomaa.....	60

1 Johdanto

Nykyisin voidaan entistä enemmän puhua ruokakulttuurien yhdistymisestä ja maailmanlaajuisesta ruokakulttuurista. Etelä- ja keskieurooppalaiseen ruokakulttuuriin kuuluu viini ruokajuomaksi, mikä on vähitellen tullut myös meille Suomeen. Vielä 15 vuotta sitten harvassa ruokaravintolassa oli omaa viinilistaa, tai jos oli, se oli hyvin suppea. Siitä löytyi yleensä vain muutama kaikkien tuntema viini tunnetuimmista viinimaista, ja harvat asiakkaat tilasivatkaan viiniä ruoan kanssa. Nykyisin ruokaravintoloissa on tasokkaita ja monipuolisia viinilistoja, joista löytyvät tarkat kuvaukset viineistä ja yleensä joitakin ruokasuosituksia viinille.

Nykyajan asiakas on tietoinen eri viineistä, ja hänellä on monesti jo oma suosikkiviinirypälelajike tai -viinimaa. Itse olen työssäni huomannut, että asiakkaat kyselevät hyvin paljon viineistä ja pyytävät ruoallensa viinisuositusta. Ammattitaitoinen tarjoilija tuntee tunnetuimmat rypälelajikkeet ja viinimaat sekä osaa kertoa asiakkaalle kyseisestä viinistä tärkeimmät asiat esim. rypälelajikkeen, maun ja tuoksun, viinimaasta jotain ja mille ruoalle viini sopisi. Tarjoilijan on tiedettävä loppujen lopuksi kyseistä viinipullosta todella paljon, ja tämä kaikki löytyy melkeinpä kaikki hyvästä viinipulonetiketistä.

Viini on tulevaisuuden juttu ravintola-alalla. Itse olen kiinnostunut viinistä, ja olen sitä opiskellut itse ja työni kautta. Mielestäni hyvän tarjoilijan tulee osata myydä asiakkaalle tilanteeseen sopiva viini. Tarjoilijan tulee tietää viinistä perusasioita ja käsitellä sitä oikein. Kehittämishankkeeni on tiivistetty tietopaketti viinistä. Paneudun kehittämishankkeeni oppimateriaalissa lähinnä viinirypälelajikkeisiin ja viinimaihin, koska niitä ei tarjoilijan peruskoulutuksessa opeteta näin tarkasti. Tuon esille lyhyesti viinin valmistuksen ja tarjoilijan työhön liittyviä asioita esim. miten viini tarjoillaan asiakkaalle.

Kun tarjoilija tuntee eri viinirypälelajikkeet ja viinimaat, hän pystyy kertomaan asiakkaalle viinistä paljon sellaista tietoa, mitä tavallinen asiakas ei tiedäkään. Viinin tarjontu asiakkaalle on tietyllä lailla jonkinlainen opetustilanne. Mielestäni sen tarkoituksena on, että asiakas oppii siinä viinistä jotakin ja pystyy nauttimaan viinistä enemmän kuin lukemalla vain viinilistalta, millainen viini on kyseessä.

2 Miksi kyseinen kehittämishanke?

Kehittämishankkeeni aiheen valitsin siksi, että aihe kiinnostaa minua itseäni jo ammattini puolesta. Toivon, että siitä on hyötyä minulle opettajaksi kasvaessani ja että jos joskus pääsen toteuttamaan viineistä kertovan kurssin, minulla on siihen jo laadittu minun näköiseni oppimateriaali. Oppimateriaalin tieto ei vanhene ihan heti vaan sitä voi täydentää koko ajan, ja näin oppimateriaali pysyy ”ajan hermoilla”.

Ruokaravintolan myynnistä 80 prosenttia tulee ruokamyynnistä ja loput juomista. Ruoassa on yleensä huono kate ja suuret kustannukset. Juomissa on hyvä kate, ja sen saa hankittua vieläpä aika helpolla työllä. Niinpä moni ruokaravintola onkin alkanut panostaa ruokajuomien myyntiin. Viineissä on hyvä kate, mutta ne vaativat ammattitaitoisen henkilökunnan myymään. Ruokaravintolat panostavat ammattitaitoiseen henkilökuntaan, koska se pystyy hankkimaan palkkansa itselleen ja luomaan ammattitaidollaan hyvän maineen ruokaravintolalle. Esimerkiksi viinipullossa on noin 60 prosentin kate ja oluessa noin 60 prosentin kate. Tarjoilija myy asiakkaalle viinipullon ja toisen tarjoilijan on myytävä asiakkaalle viisi olutta päästäkseen samaan myyntiin viinipullon myyneen tarjoilijan kanssa. Yleensä asiakas juo ruoan kanssa 2-3 olutta, joten kannattavampi myynti tulee yhdestä viinipullostä. Laskelma näyttää seuraavalta:

Viinipullo 20 € 60 % myyntikate à 12 €myyntikatetta

Oluttuoppi 4 € 60 % myyntikate à 2,40 €myyntikatetta (3 x 2,40 € = 7,20 €)

Edellä mainittujen asioiden pohjalta kouluissa pitäisi mielestäni painottaa enemmän viiniopetukseen. Esimerkiksi ammattikorkeakoulussa viinit olivat valinnainen kurssi, jonka saivat suorittaa siitä kiinnostuneet. Itse olen opiskellut viinejä omatoimisesti ja keräten itsenäisesti tietoa. Tarjoilijoille opetetaan koulussa viinin perusasiat, esim. perusrypäleet, joitakin viinimaita ja perusasiat viinin käsittelystä, mutta laajempaa ja ammattitaitoisempaa viiniopetusta ei ole. Joissakin kouluissa on valinnaiskursseina viinin ja ruoan yhdistämistä tai viinitietoutta, mikä on aivan liian vähän verrattuna siihen, kuinka isoa osaa se näyttelee ammattitaitoisen tarjoilijan työssä.

Kehittämishankkeeni on tarkoitettu työssä oleville tarjoilijoille laajentamaan heidän toisen asteen oppilaitoksissa hankkimaansa viinitietoutta. Monessa arvostetussa ruokaravintolassa kysytäänkin työhaastattelussa, onko hakijalla jokin erikoisosaamisalue.

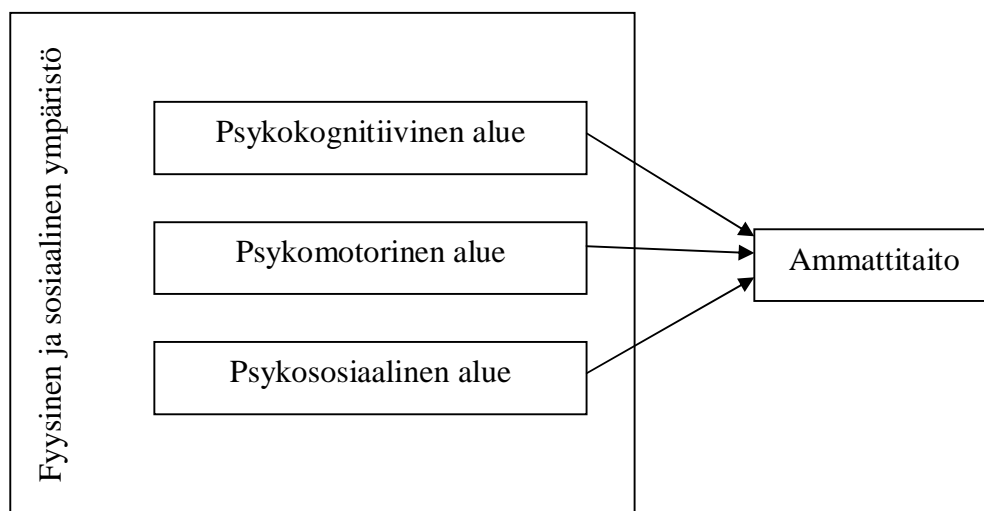
Viinit ovat nykyään yksi hyvin arvostettu erikoisosaamisalue, kun muutama vuosi sitten se oli esimerkiksi vatitarjoilu. Tämä kuvitteellinen kurssi antaa tarjoilijalla täydennystietoa viineistä ja on hyvä pohja jatkaa vaikka somerlieriksi.

Kuvitteellinen viinitietouden täydennyskurssi on suunnattu tarjoilijoille, jotka kyseisellä kurssilla täydentävät ja hankkivat itselleen omaa erikoisosaamisaluettaan. Kurssi voitaisiin pitää aikuiskoulutuksena tai sitten esimerkiksi valinnaiskursina. Kurssin opiskelijoilla täytyy olla kuitenkin jonkinlainen perustieto ja –koulutus tarjoilijan työhön.

3 Kehittämishankkeena viintietouden täydennyskurssi

Aiemmin pyrittiin määrittelemään kunkin ammatin ammattitaitovaatimukset hyvinkin yksityiskohtaisesti erilaisilla työnmittauksen menetelmillä. Ammattien jatkuvasti muuttuessa ja uudistuessa myös ammattitaitovaatimukset muuttuvat. Nykyisin tarvitaan monipuolista ammattitaitoa ja joustavuutta Ammattitaitojen voimakas muutos vaikuttaa myös koulutuksen tavoitteisiin ja sisältöihin. Helakorven (1992) kirjasta otetussa kuviossa 1 on esitetty ammattitaidon jakautuminen eri osa-alueisiin, jotka ovat psykologinen alue eli tiedollinen alue, psykomotorinen alue eli taidollinen alue ja psykososiaalinen alue eli asenne. (Helakorpi 1992, 194 – 195.)

Kuvio 1 Ammattitaidon osatekijät (Helakorpi 1992, 195).



Kehittämishankkeessani paneudun ammattitaidon tiedolliseen osioon. Kehittämishankkeeni on tiedollinen viinitietouden kurssi, joka on tarkoitettu täydennys- tai valinnaiskursseiksi. Kurssille tulevilla täytyy olla tarjoilijan pohjakoulutus tai työelämässä hankittua tietoa tarjoilijan ammatista. Tarjoilijan toisen asteen ammatillisessa koulutuksessa opetetaan perusasiat. Tarjoilijan valtakunnallisessa opetussuunnitelmassa on tarjoilijan osaaminen määritelty seuraavasti:

Ravintolapalvelun koulutusohjelman suorittaneen on osattava toimia anniskeluravintolan tarjoilu-, myynti-, kassa- ja muissa asiakaspalvelutehtävissä. Hänen on tunnettava ravintolan palvelukokonaisuus ja osattava aktiivisesti myydä ravintolatuotteita. Hänellä on oltava hyvät kommunikaatio-, myynti-, vuorovaikutus- ja ihmissuhdetaidot. Tarjoilijan on oltava kielitaitoinen ja osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä. (Valtion opetussuunnitelma 2000, 13.)

Ravintolapalvelun koulutusohjelmassa ei opeteta viineistä muuta kuin myyntityö eli käytännön ammattitaito. Tiedollinen ammattitaito jää todella huteralle pohjalle viineistä. Kehittämishankkeeni täydentää juuri tiedollista ammattitaitoa tarjoilijan viinitietoudesta.

Kurssi on tarjoilijalle suunnattu viinitietouden täydennyskurssi. Se olisi yhden opintoviikon pituinen kurssi eli 40 tuntia. Lähiopetusta olisi 30 tuntia ja etäopiskelua 10 tuntia. Jos oppilaitoksen yksi jakso olisi kuusi viikkoa, niin viikossa olisi viisi tuntia opetusta. Opetus jakautuisi kahden ja kolmen tunnin opintokokonaisuuksiksi, koska yhden tunnin opintokokonaisuus on kyseiseen aineeseen liian lyhyt. Maistelut ja muu käytännön kokeilu vievät aikaa, joten tunnissa niistä ei saataisi niiden tarjoamaa hyötyä irti.

Kurssista ei pidettäisi varsinaista koetta, vaan opiskelijat tekisivät pieniä etätehtäviä, ja lopuksi järjestettäisiin viinipruuvi, jossa kerrattaisiin ja tunnistettaisiin perusviinejä ja maisteltaisiin, miten viinipruuvin valitut viinit ja ruoat sopivat yhteen. Tehtävät palautettaisiin seuraavan viikon ensimmäiselle opintokerralle, jolloin niiden tarkistaminen ja arviointi ei kasautuisi kurssin loppupuolelle. Tehtävät olisivat lyhyitä ja tiivistäviä tehtäviä opintokerran aiheesta, ja samalla opiskelijat täydentäisivät saamaansa opintomateriaalia.

4 Kurssin tuntisuunnitelma

VIKKO 1

Ensimmäisellä kolmella tunnilla kyseltäisiin opiskelijoiden aiempaa viinituntemusta ja mahdollisia kursseja. Pitäisin pienen testin, joka antaisiin ohjeistusta opiskelijoiden aiempaan viinitietämykseen. Perehdyttäisiin viinin historiaan ja tutkittaisiin sen juuria. Viinin synnystä on monia tarinoita ja uskomuksia, joihin olisi aluksi mukava tutustua. Perehdyttäisiin viinin valmistukseen yleisesti ja aika pikaisesti. Opiskelijat voisivat kotona perehtyä asiaan tarkemmin ja hankkia tietoa viinin valmistusmenetelmistä ja viininvalmistuslaitteista. Tietoa löytyy esim. internetistä ja alan kirjallisuudesta. Tehtävänä olisi koota viininvalmistusmenetelmistä tiivistetty tietopaketti, joka täydentäisi opintomateriaalin viininvalmistusosiota.

Seuraavilla kahdella tunnilla päästäisiin pääasiaan eli viinirypälelajikkeisiin. Aloitettaisiin tummista rypälelajikkeista. Käytäisiin aluksi ne teoriassa lävitse. Niitä voitaisiin havainnollistaa kuvin, joita löytyy alan kirjoista ja internetistä. Kahdessa tunnissa ehdittäisiin käydä kaikki tummat rypälelajikkeet lävitse.

VIKKO 2

Seuraavilla kolmella tunnilla kerrattaisiin aluksi tummia rypälelajikkeita ja niiden tyypillisimpiä asioita. Samalla tuoksuteltaisiin rypäleiden perustuoksuja sellaisten hajupullojen avulla. On olemassa sellainen sarja, jossa on yleisimpien viinien tuoksuja ja aromien tuoksut.

Sitten olisi käytännön vuoro eli maisteltaisiin eri tummista rypälelajikkeista tehtyjä viinejä ja niiden perustuoksut ja –maut käytäisiin lävitse. Viime vuonna on markkinoille tullut viinisarja, jossa on yleisimmistä rypälelajikkeista tehtyjä puhtaita viinejä. Näin oppii rypäleen perusmaun. Yleensä viineissä on sekoitettu kahta tai useampaa rypälelajiketta, vaikka sitä ei aina edes mainita etiketissä tai viiniselosteessa, ja näin viinissä ei maistu esim. puhdas Cabernet Sauvignon vaan Cabernet Sauvignonin ja Merlotin sekoitus. Viinisarjan viinien avulla opiskelija oppii maistamaan kyseisen rypälelajikkeen perusmaut ja haistamaan perustuoksut ja –aromit. Samalla voitaisiin vertailla tuntien alussa tuoksuteltujen näytepullojen tuoksua viineistä löytyviin tuoksuihin. Voitaisiin vertailla, miltä jokin tietty tuoksu tuoksuu hajupullossa ja sitten oikeassa viinissä.

Seuraavalla kahdella tunnilla käytäisiin teoriassa lävitse vaaleat rypälelajikkeet. Apuna käytettäisiin kuvia, joita löytyy alan kirjallisuudesta ja internetistä.

VIIKKO 3

Seuraavilla kolmella tunnilla kerrattaisiin aluksi vaaleat rypälelajikkeet ja niiden tyypillisimpiä asioita. Samalla tuoksuteltaisiin vaaleiden rypäleiden perustuoksuja, kuten tehtiin tummien rypäleiden kanssa. Sen jälkeen maisteltaisiin vaaleiden rypäleiden viinejä, kuten tummien rypäleiden kanssa tehtiin edellisellä viikolla. Tehtäisiin samanlainen vertailu tuoksupullojen avulla kuin tummissakin rypäleissä.

Tehtävä rypälelajikkeista voisi olla etsiä muita rypälelajikkeita, joita ei tunneilla käyty läpi. Oppimateriaalissa ovat vain kaikista yleisimmät rypälelajikkeet, eikä ole ehkä niitä kaikkiaakaan. Niinpä opiskelijat ottaisivat itse selvää muutamasta muusta rypälelajikkeesta, esim. viisi muuta rypälelajiketta voisi olla sopiva määrä. Opiskelija kokoa isi siitä samoja tietoja kuin oppimateriaalissa on rypälelajikkeista.

Seuraavalla kahdella tunnilla tutustuttaisiin viinimaihin ja niiden viinituotantoon. Viinimaat käytäisiin lävitse aika pintapuolisesti, mutta kuitenkin poimittaisiin esille jokaisesta maasta sille maalle tyypillisiä piirteitä viineistä ja rypäleistä.

Tehtävänä opiskelijalla voisi olla kahden eri viinimaan vertailu. Toinen olisi Vanhan maailman ja toinen Uuden maailman viinimaa, jolloin hänelle muodostuisi käsitys niiden eroista ja samankaltaisuuksista. Voi sanoa, että Vanhan ja Uuden maailman viinit erottaa toisistaan, mutta toisaalta niissä on yhtäläisyyksiä, jotka olisi hyvä oppia tunnistamaan.

VIIKKO 4

Seuraavilla kolmella tunnilla maisteltaisiin viinimaiden tunnetuimmat ja tyypillisimmät viinit, joiden pohjalta opiskelija pystyy hahmottamaan kyseiselle viinimaalle tyypillisen viinin maun ja luonteen. Ehkä ei ihan jokaisesta viinimaasta olisi viiniä, mutta suosituimpien viinimaiden viinit käytäisiin lävitse, esim. Ranska Beuajolais Nouveau –viini, jos on kurssi joulukuussa, Espanjasta Rioja–viini, Saksassa Riesling–viini, Australiasta Syrah–rypäleestä valmistettu viini, Kaliforniasta Zinfandel–viini.

Seuraavilla kahdella tunnilla tutustuttaisiin viinipullojen etiketteihin ja siihen, mitä ne kertovat. Aluksi käytäisiin teoriassa lävitse se, mitä etiketistä löytyy. Sen jälkeen opiskelijat saisivat pienissä ryhmissä tutustua erilaisiin etiketteihin ja etsiä, mitä niistä löytyy. Jokainen ryhmä saisi jonkin tai jotkin viinimaat, joiden etiketteihin he tutustuisivat. Ryhmät tekisivät työskentelystään posterin, jotka arvioitaisiin tuntien lopuksi. Vertailtaisiin Vanhan maailman ja Uuden maailman viinipullojen etikettien sisältöä ja ulkonäköä.

VIKKO 5

Seuraavilla kolmella tunnilla opeteltaisiin viinien virheitä ja virheiden tunnistamista. On olemassa sellainen hajupullosarja, jossa on pienissä pulloissa viinien vikojen erilaisia tuoksuja. Sitten käytäisiin lyhyesti lävitse viinien tarjoileminen ikään kuin kertauksena. Tehtäväksi opiskelijat saisivat etsiä, miten vuosikertaviinipullo tarjoillaan asiakkaalle ja kuinka vuosikertaviinipullo avataan oikein asiakkaalle.

Seuraavalla kahdella tunnilla kävisimme lävitse viinin ja ruoan yhdistämisen perussääntöjä tai -olettamuksia. Ne ovat niin makuasioita, että mielestäni niihin ei ole yhtä oikeaa yhdistelmää, eikä makuasioista voi kiistellä.

VIKKO 6

Seuraavilla kolmella tunnilla maistelisinme perusviinejä ja perusmakuja, esim. hapan-ta, suoloista, karvasta ja makeaa, miten ne sopivat yhteen ja mitkä maut vahvistavat ja mitkä taas miedontavat viinin tai ruoan omaa makua.

Viimeisillä kahdella tunnilla pitäisimme viinipruuvin, jossa tavallaan kerrattaisiin opittuja asioita ja maisteltaisiin, miten viinipruuvin viinit ja ruoat sopivat yhteen. Viinipruuvi olisi tietynlainen yhteenveto kurssista ja samalla johdatus seuraavalle askelelle viinien maailmaan.

5 Oppimateriaali viinitietouden täydennyskurssille

Kurssin alussa pidettäisiin diagnostinen tietopuolinen testi, jonka avulla kartoitettaisiin kurssilaisten aikaisempi tietämys viineistä. Testi voisi olla seuraavanlainen:

1. Luettele tuntemiasi viinirypälajikkeita.
2. Jaottele viinimaat Vanhan maailman ja Uuden maailman viinimaihin.
3. Kerro mieli viinirypälajikkeesta jotakin, esim. maku, tuoksu, väri.

Testi olisi hyvin pienimuotoinen ja siinä opiskelija saisi kertoa pohjatietoaan muutama kysymyksen pohjalta, mikä antaisi opettajalle suuntaa opiskelijoiden viinitietämyksestä. Testin kysymykset painottuisivat kurssilla käsiteltävään asiaan ja siihen, kuinka paljon opiskelijat tietävät jo ennestään asiasta.

Oppimateriaali on tarkoitettu opiskelijalle, opettajan versio voisi olla seuraavan kehittämishankkeen aihe. Oppimateriaaliin olen kerännyt mielestäni oleellista syventävää tietoa viinirypäleistä ja viinimaista. Alussa ja lopussa on yleistä tietoutta viineistä, kuten viinin valmistuksesta ja viinin tarjoilusta, joiden avulla saadaan oppimateriaaliin syvyyttä.

Jäsentelyssä olen edennyt mielestäni loogisessa järjestyksessä. Ensiksi on historiaa, viinin valmistusta ja sitten itse pääasia eli viinirypälajikkeita ja viinimaita. Lopuksi on koottu yleistä ja syventävää tietoa viinipullon etiketistä, viinien vioista, tarjoilusta ja viinin ja ruoan yhdistämisestä.

6 Pohdinta

Kehittämishankkeeni oppimateriaalissa paneuduin ainoastaan puna- ja valkoviineihin, koska työ olisi paisunut kuin pullataikina, jos olisin paneutunut kaikkiin viineihin. Näin olisi tullut laadituksi jo kahden tai kolmenkin kurssin oppimateriaali. Oppimateriaalin alussa kerron lyhyesti viinin historiasta ja valmistuksesta. Mielestäni niihin ei kannata paneutua sen enempää, koska ne eivät ole mitenkään oleellisia tarjoilijan täydennyskurssilla.

Sitten paneuduin viinirypälajikkeisiin ja niistä valitsin tutuimmat lajikkeet. Viinirypäleistä löytyi paljon mielenkiintoista tietoa. Itse olen käynyt muutamilla viinitarhoilla ja siellä nähnyt erilaisia viinirypälajikkeita. Samalla olen saanut itse huomata, kuinka erilaisia lajikkeet ovat. Viinimaista paneuduin suurimpiin ja tunnetuimpiin, tosin mainitsin tavalliselle ihmiselle myös hiukan tuntemattomampiakin viinimaita. Itse

olen päässyt käymään joissakin näistä tuntemattomista viinimaista ja tutustumaan niiden viineihin, mitä suosittelen lämpimästi kaikille viineistä kiinnostuneille ihmisille.

Viinipullon etiketti on mielestäni oiva tiedonlähde viiniin. Etiketistä löytyy melkein kaikki oleellinen tieto viinistä ja sen valmistajasta. Kerroin lyhyesti, mitä etiketistä löytyy. Uuden maailman viinien etiketeissä on yleensä vähemmän tietoa kuin Vanhan maailman etiketeissä. Tämä johtuu ehkä siitä, että Vanhan maailman viinintuottajat haluavat tarjota asiakkaalle kaiken oleellisen tiedon etiketissä, kun taas Uuden maailman viinintuottajat luottavat yksinkertaiseen ja pelkistettyyn etikettiin.

Tarjoilijan työn kannalta yksi olennainen asia on tunnistaa pilaantunut viini. Siitä kerroin oppimateriaalissa yleisesti, koska sen oppii vain harjoittelemalla maku- ja hajuaistin avulla. Yleisin pilaantumisen syy on korkkivika, joka on loppujen lopuksi aika harvinainen vika. Tärkeämpi asia on osata tarjoilla viini asiakkaalle oikein. Itse opin taas viinin tarjoilemisesta uutta. Tosin paneuduin oppimateriaalisissa vain puna- ja valkoviineihin, joten esim. kuohuviinin tai vuosikertaviinien tarjoileminen on ihan erilaista kuin tavallisen viinin.

Lopussa on tiivistetysti tietoa viinin ja ruoan yhdistämisestä. Siitä löytyy tietoa vaikka kuinka paljon, mutta olen tullut siihen tulokseen, että siinä voi soveltaa hyvin pitkälle omaa mieltymystä. Makuasioistahan ei voi kiistellä, joten toin vain yleiset asiat esiin. Suosittelen, että opeteltaisiin maistelemaan viinejä eri makujen kanssa ja löytämään sitä kautta juuri omalle makutottumukselleen sopiva viinin ja ruoan yhdistelmä.

7 Itsearviointi

Lähdin työstämään innokkaasti kehittämishanketta heti idean keksittyäni. Idea muhi päässäni pari viikkoa, ja sen jälkeen lähdin sitä työstämään. Sain ensiksi tehdyksi oppimateriaaliosuuden, ja sen jälkeen aloin soveltaa sitä viinikurssin muotoon. Ohjauksen avulla sain luoduksi mielestäni mielenkiintoisen ja toteuttamisen arvoisen viinintäydennyskurssin. Vaikka kurssi on vielä vasta kuvitteellinen, niin toivon, että voin toteuttaa sen jonain päivänä opettajana ollessani.

Olen tyytyväinen kehittämishankkeeseeni. Mielestäni onnistuin saamaan siihen pedagogisen näkökannan ja sain suunnitella kokonaisen kurssin jollekin opintojaksolle. Kurssin runko on mielestäni selkeä ja johdonmukainen. Aikataulutus on toteutuskelpoinen, ja mielestäni kurssin sisältö antaa opiskelijalle hyvin paljon tietoa. Työtä tehdessä huomasin, kuinka hankalaa voi olla suunnitella kurssi, johon on materiaalia todella paljon ja jossa on siten vaikeutena karsia sen ydinasia. En tiedä vielä, miten hyvin olen onnistunut, mutta kun muutaman kerran saan (toivon mukaan joskus) vetää kyseisen kurssin, niin huomaan, onko materiaali sopiva vai mitä osiota pitää täydentää ja mitä karsia.

Kehittämishankkeessani olisi varmasti myös parannettavaa, ja tiedonhalu kasvaa syödessäni. Seuraavaksi voisin tehdä työn kuohuviineistä ja sitten makeista ja väkevistä viineistä. Sitten voisin yhdistää ne ja koota tiivistetyn tietopaketin kaikista viineistä. Tätä työtä voisin lähteä seuraavaksi syventämään suuriin viinintuottajiin ja heidän tuotantoonsa. Toisaalta olisi mukava päästä tutustumaan oikein kunnolla eri viineihin ja viinin ja ruoan yhdistämiseen, missä tosin siinä kukaan ei koskaan tule valmiiksi.

Lähteet

Helakorpi, S. 1992. Ammattikasvatus. Juva. WSOY.

Valtion opetussuunnitelma 2000. Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet. Opetushallitus.



*"Yhdessä viinipullossa on enemmän filosofiaa
kuin kaikissa kirjoissa"*

- Albatross 1990 -

Oppimateriaali viinitietouden täydennyskurssille

Anja Rinteelä

2006

1 Johdanto

Tervetuloa opiskelemaan viinitietouden täydennyskurssille. Kurssin tavoitteena on perehdyttää eri viinirypälelajikkeisiin ja eri viinimaiden viineihin. Kurssi sisältö on seuraavanlainen:

- VIININ HISTORIA LYHYESTI
- VIININ VALMISTUS
- RYPÄLELAJIKKEITA
 - Tummat rypäleet
 - Vaaleat rypäleet
- VIINIMAITA
 - Espanja
 - Italia
 - Ranska
 - Saksa
 - Muita Vanhan maailman viinimaita
 - Argentiina
 - Australia
 - Chile
 - Etelä-Afrikka
 - Yhdysvallat
 - Muita Uuden maailman viinimaita
- MITÄ ETIKETTI KERTOO?
- VIRHEELLISEN VIININ TUNNISTAMINEN
- VIININ TARJOILEMINEN ASIAKKAALLE
- VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN

Kurssi suoritetaan lähiopiskeluna 30 tuntia ja 10 tuntia on etäopiskelua. Kurssista ei pidetä koetta, vaan tehdään muutama tehtävä kurssin edetessä ja lopuksi pidetään viinipruuvi, jossa kerrataan kurssilla opittuja asioita.

2 Viinin historia lyhyesti

Viinien historiasta on monta erilaista tarinaa - miten viini on syntynyt ja missä. Jokaiseen tarinaan liittyy kirkko jollakin tavalla, olihan kirkolla ja uskonnolla suuri merkitys entisajan elämässä. Kirkko määräsi aika pitkälle ihmisten elämän ja elämäntavan. Nykyäänkin kirkot tai oikeastaan luostarit valmistavat omia viinejään myyntiin asti. Kyseessä on monelle luostarille tärkein elinkeino, jolla pystytään pitämään luostari toiminnassa.

Yhden tarinan mukaan viinin keksi itse isä Jumala. Hän istutti ensimmäisen viiniköynnöksen, teurasti sitten karitsan ja valutti sen veren köynnöksen juurelle. Paholainen sattui valitettavasti näkemään tämän. Se teurasti puolestaan leijonan ja sian ja antoi niiden veren valua köynnöksen juurelle. Tästä johtuu viinin tunnettu vaikutus: jos juo pullon viiniä, on lauhkea kuin lammas, jos juo toisen pullon, on rohkea kuin leijona, mutta jos juo kolme tai useampia pulloja, silloin on sika. (Albatross 1990, 36.)

Viinillä on pitkät perinteet: arviot sen iästä vaihtelevat 8000 – 12 000 vuoden välillä. Myös tarinat viinin synnystä ovat toinen toistaan hurjempia. Yleensä arvellaan, että viini on lähtöisin Kaukasiasta. Sieltä se on levinnyt Välimeren Foinikiaan, Kreikkaan ja Roomaan sekä sieltä länteen ja pohjoiseen. Viini tuli Italiaan ja Ranskaan noin tuhat vuotta ennen ajanlaskumme alkua, samoin Pyreneitten niemimaalle, Pohjois-Afrikkaan ja Mustanmeren seudulle. (Albatross 1990, 11 - 12.)

Kirkolla on ollut suuri merkitys viinivalmistuksessa. Luostarit ryhtyivät keskiajalla muuttamaan peltojaan viinitarhoiksi, ja lisää viiniviljelyksiä ne saivat, kun hurskaat kristityt testamenttasivat omaisuuttaan kirkolle. Vuosisatoja Euroopan suurimmat viinitarhat kuuluivat kirkolle. Roomalaiset alkoivat säilyttää viiniä tynnyreissä, joissa sitä oli helpompi kuljettaa ja kypsyttää. Heillä oli myös jokseenkin nykyisen kaltaisia pulloja. Korkki keksittiin kuitenkin vasta 1600-luvun lopulla. Todettiin, että viini säilyi korkilla suljetussa pullossa paremmin ja kypsyi aivan eri tavalla. (Albatross 1990, 11 - 12.)

Viiniköynnökset ovat pitkälle jalostettuina alttiita tuholaisille ja sairauksille, jotka ovat olennaisesti vaikeuttaneet viiniviljelyä. Pahimpana takaiskuna tunnetaan viinikirvan aiheuttamat vahingot, jotka tuhosivat lähes kokonaan Euroopan viinitarhat

1800-luvun loppupuolella. Nykyään tekniikka ja kemia auttavat huomattavasti viinin laadun kohottamisessa. Lisäksi perinteisistä tavoista osataan luopua helpommin kuin aikaisemmin. Tässä perinteiset eurooppalaiset viinimaat ovat nöyrtyneet ottamaan oppia Uuden maailman modernista tekniikasta ja tuotekehittelystä. (Albatross 1990, 11 - 12.)

3 Viinin valmistus

Suurin osa viineistä valmistetaan nykyisin teollisesti ja kehittyneellä taitotiedolla entistä puhtaammiksi, virheettömämmiksi ja tasalaatuisemmiksi. Viininvalmistuksella eli vinifioinnilla tarkoitetaan rypäleiden muuttamista mehuksi ja mehun muuttamista viiniksi. Käytännössä tämä tarkoittaa, että rypäleet puserretaan tai puristetaan ja saatu mehu käytetään. Kemiallisesti katsoen rypälesokeri muutetaan alkoholiksi. Valkoviinin valmistus poikkeaa merkittävästi punaviinien teosta (Albatross 1990, 22; Priewe 1995, 54.)

3.1 Valkoviinin valmistus

Valkoviini valmistetaan vaaleista rypäleistä. Tummiakin voidaan käyttää, jos niitä ei murskata, vaan ne puserretaan heti mehuksi. Kun mehu on saanut hetken seistä eli kaikki epäpuhtaudet ovat painuneet astian pohjalle, alkaa käyminen. Tämä prosessi on pidempi kuin punaviineillä, mutta tarkka lämpötila ja aika vaihtelevat viinityypin mukaan. (Stevenson 2000, 37.)

- 1) Rypäleet on kuljetettava viinitarhasta tehtaaseen huolellisesti ja mahdollisimman pian sadonkorjuun jälkeen, jotta ne ovat saapuessaan huippukunnossa.
- 2) Kannat ja siemenet poistetaan. Rypäleet murskataan kevyesti, jolloin mehu pääsee kosketuksiin kuorissa olevien hiivasienten kanssa.
- 3) Murskatut rypäleet voidaan pumpata tankkeihin ”maseroitumaan” eli likoamaan kuorineen. Tämä kestää 12 - 48 tuntia, jolloin kuorissa olevat maku- ja aromiaineet irrottuvat.

- 4) Vain itsestään valuvat ja ensimmäisen puserruksen mehut ovat kyllin raikkaita ja hedelmäisiä käytettäviksi valkoviinin valmistuksessa. Mehu jätetään kirkastamaan tai se suodatetaan.
- 5) Käyminen tapahtuu joko ruostumattomissa terästankeissa tai tammitynnyreissä. Suurin osa valkoviineistä suodatetaan ja pullotetaan välittömästi, jotta niiden raikkaus säilyy. (Stevenson 2000, 27.)

3.2 Punaviinin valmistus

Punaviinin valmistusprosessi on samantapainen kuin valkoviinin. Ero siinä on, että rypäleiden kuoret jätetään mehun joukkoon käymisen ajaksi antamaan viinille täyteläisempää makua ja väriä. Käymislämpötila on korkeampi kuin valkoviinillä, ja käyminen kestää 10 päivästä 30 päivään. Viini saa ikääntyä tynnyreissä tai tankeissa ennen pullotusta. (Stevenson 2000, 38.)

- 1) Punaviini tehdään lähes aina tummista rypäleistä. Punaviinin luonne johtuu pitkälti tanniineista. Nämä parkkihapot rypäleen kuoreissa ja siemenissä näyttelevät pääosaa punaviinien kypsymisprosessissa.
- 2) Rypäleiden kannat poistetaan tavallisesti, sillä niissä oleva tanniini on usein liian karvasta. Sitten rypäleet murskataan kevyesti, jolloin esikäyminen alkaa mahdollisimman nopeasti.
- 3) Sekä mehu että kuoret (joskus jopa kokonainen terttu) pannaan käymistankkiin ja käymisolosuhteita tarkkaillaan erittäin huolellisesti. Rypäleiden kiinteät osat antavat mehuun värin ja tanniinipitoisuuden.
- 4) Kuorten kanssa käymisen jälkeen itsestään valuva viini juoksetetaan tankista ja massa puserretaan ns. puristeviiniksi. Osa tästä voidaan myöhemmin käyttää vapaasti valuneen viinin tasapainottamiseen.
- 5) Vaatimattomia viinejä voidaan pullottaa heti, mutta suurin osa juoksetetaan tammitynnyreihin tai terästankeihin ikääntymään. Toinen juoksetus (pohjasakan erottaminen) ja suodatus eli kirkastaminen ovat osa prosessia. Näiden jälkeen viini pullotetaan. (Stevenson 2000, 38.)

4 Rypälelajikkeet

Viiniköynnökset ovat suuri, monenkirjava kasviperhe. Kaikki klassiset viininvalmistusrypäleet ovat peräisin *Vitis vinifera* –lajista, joka tuottaa suurimmat ja makeimmat hedelmät. On olemassa tuhansia eri *Vitis vinifera* –lajikkeita. Rypälelajike määrää viinin luonteen, vaikka myös kasvuolosuhteet ja valmistusprosessi vaikuttavat lopputulokseen. Viiniviljelijä kiinnittää lajiketta valitessaan huomiota satoisuuteen, nopeaan ja varmaan kypsymiseen, hyvään vastustuskykyyn sairauksia vastaan, vahvaan väriin, säänkestävyyteen ja ikään. (Albatross 1990, 13; Stevenson 2000, 12.)

Voidaan sanoa, että mitä karumpi maaperä, sitä paremmin se soveltuu viiniköynnökselle. Tämän vuoksi suurimmat viiniviljelykset sijaitsevatkin karuilla vuorenrinteillä. Vanhat viiniköynnökset tuottavat parempia rypäleitä, koska veden määrä rypäleissä vähenee suhteessa muihin aineosiin köynnöksen vanhetessa. Toisaalta tuotto pienenee köynnösten vanhetessa, ja siksi köynnöksiä vaihdetaan 20 - 25 vuoden välein. Siitä seuraa kylläkin useiden vuosien katkos tuotannossa, mutta suurilla viiniviljelyksillä vaihto tehdään porrastetusti, jottei tule katkosta tuotantoon. (Albatross 1990, 13; Stevenson 2000, 12.)

Maailmassa on jopa yli 10 000 eri viinirypälelajiketta, joista ylivoimaisesti suurin osa ei sovellu viinin valmistukseen, vaan ne syödään tuoreina tai kuivatettuina. Viineihin käytettäviä lajikkeita on noin tuhat, joista tunnettuja on noin 60. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 15.) Viinin valmistukseen käytettävät rypäleet eivät sovellu syömiseen. Ne ovat happaman makuisia, ja osa rypäleistä on jalohomeen peitossa, mikä tekee niistä syömäkelvottomia.

4.1 Tummat rypäleet

Tummia rypäleitä käytetään pääsääntöisesti punaviinien valmistukseen, mutta käytetään niitä myös valkoviinin valmistukseen. Tummien rypäleiden mehu on vaalea, ja siksi ne soveltuvat valkoviinin valmistukseen. Punaviinin punainen väri tulee tummien rypäleiden kuorenväristä, jota liukenee rypälemehuun käymisen aikana.

Lähteenä olen käyttänyt tummien rypäleiden tiedoissa Alkon Etikettiklubin internetsivujen viinitieto-osiota, jossa on koottuna Uudet tuotteet –lehdistä artikkeleita vuosilta 1999 – 2000, Karmavuon & Lihtosen (2002, 27 - 38) Viini ja ruoka –kirjaa, Stevensoinin (2000, 12 - 19) Hyvä tietää 101 viini –kirjaa ja Albatrossin (1990, 18 – 20) Viini-kirja-teosta.

4.1.1 Cabernet Sauvignon

Yleistä

Cabernet Sauvignon on yksi tunnetuimmista tummista rypälelajikkeista. Se on ranskalainen lajike, jolla on monta nimeä, mm. Bidure, Petite Vidure, Vidure, Marchoupet, Bouchet, Sauvignon Rouge. Cabernet Sauvignonin viljelyala on maailmalla viime vuosikymmeninä kasvanut valtavasti. Tällä hetkellä sen istutukset kattavat maailmassa arviolta 150 000 – 170 000 hehtaaria, ja ainakin koeviljelmiä löytyy lähes kaikista viinintuottajamaista. Suosioon ovat vaikuttaneet kuluttajien voimakas kysyntä ja lajikkeesta valmistettujen viinien miellyttävä laatu. Merkittäviä alueita Bordeaux'n lisäksi ovat Loire, Languedoc-Roussillon ja Lounais-Ranskan alueet. Muualla Euroopassa sitä viljellään runsaimmin Italian koillisosissa ja Toscanassa sekä Espanjassa etenkin Penedèsissä. Itä-Euroopan maista Romania, Jugoslavia, Bulgaria, Moldova, Ukraina ja Venäjä viljelevät Cabernet Sauvignonia todella runsaasti. Euroopan ulkopuolella Cabernet Sauvignon on johtavia lajikkeita Yhdysvalloissa, Chilessä, Argentiinassa, Etelä-Afrikassa ja Australiassa. Se löytyy myös Kanadasta, Uudesta-Seelannista, Marokosta, Israelista ja Libanonista.

Kasvatusolosuhteet

Cabernet Sauvignon ei vaadi kasvupaikaltaan paljon, mutta se pitää karusta läpäisykykyisestä sorasta. Se sopeutuu hyvin moniin erilaisiin ympäristöihin. Lajike viihtyy parhaiten lauhkeassa, lämminsykyisessä ilmastossa. Viileissä olosuhteissa se ei aina ehdi täysin kypsyä kun taas kuumassa se menettää osan aromaattisuudestaan ja tanniinisuudestaan. Cabernet Sauvignon on pakkasenkestävä köynnös kovan puuaineksensa ja paksun kuorensa ansiosta. Bordeaux'n olosuhteissa lajike on kasvukaudeltaan myöhäinen herääjä ja viimeinen kypsyjä. Se on helppohoitoinen, pienisatoinen ja samalla hyvin vastustuskykyinen monille köynnöstaudeille.

Rypäleen ominaisuudet

Cabernet Sauvignonin rypäleterit ovat pieniä tai keskikokoisia, ja rypäleet sijaitsevat melko harvassa. Rypäleet ovat pienehköjä ja erittäin paksukuorisia, väriltään tummansinivioletteja ja voimakkaan vahapintaisia, happo- ja tanniinipitoisia sekä aromikkaita. Ne sisältävät suhteellisen vähän sokeria, mutta paljon väriaineita ja siemeniä.

Viinien ominaisuudet

Cabernet Sauvignon tuottaa, niin kuin kaikki muutkin lajikkeet, monenlaisia viinejä. Bordeaux'ssa rypäleestä tehdään hyvin harvoin puhtaita lajikeviinejä. Cabernet Sauvignonin kumppaneina viinin valmistuksessa ovat yleensä Merlot ja Cabernet Franc. Espanjassa Cabernet Sauvignon on saanut seurakseen usein Tempranillon, Italiassa Sangiovesen ja Australiassa Shirazin. Puhtaita Cabernet Sauvignon -viinejä tuotetaan paljon Etelä-Ranskassa, Itä-Euroopassa, Kaliforniassa, Chilessä ja Argentiinassa sekä Australiassa.

Tyypilliset Cabernet Sauvignon -viinit ovat väriltään synkänpunaisia, tanniinipitoisia, aromikkaita, erittäin kypsytyksestäviä ja usein pitkäikäisiä. Aromit, joita Cabernet Sauvignon -viineistä voi löytää, ovat muste, mustaherukka, setripuu, mansikka, kirsikka, savu, mausteet, toffee, kahvi, nahka, talli, minttu ja paprika.

4.1.2 Carmenère

Yleistä

Carmenère on alkuperältään Ranskan bordeauxlainen. Carmenèren nimi on monille viininharrastajille jo itsessään outo, mutta silläkin on synonyymejä, mm. Cabernella, Bouton Blanc, Grande Vidure, Grand Carmenet, Carbouet, Cabernet Carmenère, Grande Vidurena (Chile), Karmene. Carmenère (Balkania, Venäjä). Kun viinimaailma alkoi palata juurilleen 90-luvun puolivälissä, nostettiin monia vanhoja paikallisia lajikkeita kuluttajien tietoisuuteen, ja samalla löytyi myös Carmenère tuottajien "takapihalta" ensin Chilestä ja nyt myös Pohjois-Italiasta ja Kaliforniasta. Monet viljelijät ovat tietämättään kasvattaneet lajiketta, ja monet meistä ovat nauttineet Carmenèreviinejä luullen niiden olevan Merlot'ista tai Cabernet Francista valmistettuja viinejä.

Carmenèrestä on muotoutumassa muotilajike. Ranskassa sen viljelyala on arviolta 30 hehtaaria, mutta kiinnostus lajikkeeseen on herännyt. Chilen Merlot'sta arviolta vähintään 50 prosenttia on Carmenèrää, vaikka virallisesti rekisterissä on vain 1 200 hehtaaria Carmenèrää ja 8 500 ha Merlot'ta. Pohjois-Italiassa ja Sardiassa lajike on kätkeytynyt Cabernet Francin joukkoon, ja se on vasta viime aikoina hyväksytty viralliseksi viljelylajikkeeksi monille laatuviinialueille. Lisäksi lajiketta löytyy Kaliforniasta, Unkarista, Bulgariasta, Serbiasta ja Venäjältä.

Kasvatusolosuhteet

Carmenère on sopeutunut melko lämpimään ilmastoon. Se on herkkä härmä- ja ho- mesienten aiheuttamille kasvitaudeille. Kukinnan aikainen kylmyys ja sade aiheuttavat usein rypäleiden satomäärien huomattavia laskuja. Karu maaperä lisää viinien aromikkuutta.

Rypäleen ominaisuudet

Carmenère on varttamattomana voimakaskasvuinen, mutta vartettuna melko heikkokasvuinen köynnös. Sen tuottamat rypäleet ovat väriltään musteensinisiä, ja niitä peittää siniharmaa vahakerros, keskikokoiset rypäleet kasvavat melko harvarakenteisissa tertuissa. Carmenère tuottaa erittäin runsasvärisen, melko tanniinisen ja aromikkaan viinin. Aromikkuutensa ansiosta lajiketta ollaan uudelleen istuttamassa Medocin alueella. Lajike on erittäin niukkasatoinen ja kypsyy noin kaksi viikkoa Merlot'ta myöhemmin.

Viinien ominaisuudet

Carmenèren tuottamia viinejä alkaa vähitellen ilmaantua markkinoille laajemmin. Osa viineistä on lajikeviinejä ja osa niin sanottuja Bordeaux-sekoitteita, joissa Carmenèren kumppaneina ovat tavallisesti Cabernet't ja Merlot. Puhtaana Carmenère tuottaa aromikkaita viinejä, joiden kokonaismakuun vaikuttaa viinien ikä ja tietysti viinitalon tyyli. Tuoreet lajikeviinit ovat usein voimakkaan marjaisia, mutta ne muuttuvat kypsessään pehmeiksi ja vivahteikkaiksi. Tällä hetkellä puhtaita lajikeviinejä tuotetaan runsaasti Chilessä ja hieman Kaliforniassa. Carmenèrää käytetään Chilessä perinteisesti Merlot'n kumppanina, joskus myös yhdessä Cabernet Sauvignonin kanssa. Kaliforniassa, Pohjois-Italiassa ja Sardiassa Carmenèren kumppanit ovat tavallisesti Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon. Italiassa viinit myydään tavallisesti kyseisen tuotantoalueen Cabernet-viininä, esimerkiksi Alghero Cabernet. Kaliforniassa lajiketta

käytetään mukana tuottajien parhaissa bordeaux-tyylisissä viineissä. Bordeaux'ssa Carmenère on mukana tavallisimmin Haut-Médocin viineissä antamassa pienellä panoksellaan vivahteikkautta Cabernet Sauvignonin ja Merlot'n hallitsemiin viineihin. Carmenèrelle tyypillisiä aromeja ovat chilipippuri, mustikka, tumma kirsikka, lakritsi, suklaa, mokka, mausteet, mustaherukka ja punaherukka.

4.1.3 Gamay

Yleistä

Gamay on kotoisin Bourgognesta, mitä todennäköisimmin samannimisestä kylästä, joka sijaitsee 15 kilometriä pohjoiseen Chassagne-Montrachetista Côte de Beaunen alueella. Gamayn nimi on maailmalla yleensä vain Gamay. Ranskassa ja Sveitsissä sen muita nimiä ovat Olivette Beaujolaise, Beaujolais ja Gamay Beaujolais. Sveitsissä nimeen liitetään usein kylänimi, kuten Gamay d'Arcenant, Gamay de Caudoz ja Gamay Saint-Foix. Jugoslaviassa, Sloveniassa ja Kroatiassa lajike tunnetaan nimellä Game. Gamayn nimen perään liitetään usein täsmennys, sillä lajikkeen koko nimi on Gamay Noir à Jus Blanc, joka kuvaa rypäleen vaaleamehaisuutta.

Tyypillisin Gamay-rypäleestä tehty viini, Beaujolais Nouveau, on monelle viininautiskelijalle tuttu, mikä ilmestyy myyntiin marraskuun kolmantena torstaina. Gamay ei kuitenkaan kuulu maailman tunnetuimpien lajikkeiden joukkoon. Lähes puolet maailman tästä rypäleestä tehdyistä viineistä valmistetaan Bourgognen eteläisimmällä alueella, Beaujolais'ssa. Gamay-viljelyksiä maailmalla on kaikkiaan noin 42 000 hehtaaria. Valtaosa viljelyksistä, noin 33 500 hehtaaria, on Ranskassa. Sveitsissä lajiketta viljellään maan ranskankielisellä alueella. Muita lajiketta viljeleviä alueita ovat mm. Luoteis-Italia, Kroatia, Slovenia, Jugoslavia, Makedonia, Romania, Ukraina ja Venäjä. Euroopan ulkopuolisia viljelyalueita ovat Israel, Marokko, Kalifornia, Kanada ja Etelä-Afrikka.

Kasvuolosuhteet

Gamay on melko vaateliias kasvatettava, joka pitää erityisesti graniittipohjaisesta mineraalipitoisesta maasta. Liikat ravinteet saavat lajikkeen kasvun ryöstäytymään. Gamay tarvitsee melko lämpimän kasvupaikan ja se viihtyy korkeilla paikoilla, missä tuuli poistaa liian kosteuden.

Rypäleen ominaisuudet

Gamay on rypäleenä melko suuri, väriltään tumman siniharmaa, ja osa rypäleistä on usein punertavia. Vaha rypäleen pinnalla on sinertävänharmaa. Lajike on suhteellisen ohutkuorinen. Rypäletertut ovat keskikokoisia ja usein tiiviitä. Samassa tertussa olevat rypäleet ovat tavallisesti erikokoisia. Gamay on satoisa ja kasvurytmiltään varhainen lajike. Se sisältää paljon sokeria ja happoja, mutta vähän tanniinia ja on hyvin aromaattinen.

Viinien ominaisuudet

Gamayta käytetään enimmäkseen kevyiden ja keskitäyteläisten punaviinien valmistukseen. Jonkin verran lajikkeesta tehdään rosee- ja kuohuviinejä. Suurin osa Gamayviineistä on lajikeviiniä. Punainen Beaujolais on lähes aina puhdasta Gamayta. Viinille on tyypillistä voimakas hedelmäisyys ja hapokkuus. AC Bourgogne Passetoutgrains-viineissä Gamay saa kumppanikseen Pinot Noirin. Samaa tyyliä edustavat Sveitsin Dôle ja Salvagnin -viinit. Loiressa viinit ovat joko lajikeviinejä tai Gamayn Cabernet Francin ja Pinot Noirin sekoituksia. Lounais-Ranskan viineissä rypälekoostumus on vaihteleva. Ranskan ja Sveitsin ulkopuolella lajike esiintyy harvoin puhtaana lajikeviininä.

Gamay-viinit ovat usein melko ohutvärisiä. Ne ovat tavallisesti parhaimmillaan tuoreina, eivätkä yleensä kestä kypsytystä. Viineille on tyypillistä voimakas hedelmäisyys, mehukkuus ja notkeus. Tiedyt Beaujolais'n cru-kylien viinit poikkeavat voimakkuudeltaan tyypillisestä Gamaysta. Gamaylle tyypillisiä aromeja ovat vadelma, karhunvatukka, banaani, kirsikka, luumu, mausteet, toffee ja viherpippuri.

4.1.4 Grenache

Yleistä

Grenache eli Garnacha on kotoisin Espanjan Aragoniasta. Grenache tunnetaan maailmalla yleensä nimellä Grenache tai Garnacha kielialueesta riippuen. Grenache on rypäleenä viinimaailman suuri tuntematon. Se on maailman viljellyin tumma lajike, mutta sen nimi on esillä etiketeissä vain harvoin. Monet viininnautiskelijat käyttävät usein Grenache-pohjaisia viinejä tietämättä, minkä lajikkeen ympärille heidän käyttä-

mänsä viini on rakennettu, mm. Châteauneuf-du-Papen viineistä osa on puhtaita Grenache-viinejä.

Grenachen viljelyala maailmassa on laaja, noin 340 000 hehtaaria kaikkiaan. Eniten Grenachea tai paremminkin Garnachaa viljellään Koillis-Espanjassa. Se on tärkeä lajike mm. Riojassa, Penedèsissä ja Navarrassa. Ranskassa Grenachea viljellään Välimeren rannikkokaistalla, ja se on hallitseva lajike monissa Rhône'n viineissä. Italiassa sitä viljellään etenkin Sardiassa, mutta myös Sisiliassa ja Kalabriassa. Portugalin Grenache-viljelmät sijaitsevat Alentejossa. Grenachen viljelyala Pohjois-Afrikassa on pienemässä, mutta se on sielläkin valtalajikkeita. Muita Välimeren maita, jotka viljelevät Grenachea merkittävästi, ovat Slovenia, Kroatia, Kreikka ja Israel. Euroopan ulkopuolella mittavia viljelmiä löytyy Kalifornian Central Valleystä, Australiasta ja Uruguaysta.

Kasvuolosuhteet

Grenache on tottunut lämpimään ilmastoon erittäin hyvin. Se sietää hyvin pitkiäkin kuivia ja kuumia ilmastojaksoja sekä sietää myös tuulta hyvin. Kosteissa olosuhteissa Grenache muuttuu helposti ylisatoiseksi ja kasvitautien riski on suuri. Lajike tuottaa voimakkaimmat viininsä kasvaessaan kalkkipitoisessa ja kivikkoisessa hiekassa.

Rypäleen ominaisuudet

Grenache on hieman keskikokoa suurempi, melko ohutkuorinen ja väriltään tumman rusehtavansiniharmaa. Rypäleen pinnalla on voimakas vahapinta. Rypäleetertut ovat kooltaan keskikokoa suurempia ja tiiviitä. Grenache on runsassatoinen ja varhaiskypsä. Sillä on taipumusta ylituottoisuuteen. Rypälemehussa on runsaasti sokeria, mutta melko vähän happoja ja aromiaineita.

Viinien ominaisuudet

Grenachea hyödynnetään monissa viineissä, mutta vain harvoin lajike esiintyy puhtaana lajikeviininä. Grenachea käytetään punaviineissä, roseissa, väkevissä viineissä, kuohuviineissä ja usein myös valkoviineissä. Grenache-pohjaiset punaviinit ovat aluksi tumman purppuran värisiä, mutta muuttuvat nopeasti tiilenpunaisiksi. Viinien luonteeseen vaikuttaa erittäin paljon hehtaariohtainen satomäärä. Grenache-pohjaiset viinit ovat usein keskitäyteläisiä, samettisen pehmeitä ja tuoreena nautittavia, mutta Grenachesta kyetään tekemään myös hyvin täyteläisiä ja voimakkaita viinejä. Roseeviinit

ovat heleän oranssipunaisia ja miellyttävän hedelmäisiä. Monissa Etelä-Ranskan ja Espanjan roseekuohuviineissä Grenache on väriä antava osa.

Sekoiteviineissä Grenachea tukemaan käytetään usein voimakkaita tanniinisia lajikkeita. Ranskassa tyypilliset kumppanit ovat Syrah ja Mourvèdre, Espanjassa Tempranillo ja Monastrell (Mourvèdre). Toisaalta Grenachea käytetään myös tuomaan täyteläisyyttä moniin kevytrunkoisiin punaviineihin, joiden rypäleinä Grenachen lisäksi ovat mm. Cinsault, Aramon ja Carignan. Uudessa maailmassa Grenachea käytetään sekoitelajikkeena. Siitä valmistetaan myös Port-tyyppisiä väkeviä viinejä, joiden esikuvina ovat portin lisäksi olleet läntisen Välimeren tyypilliset väkevät viinit.

Monet Grenache-pitoiset viinit sisältävät paljon alkoholia ja ne tuntuvat suussa lämpimiltä. Grenacheille tyypillisiä aromeja ovat toffee, luumu, rusina, nahka, pippuri, yrtit ja hedelmähilloit.

4.1.5 Merlot

Yleistä

Merlot on alkuperältään girondelainen lajike, mutta sen viljelyn alkuvaiheista ei ole tarkkaa tietoa. Merlot tunnetaan maailmalla yleensä vain nimellä Merlot tai Merlot Noir, mutta sillä on toki muitakin kutsumanimiä, mm. Ranskassa käytössä ovat nimet Merlot, Merlot Noir, Merle, Petit Merle, Vitraillé, Crabutet Noir ja Bigney. Balkanilla nimenä saattaa olla Merlo tai Merlaut. Merlo-nimeä käytetään myös Italiassa. Romaniassa ja Argentiinassa on toisinaan käytössä nimi Medoc Noir.

Merlot on viime vuosien aikana noussut monen punaviininnautiskelijan suosikkirypäleeksi. Se on toista bordeaux'laista, Cabernet Sauvignonia, pehmeämpiä viinejä tuottavana lajikkeena monikäyttöisempi kuin kuuluisa kumppaninsa. Monelle Bordeaux'n viinialue merkitsee Cabernet Sauvignon -viiniä, mutta Merlot on alueella kuitenkin huomattavasti yleisempi lajike. Se on mukana lähes jokaisessa alueen viinissä. Samaa ei voi sanoa Cabernet Sauvignonissa.

Merlot on tällä hetkellä muodikkain tumma lajike. Sen istutuspinna-ala on lähes kaksinkertaistunut viimeisen kymmenen vuoden aikana. Nykyinen viljelyala on lähes

200.000 ha. Kanta-alueellaan Bordeaux'ssa Merlot'n viljelyala on 49 000 hehtaaria. Muita tärkeitä alueita Ranskassa ovat maan etelä- ja lounaisosat. Pohjois-Italiassa ja Sveitsin Ticinossa on viljelty Merlot'ta yli sata vuotta. Euroopassa merkittäviä Merlot-viljelmiä löytyy lisäksi Unkarista, Romaniasta, Bulgariasta, Sloveniasta, Jugoslaviasta ja Moldovasta. Laajimmat Euroopan ulkopuoliset viljelmät sijaitsevat Kaliforniassa, 16 000 hehtaaria. Muita merkittäviä Merlot-maita ovat Argentiina, Chile, Brasilia, Etelä-Afrikka ja Australia.

Kasvatusolosuhteet

Merlot on sopeutunut leutoon ilmastoon, mutta viihtyy myös tyyppi-ilmastoon lämpimämmissä olosuhteissa. Viileissä olosuhteissa Merlot'n varhainen herääminen lisää keväistä hallariskiä. Maaperän osalta lajike ei ole kovin vaativainen, mutta se tuottaa arvostetuimmat viininsä kasvaessaan mineraalipitoisessa savikossa. Sateisissa olosuhteissa Merlot on herkkä pilaantumaan. Satoisana lajikkeena Merlot'n kasvua on voimakkaasti typistettävä.

Rypäleen ominaisuudet

Merlot on sinimusta, keskikokoinen tai suurehko, tummaksi rypäleeksi suhteellisen ohutkuorinen lajike. Sen vahapinta on paksuudeltaan vaihteleva ja väriltään tummanharmaa. Merlot sisältää paljon sokeria ja hedelmäisiä aromiaineita, mutta melko vähän tanniinia verrattuna Cabernet Sauvignoniin. Lajikkeen tertut ovat keskikokoisia ja melko harvoja.

Viinien ominaisuudet

Merlot on viinintuottajana hyvin vaihteleva. Viinejä yhdistää kuitenkin aina voimakas hedelmäisyys tai paremminkin marja-aromisuus. Viinit ovat yleensä melko voimakasvärisiä, mutteivät kovin synkkiä, hapokkaita eivätkä alkoholipitoisia. Viinien tanniinipitoisuus vaihtelee paljon, mutta tavallisesti Merlot-viinit ovat pehmeitä. Tanniinimäärien vuoksi myös viinien kypsytykestävyys vaihtelee.

Merlot'sta tehdään erittäin paljon lajikeviinejä Etelä-Ranskassa, Italiassa ja mertentakaisissa viinimaissa. Tästä huolimatta tunnetuimmat Merlot-viinit ovat lähes poikkeuksetta sekoitteita. Bordeaux'ssa Merlot täydentää Cabernet Sauvignon -runkoisia Medocin viinejä antaen niihin pehmeyttä ja täyteläisyyttä. St.-Émilionissa ja Pomerolissa Merlot on puolestaan valtalajike, ja sen tueksi viineihin sekoitetaan Cabernet

Francia ja Cabernet Sauvignonia. Alueella valmistetaan myös joitakin puhtaita lajikeviinejä. Lounais-Ranskan viinialueilla Merlot esiintyy yhdessä Malbecin ja Tannatin kanssa. Italiassa Merlot'n kumppaneina ovat useimmin Sangiovese, Corvina ja Cabernet Sauvignon. Euroopan ulkopuoliset viinimaat luottavat Bordeaux'n perintöön, ja Merlot'ta käytetään siellä sekoiteviineissä Cabernet Sauvignonin kanssa. Merlotille tyypillisiä aromeja ovat punaiset marjat, herukat, vihannekset, yrtit, marjahillo, nokkonen, savu, mausteet, lahkanto, kasvihuone, ja luumu.

4.1.6 Nebbiolo

Yleistä

Nebbiolo on Piemonten alkuperäinen lajike, ja sen nimi juontuu mitä todennäköisimmin alueelle tyypillisestä myöhäisen sadonkorjuuajan sumusta, nebbia. Nebbiololla on useita muitakin nimiä suppeasta levinneisyydestään huolimatta. Pohjois-Italian yleisnimi lajikkeelle oli pitkään Spanna. Piemonten nimikkeitä ovat myös Picutener, Prugnet ja ala-lajikenimet Lampia, Michet ja Rose. Valtellinassa lajike kulkee nimellä Chiavennasca. Nebbiolo, Italian Piemonten ylpeys, on muualla maailmassa harvinainen ja melko tuntematon lajike.

Nebbiolo tunnetaan paremmin viineistään kuin itse lajikkeena. Italian DOCG -luokitelluista viineistä peräti viisi, Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme ja Valtellina Superiore ovat, joko puhtaita Nebbiolo-viinejä tai pääosin siitä tehtyjä. Nebbiolon viljely keskittyy Luoteis-Italiaan Piemonteeseen ja Lombardiaan, yhteensä noin 5 200 hehtaaria. Tärkeimmät viljelmät löytyvät Langhen, Novaran ja Vercellin kukkuloilta ja Valtellinan laaksosta. Italian ulkopuolisia viljelyalueita ovat Sveitsi, Kalifornia ja Washington Yhdysvalloissa, Uruguay, Argentiina sekä Australia, mutta määrä on Italiaan verrattuna vain muutaman prosentin verran.

Kasvatusolosuhteet

Nebbiolo on tarkka kasvupaikkansa suhteen. Se tuottaa tyypilliset viininsä kasvaessaan kalkkipitoisesta sorasta ja savikosta koostuvassa maaperässä. Kalkkipitoinen hiekka soveltuu myös, mutta viinit ovat klassikkoja kevyempiä. Erittäin myöhään kypsyvänä lajikkeena Nebbiolo vaatii pitkän lämpimän kesän, jolloin rinnepalstat soveltuvat parhaiten kasvatukseen. Nebbiolon kasvatusta on kokeiltu monin paikoin

Luoteis-Italian ulkopuolella, mutta lähes kaikki kokeilut ovat epäonnistuneet. Viljelijälleen Nebbiolo on oikukkaana ja vaateliaana lajikkeena usein vaikea kasvatettava.

Rypäleen ominaisuudet

Oikeissa olosuhteissa viljelty Nebbiolo on voimakaskasvuinen, mutta arka kosteudelle ja virussairauksille. Nebbiolo on melko pienisatonen. Sen tertut ovat melko suuria ja pitkänomaisia. Rypäleet ovat aika suuria tai keskikokoisia, melko paksukuorisia ja väriltään harmahtavantummanpunavioletteja. Rypäleitä peittää paksu, sinertävän harmaa vaha. Rypäleet sisältävät erittäin paljon sokeria, uutosta ja happoja ja myös tanniinipitoisuus on korkea.

Viinien ominaisuudet

Nebbiolosta tehdään lähes yksinomaan punaviiniä ja punaviinistäkin suurin osa on lajikeviiniä. Tyypillinen Nebbiolo-viini on väriltään tumman granaattimunanpunainen, melko syvä muttei synkkä. Viinit ovat nuorena tanniinisia ja erittäin hapokkaita ja vaativat siksi kypsytystä. Monet Barolot ja Barbarescot ovat vielä myyntiin tullessaankin hyvin tuoreita ja paranevat pullokypsytyksessä, ja joitakin riservaviinejä voi varastoida 20 - 30 vuotta. Nebbiolo-viinit sisältävät yleensä erittäin paljon alkoholia, happoja ja aromaattisia yhdisteitä. Nebbioloa käytetään harvoin viinisekoitteissa täydentävänä lajikkeena, mutta toisinaan sen voimaa pehmennetään muilla lajikkeilla. Nebbiolon kumppaneina käytettyjä lajikkeita ovat Barbera, Bonarda, Vespolina, Pinot Noir, Merlot ja Mourvedre. Nebbiololle tyypillisiä aromeja ovat luumu, orvokki, ruusu, pippuri, terva, nahka, mausteet, yrtit ja tryffeli.

4.1.7 Pinot Noir

Yleistä

Pinot Noir on nykyisen käsityksen mukaan kotoisin joko Saônen laaksosta tai Reinin yläjuoksulta. Pinot Noirin vanhoja jo lähes unohtuneita nimiä ovat Vitis allobrogica, Clävner ja Morillon. Nykyisin lajike tunnetaan maailmalla tavallisimmin nimillä Pinot Noir, Pinot Nero tai Spätburgunder.

Pinot Noir kuuluu perinteisiin rypälelajikkeisiin. Monikäyttöisenä sillä on aina ollut kannattajansa, vaikkakin se oli pitkään vain Itä-Ranskan ja Euroopan alppisen alueen

lajike. Muuntautuvana rypäleenä Pinot Noir menettää tyyppiominaisuutensa helposti vieraisissa olosuhteissa, mutta sinnikkäiden kokeilujen ja oikeiden alalajikkeiden valinnan tuloksena sen viljelyala on viime vuosina lähtenyt kasvuun myös kanta-alueensa ulkopuolella. Pinot Noirin viljelyala maailmalla kasvaa nykyisin melko nopeasti. Tällä hetkellä Pinot Noir -viljelmiä löytyy noin 60 000 hehtaaria, joista Ranskassa on 23 000 hehtaaria. Täällä tärkeimmät viljelyalueet ovat Bourgogne ja Champagne. Lisäksi rypälettä viljellään myös Alsacessa, Ylä-Loiressa, Jurassa ja Languedoc-Roussillonissa. Saksassa Spätburgunderin viljelyala kasvaa voimakkaasti ennen kaikkea Badenissa ja Pfalzissa. Muita lajiketta merkittäviä määriä viljeleviä maita ja alueita Euroopassa ovat Sveitsi, Pohjois-Italia, Tšekki, Unkari, Kroatia, Slovenia, Moldova ja Romania. Tärkeimmät Euroopan ulkopuoliset viljelijät ovat Yhdysvallat (Kalifornia ja Oregon), Australia ja Chile.

Kasvuolosuhteet

Pinot Noir on melko vaativainen viljeltävä. Se viihtyy kalkkikiveä sisältävällä hyvin vettä läpäisevällä maaperällä eikä siedä liikaa kosteutta. Viileähkö ilmasto vaihtuvine vuodenaikoinen tuottaa parhaat tulokset. Lämmin tai kuumahkokin kesäkausi luo hyvät puitteet kasvulle. Poikkeavissa olosuhteissa lajike muuntautuu nopeasti. Tästä tuloksena ovat nykyisin omina lajikkeinaan tunnetut, mutta Pinot Noirista polveutuvat Pinot Blanc, Pinot Gris ja Pinot Meunier.

Rypäleen ominaisuudet

Pinot Noir on kooltaan pieni ja väriltään musta. Rypäleen kuorta peittää ohut tummanharmaa vaha. Lajike on melko paksukuorinen. Rypäleterit ovat yleensä pienehköjä, sylinterin muotoisia ja erittäin tiiviitä. Pinot Noir kukkii ja kypsyy varhain. Se on pienisatonen ja tiiviin tertun takia altis kasvitaudeille. Rypäleet sisältävät paljon sokeeria, tanniinia ja happoja.

Viinien ominaisuudet

Pinot Noiria käytetään pääasiassa puna- ja kuohuviinien valmistukseen, mutta lajikkeesta valmistetaan myös roseeviinejä ja hiukan valkoviiniä. Punaviinit ovat pääosin lajikeviinejä, kuohuviinit useimmiten sekoitteita. Bourgognen Côte d'Orin -viinit ovat maailman tunnetuimmat Pinot Noir -viinit, ja ne ovat esikuvia muiden alueiden tuotteille. Bourgognen punaviinit ovat väriltään yleensä granaatinpunaisia ja kuulaita, voimakasaromisia ja hapokkaita. Viinien kypsytykestävyys vaihtelee paljon, mutta

nykyisin viinit tulee jouda melko tuoreina. Viinien alkoholipitoisuus on usein korkea.

Ranskan muut Pinot Noir -viinit ovat tavallisesti bourgognelaisia kevyempiä ja vaaleampia. Saksan viinit ovat tavallisesti keveitä ja hedelmäisiä. Saksassa valmistetaan myös runsaasti rosee- ja weissherbstviinejä Pinot Noirista. Parhaat Pohjois-Italian viinit ovat tyyliltään bourgogneja muistuttavia. Oregonin Pinot Noirit ovat tunnetuimmat Euroopan ulkopuoliset lajikkeen edustajat. Sekoitetuissa punaviineissä Pinot Noir saa seurakseen Ranskassa ja Sveitsissä tavallisesti Gamayn, Italiassa Barberan tai Sangiovesen, Saksassa Portugieserin, Unkarissa Lembergerin ja Yhdysvalloissa Gamay Beaujolais'n.

Kuohuviineissä Pinot Noir ei yleensä esiinny yksinään. Samppanjoissa sen kumppaneina ovat Chardonnay ja Pinot Meunier. Muissa kuohuviineissä Pinot Noiria käytetään yleensä Pinot Blancin, Pinot Gris'n ja Chardonnayn seurana. Monissa rosee-kuohuviineissä voi Pinot Noirin osuus olla suuri. Pinot Noir -viineille tyypillisiä aromeja ovat pippuri, lievä imelyys, mausteisuus, vadelma, savu, orvokki, minttu, toffee, luumuhillo, vanilja, paahtoleipä, suklaa ja joskus keitetyt vihannekset.

4.1.8 Sangiovese

Yleistä

Sangiovese on peräisin Italian keskiosista, mahdollisesti Toscanasta. Lajikkeen nimi lienee tarkoittanut "Jupiterin verta" (Sangue Jovese). Sangiovese tunnetaan yleisesti vain nimellä Sangiovese. Italiassa nimen yhteyteen liitetään apusana, joka kuvaa viljelyaluetta tai usein myös alalajia, esim. Sangiovese Grosso, Sangiovese Piccolo, Sangiovese Toscano. Sangiovese on tunnettu ja arvostettu lajike Italiassa, ja Chianti-punaviinin ystävät kaikkialla maailmassa tuntevat sen hyvin.

Viljelylajikkeena Sangioveseä ei juuri tavata Italian ulkopuolella. Vain Korsikassa, Argentiinassa ja Kaliforniassa on merkittävää italialaisten siirtolaisten aikoinaan aloittamaa viljelyä. Italiassa Sangiovesen löytää varmimmin maan keskiosien kukkulaseuduilta. Sen käyttö on kuitenkin sallittu yli viidessäkymmenessä laatuviinissä ympäri Italian. Suurin osa Sangiovesen nykyisestä viljelyalasta (120 000 hehtaaria) löytyy Italiasta. Se on Italiassa muotilajike, jonka valtakuntaa ovat Toscana, Umbria, Marche

ja Emilia-Romagna. Näissä maakunnissa se on viljellyin tumma lajike ja muun muassa Toscanassa rypäleen osuus kasvaa vuosittain. Muu Italia, Aostaa lukuun ottamatta, viljelee Sangioveseä, vaikka se ei ole hallitseva tumma lajike. Välimeren alueella Sangioveseä viljellään Korsikassa, Algeriassa, Tunisiassa ja ainakin ennen Libyassa. Tärkeimmät Euroopan ulkopuoliset viljelyalueet ovat Kalifornia ja Argentiina.

Kasvuolosuhteet

Sangiovese on alkuperänsä mukaan sopeutunut lämpimään ilmastoon. Viileissä olosuhteissa se ei ehdi kypsyä ja kuumassa sen aromaattiset ominaisuudet latistuvat. Maaperän osalta lajike ei kovin vaativainen. Kalkkipitoisessa sorassa kasvaessaan se pääsee parhaiten oikeuksiinsa.

Rypäleen ominaisuudet

Sangiovese on köynnöksenä melko elinvoimainen. Se tuottaa harvoin liikaa satoa eikä siten vaadi voimakasta leikkausta. Rypäleteretut ovat keskikokoisia ja melko harvoja. Rypäleiden koko vaihtelee kloonin mukaan. Tavallisin klooni Sangiovese grosso on melko suurikokoinen, väriltään ruskeansinivioletti ja paksukuorinen. Sangiovese vaatii Toscanassa melko pitkän kasvukauden. Lajike on erittäin hapokas ja suhteellisen paljon sokeria ja tanniinia sisältävä. Rypäleiden väriainemäärä on suhteellisen vähäinen.

Viinien ominaisuudet

Sangiovese tuottaa vaihtelevia viinejä keveistä roseista hedelmäisiin novelloihin ja voimakkaisiin supertoscanalaisiin. Viinien perusväri on granaattiomenanpunainen, usein heleä. Kaikkia puhtaita Sangiovese–viinejä yhdistää korkea happopitoisuus ja usein bitterisyys. Riservaviinejä ja monia supertoscanalaisia lukuun ottamatta viinit eivät yleensä kestä pitkää kypsytystä

Perinteisessä Chianti-viinissä Sangiovese on päälajike. Muut lajikkeet ovat tummat Canaiolo Nero, Malvasia Nera, Colorino ja Mammolo, nykyisin yhä useammin myös Cabernet Sauvignon ja Merlot sekä vaaleat Trebbiano Toscano ja Malvasia. Italian itärannikon viineissä Sangiovesen kumppanina on tavallisesti Montepulciano. Sardiassa ja Korsikassa lajike saa Nielluccio-nimisenä seurakseen tavallisesti Cannonau eli Grenachen. Supertoscanalaisissa Sangiovesen parina saattavat olla Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Pinot Noir ja monet muut klassiset lajikkeet. San-

gioveselle tyypillisiä aromeja ovat mausteet, etenkin piparkakkumausteet, omena, paahtoleipä, mansikka, vadelma, kaneli, savimaa, talli ja orvokki.

4.1.9 Syrah

Yleistä

Syrah on todennäköisesti saanut nimensä vanhasta iranilaisesta Shirazin kaupungista, joka sijaitsee muinaisen idän kauppateiden varrella. Lajike tunnetaan yleisesti kahdella toisistaan hieman poikkeavalla nimellä. Euroopassa nimi kirjoitetaan yleisesti Syrah ja Euroopan ulkopuolella Shiraz. Lajikkeella on toki outojakin nimiä, mm. Marsanne Noir, Sirac, Entournerein, Serine ja Hignin Noir. Syrah on yksi klassisista rypälelajikkeista, vaikka se ei nimeltään olekaan kaikkein tunnetuimpia kuluttajien keskuudessa. Rypäleen suosio maailman viinitarhoilla on viime aikoina selvästi lisääntynyt. Erityisesti lämpimien ja kuumien alueiden viljelijät pyrkivät sen avulla nostamaan viiniensä laatua. Syrah on usein mukana viinissä myös yhtenä monista lajikkeista.

Syrah on nykyisin muotilajike. Sen viljelyala koko maailmassa on noin 50 000 hehtaaria ja suurin tuottajamaa on Ranska, jossa sitä viljellään 40 000 hehtaarin alueella. Viljelykset sijaitsevat Rhônejoen laaksossa ja maan eteläosassa. Voimakkaimmin viljelyala kasvaa Välimeren rannikolla. Muualla Euroopassa pienehköjä Syrah-viljelmiä on Sveitsin Valais'ssa, Italiassa, Espanjassa ja Välimeren saarilla. Euroopan ulkopuolisista maista Australia on Ranskan jälkeen Syrahin merkittävin viljelijä (6 100 hehtaaria). Merkittäviä määriä lajiketta viljellään myös Argentiinassa, Etelä-Afrikassa ja aivan viime vuosina myös Kaliforniassa. Rypäleellä on kaupallista merkitystä myös Marokossa, Tunisiassa, Israelissa, Chilessä, Uruguayssa ja Meksikossa.

Kasvuolosuhteet

Syrah on sopeutunut Välimeren ilmastoon ja vaatii lämpimän ilmaston menestyäkseen. Kuumassa ilmastossa rypäleet menettävät aromivoimakkuutensa, ja viileillä alueilla ne eivät ehdi kypsyä. Syrah pitää karusta, kivisestä maaperästä, mutta se soveltuu useisiin maaperätyyppeihin menettämättä omaa luonnettaan. Lämpimässä ilmastossa Syrah kypsyä melko myöhään; Rhôneassa se kypsyä syyskuun puolivälissä. Viljelijälle Syrah on melko helppohoitoinen, koska se on taudinkestävä ja melko satoisa.

Rypäleen ominaisuudet

Syrah on köynnöksenä vankka ja voimakaskasvuinen. Rypäletertot ovat keskikokoisia ja muodoltaan melko tiiviitä. Rypäleet ovat alalajista riippuen kooltaan melko vaihtelevia, mutta arvostetuimmat lajit ovat pieniä. Väriltään Syrah on sinisenmusta ja päältä voimakkaan tummanharmaan vahan peittämä. Se on paksukuorinen ja sisältää paljon sokeria, tanniinia, happoja ja aromianeita

Viinien ominaisuudet

Tyypillinen Syrah-viini on runsasvärinen, usein tuoreena violettiin vivahtava, aromikas, maanläheinen ja roteva. Viinit kestävät usein hyvin kypsytystä. Lajikkeesta tehdään tietysti monia erilaisia viinityyppejä roseeviineistä tanniinisen paksuihin punaviineihin. Puhtaita lajikeviinejä tuotetaan Ranskassa Côtes du Rhône'n pohjoisosassa ja Etelä-Ranskan Vins de Pays d'Oc -alueella. Runsaasti viinejä tuottavat myös Australia, Etelä-Afrikka, Argentiina ja tulevaisuudessa Kalifornia. Rhône'n eteläosien ja Etelä-Ranskan viinit koostuvat yleensä useista rypäleistä. Näissä viineissä Syrah on tärkeä osa sekoitusta. Muita lajikkeita ovat mm. Grenache, Mourvèdre, Carignan ja Cinsault. Ranskan perinteistä poiketen on Australiassa jo pitkään valmistettu viinejä Syrah-Cabernet Sauvignon -sekoituksesta. Syrahille tyypillisiä aromeja ovat mausteet, erityisesti pippuri, kaneli, neilikka ja vanilja. Viineissä voi aistia myös savua, tervaa, vadelmaa, karhunvatukkaa, palanutta kumia, mustaherukkaa, nahkaa, luumuhilloa ja tupakkaa.

4.1.10 Tempranillo

Yleistä

Tempranillo on kotoisin Pohjois-Espanjasta, mahdollisesti Riojasta. Nimensä lajike on todennäköisesti saanut aikaisesta, temprano, kypsymisestään. Rypäle tunnetaan Tempranillo-nimellä oikeastaan vain Riojassa. Nimikkeen käyttö Riojan ulkopuolella on lisääntynyt vasta viime vuosina Riojan viinien suosion mukana. Sen muita alueellisia nimiä Espanjassa ovat Cencibel Valdepeñasissa, La Manchassa, Tinto Fino, Tinto del País ja Tinto de Toro. Muissa viljelymaissa Tempranillolla on myös alueellisia nimiä.

Tempranillo on juuriltaan perin espanjalainen, ja siitä tai sen avulla tuotetaan monet Espanjan arvostetuimmat punaviinit. Moni yhdistää lajikkeen pehmeisiin pitkälle kypsytettyihin punaviineihin, mutta lajikkeella on myös toinen minänsä ja Tempranillo vastaa monista voimakkaan tanniinisista Espanjan uuden aallon punaviineistä. Tempranillo on myös merkittävästi mukana aivan toisentyyppisessä viinissä, portviinissä.

Rypäleen viljelyala, 105 000 hehtaaria, on hiljalleen kasvanut. Espanja on yhä selkeästi tärkein alue 90 000 hehtaarillaan, josta Riojan osuus on yli kolmannes. Muita tärkeitä Tempranilloa viljeleviä alueita Espanjassa ovat Ribera del Duero, Valdepeñas, Penedès, Navarra ja Madridin ympäristö. Muualla Euroopassa Tempranilloa löytyy Ranskan Pyreneiltä, Portugalin Dourosta, Dãosta ja Alentejosta. Lisäksi pieniä istutuksia löytyy Kreikasta. Välimeren alueella lajiketta kasvaa hieman Marokossa ja Israelissa. Uusista viinimaista tärkein Tempranillon viljelijä on Argentiina, minkä lisäksi sitä kasvaa merkittävästi myös Etelä-Afrikassa ja Kaliforniassa.

Kasvatusolosuhteet

Tempranillo on satoisa lajike ja tarvitsee melko lyhyen kasvukauden. Se menestyy monenlaisissa kasvupaikoissa ja kestää hyvin pakkasta ja melko hyvin kuumuutta, muttei siedä pitkään kuivuutta. Se on parhaiten sopeutunut melko lämpimään mannerilmastoon ja tuottaa aromikkaimmat viininsä kasvaessaan rinteillä kalkki- tai liuskekivipitoisessa karussa maassa.

Rypäleen ominaisuudet

Tempranillo on suhteellisen pieni, paksukuorinen, tummanharmaanvioletti lajike, jonka vahapinta on siniharmaa. Rypäleissä on usein aavistus rusehtavaa väriä. Tempranillon tertut ovat yleensä melko tiivisrakenteisia, melko suuria ja kaksihaaraisia. Rypäle sisältää paljon väriaineita, aromeja ja tanniinia. Lajikkeen happo- ja sokeripitoisuus vaihtelee voimakkaasti kasvatusolosuhteiden mukaan. Viimeaikaiset geneettiset tutkimukset osoittavat, että Tempranillo on melko läheistä sukua Pinot-lajikkeille, ja siitäkin tunnetaan lukuisia erilaisia kantoja.

Viinien ominaisuudet

Tempranillon suosio Espanjassa on tuottanut viime aikoina markkinoille paljon puhkaita lajikeviinejä. Tavallisesti Tempranillon kuitenkin kohtaa hallitsevana komponenttina sekoiteviineissä. Puhtaat Tempranillo-viinit vaihtelevat tyybiltään paljon.

Lajikkeesta valmistetaan toisaalta voimakkaita ja pitkäikäisiä gran reservoja, mutta myös kirpeän raikasta uuden sadon viiniä, *Vino Jovenia*. Tavallisimmin lajikeviinit tulevat Espanjasta, mutta niitä tuotetaan myös Argentiinassa.

Nuorena lajikeviinit ovat tavallisesti väriltään syvän violetteja ja niissä säilyy iäkäänäkin usein lievä violetin vivahde. Monet viineistä ovat erittäin kypsytyskestäviä. Myös Espanjan parhaat roseeviinit valmistetaan Tempranillosta. Sekoiteviineissä Tempranillon tavallisin kumppani Espanjassa on Garnacha eli Grenache. Perinteisessä Riojan viinissä Tempranillon osuus on noin 60-80 prosenttia ja loppu täydennetään pääosin Garnachalla. Lisäksi käytetään Grazianoa ja Mazuelaa eli Carignania. Muita Tempranillon kumppaneita Espanjassa ovat Monastrell eli Mourvèdre, Bobal, Cabernet Sauvignon ja joskus Viura. Portugalissa tavallisin kumppani on Touriga Nacional ja muita vaihtoehtoja ovat Alfrocheiro Preto, Touriga Francesa ja Jaén. Etelä-Afrikassa tavallisin kumppani on Tinta Barocca. Argentiinassa Tempranillon kumppaneina ovat tavallisesti Malbec, Barbera, Bonarda ja Sangiovese. Kaliforniassa Tempranilloa käytetään useimmin italialaista alkuperää olevien lajikkeiden seurana. Tempranillolle tyypillisiä aromeja ovat muste, tupakka, pippuri, neilikka, mausteet, imelä kirsikka, jogurtti, savu, noki, talli, terva, toffee ja vanilja.

4.2 Vaaleat rypäleet

Vaaleita rypäleitä käytetään valkoviinien valmistukseen. Punaviinin valmistuksessa voidaan käyttää vaaleita rypäleitä sekoiteviineissä, koska punaviinin valmistuksessa on värin takia käytettävä aina tummia rypäleitä. Ja vaaleat rypäleet sopivat paremmin myös makunsa puolesta valkoviineihin, koska ne tuovat viiniin hapokkuutta.

Lähteenä olen käyttänyt vaaleiden rypäleiden tiedoissa Alkon Etikettiklubin internet-sivujen viinitieto-osiota, jossa on koottuna Uudet tuotteet –lehdistä artikkeleita vuosilta 1999 - 2000, Albatrossin (1990, 14 – 16) Viinikirja-teosta, Karmavuon & Lihtosen (2002, 16 - 26) Viini ja ruoka –kirjaa, Stevensonin (2000, 12 - 19) Hyvä tietää 101 viini –kirjaa.

4.2.1 Chardonnay

Yleistä

Chardonnayn alkuperästä on olemassa kaksi olettamusta. Vaihtoehtoiset alkukodit ovat joko Lähi-Itä tai Ranskan Bourgogne. Chardonnay tunnetaan suurimmassa osassa viinimaailmaa omalla nimellään, mutta silläkin on muita nimiä, mm. Arnoison, Beaunois, Epinette, Pinot Chardonnay, Petite Sainte-Marie ja Auvernat. Chardonnayn mahdollisesti alkuperäiset nimet ovat käytössä Libanonissa, ja ne ovat Meroué ja Obaideh.

Chardonnay on rypälelajikkeiden tunnetuin maailmanvalloittaja. Nykyisin on vaikea löytää maata tai viinialuetta, missä Chardonnayta ei viljellä. Sen viljelypinta-ala maailmalla on kaksinkertaistunut viimeisten 15 vuoden aikana, ja kasvu näyttää yhä jatkuvan. Viljelijää lajikkeessa ovat kiinnostaneet sen helppohoitoisuus, kysyntä ja moninaiset käyttömahdollisuudet. Chardonnay on niitä harvoja vaaleita lajikkeita, joiden tuottamat viinit yleensä kestävät varastointia ja sopivat tammikypsytykseen. Chardonnay on myös arvostetuin kuohuviinien valmistuksessa käytetty vaalea lajike. Chardonnayn viljelyala maailmalla on nykyisin noin 130 000 hehtaaria. Vuosittain viljelyala kasvaa useilla tuhansilla hehtaareilla. Ranskan laajimmat viljelmät sijaitsevat Bourgognessa, Champagnessa, Loiressa ja Välimeren rannikolla. Muualla Euroopassa rypälettä viljellään runsaasti Pohjois-Italiassa, Koillis-Espanjassa, Unkarissa, Romaniassa, Bulgariassa, Sloveniassa ja Moldovassa. Pienempiä määriä löytyy Sveitsistä, Itävallasta ja lähes kaikista Euroopan viinimaista. Maailman laajimmat Chardonnay-tarhat ovat Kaliforniassa, yli 35 000 hehtaaria uudet istutukset mukaan lukien. Suuria rypäleenviljelijöitä ovat myös Argentiina, Chile, Uruguay, Etelä-Afrikka, Australia ja Uusi-Seelanti. Aasiassa Chardonnay on ehtinyt jo Kiinaan asti.

Kasvuolosuhteet

Chardonnay tuottaa miellyttäviä viinejä monilla eri kasvualueilla eikä vaadi kasvualustaltaan paljoa. Aromikkaimmat viininsä lajike tuottaa usein kalkkipitoisilla tarhoilla. Ilmastollisesti parhaat tulokset saadaan viileähkössä ilmastossa. Ranskan Bourgogne pidetään siksi klassisten Chardonnay-viinien kotina. Kypsymisajaltaan Chardonnay on melko varhainen, mutta kaikkein viileimmillä alueilla, esim. Saksassa, se ei aina ehdi kypsyä täysin.

Rypäleen ominaisuudet

Köynnöksenä Chardonnay on elinvoimainen ja satoisa. Se sopeutuu nopeasti uusin olosuhteisiin ja tuottaa usein hieman muuntuneita alalajeja eli klooneja. Rypäletertut ovat tavallisesti pieniä ja melko tiiviitä. Itse rypäleet ovat yleensä pienehköjä, mutta koko vaihtelee klooneittain. Chardonnay on väriltään kellanvihreä, kypsänä tumman-keltainen, joskus pilkullinen. Vaaleaksi lajikkeeksi Chardonnay on paksukuorinen, ja kuorien pinnalla on selvästi erottuva kellanharmaa vahapinta. Rypäleet sisältävät runsaasti happoja, sokeria ja muita uutosaineita. Paksukuorisena Chardonnay jalohomehtuu harvoin.

Viinien ominaisuudet

Chardonnaysta valmistetaan sekä valko- että kuohuviinejä. Maailmalla Chardonnaysta tuotetut valkoviinit ovat lähes poikkeuksetta kuivia tai kuivahkoja. Kuohuviinitkin noudattavat samaa suuntausta, ja etiketissä on yleensä merkinnät ”brut” tai ”sec”. Viinien tyyliin vaikuttaa mahdollinen tammikypsytytys ja sen määrä. Chardonnay on myös usein mukana sekoiteviineissä joko täydentävänä tai hallitsevana osana.

Ranskan Bourgogne on maailman arvostetuin Chardonnay-viinejä tuottava viinialue. Sielläkin viinityyli vaihtelee perusburgundien keveästä raikkaudesta joidenkin Grand Cru -viinien voimakkaaseen ja täyteläiseen tyyliin. Tammen käyttö Bourgognessa on vaihtelevaa, mutta harvoin hallitsevaa. Loiren laaksossa Chardonnay on usein mukana viinisekoituksissa niin valko- kuin kuohuviineissäkin. Samppanjoissa Chardonnay kattaa yleensä noin kolmanneksen viinien rypälepohjasta yhdessä Pinot Noirin ja Pinot Meunierin kanssa. Toki puhtaita Chardonnaysta valmistettuja Blanc de Blanc -samppanjoitakin löytyy.

Espanjassa ja Italiassa Chardonnayn asema on muuttuneen viinilainsäädännön myötä vahvistunut. Molemmat maat tuottavat paljon puhtaita lajikeviinejä, mutta usein Chardonnayta käytetään pienenä täydentävänä osana perinteisistä rypäleistä valmistetuissa viineissä. Pohjois-Italiassa tuotetaan paljon Chardonnay-pohjaisia kuohuviinejä.

Kalifornian, kuten Australiankin, Chardonnay-viinit ovat usein raskaita, tammisia ja erittäin alkoholipitoisia. Australia on lisäksi tuottanut maailmalle oman tyyppivalkoviininsä, joka valmistetaan Chardonnay-Sémillon -sekoituksesta. Chilen, Argentiinan

ja Uuden-Seelannin Chardonnayt ovat yleensä tammitukseltaan vaihtelevia ja melko aromaattisia.

Väritään Chardonnay-viinit vaihtelevat vaaleankeltaisesta keltaiseen, tammitetuissa viineissä väri on joskus melko syvä. Parhaat viinit ovat kuiviksi viineiksi pitkäikäisiä. Viineillä ei ole helposti tunnistettavaa yleisaromia, mutta niille on tyypillistä tietty rasvaisuus. Viinien aromivoimakkuus vaihtelee, mutta sopivasti tammitetut viinit voivat olla erittäin rikasaromisia. Monet viineistä sisältävät runsaasti alkoholia.

Chardonnay-viinille tyypillisiä aromeja ovat vihreä omena, meloni, ananas, trooppiset hedelmät, sitruuna, kuivatut hedelmät, voi, hunaja, pähkinä, savu, mausteet, pippuri ja märkä villa.

4.2.2 Gewürztraminer

Yleistä

Gewürztraminer tai paremminkin Traminer on kotoisin Italian Alto Adigesta Traminin, italiaksi Termenon ympäristöstä. Muuntelevana lajikkeena Traminerilla on monia nimiä, ja eri maissa kolmikon Gewürztraminer, Savagnin ja Savagnin Rosé nimistö on vaihteleva ja usein päällekkäisyydessään sekava.

Gewürztraminer eli mausteinen traminilainen on yksi persoonallisimmista lajikkeista. Se antaa viineille mausteisen ja usein parfyymisen aromin, joka jakaa kuluttajat ystäviin ja vihollisiin. Jo pienikin Gewürztraminer-määrä viinin rypälemassassa antaa selkeän lisäaromin viiniin. Puhtaat lajikeviinit ovat usein liiankin raskaita, ja niiden soveltuvuus ruokakäyttöön on rajallinen, mutta ystävälleen puhdaspiirteinen Gewürzt on aina elämys.

Gewürztraminerin ja Savagninien muodostamaa lajikeperhettä kasvatetaan laajalla alueella Euroopassa. Joskus on vain mahdotonta sanoa, mikä kolmesta päälajikkeesta on Traminerin nimellä rekisteröity kirjoihin. Euroopassa Gewürztraminerin osuus on lajikkeista oletettavasti 70 prosenttia. Euroopan ulkopuoliset Traminerit ovat lähes poikkeuksetta Gewürztramineria. Lajikkeiden kokonaisviljelyala on noin 20 000 hehtaaria. Gewürztraminerin tärkeitä viljelyalueita ovat Alsace, Saksa, Itävalta, Tsekki,

Unkari, USA, Australia, Etelä-Afrikka ja Uusi-Seelanti. Pieniä määriä kasvatetaan lähes kaikissa viinimaissa. Savagninin viljely keskittyy Alpeille ja Karpaateille.

Kasvatusolosuhteet

Gewürztraminer pitää syvästä, rehevästä ja savipitoisesta maasta, mutta selviytyy toki köyhemmässäkin maaperässä. Ilmastollisesti lajike viihtyy viileissä ilmasto-oloissa ja tuottaa parhaat ja tyypillisimmät viininsä siellä. Viileyden lisäksi Gewürztraminer vaatii myöhäissatoisena pitkän, lämpimän syksyn saavuttaakseen täyden kypsyyden. Sopivissa kosteusoloissa lajike jalohomehtuu tuottaen erittäin aromikkaita ja täyteläisiä jälkiruokaviinejä.

Rypäleen ominaisuudet

Gewürztraminerin rypälekoko eri köynnöksissä on vaihteleva. Joskus rypäleet ovat melko isokokoisia. Rypäleiden väri puolestaan vaihtelee oranssinkeltaisesta harmah-tavan ruskeanpunaiseen. Rypäletertut ovat pieniä. Lajike sisältää erittäin paljon soke-ria ja aromiaineita, mutta se on melko vähähappoinen. Savagnin on väriltään voimak-kaan keltainen ja yleensä kooltaan pienehkö. Savagnin Rosé on väriltään tummahkon punainen.

Viinien ominaisuudet

Voimakasaromisena lajikkeena Gewürztraminerista valmistetaan useimmin puhtaita lajikeviinejä, mutta sitä käytetään arominantajana myös sekoiteviineissä. Tunnetuim-mat sekoitteet ovat Alsacen Zwickerit. Lähes kaikki tuotettu viini on valkoviiniä. Puh-taana lajikkeena Gewürztraminer tuottaa syvähkön keltaisia, oranssiin vivahtavia vii-nejä, joiden makeusaste vaihtelee. Viinit kestävät kypsytystä melko hyvin, vaikka ovat usein vähähappoisia. Toisaalta monet viineistä sisältävät runsaasti alkoholia.

Savagninin tunnetuin viinityyppi on Juran Vin Jaune, sherryn kaltainen, väkevöimä-tön, kuiva valkoviini. Gewürztraminerille tyypillisiä aromeja ovat parfyymi, trooppi-set hedelmät, öljy, suopursu, mango, greippi, korintti, hunaja, mausteet, myski, savu, ruusuvesi ja terva. Viinit ovat usein jälkikatkeria. Savagnin muistuttaa Gewürztra-mineria, mutta siitä puuttuvat lähes kokonaan parfyymiset piirteet.

4.2.3 Muscat

Yleistä

Muscat-lajikkeiden alkuperä on vaihteleva ja osin hämärä. Lajikkeista arvostetuin, Muscat Blanc, on todennäköisesti kotoisin Kreikasta tai Kaukasukselta. Muscat Blancin koko nimi on Muscat Blanc à Petits Grains. Muscatilla on myös muitakin nimiä, mm. Muscat Canelli, Muscat de Frontignan ja Muscat d'Alsace. Muscat d'Aléxandrie taas kulkee muun muassa nimillä Muscat of Alexandria, Moscatel de Málaga ja Moscatel de Setúbal. Muscat de Hamburgista käytetään maailmalla myös nimiä Black Muscat, Moscato Nero, Moscatel Negro ja Muskat-Trollinger. Muscat Ottonelin lisänimet puolestaan ovat Muskotály ja Ottonel Muskotály.

Muskat-viinit ovat monille aromiltaan hyvin tuttuja, kukkeita ja simaa muistuttavia. Usein nimeen ”muskat” liitetään myös makeus. Monet viineistä todellakin ovat makeita, mutta myös kuivia valmistetaan. Muscat-lajikkeita on useita, ja vain harvoin pullon etiketistä selviää, mitä lajiketta tai lajikkeita viinissä on käytetty. Tunnetuimmat Muscat-lajikkeet ovat Muscat Blanc, Muscat d'Aléxandrie, Muscat Ottonel ja Muscat Hamburg. Muscat Blancin viljelyala on noin 35 000 hehtaaria. Tärkeimmät viljelyalueet ovat Italian Piemonte, Etelä-Ranska, Alsace, Espanjan Välimeren rannikko, Kreikan saaret, Kaukasia ja Kalifornian Maderan piirikunta. Muscat d'Aléxandrien viljelmät, kaikkiaan noin 90 000 hehtaaria, sijaitsevat Espanjassa, Portugalissa, Etelä-Ranskassa, Etelä-Italiassa, Kreikassa, Pohjois-Afrikassa, Australiassa, Argentiinassa ja Chilessä. Muscat Ottonelia viljellään laajalla alueella koko Itä-Euroopassa ja Muscat Hamburgia Välimeren alueella ja lämpimissä maissa Euroopan ulkopuolella.

Kasvuolosuhteet

Muscat-lajikkeet ovat sopeutuneet hyvin lämpimiin ja kuumiin viljelyolosuhteisiin. Muscat Blancia tosin viljellään viileissäkin olosuhteissa. Muscat Ottonel kestää lajikkeista parhaiten talvipakkasia. Aléxandrie ja Hamburg sietävät parhaiten paahdetta. Lajikkeiden kosteudensietokyky on melko huono, mutta oikeissa olosuhteissa ne jalohomettuvat yleisesti.

Rypäleiden ominaisuudet

Muscat Blanc on melko pienikokoinen. Sen väri voi vaihdella vaaleankeltaisesta punaviolettiiin. Tummat kannat kulkevat nimillä Muscat Rose à Petits Grains, Rosen-

muskateller, Moscato Rosa ja Muscat Rouge à Petits Grains. Aléxandrie on kooltaan suurehko ja väriltään yleensä kullankeltainen, joskus oranssinen. Ottonel on keskikokoinen lajike, jonka väri vaihtelee viherkeltaisesta kullankeltaiseen. Hamburg on väriltään kalpeahkon violetti. Sen värisävy vaihtelee sinisestä punaiseen. Kaikki lajikkeet ovat runsassatoisia.

Viinien ominaisuudet

Muskat-viinit ovat useimmiten lajikeviinejä tai Muskat-lajikkeiden sekoituksia, kuten Muscat d'Alsace. Silloin tällöin lajikkeita käytetään myös viinisekoituksissa maun piristäjinä esim. monissa Australian puolikuivissa ja puolimakeissa valkoviineissä. Muskateista tehdään enimmäkseen väkevöityjä tai luonnonmakeita jälkiruokaviinejä, mutta myös kuohuviinejä (Asti). Jonkin verran makeudeltaan vaihtelevia valkoviinejä valmistetaan. Muscat Blancin tunnettuja viinityyppejä ovat Asti, Clairette de Die, Muscat de Frontignan, Muscat de Beaumes-de-Venise ja Samos Muscat. Lähes kaikki Espanjan Muscat-viinit on valmistettu Muscat d'Aléxandriesta, samoin Portugalin Moscatel de Setúbal. Muscat Ottonel puolestaan vastaa (Tokajia lukuun ottamatta) Unkarin muskateista. Muscat Hamburgia käytetään yleensä vain väkevien Muskat-viinien raaka-aineena, mutta enimmäkseen sitä näkee pöytärypäleenä. Hamburgin ohella kaikkia muitakin muskateja viljellään myös pöytälaajikkeina.

Muscat Blancille tyypillisiä aromeja ovat sima, sitruuna, rusina, hunaja, persikka, mausteet, appelsiininkukka ja parfyymi. Muscat d'Aléxandrielle tyypillisiä aromeja ovat runsas rusinaisuus, sitrukset, itämaiset mausteet ja luumu. Muscat Ottonelille tyypillisiä aromeja ovat ruusu, rusina, sima, parfyymi, kaneli ja persikka. Muscat de Hamburgin aromi on imelä ja rusinainen.

4.2.4 Palomino

Yleistä

Palomino on melko varmasti kotoisin Etelä-Espanjasta, Andalusiasta. Tarinan mukaan lajike on nimetty kuningas Alfonso X:n ritarin mukaan 1200-luvulla. Palomino tai Palomino Fino tunnetaan maailmalla yleisesti nimellä Palomino, mutta sillä on tunnettuja muita nimikkeitä yli 50. Espanjassa usein käytettäviä nimiä ovat Alban, Listan Blanco ja Palomino. Portugalin nimiä ovat Listão, Listrão, Perrum ja Malvasia Rei.

Ranskassa se on tavallisesti Listan tai Point Noir. Pohjois-Afrikassa sen nimikkeitä ovat Palomino, El Bayoud ja Merseguera. Etelä-Afrikkaan lajike tuotiin Ranskasta, ja sen nimiä ovat White French ja Fransdruif.

Palomino tunnetaan viineistään tai paremminkin väkevöidyistä viineistään. Se on sherryn ja sherrytyyppisten viinien tärkein ja usein ainoa raaka-aine. Palominoa käytetään myös valkoviinin tuotannossa. Näistä valkoviineistä suurin osa tislataan brandyksi. Palominosta tunnetaan myös toinen alalajike Palomino de Jerez, jonka viljely on taantunut lajikkeen kehnojen ominaisuuksien vuoksi. Karkeasti arvioiden Palominon viljelyala maailmassa on 40 000 hehtaaria, josta kolme neljäsosa on Espanjassa. Espanjassa lajikkeen viljely keskittyy Andalusiaan. Muita viljelyalueita ovat Galicia, Dueron-laakso ja Extremadura. Portugalissa lajiketta viljellään maan eteläosissa ja Vinho Verdessä. Myös Ranskan viljelmät sijaitsevat maan eteläosassa. Afrikan maista viljelmiä löytyy Algeriasta, Tunisiasta ja etenkin Etelä-Afrikasta. Muita merkittäviä viljelyalueita ovat Kypros, Argentiina ja Australia.

Kasvatusolosuhteet

Palomino on sopeutunut lämpimään ja kuivaan ilmastoon. Sen tärkein viljelyalue on Välimeren läntisin osa, jossa sateet jaksottuvat talveen. Sateisissa olosuhteissa lajike saa helposti härmäsienitartunnan. Tuottoisana lajikkeena Palominon kasvua tulee rajoittaa, ja se tuottaa parhaat viininsä kasvaessaan karussa ja kalkkipitoisessa maaperässä.

Rypäleen ominaisuudet

Palomino on voimakaskasvuinen ja suuriterttuinen lajike. Tertut ovat rakenteeltaan melko harvoja. Itse rypäleet ovat väriltään vaaleanviherkeltaisia ja niiden päällä on ohut, vaalea vaha. Auringossa rypäleet ruskettuvat helposti. Palomino on varhaiskypsä ja usein erittäin runsassatoinen. Lajikkeen sokeri-, aromi- ja happopitoisuudet ovat melko alhaisia.

Viinien ominaisuudet

Palomino kytkeytyy lajikkeena ehdottomasti sherryyn ja käsiteltäessä viinien ominaisuuksia joudutaan aina käsittelemään myös sherryn ominaisuuksia. Kuivat sherryt fino, manzanilla ja amontillado valmistetaan usein puhtaasti Palominosta. Makeissa sherryissä (oloroso ja cream) käytetään yleensä mukana Moscatelia ja Pedro Ximéne-

ziä joko viinipohjassa tai makeuttamiseen käytetyssä mehutiivisteessä. Kuivissa sherryissä yhdistyvät puhtaimmillaan Palominon oma aromi ja sherryhiivan aromi. Sherryistä makeat ovat erittäin pitkäikäisiä, mutta kuivat tyypit puolestaan säilyvät huonosti. Espanjan ulkopuolella Palominoa käytetään yleisesti sherrytyyppisten viinien valmistukseen. Muun muassa Kypros, Etelä-Afrikka ja Australia tuottavat omia viinejään. Palominosta valmistetaan toki mietojakin viinejä, tai useimmiten lajiketta käytetään osana valkoviinisekoitusta. Puhdas Palomino-valkoviini on usein sherryn kakkos- tuotteena hieman hapotonta ja aromiltaan kevyen omenaista ja pähkinäistä. Vakavimmin mietoja viinejä, joissa Palominoa käytetään aromaattisten lajikkeiden seurana, valmistetaan Australiassa ja Etelä-Afrikassa.

Palominolle tyypillisiä aromeja ovat omena, päärynä, pähkinä, manteli, greippi ja timotei. Sherryn valmistus tuo mukanaan lisäaromeina tyypistä riippuen kypsän omenan, paahdetun pähkinän, suolan, rusinan ja viikunan.

4.2.5 Pinot Blanc ja Pinot Gris

Yleistä

Pinot Blanc ja Pinot Gris ovat molemmat kotoisin Bourgognesta. Molemmat lajikkeet tunnetaan ympäri maailman ranskalaisilla nimillään, mutta niillä on myös paikallisia nimiä. Pinot Blanc on tunnettu Saksassa ja Itävallassa nimillä Weisser Burgunder, Weissburgunder ja Clevner. Italiassa se on Pinot Bianco ja itäisessä Euroopassa Burgundske Bile ja Beli Pinot. Pinot Gris puolestaan kantaa Alsacessa nimeä Tokay d'Alsace. Saksassa se on Ruländer tai Grauer Burgunder ja Itävallassa myös Grauburgunder. Sveitsissä käytetään nimiä Malvoisie ja Tokayer sekä Italiassa Pinot Grigio. Unkarissa se on Szürkebarát tai Grauer Mönch. Itä-Euroopassa nimiä ovat Burgundske Sede ja Burgundac Sivi.

Pinot Blanc ja Pinot Gris ovat selkeästi eurooppalaisia lajikkeita. Niiden leviämistä Euroopan ulkopuolelle on rajoittanut voimakkaasti Chardonnayn ylivalta. Lajikkeina Pinot Blanc ja Pinot Gris ovat toisilleen läheistä sukua, sillä molemmat polveutuvat Pinot Noirista. Sukulaisuutensa seurauksena niitä viljellään usein samoilla seuduilla. Lajikkeiden suosio ja arvostus ovat voimakkaassa kasvussa viljelijöiden keskuudessa, ja myös viininharrastajat ovat löytäneet nämä rypäleet. Pinot Blancia ja Pinot Gris'tä

viljellään yhä Bourgognessa ja muualla Itä-Ranskassa, etenkin Alsacessa. Muita tärkeitä viljelyalueita ovat Saksa, Itävalta, Pohjois-Italia, Tšekinmaa, Slovakia, Unkari, Romania, Moldova, Venäjä ja USA. Pinot Blancin nykyinen viljelypinta-ala on noin 19 000 hehtaaria ja Pinot Gris'n 15 000 hehtaaria.

Kasvuolosuhteet

Molemmat Pinot-rypäleet ovat sopeutuneet leutoihin kasvuolosuhteisiin, mutta vaativat esimerkiksi Saksassa aurinkoisen rinteiden kasvupaikakseen ehtiäkseen kypsyä. Alsacessa Pinot Blanc kypsyy melko varhain, noin 2 viikkoa ennen Pinot Gris'tä. Lämpimissä olosuhteissa kasvaessaan lajikkeet menettävät helposti raikkaan hapokkuutensa. Molemmat rypäleet ovat elinvoimaisia ja yleensä runsassatoisia.

Rypäleen ominaisuudet

Sekä Pinot Blanc että Pinot Gris ovat kooltaan vaihtelevia. Blanc on tavallisesti keskikokoa pienempi, Gris puolestaan suurempi. Lajikkeiden rypäleteretut muistuttavat tiiviinä ja pyöreämuotoisina toisiaan. Pinot Blanc on väriltään kellanvihreä, joskus kullankeltainen. Pinot Gris'n värialue vaihtelee siniharmaasta ruskeanpunaiseen. Molempia peittää harmahtava vahapinta, joka on Gris'ssä toisinaan paksu. Molemmat lajikkeet jalohomehtuvat melko yleisesti.

Viinien ominaisuudet

Pinot Blanc ja Pinot Gris ovat arvostettuja lajikkeita kuohuviiniteollisuudessa, mutta tavallisimmin lajikkeista valmistetaan valkoviiniä. Molemmista rypäleistä tehdään runsaasti puhtaita lajikeviinejä, mutta niitä käytetään myös sekoitteissa. Usein ne muodostavat keskenään parin, mutta saavat kumppaneikseen myös seuraavat lajikkeet: Chardonnay, Welschriesling, Pinot Noir, Riesling ja Auxerrois.

Pinot Blancista tehdyt lajikeviinit ovat tavallisesti hedelmäisiä, raikkaan hapokkaita ja usein parhaimmillaan melko nuorina. Lajikkeesta tehdään myös Pohjois-Italiassa ja Itävallassa raskaampia, usein tammikypsytettyjä viinejä. Myös Itävallan Burgenlandissa valmistetaan runsaasti jaloaromisia Pinot Blanceja.

Pinot Gris –viinit ovat yleensä maultaan Pinot Blanc –viinejä runsaampia ja täyteläisempiä. Viinit ovat usein melko tuoksuttomia, alkoholipitoisia, väriltään tummahkoja, mutta maultaan runsaita. Tunnetuimmat viinit valmistetaan Alsacessa. Pinot Blancin

perusaromeja ovat vihreä omena, mango, kvitteni, aprikoosi, mesi, ruoho, manteli, saksanpähkinä ja lievä yrttisyys. Pinot Gris'lle tyypillisiä aromeja ovat omena, ruusu, neilikka, kaneli, kastanja, kookospähkinä, mausteet, hunaja, öljy, voi ja myski.

4.2.6 Riesling

Yleistä

Riesling on lähes varmasti kotoisin nykyisen Saksan alueelta tai Reinin alkujuoksulta Sveitsistä. Lajike tunnetaan suurimmassa osaa maailmaa vain nimellä Riesling. Toisinaan siihen lisätään täsmentävä lisäsana, jotta varmasti tiedetään, että kyseessä on aito Riesling. Tällaisia nimiä ovat Saksassa Weisser Riesling, Rheinriesling ja Johannisberg Riesling. Itävallassa se tunnetaan myös nimillä Johannisberg, Klingelberger, Hochheimer ja Riesler. Ranskassa Alsacen ulkopuolella ja Luxemburgissa rypäleen nimi voi olla Gentil Aromatique tai Pétracine. Italiassa lajike kulkee nimillä Rheinriesling ja Riesling Renano. Tšekissä rypäle on Ryzlink rynsky, Sloveniassa se on Starovetski tai Renski Rizling ja Unkarissa Rajnai Rizling. Yhdysvalloissa, Australiassa ja Etelä-Afrikassa rypäleen nimi on yleensä White Riesling tai Johannisberg Riesling.

Riesling on, tunnettuudestaan huolimatta, pitkälti saksankielisen viinimaailman lajike. Riesling-viinien arvostus maailmalla on nykyisin nousussa ja lajikkeen viljelyala kasvussa. Saksassa se nousi vuonna 1997 maan viljellyimmäksi lajikkeeksi. Rieslingin hyvyys ja toisinaan myös heikkous liittyy lajikkeen korkeaan hapokkuuteen ja viileillä alueilla myöhäiseen kypsymiseen. Viinivuosien vaihdellessa hitaus ja hapokkuus tuottavat yhdessä valtavan kirjon erilaisia viinejä. Riesling-nimeä käytetään viinimaailmassa paljon monien keskinkertaisten lajikkeiden lisänimenä, vaikka itse lajikkeet ovat laadullisesti kaukana aidosta Rieslingistä. Saksa on ehdottomasti tunnetuin Rieslingin tuottajamaa 23 000 hehtaarillaan. Saksassa lajiketta viljellään kaikilla viinialueilla, mutta suurimmat viljelmät löytyvät Mosel-Saar-Ruwerista, Pfalzista ja Rheingautasta. Länsi-Euroopassa sitä kasvatetaan merkittäviä määriä Ranskan Alsacessa, Itävallassa Tonavan viinialueilla, Sveitsissä, Luxemburgissa ja Pohjois-Italiassa.

Itä-Euroopassa Riesling on aina ollut suosittu, koska se kestää hyvin talven pakkaset. Suurin viljelyala oli aikoinaan Neuvostoliitossa (25 000 hehtaaria) 1980-luvun puoli-

välissä. Näistä viljelmistä suuri osa oli nykyisen Venäjän alueella. Suuria Riesling-kasvattajia ovat Slovenia, Kroatia, Jugoslavia, Tšekki, Slovakia, Bulgaria, Unkari, Moldova ja Ukraina. Euroopan ulkopuolella rypälettä viljellään Yhdysvalloissa, Chilessä, Argentiinassa, Etelä-Afrikassa, Australiassa ja Uudessa-Seelannissa.

Kasvuolosuhteet

Riesling ei ole vaativainen lajike. Maaperätyyppi vaikuttaa viinien makuun, mutta ei yleensä rajoita lajikkeen kasvua eikä peitä lajikkeen perusaromia. Riesling tuottaa parhaat viininsä tumman liuskekiven ja hiekan päällä. Lajike vaatii varsin viileän ilmaston tuottaakseen tyypillisen hapokkaita viinejä. Pitkä kasvukausi lisää rypäleen aromikkuutta. Lämpimillä alueilla parhaat tulokset saadaan varhaistamalla poiminta. Saksassa Riesling poimitaan rypäleistä viimeisten joukossa.

Rypäleen ominaisuudet

Riesling on lajikkeena hyvin elinvoimainen, ja se on yleisistä lajikkeista pakkasenkestävin. Rieslingin tertut ovat pienehköjä. Rypäleet ovat pyöreitä ja sijaitsevat tiheässä. Ne ovat pienikokoisia, väriltään kellansinivihreitä, aurinkoa saaneet kellanruskeita. Rypäleet ovat usein pilkullisia, ja niiden vahapinta on melko voimakas. Riesling sisältää paljon happoja, aromiaineita ja kypsänä myös sokeria. Se on altis jalohomeelle.

Viinien ominaisuudet

Riesling-viinit ovat vaihtelevia maultaan, mutta lähes aina erittäin hapokkaita. Rieslingistä valmistetaan runsaasti lajikeviinejä, mutta se on myös monien sekoiteviinien ryhdikäs selkäranka. Viinien makeusaste vaihtelee rutikuivasta täysmakeaan. Rieslingistä tehdään monissa maissa myös kuohuviinejä.

Saksassa Riesling on mukana myös monissa Liebfraumilch-viineissä, joissa kumppaneina ovat Silvaner, Kerner ja Müller-Thurgau. Alsacen Zwickereissä se sekoittuu viiniksi tavallisesti Silvanerin, Pinot Blancin, Pinot Gris'n ja Gewürztraminerin kanssa. Euroopan ulkopuolella sekoiteviineissä kumppaneina ovat tavallisesti Chardonnay, Sauvignon Blanc ja Chenin Blanc. Tuoreet Riesling-viinit ovat väriltään usein vaalean viherkeltaisia. Ikä ja makeus tuottavat viineihin keltaisuutta, ja joskus viinit voivat olla melko syviä väriltään.

Luonteeltaan viinit ovat hapokkaita ja aromikkaita. Niiden alkoholipitoisuus on yleensä

sä melko alhainen. Viileiden kasvualueiden viinit kestävät hyvin kypsytystä. Nuoret viinit ovat usein ärsyttävän hapokkaita. Kestävimpiä Riesling-viinejä ovat rusinoitu-neista rypäleistä valmistetut makeat Beerenauslese- ja Trockenbeerenauslese -viinit, jotka voivat oikeissa olosuhteissa säilyä juomakelpoisina sataakin vuotta.

Rieslingin tyypillisiä aromeja ovat kukat, hunaja, sitrushedelmät, persikka, aprikoosi, rusina, mustaherukka, savu, omena, kuivatut sekahedelmät ja vohveli. Tumman savi-liukseen päällä kasvanut viini saa usein selkeän kerosiinisen, petrolisen tai autokor-jaamo muistuttavan aromin.

4.2.7 Sauvignon Blanc

Yleistä

Sauvignon Blanc on kotoisin Ranskasta joko Gironden tai Loiren laaksoista. Sauvignon Blancilla, kuten muillakin lajikkeilla, on monia kutsumanimiä. Yleismaailmalliset nimet ovat Sauvignon Blanc, Sauvignon ja Fumé Blanc. Ranskassa lajike tunnetaan myös nimillä Blanc Fumé, Surin, Punechon, Sauvignon Jaune, Fié dans le Neuvillois, Puechou. Muskat-Silvanerina se tunnetaan Saksassa ja Itävallassa. Muskatni Silvanec-nimeä lajike kantaa Sloveniassa ja Kroatiassa. Yhdysvalloissa rypäle tunnetaan myös nimellä Savagnin Musqué. Ukrainassa, Moldovassa ja Venäjällä lisänimiä ovat Gros Sauvignon ja Pinot Mestny Bely.

Sauvignon Blanc on yksi maailman tunnetuimmista rypälelajikkeista. Se kuuluu yhtenä Sauvignonien laajaan rypäleperheeseen, mutta ainoastaan Blanc on perheenjäsenistä noussut kansainväliseen suosioon. Lajikkeen nimi on tullut monelle viininystävälle tutuksi eteläisen pallonpuoliskon viinietiketeistä. Rypäle on yleensä helppo tunnistaa tyypillisestä mustaherukanlehtimäisestä aromistaan. Ranska on säilyttänyt asemansa lajikkeen tärkeimpänä viljelijänä. Suurimmat Sauvignon Blancin tarhat löytyvät Bordeaux'sta, Loiresta, Languedoc-Roussillonista ja Lounais-Ranskasta. Ranskassa viljellään lajiketta kaikkiaan noin 13 000 hehtaaria, kun koko maailman viljelyala on noin 60 000 hehtaaria. Länsi-Euroopassa Sauvignonia viljellään merkittäviä määriä Espanjan Kataloniassa, Koillis-Italiassa ja Apuliassa. Myös Itävallan eteläosat ovat tunnettuja Sauvignonistaan. Moldovasta löytynevät yhä vielä Ranskan jälkeen laajimmat tarhat. Uuden maailman ansiosta Sauvignon Blanc nousi viiniharrastajien tietoisuuteen

1980-luvulla. Nykyisin mittavia viljelijöitä ovat Yhdysvallat, Chile, Argentiina, Brasilia, Etelä-Afrikka, Australia ja Uusi-Seelanti. Moni pitää nykyisin Uuden-Seelannin Marlboroughia maailman parhaana Sauvignon Blancia tuottavana alueena.

Kasvuolosuhteet

Sauvignon Blanc ei ole kovin tarkka kasvupaikastaan, mutta se on parhaiten sopeutunut melko viileään ilmastoon. Viileys takaa rypäleen tarvitseman pitkän kasvukauden, mitä vaaditaan, jotta tyypilliset aromit ehtivät muodostua. Lajike tarvitsee läpäisevän, mielellään hiekkaisen maaperän. Seisova vesi aiheuttaa helposti kasvisairauksia. Kalkkipitoisella alustalla kasvaessaan Sauvignon tuottaa voimakkaan aromikkaita viinejä.

Rypäleen ominaisuudet

Sauvignon Blanc on voimakaskasvuinen ja satoisa lajike. Sen rypäleteretut ovat pieniä ja usein hyvin tiiviitä, mikä saattaa johtaa homeongelmiin. Rypäleet ovat kooltaan pienehköjä ja väriltään vaaleanvihreitä. Kypsänä niiden väri muuttuu vihreänkeltaiseksi. Rypäleiden kuoret ovat melko paksuja. Rypäleet sisältävät paljon happoja ja mehun sokeripitoisuus on melko korkea. Lajike on hyvin aromaattinen, ja se saa melko harvoin jalohometartunnan.

Viinien ominaisuudet

Sauvignon Blanc -viineistä suurin osa on kuivia. Ne ovat hapokkaita, ja viineissä on usein yksi selkeä hallitseva aromi. Väri vaihtelee vihertävästä kellanvihreään. Yleensä viinit valmistetaan neutraalisti terässäiliöissä ja viileissä käymisolosuhteissa, mutta myös voimakkaita tammikypsytettyjä viinejä tehdään.

Ranskan Bordeaux'ssa Sauvignon Blancista valmistetaan paljon lajikeviinejä, mutta sitä sekoitetaan myös Sémillonin ja Muscadellen kanssa. Arvostetuimmat Bordeaux'n Sauvignon-viinit tulevat Pessac-Léognanista, ja ne ovat usein tammisia. Loiressa tyypillisimmät viinit tulevat Tourainesta, Pouillysta ja Sancerresta.

Suurin osa maailman tammikypsytyistä Sauvignon Blanceista tulee Yhdysvalloista, jossa arvoviinit ovat lähes poikkeuksetta tammitettuja. Uuden maailman viinit ovat usein puhtaita lajikeviinejä, mutta joukossa on viinejä, jotka nimestään huolimatta sisältävät muutaman prosentin muita lajikkeita, tavallisesti Sémillonia tai Chardon-

ayta.

Sauvignon Blanc tunnetaan usein intensiivisestä mustaherukanlehteä muistuttavasta aromistaan. Muita sille tyypillisiä aromeja ovat karviainen, herukat, ruoho, nokkonen, yrtit, omena, vasta tai vihta, tuore koivunlehti, savu, kissanpissa, hunaja, vanilja ja tuore pähkinä.

4.2.8 Sémillon

Yleistä

Sémillon on peräisin Ranskan Bordeaux'sta tai Garonnen sivujoen Lotin alueelta. Rypäleen nimi on mahdollisesti johdettu Saint-Émilionista. Sémillon esiintyy useimmin vain nimellä Sémillon, mutta, kuten kaikilla lajikkeilla, myös sillä on muita kutsunimiä. Ranskalaista nimistöä ovat Chevrier, Sauternes, Sémillon Blanc, Blanc Doux ja Malaga. Portugalissa sen nimiä ovat Boal ja Semilao, Romaniassa St.Emilion. Semijon-nimeä rypäle kantaa Sloveniassa ja Kroatiassa. Chevrier nimellä se tunnetaan myös paikoin Yhdysvalloissa. Etelä-Afrikassa käytetään joskus nimiä Greengrape ja Groendruif. Australiassa lajike on usein Hunter River Riesling.

Vaikka Sémillonin nimi näkyy ani harvoin viinipullon etiketissä, on lajike levinnyt moniin viinimaihin ympäri maailman. Sémillon on mukana useissa bordeaux-tyyppisissä valkoviineissä. Sémillon onkin levittäytynyt maailmalle Sauvignon Blancin parina. Hallitsevana lajikkeena Sémillon esiintyy tavallisesti Sauternesin makeissa jälkiruokaviineissä ja monissa uuden maailman Botrytis-viineissä. Sémillonin viljelyala maailmassa on arviolta 35 000 hehtaaria. Sémillon on pitkään ollut Bordeaux'n viljellyin vaalea lajike. Bordeaux'n lisäksi sitä viljellään Lounais-Ranskassa ja Languedoc-Roussillonissa. Ranskan viljelyala on noin 16 000 hehtaaria. Muita Euroopan viljelyalueita ovat Pohjois-Italia, Kroatia, Slovenia, Unkari, Romania, Venäjä, Tšekki ja Slovakia. Euroopan ulkopuolisia Sémillonia merkittävästi viljeleviä maita ovat Yhdysvallat, Chile, Argentiina, Brasilia, Etelä-Afrikka ja Australia.

Kasvuolosuhteet

Sémillon ei ole vaativainen maaperän osaltaan, mutta voimakas kasvualusta altistaa lajikkeen jalohomeelle. Sémillon on sopeutunut lauhkeaan ilmastoon ja muuttuu kuu-

missa olosuhteissa helposti ylituottoiseksi, jolloin viinit latistuvat. Normaaliolosuhteissakin lajike on satoisa. Lajike herää keväällä varhain, ja se on myös varhainen kypsyjä, mutta jaloja viinejä valmistettaessa sadonkorjuu siirtyy pitkälle syksyyn.

Rypäleen ominaisuudet

Sémillon on pienehkö tai keskikokoinen, hennon viherkeltainen lajike, joka muuttuu ylikypsänä rusehtavaksi tai punertavaksi. Vahakerros rypäleiden pinnalla on ohut ja väriltään harmahtava. Sémillonin rypäleteretut ovat keskikokoisia ja melko harvoja. Se on ohutkuorisena erittäin altis jalohomeelle. Lajike on erittäin sokeripitoinen, mutta sisältää melko vähän happoja ja aromiaineita.

Viinien ominaisuudet

Sémillonista tuotetaan harvoin puhtaita kuivia lajikeviinejä. Sitä käytetään tavallisesti yhdessä Sauvignon Blancin kanssa. Puhtaat kuivat Sémillon-viinit ovat yleensä tuoreina hennon vaalean keltaisia, mutta niiden väri tummuu usein nopeasti keltaiseksi. Botrytis-viinit ovat syvän kullankeltaisia ja muuttuvat ikääntyessään rusehtaviksi. Sémillon tuottaa viineihin runsaan alkoholipitoisuuden ja melko alhaisen hapokkuuden. Suurin osa kuivista lajikeviineistä nautitaan tuoreina, jolloin lajikkeen aromi on hennohko, kun taas kypsytetyt viinit muuttuvat usein raskaiksi ja hunajaisiksi. Sémillon-pohjaiset jaloaromiset viinit ovat makeita, voimakasaromisia ja erittäin hyvin säilytystä kestäviä.

Bordeaux'n perinteinen valkoviini valmistetaan Sémillon-Sauvignon Blanc-sekoitteena. Näiden rypäleiden seuraan saatetaan liittää myös Muscadelle ja Ugni Blanc. Osaa alueen viineistä kypsytetään tammessa. Sauternes ja alueen muut makeat viinit saattavat olla puhtaasti Sémillonista valmistettuja. Lounais-Ranskassa Sémillonin kumppaneihin liittyvät mukaan mm. Mauzac ja Ondenc. Suurin osa viinimaailmasta noudattaa pitkälti Bordeaux'n oppeja valmistaessaan viinejä Sémillonista. Australia poikkeaa kaavasta selkeästi. New South Walesissa valmistetaan paljon puhtaita tammikypsytetyjä Sémillon-viinejä. Sekoiteviineissäkin yleisin viinityyppi on tammisen Sémillon-Chardonnay.

Sémillonin perusaromi on hento, josta voi löytää vivahteita luumusta, sitruunasta, hunajasta, mantelistä, voista, melonista, herukasta, rusinasta tai kukasta. Botrytis-viinin aromeja ovat lisäksi voimakas hunaja, mausteet, rusina, aprikoosi ja yskänlääke.

4.2.9 Trebbiano

Yleistä

Melko varmasti Trebbiano on kotoisin Keski-Italiasta. Italiassa Trebbianosta tunnetaan monia eri alalajikkeita. Yleensä nimen yhteyteen liitetään alalajin kotipaikka tai alue. Trebbianosta tunnetaan mm. seuraavat ala-lajit: Trebbiano di Toscana, Trebbiano di Romagna, Trebbiano di Soave, Trebbiano Giallo eli Greco ja Trebbiano Spoletino eli Spoletino. Näistä ehdottomasti yleisin on Trebbiano Toscana, joka tunnetaan myös nimillä Castelli Romani ja Procanico. Levitessään maailmalle Trebbiano (di Toscana) sai lisää nimiä. Ranskassa lajike totelee nimiä Ugni Blanc, Saint-Emilion ja Clairette Ronde. Ugni Blancina se tunnetaan myös Uudella mantereella, Etelä-Afrikassa ja Australiassa. Portugalissa se on Talia ja Jugoslaviassa ja Kroatiassa Juni Blan tai Unji Blan. Sekaannusta aiheuttavia nimiä ovat Trebbiano di Abruzzo ja Trebbiano Verde, jotka ovat Bombinon ja Verduzzon synonyymeja eli eivät ole Trebbianoja.

Trebbiano alalajeineen on yksi maailman viljellyimmistä vaaleista rypäleistä. Lajikkeena se ei kuulu arvostetuimpien rypäleiden joukkoon, vaikka Trebbiano on mukana monissa tunnetuissa viineissä pienenä osana. Rypäleen arvostus nousee huomattavasti, kun siirrytään viineistä viinitisleisiin. Se on ollut jo pitkään Euroopan arvostetuin brandien valmistuksessa käytetty lajike. Trebbiano on suosiossa tisleraaka-aineena ympäri maailman. Sitä viljellään alalajeineen maailmalla yli 200 000 hehtaarilla. Trebbiano di Toscanaa löytyy Italiasta 60 000 hehtaaria ja muita alalajeja noin 30 000 hehtaaria. Ranskassa Ugni Blanca viljellään runsaasti konjakin ja armanjakin tuotantoalueilla sekä Välimeren rannikolla. Lajike on sallittu myös Bordeaux'ssa. Trebbianoa viljellään Euroopassa myös Portugalissa, Kreikassa, Kroatiassa, Jugoslaviassa, Bulgariassa, Ukrainassa ja Venäjällä. Euroopan ulkopuolisia viljelyalueita ovat Kalifornia, Meksiko, Brasilia, Uruguay, Argentiina, Etelä-Afrikka ja Australia.

Kasvuolosuhteet

Trebbiano on tyypillinen välimerellinen lajike. Se on sopeutunut lämpimään ja aika kuivaan ilmastoon, mutta menestyy hyvin myös melko viileässä ilmastossa. Sateisissa olosuhteissa Trebbiano pilaantuu helposti. Vain maaperän runsas hiekka on lajikkeen kasvulle sopimaton.

Rypäleen ominaisuudet

Köynnöksenä Trebbiano on erittäin elinvoimainen ja runsassatoinen. Kasvua ja satoisuutta on voimakkaasti rajoitettava, jos lajikkeesta pyritään saamaan laadukasta viiniä. Trebbianon rypäleteretut ovat erittäin suuria. Itse rypäleet ovat kooltaan pieniä ja ohutkuorisia. Rypäleet ovat väriltään vaalean viherkeltaisia, aurinkoa saaneet keltaisia tai kellanruskeita. Alalajikkeista Trebbiano Giallo on voimakkaan keltainen. Rypäleet sisältävät erittäin paljon happoja, mutta vähän sokeria, aromiaineita ja uutosta.

Viinien ominaisuudet

Trebbiano -viinit ovat yleensä vaaleita, ohutvärisiä ja kuivia. Tuoreet terästankkiviinit ovat usein miellyttävän kukkeita. Viinit eivät kestä kypsytystä, vaan ne ovat parhaimmillaan tuoreina. Trebbianoa ei kovin usein tapaa lajikeviininä, vaan se on yleensä mukana sekoiteviineissä. Keski-Italiassa Trebbianon klassinen pari on Malvasia. Myös tavallisissa Chianteissa on usein pieni määrä Trebbianoa. Se on mukana myös monissa muissa tunnetuissa italialaisissa viineissä, kuten Soavessa, Orvietossa, Verdicchio dei Castelli di Jesissä ja Frascatissa. Rypälettä käytetään enää harvoin Bordeaux'n valkoviineissä. Sen sijaan Gascognen alueviineissä Ugni Blanc on usein päälajike. Australiassa ja Kaliforniassa Ugni Blancia käytetään viineissä hapokkuuden antajana.

Trebbianojen tyypillisiä aromeja ovat kevyt hedelmäisyys, omena, keltainen karviainen, punaherukka ja bitterisyys. Viinitislaamot arvostavat Trebbianoa sen kukkeuden ja hapokkuuden ansiosta. Lajikkeesta tuotetut tisleet kestävät hyvin kypsytystä ja säilyttävät pitkään aromaattisuutensa.

4.2.10 Viognier

Yleistä

Viognier on todennäköisesti kotoisin Pohjois-Rhônesta. Viognierillä on hyvin vähän muita nimiä. Se tunnetaan maailmalla yleensä nimellä Viognier. Muita nimiä ovat Vionnier, Petit Vionnier ja Viogne. Viognier-rypäle on uusi tulokas kansainvälisten lajikkeiden joukossa. Rypäle oli monelle viininystävälle vielä joitakin vuosia sitten tuntematon tai useimmiten vaikeasti löydettävä. Lajiketta on viljelty kuitenkin jo toista tuhatta vuotta Pohjois-Rhône'n jyrkillä viinirinteillä. Se alkoi voimakkaasti levittäy-

tyä Rhône'n ulkopuolelle viime vuosikymmenellä. Tällä hetkellä Viognier-rypäleestä tehdyt viinit ovat jonkinlaisten kulttiviinien maineessa - vieläkin harvinaisina, mutta arvostettuina. Muutos pienellä alueella Pohjois-Rhône'ssa kasvaneesta lajikkeesta yhdeksi maailman kysytyimmistä on ollut hämmästyttävän nopea. Viognierin viljelyala Ranskassa oli 1988 vain 82 hehtaaria. Tällä hetkellä rypälettä viljellään Ranskassa jo noin 1 600 hehtaarin alueella, josta suurin osa sijaitsee Languedoc-Roussillonissa. Rhône'n osuus viljelmistä on noin 230 hehtaaria. Lajiketta viljelevät yhä enenevässä määrin Kalifornia (410 hehtaaria), New York, Chile, Australia, Uusi-Seelanti ja Keski-Italia.

Kasvuolosuhteet

Ilmastollisesti Viognier on sopeutunut lämpimään ja kuivahkoon ilmastoon. Se tuottaa parhaat viininsä aurinkoisilla rinteillä. Maaperän pitää olla läpäisevää, hiekka- ja kalkkipitoista, jotta lajikkeen tyypilliset piirteet tulevat hyvin esille. Savisessa maaperässä lajike tuottaa satoa huonosti ja viinit ovat epätyypillisiä. Viognier on pienisatoisuutensa takia vaativa viljeltävä.

Rypäleen ominaisuudet

Viognier on tummankeltainen, pienikokoinen ja melko paksukuorinen lajike. Lajike on pienisatoinen, ja rypäleet kypsyvät usein eriaikaisesti. Viognier on erittäin voimakasrominen ja sokeripitoinen. Sen happoisuus jää usein melko alhaiseksi.

Viinien ominaisuudet

Viognieristä tehdään ennen muuta kuivia valkoviinejä, mutta myös makeita jälkiruokaviinejä. Suurin osa Ranskan tuotannosta on puhdasta lajikeviiniä, mutta Vin de Pays d'Oc:n alueella kokeillaan myös sekoiteviinejä. Myös Yhdysvaltojen ja Australian viinit ovat usein lajikeviinejä, mutta rypälettä käytetään siellä myös pienessä määrin Pohjois-Rhône'n Côte-Rôtie -punaviinissä pehmentämään voimakasta Syrah-rypälettä. Eniten Viognier-rypälettä lisätään Côte-Rôtie -viineihin huippuvuosina.

Puhtaat Viognier-viinit ovat yleensä syväkeltaisia, alkoholipitoisia ja erittäin voimakasromisia. Viinien happopitoisuus on usein valkoviinien keskiarvoa alhaisempi. Viinit ovat kohtalaisen kestäviä, mutta usein nautittavimmillaan melko tuoreina, jolloin myös aromi on voimakkaimmillaan. Tammikypsytyt Viognier-viinit vaativat yleensä tammittamattomia pidemmän säilytyksen. Viinien aromissa on tiettyä maan-

läheisyyttä ja Viognierelle tyypillisiä aromeja ovat kukat, pähkinä, myski, persikka, aprikoosi, päärynä, pihlajanmarja, kvitteni, mango ja muut trooppiset hedelmät sekä mausteet.

5 Viinimaita

Viinimaat voidaan jakaa kahteen luokkaan: Vanha maailma ja Uusi maailma. Euroopan maat, joilla on pitkät perinteet viininvalmistuksessa, kuuluvat Vanhaan maailmaan. Viinimaailman kartta muuttui 1970-luvulla, jolloin kuvaan astuivat Uuden maailman viinimaat. Uusia viinimaita olivat esim. Yhdysvallat, Australia, Chile, Argentiina ja Etelä-Afrikka. Uuden maailman maat toivat viinimaailmaan uusia ideoita ja raikkaita muutoksia Euroopan klassisiin viineihin. Nykyään Uusi maailma ja Vanha maailma ovat sopeutuneet hyvin toisiinsa, ja perinteet ja uutuudet kulkevat käsi kädessä. Lähteenä olen käyttänyt viinimaiden tiedoissa Alkon Etikettiklubin internetsivujen viinitieto-osiota, jossa on koottuna Uudet tuotteet –lehdistä artikkeleita vuosilta 2001 - 2004, Albatrossin (1990, 29 – 73) ja Clarken (2001, 76 - 137) Nautittava viini –kirjaa sekä omaa tietoa kyseisistä viinimaista.

Vanhan maailman viinit ovat klassikoita ja pohjautuvat yhteen tai kahteen rypälesekoitukseen. Viineillä on pitkät perinteet, ja viinitilat ovat olleet toiminnassa jo satoja vuosia. Uuden maailman viineissä on sekoitettu uskaliaasti eri rypäleitä keskenään, ja on kehitetty myös uusia rypälelajikkeita. Uuden maailman viineissäkin on jo klassikoita ja isoja, tunnettuja viinintuottajia. Uuden maailman viinit ovat valtaamassa ja osin jo syrjäyttäneet vanhan maailman viinimaita. Esimerkiksi perinteinen ranskalainen tai espanjalainen viini ei löydy jokaiselta viinilistalta. Ennen se oli vakiotuote. Nykyisin Vanhan maailman viinimaista Italia on noussut suosioon ja puolustaa perinteistä viinimaan nimeä Uuden maailman viinimaiden joukossa.

5.1 Espanja

Yhdistämällä perinteet ja uuden tietotaidon Espanja tuottaa puna-, rosee- ja valko- viinejä, joiden laatu vaihtelee. Maa on tunnettu sherrystä, riojaviineistä ja Cava-

kuohuviineistä. Espanja on yksi suurimmista viininviljelymaista, mutta monessa paikassa sato jää pieneksi.

5.1.1 Rioja

Riojan laatuviinialue sijaitsee Espanjan pohjoisosassa pääosin La Riojan autonomisella hallintoalueella. Nimen hallintoalueelle ja viinialueelle on antanut Rio Oja. Viinitarhat on istutettu Ebron ja sen sivujokien muodostamaan laaksoon. Alueen tärkeimmät viinikeskukset ovat Logroñon ja Haron -kaupungit. Maisemallisesti Rioja on melko tasaista, karuhkoa maastoa, jossa erottuvat vihreät viinitarhat ja kiemurtelevien jokien rantametsiköt. Paikoin maisemassa kohoaa tasalakisia kukkuloita, jotka ovat myös viljelykäytössä. Usein utuisen laaksomaiseman takana siintävät vaaleat kalkkipitoiset Cantabrian vuoret. Riojan viinien tyyli on voimakkaasti muuttumassa. Valkoviinien muutos on jo oikeastaan tapahtunut. Riojan valkoviini ja myös rosee valmistetaan, harvoja poikkeuksia lukuun ottamatta, terästankeissa. Myös punaviinit ovat muuttumassa. Enää ei ole itsestään selvää, että parhaista rypäleistä tehdään gran reserva.

5.1.2 Kastilia-León

Kastilia-León on laaja maakunta Madridista luoteeseen. Siitä suurin osa sijaitsee Espanjan pohjoisella ylätasangolla, mesetalla. Viiniviljelmät ovat yleensä yli 600 metrin korkeudessa. Alueen tärkeitä keskuksia ovat Valladolid, León ja Burgos. Maakunta muodostaa luoteista Bierzoa lukuun ottamatta valtavan vuorten ympäröimän laakson. Maisema on karun kaunis jokineen ja tasalakisine kukkuloineen. Pitkään taantunut tuotanto on lähtenyt uudelleen kasvuun. Kastilia-Leónin tärkein ja viljellyin lajike on Tempranillo. Ilmasto on johtanut tiettyjen Tempranillo-lajikkeen kloonien suosimiseen. Rypäle tunnetaan myös nimillä Tinta de Toro ja Tinta del Pais. Kastilia-León on pääosin punaviiniä tuottava maakunta. Punaviinit ovat yleensä lajikeviinejä vailla rypälemerkintää, ja usein etiketin kypsytysaika kertoo niiden tyylin. Toinen makuun vaikuttava tekijä on viinitalon oma tyyli. Tyyppiviineihin on tietysti luettava myös Ruedan yrttiset ja kuivat valkoviinit. Reservaviinit ovat hyvin täyteläisiä, voimakkaita ja kypsytystä vaativia. Kastilia-Leónin tyyppiviinejä ovat Tempranillo-punaviinit.

Yleisimmät ja tunnetuimmat ovat Ribera del Dueron roble-, crianza- ja reservaviinit. Roble on hedelmäisin ja kirsikkaisin, ja siinä on usein häivähdys tammesta luennutta vaniljaa.

5.1.3 Katalonia

Espanjan koilliskolkassa sijaitseva Katalonia muodostaa Välimeren, Pyreneiden ja Aragonian rajaaman kolmion. Alueen keskus on Barcelonan kaupunki. Viinintuotannon keskuksia ovat Vilafranca del Penedès, Tarragona, Sant Sadurní d'Anoia ja Lleida. Maisemallisesti Katalonian pohjoisosaa hallitsee alarinteiltään metsäinen Pyreneiden vuorijono. Idässä, rannikolla, maasto on alavaa, ja alueella on paljon hedelmä-, oliivi- ja viinitarhoja. Läntinen Katalonia, alueen sisämaa, on karua ja vuoristoista. Barcelonan luoteispuolella kohoaa Katalonian maamerkki Montserratin-vuori luostareineen.

Katalonian on pitkään tunnettu Espanjan viininviljelyn koekenttänä, joka osaa hyödyntää viimeisen viiniteknologian. Alueen viinilaki on ollut muuta Espanjaa joustavampi sallien mm. ranskalaisten lajikkeiden viljelyn rinnan espanjalaisten lajikkeiden kanssa. Katalonian lajikkeisto on laaja sisältäen yleisiä espanjalaisia lajikkeita, kuten Ull de Llebre (Tempranillo), Garnacha, Mazuela (Carignan) ja Macabeo (Viura). Katalonian omia lajikkeita ovat vaaleat Xarel-lo ja Parellada ja tumma Trepát. Kansainvälisiä lajikkeita edustavat Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir ja Syrah. Myös Katalonian omat vanhat lajikkeet, kuten Garró, Sumoll ja Samsó, tekevät tuloaan.

Katalonian tuotannosta kuohuviinit muodostavat suurimman tuoteryhmän 50 prosentin osuudellaan. Punaviinin tuotannon osuus on 25 prosenttia, valkoviinin 15 prosenttia, roseen osuus on seitsemän prosenttia ja väkevän viinin kolme prosenttia. Cava on Katalonian tärkein tuote. Cava valmistetaan samppanjamenetelmällä, ja se on perinteisesti valmistettu kolmesta lajikkeesta, jotka ovat Parellada, Macabeo ja Xarello. Punaviinit vaihtelevat paljon tyylistään ja koostumukseltaan. Catalunyan-nimikkeellä myydään lähinnä Garnachan tai Mazuelo-pohjalle rakennuttaja punaviinejä. Valkoviineistä vanhat, klassisesta sekoituksesta (Macabeo, Parellada, Xarello) valmistetut viinit myydään punaviinein tavoin DO Catalunya -merkinnällä. Katalonian tyyppiviinejä ovat

toisaalta vanhat, perinteiseen rypälesekoitukseen nojautuvat valko- ja punaviinit, ja toisaalta uudet lajikeviinityypit, joista osa on tullut Kataloniaan jäädäkseen.

5.2 Italia

Italia on yksi maailman suurimmista viinintuottajamaista. Italiassa on monia erillisiä viinialueita, joilla on omat paikalliset rypälelajikkeet ja tyyppilliset viinit. Italialaiset viinit ovat yleensä hiukan erilaisia verrattuna muiden maiden viineihin. Tämä johtuu siitä, että siellä on niin paljon omia rypälelajikkeita, joita sekoitetaan viineihin tunnettujen rypälelajikkeiden kanssa.

5.2.1 Etelä-Italia – Apulia, Basilicata, Kalabria, Kampania ja Sisilia

Italian eteläisen viininviljelyalueen muodostavat Apulian, Basilicatan, Kalabrian ja Kampanian maakunnat sekä Sisilia. Alueen sanotaan muodostavan Italian saappaan nilkan ja jalkaterän. Jalan edessä oleva kivi on Sisilia. Alueen tärkeitä kaupunkeja ja viinikaupan keskuksia ovat Napoli, Avellino, Bari, Brindisi, Potenza, Palermo ja Messina. Maisemallisesti alue vaihtelee paljon. Apulia on enimmäkseen lempeästi kumpuilevaa tasankoa. Kampania, Kalabria, Basilicata ja Sisilia ovat vuoristoisia, ja monet viinitarhoista on istutettu alueiden harvoille tasangoille. Kampanian ja Sisilian tunnusmerkit ovat tulivuoret Etna ja Vesuvius. Alueella vallitsee lämmin välimerellinen ilmasto. Kesät ovat kuivia ja erittäin lämpimiä. Talvet ovat leutoja ja kosteita.

Etelä-Italiassa on kautta aikojen viljelty omia paikallisia lajikkeita. Alueelle on tullut myös aikojen kuluessa monia ulkomaisia lajikkeita. Tällä hetkellä merkittäviä lajikkeita ovat tummat Negroamaro, Nero d'Avola, Primitivo, Aglianico ja Uva di Troia. Vaaleista perinteisistä lajikkeista tärkeitä ovat Catarratto, Greco, Inzolia, Malvasia ja Moscato. Kansainvälisistä rypäleistä viljellään ennen kaikkea Syrah-, Cabernet Sauvignon- ja Chardonnay-lajikkeita. Etelä-Italian tuotannosta löytyvät kaikki mahdolliset viinityypit. Sisilian tuotantoa hallitsee kuiva valkoviini. Perinteinen sisilialainen viini on monen lajikkeen sekoitus. Uuden tyylin mukaiset viinit ovat usein lajikeviinijä tai kahden lajikkeen - perinteisen ja kansainvälisen lajikkeen - sekoituksia. Etelä-

Italiassa ei ole pulaa tyyppiviineistä. Suomessa tunnetuin alueen DOC -viini on Castel del Monte.

5.2.2 Toscana

Toscana sijaitsee Keski-Italiassa Tyrrhenanmeren rannalla. Suurin osa maakunnasta on kukkulaseutua, jota Chiana, Arno ja Ombrone sivujokineen halkovat. Vuoristoisia kohtia on Apenniineilla, idässä ja joillakin Apenniinien länteen työntyvillä sivuharjanteilla. Ainoastaan Arnon alajuoksulla on merkittävä laajahko alanko. Viinialueet sijaitsevat hajallaan lähes koko maakunnassa, ja tärkeimmät viinikaupankeskukset ovat Firenze, Arezzo ja Siena. Toscanan viinintuotanto ja tuottajat elävät parhaillaan muutoksen aikaa. Toscanan tärkein lajike on Sangiovese, joka tunnetaan myös nimillä Sangiovese, Brunello, Prugnolo Gentile ja Morellino. Muita yleisiä tummia lajikkeita ovat italialaiset Aleatico, Canaiolo Nero, Mammolo ja Montepulciano. Suurin osa, yli 85 prosenttia, Toscanan tuotannosta on punaviiniä. Punaviinien päälajike on Sangiovese, mutta siitä tehdään yhä melko vähän lajikeviinejä. Toscanan tyyppiviineihin on ehdottomasti laskettava vanhat klassiset DOCG -punaviinit. Brunello di Montalcino, joka valmistetaan yksinomaan Sangiovesestä ja jonka vähimmäiskypsytykskestä viisi vuotta on Toscanan vanhojen viinityyppien lippulaiva. Toscanan tyyppillisin viini on kuitenkin Vin Santo, joka valmistetaan ullakolla kuivattujen vaaleiden rypäleiden sakeasta mehusta. Viinien maku vaihtelee kuivahkosta täysmakeaan.

5.2.3 Veneto

Veneto kuuluu Italian koillisiin maakuntiin ja sijaitsee Adrianmeren pohjukan sekä Dolomiittien välissä. Maakunnan pohjois- ja koillisosat ovat vuoristoisia. Venetsian ympäristö ja samoin koko Po-joen laakso maakunnan eteläosassa ovat alavaa tasankoa. Tärkeimmät viljelyalueet sijaitsevat Gardajärven itärannalla ja Veronan, Vicenzan, Padovan ja Trevison ympäristön kukkuloilla sekä Venetsian koillispuolisella Piatven tasangolla. Tärkeitä viinikeskuksia ovat Verona, Vicenza ja Treviso.

Veneto on yksi Italian suurimmista viiniä tuottavista maakunnista. Laatuviinien osuus tuotannosta on noin 30 prosenttia. Tunnetut laatuviinityypit, Soave, Bardolino ja Val-

policella valmistetaan yleensä rypälesekoituksesta. Alueen perinteisiin lajikkeisiin kuuluvat Bardolinon ja Valpolicellan tummat rypäleet Corvina Veronese, Rondinella ja Molinara. Muita runsaasti viljeltyjä tummia lajikkeita ovat Merlot ja Cabernet Sauvignon. Vaaleista lajikkeista yleisimpiä ovat soaverypäleet Garganega, Trebbiano di Soave, Pinot Bianco ja Chardonnay. Paljon viljelty lajike on myös Pinot Grigio sekä kuohuviinilajike Prosecco.

Valkoviinin osuus Veneton tuotannosta on noin 50 prosenttia. Punaviiniä valmistetaan hieman vähemmän eli noin 40 prosenttia. Loppuosuus jakautuu kuohuviinin ja rooseviinin eli Chiaretton kesken. Valkoviinit ovat useimmiten kuivia. Poikkeuksen tekevät Soaven Recioto-viinit ja vastaavat, usein Passito-nimellä myydyt IGT-viinit. Punaviineistä tyyppiviinejä ovat kevyehkö ja marjaisa Bardolino sekä Valpolicella. Valkoviineistä Soave on monille tuttu ja alueen tyypillisin valkoviini.

5.2.4 Piemonte

Piemonte sijaitsee Italian luoteisnurkassa, nimensä mukaan vuorten juurella. Maakuntaa reunustavat pohjoisessa ja lännessä Alpit ja etelässä Apenniinit. Suurin osa Piemontea onkin vuoristoa tai kukkuloita. Vain itään laskeva Po sivujokineen muodostaa alavan laakson. Piemonten tärkein viininviljelyalue sijaitsee Astia, Albaa ja Alessandriaa ympäröivällä kukkula-alueella kaakkoon Torinosta, jonka pohjoispuolella viiniköynnöstä kasvatetaan etenkin Novaran ja Vercellin kukkuloilla. Piemonten viljellyin lajike Barbera on kokenut uuden tulemisen. Viinit ovat muuttuneet entistä täyteläisemmiksi ja pyöräimmiksi. Piemonten tunnetuin lajike on Nebbiolo, vaikkakin viljellyin lajike on ollut pitkään Barbera. Suurin osa Piemonten viinistä on tietystä rypäleestä valmistettua, jolloin hallitsevan lajikkeen osuus on vähintään 85 prosenttia. Monien viinien nimessä yhdistyvät lajike ja tuotantoalue. Tuotetusta viinistä lähes 70 prosenttia on punaviiniä, josta puolet Barberaa. Tyypillisin Piemonten viini on ehdottomasti Astin tai Alban Barbera. Viinit ovat nykyisin väriltään tummia ja usein aromiltaan kirsikkaisia. Valkoviineistä Gavi on perinteinen Piemonten valkoviini, jonka arvostus on DOCG-aseman jälkeen vain noussut.

5.3 Ranska

Ranskalaiset viinit tunnetaan kaikkialla, ja ne toimivat jonkilaisena esikuvana muille viineille. Ranskalaisesta viinistä sanotaan usein, että se on parasta, pahinta, kallista tai halpaa litkua, mutta Ranska on viinimaailman sydän. Ranskassa viinialueet ovat hyvin erityyylisiä ja erottuvat toisistaan. Perinteiset ranskalaiset viinit ovat vähemmän hedelmäisiä verrattuna muiden maiden viineihin.

5.3.1 Alsace

Alsace sijaitsee Ranskan koilliskolkassa. Historiallisista syistä alueella yhdistyvät ranskalainen ja saksalainen viinikulttuuri. Alsace sijaitsee Reinin laakson länsirannalla, ja sen viinialueet muodostavat lähes yhtenäisen, kumpuilevan viinitarhaketjun Vogeesien itä- ja etelärinteille Strasbourgista Mulhouseen. Tarhat sijaitsevat noin 20 kilometriä länteen kaupungeista ja Reinistä. Maisemallisesti Alsace muodostuu vanhoista viehättävistä viinikylistä ja vehreistä viinitarhoista, joita Vogeesien metsäiset harjanteet reunustavat. Alsacen viinikeskuksia ovat Strasbourg, Colmar ja lukuisat viinikylät. Alsacen viljellyin rypälelajike on Riesling. Muita runsaasti viljeltyjä lajikkeita ovat Gewurztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, (Pinot) Auxerrois, Pinot Gris ja Pinot Noir. Alsacen tyyppiviini on kuiva tai kuivahko rypälearominen valkoviini.

5.3.2 Beaujolais

Beaujolais on Bourgognen viinialueen eteläisin osa. Se sijaitsee Itä-Ranskassa Sâonejoen ja noin kilometrin korkeuteen kohoavan Montes de Beaujolais'n välisellä kukkula-alueella. Alueen eteläisimmät tarhat sijaitsevat vain 20 kilometrin päässä Lyonista. Beaujolais sallii vain kaksi lajiketta. Puna- ja roseeviinien lajike on Gamay ja valkoviinien Chardonnay. Beaujolais'n tuotannosta on 98,5 prosenttia punaviiniä. Beaujolais'n tyyppiviineiksi voidaan nostaa Beaujolais Nouveau ja Suomessa tunnetuimpien Cru-kylien, Morgon, Fleurie, Juliéna ja Moulin-à-Vent, viinit. Beaujolais Nouveau on erittäin tuore, voimakkaasti marja-arominen ja usein mehumainen viini, jossa monet käymisaromit, kuten banaani, ovat vielä selkeästi esillä. Hedelmäisyyttä korostetaan vielä hiilidioksidikäymisellä.

5.3.3 Bordeaux

Bordeaux'n viinialue sijaitsee Lounais-Ranskassa, Biskajanlahden rannalla. Alue on maastoltaan melko tasaista, ja vain paikoin viinitarhat on istutettu rinteille. Alueen läpi virtaava Gironden-joki Dordogne- ja Garonne-sivuhaaroineen on maisemaa hallitseva tekijä. Bordeaux'ssa sallittu lajikkeisto on melko suppea. Tummista lajikkeista tunnetuin on Cabernet Sauvignon, mutta selkeästi viljellyin on kuitenkin Merlot. Näiden lisäksi alueen tärkeitä rypäleitä ovat tumma Cabernet Franc ja vaaleat Sémillon ja Sauvignon Blanc. Bordeaux tuottaa kaikkia mietoja viinityyppejä, joista punaviini on hallitsevin. Punaviinit valmistetaan lähes poikkeuksetta usean lajikkeen rypälesekoituksesta. Valkoviineistäkin vain pieni osa on puhdasta lajikeviiniä.

5.3.4 Bourgogne

Bourgognen viinitarhat sijaitsevat Ranskan itäosassa, pääosin Saône-joen laaksossa, vajaa sata kilometriä Sveitsin rajasta länteen. Pohjoisessa alue rajoittuu Dijoniin ja etelässä Lyoniin. Chablis sijaitsee muusta alueesta erillään lähellä Auxerreä. Lähes koko Bourgogne on kukkulaista ja viinitarhat on istutettu etelään antaville rinteille. Tyypillistä maisemalle ovat kumpuilevien tarhojen lisäksi rakennusten koristeelliset katot. Bourgognen viljellyin lajike on Gamay, jota viljellään Mâconissa ja Beaujolaisissa. Chardonnay tuottaa lähes kaikki valkoviinit ja Pinot Noir pohjoisosan punaviinit. Bourgognen viinintuotannosta on punaviiniä 74 prosenttia, kuivaa valkoviiniä 25 prosenttia ja rosee- ja kuohuviiniä prosentti. Bourgognen valkoviineistä tyypillisiä ovat raikkaan piikiviset ja aromikkaat Chablis-viinit, jotka valmistetaan usein Grand cru -viinejä lukuun ottamatta ilman tammea. Punaviineistä Beaujolais edustaa yleensä kepeätä ja voimakkaan metsämarjaista tyyppiä. Pinot Noir on tuoreena usein myös marjaisa, mutta mukana on myös mausteisia ja paahteisia aromeja.

5.3.5 Chablis

Chablis on pohjoisin Bourgognen viinialueista, ja se sijaitsee Yonnen departementissa 140 km luoteeseen Dijonista. Maantieteellisesti Chablis kuuluu Seinen vesistöalueeseen. Se onkin lähempänä Champagnen ja Loiren viinialueita kuin muuta Bourgogneä.

Chablis'in ainoa sallittu lajike on Chardonnay. Chablis on aina kuiva Chardonnay-rypäleestä tehty valkoviini.

5.3.6 Languedoc-Roussillon

Languedoc-Roussillonin alue muodostuu Ranskan keskimäärin 70 kilometrin syvästä Välimeren rannikkokaistasta Espanjan rajalta Rhôneelle. Alueen keskuksia ovat Perpignan, Béziers, Montpellier ja Nîmes. Maisemallisesti Languedoc-Roussillon on hyvin vaihteleva. Alueelta löytyy vaaleahiikkaisia rantoja dyyneineen, reheviä jokisuis-toja, pensaikkoisia kukkulaseutuja ja karuja vuoristoja vihreine laaksoineen. Languedoc-Roussillonissa kasvatetaan lukuisia eri rypälelajikkeita. Alueen perinteisiä ja suositeltavia tummia lajikkeita ovat Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre ja nopeasti vähenevä Aramon. Alueen viininviljelypinta-alasta 85 prosenttia on tummaa rypälettä, joten Languedoc-Roussillonin hallitseva viinityyppi on selkeästi punaviini. Alueelle tyypillisiä viinejä ovat ehdottomasti rypälesekoituksesta valmistetut tarhaviinit vanhoilta laatuviinialueilta. Nykyisin hyvin tyypillinen sekoitepohja valmistetaan seuraavista lajikkeista: Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre ja Lladoner Pelut (Grenachen muunnos).

5.3.7 Libournais

Libournais on nimitys viinialueille, jotka sijaitsevat Dordognen pohjoisrannalla Libournen kaupungin ympärillä. Seudun viinit on kautta aikojen laivattu Libournen satamasta. Libournais rajoittuu idässä Bergeracin viinialueeseen, ja sen läntisen osan muodostaa Fronsac. Alueen tärkein viinikeskus Libournen lisäksi on Saint-Emilionin kaupunki. Maisema on viinitarhojen peittämiä kukkuloita ja tasankoja, joiden välissä on pieniä metsiä ja harmaakivisiä kyliä. Libournais'n alueelle on tyypillistä samojen lajikkeiden viljely. Tärkeimmät rypäleet ovat Merlot ja Cabernet Franc. Libournais'n viinityyppi on punaviini.

5.3.8 Loire

Loiren jokilaakso sivujokineen muodostaa Keski-Ranskan poikki noin 600 kilometriä pitkän kaarevan ja melko kapean viinialueen. Alueen viinikeskuksia ovat Nantes, Angers, Saumur ja Tours. Rannikolta aina Blois'n kaupunkiin viinitarhat jatkuvat lähes yhtenäisenä ketjuna, mutta muuttuvat maan kohotessa erillisiksi pieniksi alueiksi. Loiren syrjäisimmät tarhat sijaitsevat Ranskan keskiylängön eristyneissä laaksoissa. Loiren rypälelajikkeisto on laaja ja monipuolinen, ja useilla ala-alueilla on omat hallitsevat lajikkeensa. Koko laakson viljellyimmät lajikkeet ovat Muscadet, Cabernet Franc, Chenin Blanc ja Gamay, mutta alueittain merkittäviä ovat myös Folle Blanche, Grolleau, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malbec (Cot) ja Pinot Noir. Loiren viinintuotantoa hallitsee jo ilmastollisestakin syystä valkoviini, jonka osuus on viimeisien vuosien aikana pudonnut noin puoleen kokonaistuotannosta. Loiren tyyppiviinejä ovat kuiva, yrttisen hedelmäinen Muscadet de Sèvre et Maine -valkoviini, jonka sakkakypsytetyn version erottaa etiketin sur lie -tunnuksesta. Viini valmistetaan Muscadet-rypäleestä.

5.3.9 Rhône

Rhône viinialue sijaitsee Kaakkois-Ranskassa Rhône ja sen sivujokien varsilla. Alueen pohjoisimmat tarhat on istutettu Vienneen lähellä Lyonia ja eteläisimmät Avignonin ympäristöön. Rhône viinikeskuksia ovat Tain-l'Hermitage, Orange ja Avignon. Rhône tuotantoa on jo pitkään hallinnut punaviini - tuotetusta laatuviinistä yhdeksän pulloa kymmenestä on punaista. Loppuosa tuotannosta jakautuu valko- ja roseeviinin kesken lähes puoliksi. Alueen erikoisuuksia ovat kuohuviinit ja väkevät viinit. Rhône viljelmiä hallitsevat tummat lajikkeet. Näistä tunnetuin on Syrah, mutta sen viljelyala on vain kymmenen prosenttia alueen pinta-alasta. Yleisin lajike on Grenache, jota viljellään noin kolmasosalla kokonaisalasta. Hallitsevassa asemassa olevat punaviinit muodostavat Rhôneassa kaksi päätyyppiä, jotka poikkeavat toisistaan suuresti. Pohjoisen on Syrah'an valtakuntaa. Rhônea tyyppillisimmillään edustaa alkuperämerkintä AC Côtes du Rhône. Etelä-Rhône on tuotannoltaan pohjoista vaihtelevampi, ja viinit on usein lakisäätteisestikin valmistettava rypälesekoituksesta. Punaviinien hallitseva lajike on Grenache, jonka pohjalle lähes kaikki alueen puna- ja roseeviinit rakentuvat.

5.4 Saksa

Saksan viinialueet sijaitsevat maan lounais- ja eteläosissa Reinin ja sen sivujokien varsilla. Pohjoisimmat Reininlaakson tarhat sijaitsevat Bonnin tasalla ja eteläisimmät Lindaussa Bodenseen rannalla. Pieni viinikeidas löytyy myös itäisestä Saksasta Elben ja sen sivujoen Saalen varsilta. Kuvauksellisin Saksan viinialueista on Mosel-Saar-Ruwer, missä suurin osa viinitarhoista on istutettu joen uurtamiin jyrkkiin ja korkeisiin rinteisiin. Saksa on pohjoisin suurista viinintuottajamaista ja ilmastoltaan melko kuiva ja viileä. Vain jokilaaksojen lämpimät ilmastotaskut mahdollistavat laajan viininviljelyn. Saksassa on kaikkiaan 13 laatuviinialuetta (Anbaugebiete) joiden koko vaihtelee paljon. Viinialueet koostuvat tavallisesti piireistä (Bereich), joiden alueella voi olla useita viinikylä (Gemeinde). Kylät jakautuvat suurpalstoihin (Grosslage) ja lopuksi yksittäisiin viinipalstoihin (Einzellage). Saksalainen viinietiketti kertoo tavallisesti ostajalleen alueen, mistä viini tulee, usein viinikylän ja toisinaan myös palstan.

Saksa on viime aikoina pyrkinyt voimakkaasti parantamaan laatuviiniensä tasoa, ja samalla viinien tyyli on muuttunut kuivemmaksi ja pehmeähapoisemmaksi kuin ennen. Kuivien viinien lisäksi Saksan punaviinintuotanto on lisääntynyt huomattavasti. Saksassa viljellään lähes 200 eri lajiketta ja yli sataa saa käyttää laatuviineissä. Voimakkaimmin viljelyalaansa kasvattavat tällä hetkellä tummat lajikkeet Spätburgunder, Dornfelder ja Regent. Vaaleista lajikkeista vanhat klassikot ovat uudelleen muodissa, etenkin Riesling ja burgundilaislajikkeet kiinnostavat viljelijöitä. Saksan viljellyimmät rypäleet ovat tällä hetkellä Riesling ja Müller-Thurgau eli Rivaner. Muita suuria lajikkeita ovat Spätburgunder (Pinot Noir), Silvaner, Kerner, Portugieser, Scheurebe, Bacchus, Trollinger ja Ruländer eli Grauburgunder (Pinot Gris).

Saksan viinintuotantoa hallitsee valkoviini, mutta kasvava puna- ja roseeviinien tuotanto on muuttanut monen viinialueen luonnetta. Suuri osa Saksan valkoviineistä myydään lajikenimellä. Saksalle tyypillisiä viinejä ovat mm. Moselin hapokas, puolikuiva ja kukkea Riesling. Laatuviinit vaihtelevat aina Spätleseeseen asti makeudeltaan kuivista (trocken) puolimakeisin. Auslese-viinit ovat tavallisesti makeahkoja, mutta ne voidaan käyttää myös kuiviksi. Ylimpien prädikaattien viinit Beerenauslese, Trockenbeerenauslese ja Eiswein, ovat lähes poikkeuksetta makeita. Viimeisen kymmenen

vuoden aikana Saksan viiniteollisuus on voimakkaasti vihertynyt, ja maa on nykyisin luomuviinituotannon edelläkävijöitä.

5.5 Muita Vanhan maailman viinimaita

Ehkä vähemmän tunnettuja viinimaita ovat Englanti, Itävalta, Sveitsi, Kreikka ja Itä-Eurooppa. Tunnetuin viini näistä maista on varmaan unkarilainen Tokaji. Englantilaiset viinit ovat yleensä kuivia tai puolikuivia valkoviinejä. Meille vieraampi rypälelajike on Englannissa viljeltävä Seyval Blanc –rypäle, jonka viinejä voidaan kypsyttää, ja viinit ovat kevyitä ja kuivia.

Itävaltalaiset viinit ovat periaatteessa kuivia, kypsiä, täyteläisiä ja aika korkeita alkoholipitoisuudeltaan. Punaviinit ovat enimmäkseen mehukkaita ja pippurisia. Itavallassa tehdään myös makeita jälkiruokaviinejä, jotka ovat todella täyteläisiä, hunajaisia ja moniaromisia. Sveitsi on sekoitus ranskalaisia, saksalaisia ja italialaisia viinejä, kuten maa muutenkin on näiden maiden sekoitus. Hallitseva rypälelajike on neutraalinmakuinen Chasselas. Kreikassa kasvatetaan muualla tuntemattomia rypälelajikkeita, joita ovat esim. Robola, Roditis, Limnio tai Agiorgitiko. Itä-Euroopan maissa tuotetaan moderneja viinejä, jotka ovat saaneet vaikutteita uuden maailman viineistä ja perinteisistä kotimaisista rypäleistä. Itä-Euroopan tunnetuimpia viinimaita ovat ehkä Bulgaria, Unkari, Romania ja Tsekki. Tosin nämä maat tuottavat kuitenkin hyvin vähän viinejä verrattuna tunnettuihin viinimaihin. Maaperä on suotuisaa viinirypäleille, mutta viiniviljelykset ovat pieniä.

5.6 Argentiina

Argentiinan viinialueet sijaitsevat maan länsiosassa, Andien juurella sijaitsevalla tasangolla yli 500 metriä merenpinnan yläpuolella ja osin Andien laaksoissa. Tärkein viljelyalue on Mendozan provinssi, joka tuottaa 70 prosenttia Argentiinan viineistä. Tyypillistä mendozalaista maisemaa hallitsevat Andien lumihuiput. Niiden edessä erottuvat auringon paahtamasta maisemasta viinitarhat vihreinä keitaina. Mendoza on Argentiinan tunnetuin ja arvostetuin viinialue.

Argentiinaa on kutsuttu pitkään maailman uinuvaksi viinijätiksi. Nyt jättiläinen on heräämässä, ja maan tuotanto on uudistumassa osin kotimaisin, osin ulkomaisin voimin. Argentiina valitsi 1990-luvun alussa Malbecin ja Torrontésin tyyppilajikkeikseen. Muita lajikkeita, joihin argentiinalaiset uskovat, ovat Syrah, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Sangiovese, Torrontés ja Chardonnay. Viljellyimmät lajikkeet ovat vielä Cereza, Criolla Grande, Pedro Gimenez ja Moscatel Rosada, mutta ne eivät ole pelkästään viinivalmistuksen käytössä. Viinilajikkeista viljellyimmät ovat Torrontés (Torrontés Riojano, Torrontés Sanjuanino, Torrontés Mendocino), Bonarda, Malbec, Moscatel de Alejandria, Tempranillo ja Cabernet Sauvignon.

Argentiinassa valmistetaan yhä paljon huokeaa viiniä, jota myydään elintarvikeliikkeissä suurissa astioissa. Lajikeviineistä tunnetuimpia vientipunaviineinä ovat Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot ja Syrah sekä valkoviineinä Chardonnay ja Torrontés. Näistä punaviini on nykyisin erittäin arvostettu, ja monet Mendozan huippuviinit valmistetaan Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot ja Cabernet Franc -sekoitteesta. Argentiinan tyyppiviinejä ovat ehdottomasti Malbec-punaviini ja Torrontés-valkoviini. Malbecista voi erottaa vielä tuoreen, pehmeän, marjaisen viinittylin ja iäkkään, rotevaa ja lievästi iän pyöristämän viinittylin. Torrontés on kuiva, nuorena nautittava ja aromiltaan usein kukkea viini. Puhtaasti alueelle tyypilliset viinit ovat vasta syntymässä, mutta viininystävän kannattaa katsella vähitellen etiketteihin ilmestyviä aluemerkin-
kintöjä.

5.7 Australia

Australian tärkeimmät viininviljelyalueet sijaitsevat maan lounais- ja kaakkoiskulmissa, jotka ovat ilmastollisesti Australian viileintä aluetta. Australian suurista kaupungeista keskeisillä viinialueilla sijaitsevat Perth, Adelaide ja Melbourne. Australian viinitarhoista vain pieni osa tulee toimeen ilman tekokastelua, ja useimmin tarhat löytävätkin jokivarsista eukalyptusmetsien ympäröiminä.

Tuotannoltaan suurin Australian viininviljelyalueista on laaja South Eastern Australia, johon kuuluvat South Australia, New South Wales ja Victoria. Alueen nimellä myytävät viinit ovat tavallisesti useiden eri viininviljelyalueiden sekoitteita. South Australia

on Australian osavaltioista suurin viinintuottaja. Sen osuus maan tuotannosta on yli 40 prosenttia. Osa alueen rypäleistä käytetään South Eastern Australian viineihin.

Victoria tuottaa vähän yli neljänneksen Australian viineistä. Tunnettuja viinialueita ovat mm. Yarra Valley, Mornington Peninsula, Goulburn Valley ja King Valley. Victorian tuotannossa punaviinit ovat nykyisin hallitsevassa asemassa. Alueelle tyypillisiä lajikkeita ovat Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay ja Muscat of Alexandria. Victoria tuottaa vähän yli neljänneksen Australian viineistä. Tunnettuja viinialueita ovat mm. Yarra Valley, Mornington Peninsula, Goulburn Valley ja King Valley. Victorian tuotannossa punaviinit ovat nykyisin hallitsevassa asemassa. Alueelle tyypillisiä lajikkeita ovat Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay ja Muscat of Alexandria.

Monet modernit viinivalmistuslaitteet, joita nykyisin käytetään kaikkialla maailmassa, ovat usein Australiassa kehitettyjä. Australialaisesta viinistä voidaankin usein sanoa, että se on monista viinieristä sekoittamalla tehty tuote. Usein tuottajat kuvaavat erityyppisiä viinilaatujaan Bin-merkinnöin. Australiassa on yli 1200 viinivalmistamoaa, mutta itse viinikauppa on yli 90-prosenttisesti muutaman suuren viiniyrityksen hallussa. Australiassa on kaupallisessa viljelyssä 85 rypälelajiketta. Viljellyn lajike on Shiraz. Sen viljelyala on yli 25 000 hehtaaria. Seuraavaksi yleisimmät lajikkeet ovat Cabernet Sauvignon ja Chardonnay. Muita runsaasti viljeltyjä viinilajikkeita ovat: Merlot, Sémillon, Riesling, Lexia eli Muscat of Alexandria, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Grenache, Ruby Cabernet ja Colombard.

Australiassa tehdään runsaasti puhtaita lajikeviinejä, mutta myös kahden tai useamman lajikkeen sekoitteita. Punaviinien hallitsevat lajikkeet ovat Shiraz ja Cabernet Sauvignon. Tunnettuja Cabernet Sauvignon alueita ovat Coonawarra, Clare Valley ja Margaret River. Maineikkaita Shiraz-alueita ovat Hunter Valley, Coonawarra ja Barossa Valley. Australian valkoviinien tärkeät lajikkeet ovat Chardonnay, Sémillon, Lexia ja Riesling. Lexiasta valmistetaan tavallisesti aromaattisia ja makeahkoja valkoviinejä, joita tuotetaan Murray-joen alueella. Rieslingin tunnetuin tuotantoalue on Adelaiden ympäristö. Chardonnay ja Sémillon näkyvät usein myös yhdistettynä viinisekoitukseksi. Lajikkeista tuotetaan Australiassa usein yllättävän samankaltaisia viinejä, ja erilaistava tekijä onkin usein tammen käyttö eikä lajike. Tunnetuimmat

Australian Chardonnay-viinit tehdään Padthawayssa, Hunter Valleysssä ja Yarra Valleyssä. Sémillonin ehdoton koti on Hunter Valley.

Australian viinityypeistä ei pidä unohtaa myöskään kuohuviinejä, joita valmistetaan usein myös aidolla samppanjamenetelmällä. Australia oli ensimmäinen maa, joka lähti myymään kaupallista Cabernet-Shiraz -sekoitusta. Maan kuuluisimmat viinit ovat nykyäänkin juuri näitä sekoituksia, jotka ovat usein täyteläisiä, mausteisia ja mustahehkeän sävyttämiä. Punaisista lajikeviineistä Australialle tyypillisin on voimakas ja mausteinen Shiraz. Valkoviineistä klassinen sekoitus Chardonnay-Sémillon on usein voimakkaan hedelmäinen ja toffeemaisesti tammen sävyttämä. Puhdas Chardonnay on aromiltaan trooppisen hedelmäinen ja tammen sävyttämä.

5.8 Chile

Chile on erittäin pitkä ja kapea maa Andien ja Tyynenmeren välissä. Maassa on 200 tulivuorta, joista 55 toimii, ja maanjäristykset ovat yleisiä. Viinitarhoista suurin osa on istutettu Santiagon ja Temucon kaupunkien väliin. Idässä viinialuetta reunustavat Andit kohoavat monin paikoin yli 6000 metrin korkeuteen. Lännessä ovat matalahkot Cordillera de la Costan rannikkovuoret. Chilen viininviljelyalueista Keskuslaakso, Valle Central, tuottaa yli 90 prosenttia maan viineistä. Alue jakautuu neljään laaksoon eli viinialueeseen, jotka ovat Maipo, Rapel, Curicó ja Maule.

Chilen viininviljelyala kasvaa lähes 10 000 hehtaaria vuodessa. Tämän mahdollistaa voimakas viinivienti. Carmenèrestä on tullut Chilen oma punaviinilajike. Viinilajikkeista 75 prosenttia on tummia, ja uudet istutukset lisäävät tummien lajikkeiden määrää. Vientiviinien tärkeitä lajikkeita ovat: Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Carmenère, Syrah, Sémillon, Pinot Noir ja Gewürztraminer. Tuottajat jakavat viininsä neljään epäviralliseen laatuluokkaan, jotka vaikuttavat hinnoitteluun:

- 1) Perusviinit valmistetaan ostetuista tai sopimusviljelijöiden rypäleistä. Hehtaarisato on melko korkea. Viinien tyypitys on kirjavaa, ja tuotantoalueeksi taataan usein vain Chile.

- 2) Varietal eli lajikeviinit myydään rypäleen nimellä. Rypäleet tulevat sopimusviljelijöiltä ja omilta tarhoilta. Viinit saattavat olla hieman tammitettuja. Viinien alkuperäalue on useimmiten yksilöity viininviljelyalue.
- 3) Reservaviinit valmistetaan valikoiduilta alueilta tulevista rypäleistä. Satomäärät ovat melko alhaisia. Viinit valmistetaan täysin tai osittain tammen avulla. Reservaviiniltä ei Chilessä vaadita vähimmäiskypsyysaikaa.
- 4) Premium- eli huippuviinit ilmaantuivat markkinoille 90-luvun puolivälissä. Rypäleiden hehtaarisato on alhainen, ja viinit valmistetaan parhaiden palstojen rypäleistä. Viinien valmistuksessa käytetään usein uutta tammea. Viinit ovat kalliita, ja niiden alkuperätakuu on melko suppea.

Chilen tunnetuin viinityyppi on voimakas ja herukkainen Cabernet Sauvignon, jonka tunnetuimmat edustajat tulevat Maiposta. Vaaleista lajikkeista Chilelle tyypillisiä ovat Sauvignon Blanc ja Chardonnay. Sauvignon Blanc -viinit ovat raikkaan hapokkaita, mustaherukanlehdelle tuoksuvia ja kuivia.

5.9 Etelä-Afrikka

Etelä-Afrikan viinialueet sijaitsevat maan eteläisimmässä maakunnassa Länsi-Kapmaassa. Viiniköynnöstä viljellään myös Orange Riverin kastelualueella Namibian rajalla. Alueen tärkeitä viinikeskuksia ovat Kapkaupunki, Stellenbosch ja Paarl. Viininviljely keskittyy lähelle rannikkoa ja useisiin jokilaaksoihin, joissa köynnösten vedensaanti voidaan turvata. Maisemallisesti alue on erittäin kaunis. Rosoiset vuoret pirstovat alueen pieniksi laaksoiksi, missä vihreiden viinitarhojen keskeltä erottuvat monet vaaleina hohtavat siirtomaatyyliset rakennukset.

Vientiviineissä esiintyy yleisimmin Western Cape, jonka sisään kuuluu lähes koko mietoja viinejä tuottava Etelä-Afrikka. Osuustoiminta on aina ollut mahtitekijä Etelä-Afrikan viiniteollisuudessa. KWV (Ko-operatiewe Wijnbowers Vereniging) eli osuustoiminnallinen viinivalmistajien yhdistys, johon kuuluu yli 70 prosenttia maan viininviljelijöistä, säätelee vieläkin pitkälle maan viinivalmistusta ja viinilakeja. Etelä-Afrikan viljelyalasta on vieläkin lähes kaksi kolmasosaa vaaleita lajikkeita. Näistä viljellyin ja monikäyttöisin on Steen eli Chenin Blanc. Viennissä tärkeitä lajikkeita ovat Chardonnay ja Sauvignon Blanc. Tummista lajikkeista merkittävimmät ovat

Cabernet Sauvignon, Shiraz (Syrah), Merlot ja Etelä-Afrikassa kehitetty Pinotage. Etelä-Afrikan viineistä suurin osa myydään lajikkeen ja alkuperäalueen nimellä.

Valkoviini on tällä hetkellä hallitseva viinityyppi. Chenin Blancista valmistetaan lähes aina tammittamattomia joko kuivia tai puolikuivia viinejä. Chardonnay ja Sauvignon Blanc -viinit voidaan valmistaa niin teräksisessä kuin tammisessa tynnyrissä, jonka käyttö on kuitenkin kevyttä ja jolloin rypälearomin peittämistä varotaan. Sauvignon Blanc - Chardonnay -sekoite on osoitus eteläafrikkalaisesta uskalluksesta, jota muut ovat ryhtyneet jäljittelemään.

Tummista lajikkeista yleisimmät lajikeviinit tehdään Cabernet Sauvignonista, Shirazista, Merlot'sta ja Pinotagesta. Yleisin sekoite on bordeaux-tyyppinen Cabernet Sauvignon – Merlot-punaviini. Viinialueen merkitys on suuri vain tilaviineissä tai tuottajan omien tarhojen tuotannossa. Suurin osa Etelä-Afrikan viineistä myydään tuotemerkin eli brandin nimellä.

5.10 Yhdysvallat

Yhdysvallat on maailman neljänneksi suurin viinintuottaja. Viininviljely on levinnyt Alaskaa lukuun ottamatta jokaiseen osavaltioon, mutta viljelyalat vaihtelevat erittäin paljon. Tärkeimmät alueet sijaitsevat molemmilla rannikoilla ja Suurten järvien ympäristössä. Kalifornia tuottaa yksin 90 prosenttia maan viineistä. Muita tärkeitä viinintuottajia ovat Washington, Oregon, New York, Ohio, Pennsylvania, Teksas ja Michigan. Kalifornia jaetaan epävirallisesti viiteen viininviljelyalueeseen: North Coastiin, Central Coastiin, Southern Californiaan, Central Valleyhyn ja Sierra Foothillsiin. Washingtonin tärkein tuotantoalue on Columbia-joen laakso. Oregonin tärkein tuotanto keskittyy Willamette Valleyn laaksoon. New Yorkin viljelmistä tärkeimmät ovat Finger Lakes sisämaassa ja Long Island.

Yhdysvallat on pitkään ollut maailman johtavia maita viinivalmistustekniikassa. Monet ratkaisut syntyivät luonnon olosuhteiden vaatimina. Yhdysvalloissa viljellään kaupallisesti yli sataa eri lajiketta, ja alueellisia eroja löytyy. Kalifornian tärkeimmät lajikkeet ovat Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Colombard ja

Chenin Blanc. Itärannikon amerikkalaisista lajikkeista merkittävin on Concord, mutta sen viljely on vähenemässä.

Kaliforniassa tuotettiin 1990-luvulla selvästi enemmän valkoviiniä kuin punaviiniä. Nyt punaviinin tuotanto on yli puolet. Vientiviinit ovat suurimmaksi osaksi lajikeviinejä, ja hallitsevin lajike on ollut jo pitkään Chardonnay. Nämä viinit ovat useimmiten tammitettuja, mutta täysin teräksessä valmistettujen viinien osuus kasvaa. Punaviineistä Cabernet Sauvignon on hallitseva, ja siitä valmistetut viinit ovat täyteläisiä ja tammisia. Merlot on voimakkaassa kasvussa ja viinityypit vaihtelevia. Myös Pinot Noir ja Shiraz kasvattavat viljelyaluettaan, ja molemmista tehdään voimakkaita ja alkoholipitoisia viinejä. Sauvignon Blancista tuotetaan kahta viinityyppiä: Sauvignon Blancin nimellä myydään hyvin vaihtelevia viinejä, mutta Fumé Blanc on useimmiten kuiva, runsas ja tamminen.

Yhdysvaltojen oma lajike on Zinfandel, joka Italiassa tunnetaan nimellä Primitivo. Siitä valmistetaan hyvin erilaisia viinejä. Arvostetuimmat ovat vanhoista köynnöksistä saadut täyteläiset punaviinit, mutta maalle tyypillisin on White Zinfandel eli Zinfandel Blush, kalpean roosanpunainen makeahko rosee. Toffeemaisen tamminen, kuiva Chardonnay on koko maalle, mutta etenkin Kalifornialle, tyypillinen viini

5.11 Muita Uuden maailman viinimaita

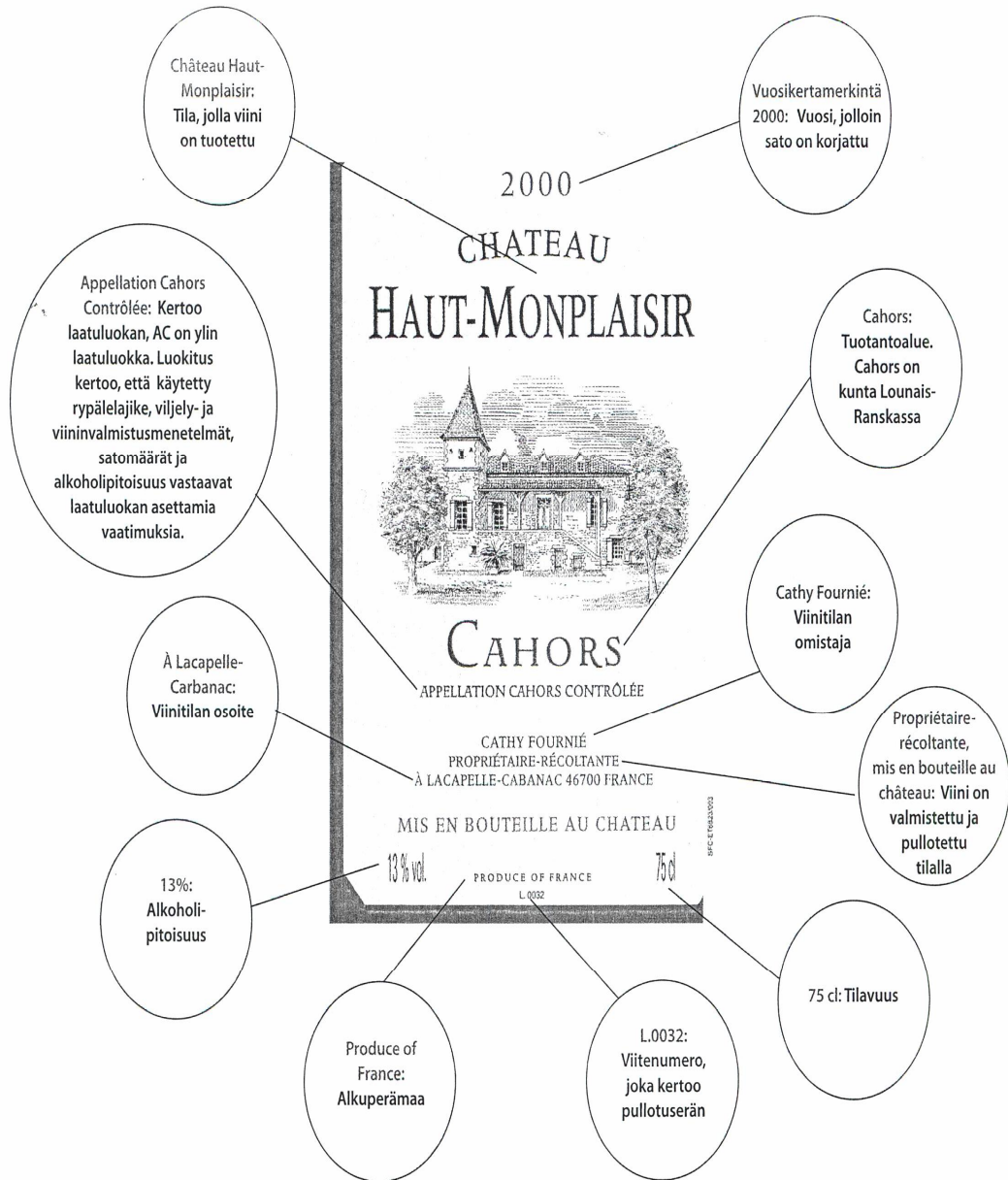
Itäiseltä Välimereltä löytyvät Libanon, Israel ja Kypros, jotka tuottavat hyviä viinejä, vaikka niitä ei välttämättä myydäkään monessa paikassa ja ovat viinimaina monelle melko vieraita. Afrikasta löytyy Etelä-Afrikan lisäksi muutamia pieniä viinimaita, esim. Zimbabwe, Marokko, Tunisia ja Algeria. Tosin osa näistä viinimaista on vähitellen hiipumassa, koska niillä ei ole todellisia viinimarkkinoita ja viinit eivät ole kovinkaan hyviä. Aasiasta löytyvät Intia, Kiina ja Japani, jotka ovat mahdollisia tulevaisuuden viinimaita, kunhan saavat ensin viinialueensa avautumaan.

6 Mitä etiketti kertoo?

Viinipullon etiketti on viinin käyntikortti. Siitä löytyy kaikki olennainen tieto viinistä ja sen valmistajasta. Euroopan Unionissa laki määrittelee, mitä asioita etiketissä tulee vähintään mainita. Etiketien tiedot vaihtelevat maittain, koska jokainen ajattelee vähän eri tavalla, mikä on tärkeää mainita etiketissä. Mutta yleisesti ottaen perustiedot löytyvät joka etiketistä.

Nykyään suuret viinintuottajat panostavat paljon etiketteihin ja niiden suunnitteluun. Monet viinintuottajat ovat palkanneet omat suunnittelijat, jotka suunnittelevat ja kehittävät pelkästään etikettiä. Uuden maailman viinintuottajat tekevät etiketeistä mieleenpainuvia, ja rypälelaji on selkeästi esillä. Yleisesti voidaan sanoa, että mitä yksinkertaisempi etiketti, sitä laadukkaampi viini, ja uuden maailman viinimailla on yleensä moderneja etikettejä, kun taas perinteisillä viinimailla on klassikkoetikettejä.

Mielestäni tärkein asia etiketissä on rypälelajikkeen kertominen, koska sen mukanaan viini valitaan. Toiseksi tärkein asia on missä viini on valmistettu, koska sekin kertoo, minkä makuista kyseinen rypäle on. Saman rypälelajikkeen maku vaihtelee kasvupaikan mukaan. Kuvio 1 osoittaa, mitä etiketti kertoo.



KUVIO 1. Etiketin kertomaa (Koivu 2005, 38 – 39).

Kuviossa 1 on esiteltyä yksi etiketti ja mitä se kertoo kyseisestä viinistä. Etiketistä löytyy muun muassa seuraavia asioita:

- viinin nimi
- tila, jolla viini on tuotettu
- viinitilan osoite
- laatuluokka
- alkoholipitoisuus
- alkuperämaa

- tuotantoalue
- vuosi, jolloin sato on korjattu
- viitenumero, joka kertoo pullotuserän
- pullon tilavuus
- rypälejajike

Yleensä viinipullon takapuolella olevassa lisäetiketissä kerrotaan, minkä ruoan kanssa viiniä suositellaan nautittavaksi, missä lämpötilassa sen maku olisi parhaimmillaan, ja jotakin yleistä siitä, millainen viini on ja miltä viini maistuu. Tosin ei kannata sokeasti luottaa näihin tietoihin, koska jokaisella on oma makunsa ja käsityksensä mausta.

7 Virheellisen viinin tunnistaminen

Virheellisen viinin määrä on nykyään pienempi kuin aikaisemmin, koska viininvalmistus osataan paremmin kuin ennen. Kuitenkin virheellisiä pulloja tulee silloin tällöin esille. Voit tunnistaa viinin virheet samalla tavoin kuin aromit tai laadun eli käyttämällä näkö-, haju- ja makuaistejasi. (Clarke 2001, 57.)

Viinin on oltava kirkasta ja kuulasta, olipa se minkä väristä tahansa. Samea viini on tavallisesti bakteerien pilaamaa, mikä on onneksi hyvin harvinaista nykyään. Älä sekoita sameutta sakkaisuuteen: pitkään kypsytettyyn punaviiniin kehittyy tummaa, puuterimaista tai hiukan hileistä sakkaa pohjalle. Sakkaisen pullon nauttimiseksi on hyvä nostaa pullo pystyasentoon hyvissä ajoin ennen avaamista, jotta sakka painuisi pullon pohjalle. (Clarke 2001, 57.)

Viinin väri vaihtelee sen mukaan, mistä rypälelajikkeesta se on valmistettu ja missä ilmastossa rypäleet ovat kypsyneet. Mutta mikäli valkoviini, jonka oletat olevan vaaleaa, onkin sävyltään ruskeankeltaista tai nuori punaviini ruskeansävyistä, ole tarkkana: viini voi olla hapettunutta. Liikaa happea saanut viini maistuu tunkkaiselta ja lattealta. (Clarke 2001, 57.)

Jos viini on tunkeutunut korkin läpi ja tehnyt pullonkaulan ulkopuolelta tahmeaksi, sitä ei luultavasti ole suljettu oikein, ja pulloon on saattanut päästä ilmaa. Tämäkin voi olla merkki hapettuneesta viinistä. (Clarke 2001, 57.)

Sherrymäinen tuoksu: Vain sherryn tulee tuoksua sherryille. Samat tuoksut väkevöidyissä viineissä voivat olla merkki happettumisesta. (Clarke 2001, 57.)

Viinietikan tuoksut: Jos viini tuoksuu viinietikalta, se on muuttunut viinistä etikaksi. (Clarke 2001, 57.)

Mädät munat: Tämä kauheista kauhein maku syntyy rikkiyhdisteistä käymisen aikana ja on aina merkki viinin huolimattomasta ja heikosta valmistuksesta. (Clarke 2001, 57.)

Homeinen, tunkkainen tuoksu: Tämä on korkkivian merkki. Korkkivika siirtyy viiniin pilaantuneen korkkimateriaalin kautta. Hyvin vähäinen korkkivika saattaa vain latistaa viiniä, mutta ei tee siitä välttämättä juomakelvotonta. (Clarke 2001, 57.)

Suusi makuaisti yleensä vahvistaa, mitä nenäsi ja hajuistisi on jo aikaisemmin todennut. Joskus viinin virheellisyys voi ilmetä voimakkaammin ja selkeämmin haju- kuin makuaistissa, joskus taas päinvastoin. Käytä siis molempia aistejasi yhdessä arvostellessasi viiniä. (Clarke 2001, 57.)

8 Viinin tarjoileminen asiakkaalle

Esittele asiakkaan valitsema viini hänelle. Pidä pulloa kädessäsi etiketti asiakkaaseen päin ja kerro, mistä maasta viini on, mistä rypäleestä se on valmistettu ja millaista se on. Näin varmistat, että viini on juuri se, minkä asiakas tilasi.

Valitse korkkiruuvi, jossa on miellyttävä kädensija, avoin kierre ja sellainen vipuvarsi, jota on mukava käyttää. Korkkiruuvit, joissa on vain yksinkertainen kierreosa ilman vipua ja jotka näyttävät isokokoiselta ruuvilta, rikkovat helposti pehmeät korkit ja jäävät kiinni tiukkoihin korkkeihin. Pullon avaamisesta yksinkertaisella, vipuvarrettomalla korkkiruuvilla voi tulla näytös, joka muistuttaa sirkuksen voimamiehen tempuja.

Repäise tai leikkaa pullon suulta ensin pois korkkia suojaava metallinen tai muovinen kapseli. Tähän on olemassa erityistyöväline, kapselinleikkuri, mutta joissakin korkkiruuveissa leikkuri on yhdistetty kädensijaan. Pyyhi pullonsuu puhtaaksi, jos siinä on likaa tai hometta korkin ympärillä. Paina korkkiruuvinpää keskelle korkkia. Käännä sitä sitten hitaasti ja tukevasti. Yritä pysyä keskellä ja kiertää suoraan. Jos korkkiruuvi kääntyy vinoon, on parempi irrottaa se ja alkaa työ alusta hitaammin kuin yrittää muuttaa suuntaa kesken kaiken, jolloin korkki voi hajota. Jotkint korkkiruuvit kohottavat korkin itsekseen ylös, kun olet ruuvannut kierteen korkin läpi. Toisissa korkkiruuveissa sinun on lopetettava kiertäminen, ennen kuin kierre on lävistänyt korkin, ja vedettävä korkki varovasti pois. (Clarke 2001, 48.)

Kierrä korkki pois korkkiruuvista ja nuuhkaise korkkia. Tällöin jo saat tuntuman siihen, että ei viini ole pilaantunut tai viallista. Korkki on imenyt hiukan viiniä, kun pulloa on säilytetty kyljellään. Jos viiniä on imeytynyt koko korkin matkalle, viini on ehkä korkkiviollinen. Anna asiakkaalle korkki, jotta hänkin voi nuuhkia korkkia ja aistia viinin ensi aromit. Sen jälkeen näytä pulloa asiakkaalle etiketti asiakkaaseen päin ja kysy, kuka haluaa maistaa viiniä. Yleensä viinin maistaa isäntä tai hän, joka tilasi seurueesta viinin. Kaada viininmaistajan lasiin tilkka viiniä ja pidä etiketti näkyvillä. Tämän jälkeen asiakas hyväksyy viinin tai hylkää sen. Asiakas voi hylätä viinin, jos se on jotain tiettyä laatuviiniä eikä se ollut juuri sellaista kuin asiakas halusi, tai sitten viinissä on selvä vika, esim. korkkivika. Asiakkaalle tuodaan uusi viini ja maistatetaan sitä. Jos asiakas haluaa vaihtaa viinin, silloin tutkitaan, onko todella kyse viallisesta viinistä. Yleensä vain kerran vaihdetaan viiniä, jos siinä ei ole selkeää vikaa.

Asiakkaan hyväksytyä viinin kaadetaan viiniä kaikille niin, että maistajalle kaadetaan viimeiseksi. Viiniä kaadetaan yleensä vähän yli puolenvälin lasista, jotta viiniä voi maistella ja pyöritellä lasissa. Viinipullo jätetään pöytään. Valkoviinipullo asetetaan jäähdyttimeen eli syylariin, jossa on jäitä ja vettä. Valkoviinipullolle tuodaan pieni liina, jolla voidaan pyyhkiä vedet pullon kyljestä kaadettaessa lisää viiniä laseihin.

9 Viinin ja ruuan yhdistäminen

Viinin ja ruuan yhdistäminen on aika hankalaa. Moni ihminen, joka ei ole perehtynyt viineihin, sanookin, ettei ole väliä, millaista viiniä on, kunhan on lihalle punaviiniä ja

kalalle valkoviiniä. Todellisuudessa asia ei ole näin. Enää ei luokitella lihalle punaviiniä ja kalalle valkoviiniä vaan voidaan nauttia kalan kanssa punaviiniä ja lihan kanssa valkoviiniä. Ja sitten vaikuttaa se, millaista viini on. Esimerkiksi jos on kevyttä ja hennonmakuista ruokaa, ei sille voida valita täyteläistä viiniä, koska silloin maistuu vain viini ja ruuan hento maku peittyy viinin täyteläisyyteen. Suosittelenkin ihmisiä maistelemaan viiniä eri perusmakujen kanssa ja näin huomaamaan, miten viinin maku muuttuu ruuan maun mukaan. Viinipruuvit ovat hyvä tapa tutustua viinien ja ruokien perusmakujen yhdistämiseen. Ja eihän koskaan voida sanoa, mikä on oikea yhdistelmä viinissä ja ruuassa, koska makuasioista ei voi kiistellä ja jokaisella on omat makumieltymyksensä.

Viinin ja ruuan yhdistämistä voidaan ajatella kahden eri lähestymistavan kautta. Viinistä voidaan hakea samoja ominaisuuksia, makuja ja aromeja kuin tarjottavassa ruuassa on, tai sitten viinistä voi hakea vastakohtia ruoalle. Samojen ominaisuuksien etsimisestä voidaan esimerkkinä esittää vaikkapa pariloitu lohi, jolle voidaan kumppaniksi suositella hyvin tuhtia, tammikypsytettyä, Uuden maailman Chardonnayta. Tammikypsytytys tuo viinin paahteisia aromeja, jotka muistuttavat pariloinnista kalaan tulevia aromeja. Tammitynnyrissä kypsytetty Chardonnay on myös hyvin tuhti, täyteläinen ja raikas viini - aivan kuin rasvainen ja runsas lohikalakin (Heinimäki 2001, 143.)

Viinin ja ruuan yhdistämisestä vastakohtien avulla käy esimerkkinä sinihomejuuston kanssa tarjottava makea viini, port- tai sauternes-viini. Makea ja suolainen ovat vastamakuja, aivan kuin makea ja hapokaskin. Niinpä vastakohtia etsivä voisi tarjota savustetun, rasvaisen kalan kanssa terävää, aromikkaan hapokasta viiniä. Näin raskaan ruoan rakenne rikotaan hapokkaan aromikkaalla, raikkaalla viinillä. (Heinimäki 2001, 143.)

Uusi lähestymistapa ruoan ja viinin yhdistämiseen on miettiä, miten ne reagoivat keskenään suussamme – miten ruoassa hallitseva perusmaku vaikuttaa viinin makuun. Ruoat ovat harvoin täysin tasapainoisia maultaan; poikkeuksetta jokin perusmausta hallitsee ja vaikuttaa myös viinin makuun. Amerikkalaisten Tim Hannin ja Jerry Comfortin teorian mukaan viinin maku muuttuu seuraavanlaisesti hallitsevan perusmaun mukaan. (Heinimäki 2001, 143-144.)

1) Hapokkuus ruoassa pehmentää viinin makua

Jos viini on jo melko pehmeä ja pyöreä maultaan, voidaan sanoa, että ruoan johdosta viini muuttuu jopa latteaksi. Kun nautitaan tanniinipitoista viiniä, perusmaultaan hieman hapokas ruoka pehmentää parkkihapon eli tanniinin tuntua viinissä, ja viini muuttuu pehmeämmäksi. Hapokkuus ruoassa pehmentää niin valko- kuin punaviininkin.

2) Suolaisuus ruoassa pehmentää hapokkuutta

Suolaisuus pehmentää viinin hapokkuutta ja tanniinisuutta, ja viinin hedelmäisyys pääsee paremmin esiin. Hapokkuus ja suolaisuus yhdessä pehmentävät viinin makua entisestään – paremmin kuin hapokkuus tai suolaisuus yksinään.

3) Makeus korostaa hapokkuutta

Makeus peittää viinin hedelmäisyyttä, joten muut elementit eli hapokkuus ja tanniinisuus korostuvat. Ruoan makeus tekee viinistä ärjymän, voimakkaamman oloisen. Tällä tavalla kevyen ja mitäänsanomattomankin viinin saa tuntumaan voimakkaammalta ja tiukemmalta.

4) Umami vaikuttaa kuten makeus

Umamista puhutaan uutena perusmakuna. Umami on monosodiumglutamaatti eli yksinkertaisesti sanottuna aromivahvenne. Umamipitoisia raaka-aineita ovat tomaatit, katkaravut, kinkku, kokoonkeitetyt kastikkeet ja liemet jne. Tämä ”viides perusmaku” reagoi samalla tavalla makeuden kanssa. Umami saa viinin maistumaan ärhäkkäämmältä, voimakkaammalta, aggressiiviselta (Heinimäki 2001, 144.)

Nyt kannattaa tarkastella niitä yhdistelmiä, jotka tuovat parhaat puolet esille sekä viinistä että ruoasta. Tässä ovat pääasiat, jotka tulee pitää mielessä valintaa varten (Clarke 2001, 60)

Täyteläisyys: Yhtä hyvin kuin viinin ja ruoan aromien on sovittava yhteen, on myös niiden täyteläisyyden (tai painon, maun rikkauden) vastattava toisiansaan. Täyteläinen, alkoholipitoinen viini sopii yhteen raskaan tai vahvanmaakuisen ruoan kanssa. Kevyt viini taas sopii kevyille herkuille.

Hapokkuus: Ruoan happoisuuden on oltava tasapainossa viinin happoihin. Hyvin happamat maut, joita on tomaateissa ja sitruunoissa, tarvitsevat vastapainokseen hapokasta viiniä. Voit käyttää hapokasta viiniä myös keventämään kermaista tai öljyistä ruokaa, mutta varmista silloin, että viinissä on myös riittävästi aromikkuutta ja runsautta.

Makeus: Valitse jälkiruokien tai vanukkaiden kanssa tarjottavaksi viini, joka on yhtä makea tai jopa vielä makeampi kuin ruoka. Jotkin sinällään makeat ruoka-aineet, kuten porkkanat, sipulit ja palsternakat, tuovat makeutta myös alku- ja pääruokiin. Jos ne ovat hallitsevina jossakin ruokalajissa, valitse seuraksi todella kypsistä rypäleistä valmistettu viini.

Ikä/kypsyys: Kypsytyksessä viinissä on kehittynyt vuosien ajan monia aromi- ja makuja. Jotta saisit siitä suurimman nautinnon, tarjoa sitä yksinkertaisen ruoan kanssa – pelkkä grillattu tai pariloitu paisti on ihanteellinen esimerkki.

Kastikkeet ja mausteet: Pidä aina mielessäsi, että saattaa olla huomattavasti tärkeämpää valita viini täyteläisen, maukkaan kastikkeen tai mausteisten lisäkkeiden kuin varsinaisen pääruoan mukaan.

Tammisuus: Hyvin tamminen viini voi helposti tallata jalkoihinsa sellaisen ruoan, jossa ei ole runsaasti voimakkaita makuja ja aromi- ja makuja.

Seuraavaksi on yleisiä ohjeita ruoan ja viinin yhdistämiseen. Avainsana on tasapaino: ruoan ja viinin tulee täydentää toisiaan, kumpikaan ei saa nousta hallitsevaksi. Maultaan neutraali ruoka sopii parhaiten huippuviinien kanssa. Kysy neuvoa, kun kyseessä on hankala ruoka kuten suklaa, voimakkaat juustot, greippi, parsat ja säilykkeet. Valitse paikallista viiniä alueen ruoan kanssa. Tärkein oppaasi on oma persoonallinen maku, ja aina voi kysyä neuvoa; tarjoilijat ovat sitä varten. Stevenson (2000, 66-67) on ohjeistanut ruoan ja viinin yhdistämisen seuraavalla tavalla:

Salaatti kastikkeen kera

Jos kastikkeessa on sitruunaa tai viinietikkaa, on viinin oltava hapokasta maun tasapainottamiseksi. Kevyet, kuivat valkoviinit sopivat salaatin kera, esim. Savignon Blanc.

Kalaruoat

Kalan kanssa tarjottava kastike ratkaisee: kermaiset kastikkeet vaativat happokkuutta ja raikkautta, joten valitse kuiva valkoviini – mutta punaviinissä kypsennetyn kera maistuu punaviini. Tammikypsytetty Chardonnay on hyvää savukalan kanssa.

Kananmuna

Kuohuvien viinien pirskahtelevaisuus tasapainottaa sopivasti munaruokien pehmeyttä, eikä viini kuitenkaan peitä munan melko herkkää makua.

Vahvaa ja kermaista

Keskitäyteläiset ja täyteläiset valkoviinit sopivat parhaiten tuhdin kastikkeen kanssa. Chardonnay-viinin vointuoksuinen aromi täydentää kermaisen kastikkeen makua.

Tulisen mausteista

Jääkylmä olut sopii viiniä paremmin voimakkaasti maustetun ruoan kanssa. Jos kuitenkin haluat viiniä, hiukan makeahko on hyvä – kokeile Gewürztramineria.

Raskas ateria

Jos noudatat tasapainon kultaista sääntöä, tukeva ruoka vaatii seurakseen yhtä tukevan punaviinin: täyteläinen, tanniinipitoinen, esim. Cabernet Sauvignon, on ihanteellinen.

Tuoreet hedelmät ja marjat

Hedelmien happamuus saa viinin maistumaan metalliselta ja ohuelta. Valitse mieluiten makeita, jaloaromisia viinejä tai kuohuviinejä.

Jälkiruuat

Makea ei yleensä maistu hyvältä hyvin kuivan viinin kanssa. Jälkiruokaviinit ovat itsestään selvä valinta, mutta jonkun mielestä ne maistuvat parhaimmillaan yksin nautittuina.

Juustotarjotin

Makea portviini ja homejuusto täydentävät toisiaan. Vältä täyteläistä punaviiniä pehmeiden juustojen kanssa. Maukkaat, kovat juustot tarvitsevat seurakseen täyteläisen viinin.

10 Viinisanasto

Dekantoida

Viinin kaataminen pullosta karahviin joko sakan erottamiseksi tai viinin tuulettamiseksi (Priewe 1995, 93).

Fermentaatio

Käyminen eli prosessi, missä sokeri muuttuu alkoholiksi (Clarke 2001, 141).

Hapettuneisuus

Yleensä kielteinen ominaisuus; liiallinen kosteus ilman kanssa tekee miedosta viiistä juomiskelvottoman; sherryn, portviinin ja muiden väkevien viinien hapettuneisuus sen sijaan on kypsyyden merkki (Priewe 1995, 93).

Jalohome (botrytis)

Sieni, joka joskus tarttuu rypäleisiin haihduttaen niistä vettä ja tiivistäen sokeria ja hapokkuutta. Jalohomeisista rypäleistä valmistetaan maukkaita, kullankeltaisia ja makeita viinejä, esim. sauternes. (Clarke 2001, 141.)

Korkkivika

Ilmaus, jota käytetään kuvailemaan viiniä, joka on mennyt pilalle viallisen korkin vuoksi. Viinissä on homeinen, tunkkainen tuoksu. (Clarke 2001, 141.)

Kylmäkäyminen

Pitkä, hidas käyminen alhaisessa lämpötilassa saa rypäleistä esiin raikkautta ja hedelmäisyyttä. Ihanteellinen valkoviineille, jotka valmistetaan kuumen ilmaston rypäleistä. (Clarke 2001, 141.)

Lajikeviini

Viini, joka valmistetaan yhdestä rypäleestä. Viini nimetään etikettiin sen mukaan. (Clarke 2001, 141.)

Maserointi

Viinin maseroinnilla tarkoitetaan rypälemassan uuttamista viinirypäleistä puristetussa mehussa. Valkoviinieihin maserointia saatetaan käyttää kylmissä olosuhteissa ennen

varsinaisen viinikäymisen alkua. Punaviinien maserointi tapahtuu itse viinikäymisen aikana korkeammassa lämpötilassa ja maserointia voidaan jatkaa käymisvaiheen jälkeen. Maseroinnin avulla itsessään väritön rypälemehu saa tummien rypäleiden masasta väriä, tanniineja ja hedelmäisiä aromeja. (Alkon etikettiklubin jäsenkirja 1/06.)

Parkkihappo

Tanniini esiintyy etenkin punaviineissä, tuntuu kielessä ja kitlaessa kouristavana karvautena, pehmenee vuosien mittaan, säilyttää viinin ja antaa sille täyteläisyyttä ja viivahteikkua (Priewe 1995, 94).

Reserva tai riserva

Lailla määrättyt termit viineille, joita kypsytetään tammitynnyreissä tai pulloissa (tai molemmissa) ennen myyntiä. Espanjassa punaviinejä vanhennetaan vähintään kolme vuotta ja valkoviinejä kaksi vuotta. Italiassa aika riippuu alueesta. Muualla ”reserve” ei ole virallinen termi eikä välttämättä viesti mitään viinin laadusta. (Clarke 2001, 141.)

Sekoiteviini

Erilaisista rypäleistä valmistettujen viinien seos. Rypäleet voivat olla paitsi erilaisia myös eri-ikäisiä. Sekoittamisen tarkoitus on saada lopputulokseksi aina tasapainoinen, samanlainen viini – se, jota halutaan. Viiniseoksia voi tietysti olla useammanlaisia. Seosviinien valmistamista kutsutaan myös viinin vakioimiseksi. (Clarke 2001, 141.)

Tanniini

Viinin parkkihapoista käytetty nimitys (Priewe 1995, 94) Punaviinissä kitkerä, suuta kuivaava tekijä, joka johtuu rypäleiden kuorista ja rangoista sekä käymisastioista. Viinin kypsyessä tanniinit pehmenevät ja tuovat viinin makuun syvyyttä. Tanniinit ovat merkittävä tekijä viinin eliniän pidentäjänä. (Clarke 2001, 141.)

Viinikivi

Viinihapon muodostama kaliumsuola joka kiteytyy käymisastian tai myöhemmin pulлон pohjalle, ei vaikuta makuun (Priewe 1995, 94).

Vinifiointi

Rypäleiden muuttaminen viiniksi, viinivalmistus (Priewe 1995, 94).

Lähteet

Albatross, S. 1990. Viinikirja. 2. p. Porvoo: WSOY.

Alkon Etikettiklubin jäsenkirje 1/2006.

Clarke, O. 2001. Nautittava viini. Karkkila: Kustannus-Mäkelä.

Heinimäki, J. 2001. Harrasta viiniä. Makuja ja tarinoita, pulloja ja pyhimyksiä. 2. uud. p. Helsinki: Kirjapaja.

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2002. Viini ja Ruoka. Opas makujen harmoniaan. Helsinki: Tammi.

Koivu, P. 2005. Etiketin kertomaa. Etiketti, 3, 38 – 39.

Priewe, J. 1995. Pieni viinkoulu. Suom. J. Mannerkorpi. Porvoo: WSOY.

Sopenperä, J. 1999 – 2004. Alkon Uudet tuotteet -lehti. Viitattu 9.12.2005.

[Http://www.alko.fi/etikettiklubi](http://www.alko.fi/etikettiklubi).

Stevenson, T. 2000. Hyvä tietää 101 viini. Suom. R. Lehmusoksa. Jyväskylä: Gummerus Kustannus.