

Viini

□

Sisällys

- [1 Yleistä](#)
 - [1.1 Tapoja](#)
 - [1.2 Tarjoilujärjestys](#)
 - [1.3 Säilytys](#)
 - [1.4 Pullon avaaminen](#)
 - [1.4.1 Kuohuviinipullo](#)
 - [1.4.2 Dekantointi](#)
 - [1.5 Punaviini](#)
 - [1.5.1 Tarjoilu](#)
 - [1.5.2 ABC](#)
 - [1.6 Valkoviini ja roseeviini](#)
 - [1.6.1 Tarjoilu](#)
 - [1.6.2 ABC](#)
 - [1.7 Kuohuviini](#)
 - [1.8 Siideri](#)
 - [1.9 Madeira](#)
 - [1.10 Portviini](#)
 - [1.11 Sherry, Montilla](#)
 - [1.12 Vermutit](#)
 - [1.13 Marsala, Retsina](#)
 - [1.14 Viinin maistaminen](#)
 - [1.15 Etiketti](#)
- [2 Viinikellari](#)
- [3 Kotiviini](#)

Yleistä

Mietoja viinejä alle 12 painoprosenttia tarjoillaan etu- ja pääruokien kanssa, makeat viinit jälkiruokien juomia.

Tapoja

- Punaviinin jälkeen juo valkoviiniä estääksesi tummat hampaat. Punaviinitahra lähtee valkoviinillä.
- Hyvin tasapainoitettua lasia pidetään varresta, yleensä keskiosasta. Kevyt, mutta pitävä ote peukalolla, etu- ja keskisormella. Viinifriikit pitävät lasin laatasta. Maljaosasta ei lähtökohtaisesti tule ottaa kiinni, siihen jää sormista jälki.

Tarjoilujärjestys

Kuiva valkoviini ennen punaviiniä. Kuiva viini ennen makeaa. Kevyt viini ennen täyteläistä viiniä.

Säilytys

Kierrekapselilla suljettu pullo tulisi nauttia puolen vuoden kuluessa pulloituksesta. Punaviini soveltuu valkoviiniä paremmin varastoitavaksi. Voimakkaammat vuosikerrat säilyvät paremmin sekä korkeamman alkoholipitoisuuden omaavat. Ominaisuuksiltaan raikkaat ja hedelmäiset menettävät pitkässä säilytyksessä ominaisuudet, esm. Beaujolaisviinit. Valkoviini parhainta nuorena ja tuoreena. Kuohuviinit vuosikerta samppanjaa lukuun ottamatta eivät sovellu pitkään varastointiin. Hyvin kestää vuosikertaportviini, madeira. Punaviinien parkkihapot pehmentyvät ja pyöristyvät, voimakkaat kuivat valkoviinit täyteläistyvät ja makeat muuttuvat vähemmän makeiksi. Alle 100 markan viiniä ei kannata varastoida.

Lämpötila 9-16 astetta. Tasainen lämpötila, pimeä, ilma vaihtuva, 70 % kosteus. Ei liikenteen tärinää.

Pullon avaaminen

Leikkaa tina-lyijykapseli tai muovihylsy noin sentin leveydeltä pois. Pyyhi suuosa kostealla pyyhkeellä puhtaaksi. Hyvä korkkiruuvi pitkä, kierteet ohuita ja pyöristettyjä, kärki terävä. Avaa tasaisella, tukevalla alustalla.

Kuohuviinipullo

Ajoissa jäähtymään, jääkaapissa pari tuntia. Tarjoilulpt 6-8 astetta, makeammat kuivia hiukan viileämpinä. Käsittele varoen. Pyyhe ranteelle ja lasit lähelle. Poista suosan foliopaperi ja rautalanka. Ota pohjasta tukeva ote oikealla kädellä, korkki nojautuu vasemman käden kämmenpohjaan, pullo vinossa kaulaosaa hiukan ylöspäin. Pyöritä pullon pohjaa ja vasemmalla jarruta lähtevää korkkia. Muovikorkki irtoaa helpommin.

Dekantointi

Ikääntymisen myötä sakkaa johtuen viinirypäleistä tai viinikivestä. Viinikivi syntyy kaliumin ja viinihapon yhdistyessä synnyttäen kaliumsuolaa eli viinikiveä, kauneusvirhe. Nautittaessa viinin tulee olla mahdollisimman kirkasta. Anna seistä useita tunteja, kaada varovasti karahviin tai astiaan. Huuhtelee pullo hyvin haalealla vedellä ja valuta vesi huolellisesti pois. Ohjelmana aseta kynttilä pullon kaulan alle erottaaksesi sakan. Tuulettaa viiniä.

Punaviini

Tarjoilu

"Huoneenlämpö". Voimakkaille, kehittyneille 18 astetta, nuoret ja tuoreet hiukan vaikka viilennettyinä. Parempi viileänä kuin lämpimänä. Lasia voi lämmittää kädessä, jos tuntuu liian kylmältä. Ei äkillisiä lämpötilan muutoksia. Anna seistä avattuna jonkin aikaa, iäkkäiden kanssa varovainen. Korkeintaan 2/3 lasin tilavuudesta/Viinilasista täytetään kolmasosa, jotta tuoksut jäävät lasin pesään. Punaviinilasi valkoviinilasia suurempi ja suippenee ylöspäin. 75 cl pullosta tulee 6-7 lasillista. Liian lämpimänä tarjotun suhteen herää kysymys että pyritään peittämään viinin huonoa laatua.

ABC

Lähes aina kuivia eli sokerittomia. Vaaleampien liharuokien kanssa miedonmakuinen eli kevyt. Juustojen kanssa. Ranskan Bordeaux'n ja Bourgognen viinialueet kuuluja, täyteläisyys, voimakkuus.

Espanjan Rioja, melko täyteläisiä. Italialaiset aromikkaita, täyteläisiä. Unkari, Bulgaria, Jugoslavia, Kreikka, Israel tuoreita ja hedelmäisiä. Argentiina voimakas. Suomi tuoreita, keveitä.

Valkoviini ja roseeviini

Tarjoilu

Aina viilennettyinä. Kuivat ja puolikuivat 10-12 astetta, makeammat 8-10. Roséviinit 8-14. Nopeasti jäähdytettäessä puoli tuntia viininjäähdyttimessä jäiden ja jääveden seassa, pyöräytä ylösalaisin kerran. Pöydässä myös jäädyttimessä tai keraamisessa tai muovisessa jäädyttimessä. Roseeviinit tarjoillaan valkoviinilasista.

ABC

Roséviinit puna- ja valkoviinien välimuotoja. Yleensä kuivia tai puolikuivia. Miedot liharuoat, paistettu kala, miedot juustot. Rosee on viini, johon jätetään käymisvaiheen alussa punaisten rypäleiden kuoret käymisastiaan.

Valkoviinintuottajista huomattava saksa, Moselin alueen kevyehköjä ja melko kuivia. Itävaltalaiset muistuttavat Moselin viinejä. Reinin viinit voimakkaampia ja usein makeahkoja. Ranskan Bordeaux ja Bourgogne, aromikkaat ja täyteläiset. Balkanin maiden tuoreita, aromikkaita ja puolikuivia. Unkarista Tokaji-viinit. Kuivia ja puolikuivia meren herkkujen kanssa että keitetty kana ja miedot juustot. Sommelier on viinimestari.

Kuohuviini

Tunnetuin samppanja, nimitykseen oikeutettu vain Ranskan Champagnen alueen kuohuviinit. Kuiva tai puolikuiva myös juhlanan aterian läpi. Cava on espanjalainen kuohuviini, joka on valmistettu pullokäymismenetelmällä.

Siideri

Tervetuliaisjuomana, seurusteluun hyvin jäähdytettynä, juomasekoituksiin.

Madeira

Madeiran saarelta. Kuivat eturuokakeittojen kanssa, makea leivonnaisten, jäätelöiden ja kermajälkiruokien kanssa.

Portviini

Portugalista. Punaista tai valkoista. Hedelmien ja leivonnaisten kanssa. Punainen voimakkaiden juustojen kanssa.

Sherry, Montilla

Espanjan Jerez de la Fronterasta väkeviä viinejä. Kuivat ja puolikuivat aperitiiveina ehdottomia kohottaen ruokahalua ja tunnelmaa, savustettujen ruokien kanssa. Ruokajuomana kuiva sherry, vanhastaan lihaliemen kera, myös friteeratun kalan ja äyriäisten kera, ruoanlaittoon kastikkeisiin ja keittoihin. Makeat ja puolimakeat jälkiruokien kanssa ja seurustelujuomana. Parasta oliivien ja serrano-kinkun kanssa. Montilla espanjalainen sherryn vastine. Kuiva sherry säilyy muutaman kuukauden. Fino herkin. Ravintolassa tiedustele kuinka kauan fino-pullo ollut avattuna. Cream

sherryt saattavat parantua vanhetessa vaikka avattu. Sherrylassi on ylöspäin kapeneva korkeahko, ei piripintaan vaan 1/3 - 1/2 jolloin tuoksuu parhaiten. Lasin nimi capita. Fino ja kevyt amontillado 9-11 astetta tarjoilulämpötila. Oloroso, täyteläinen amontillado ja cream sherry huoneenlämpöisinä.

Vermutit

Punaisia, valkoisia. Voimakkaasti yrttimaustettuja väkeviä viinejä. Eivät sovi ruokajuomaksi. Seurajuomina, juomasekoituksiin. Kuivia aperitiiveina. Valmistetaan erityisesti Italiassa ja Ranskassa.

Marsala, Retsina

Marsala on sisilialainen väkevä viini. Retsina kreikkalainen pihkanmakuinen viini.

Viinin maistaminen

Älä kaada lasia täyteen maistamista varten, sopiva määrä on kolmannes. Tilaa tarvitaan viinin pyörittämiseen lasissa. Katso viiniä tarkkaan pitämällä lasia päivänvaloa tai muuta valonlähdettä kohden. Kirkasta vai sameaa, sakkaa tai hiukkasia. Punaviiniä kallista valkoista alustaa vasten ja katso nestepinnan reunan väriä. Vanhat viinit menettävät ensimmäisenä väriään reunoilta, tumman punainen muuttuu punaruskeaksi, kellertäväksi.

Pyöritä varovasti viiniä aktivoitaksesi aromaattiset aineosat saadaksesi tuoksun irti kun panet nenäsi lasiin nuuhkiaksesi. Reipas aalto lasiin. Kallista lasia hiukan ja aseta nenäsi hieman lasin sisään, lasin alareunaa kohti. Kallista päätäsi hieman eteenpäin ja pidä lasia 45 asteen kulmassa. Nuuhki kevyesti pienin nuuhkaisuin 3-4 sekunnin ajan, 2-3 nuuhkaisua.

Purskuttele viiniä suussasi antaen sen koskettaa kaikkia kielen osia. Nosta pää normaaliasentoon, vedä ilmaa kevyesti huulten välistä suuhusi tehostaen makua ja hengitä sisään nenän kautta. Viinin maku tuntuu kielellä ja nenäonteloissa. Mausta selvitetään kuivuus, makeus, hapokkuus, tanniinisuus, tammisuus, hedelmäisyys. Keskity kuhunkin kerrallaan. Kielen kärjessä maistetaan makeus, taaempaan suolaisuus, sivuilla hapokkuus, takana kitkeruus.

Itse pidät - hyvä mieli. 1. teknisesti hyvä, 2. elegantti, tyylikäs kokonaisuus, 3. alkuperälleen tyyppillinen.

Makeusaste makea ja kuiva.

Kehitysvaihe tuore, hedelmäinen, kehittynyt.

Maku voimakas, täyteläinen, kevyt, kova, pehmeä.

AGGRESSIIVINEN Hyvin epämiellyttävä, hyökkäävä à hapokkuus, tanniini

ALKOHOLIPITOINEN Alkoholin aromi "paistaa läpi"

ANTAVA Elinkaarensa huipulla. Parhaimmillaan.

AROMAATTINEN Tyyppillinen

BRUT Kuiva kuohuviini tai samppanja

BUKEE tuoksun osa

ELEGANTTI tasapainoinen kokonaisuus

ELOISA hapokkuus esillä

HARMONINEN tasapainoinen maku, mikään osamaku ei korostu liikaa

HEDELMÄINEN

HEIKKO puuttuu alkoh., hedel., hapok.
HELPPO helppo juoda ja unohtaa, ei huomiota herättäviä piirteitä
HIENOSTUNUT
HIILIDIOKSIDIPITOINEN limonadimaisen "kupliva", pistävä
HYÖKKÄÄVÄ tuoksu ja maku heti voimakkaasti esillä
JÄLKIMAKU suussa nielemisen/sylkemisen jälkeen suuhun jäävä maku
KARKEA ei elegantti tai hienovaraisen vivahteikas; arkinen
KEVYT ei liikaa makuaineita, alkoholia
KIREÄ liiallisen happoinen
KORKITTUNUT korkkiviasta johtuva pahvimainen tuoksu tai epämiellyttävä maku
KOVA erittäin voimakas hapokkuus, tanniinisuus
KUKKAINEN kukkien tuoksua muistuttava tuoksu tai maku
KUKKEA hehkeimmillään
KYPSÄ parhaimmillaan
LAIHA hedelmällisyys vähäinen
LATTEA tuoksu puuttuu, mausta puuttuu selkäranka
LIHAISA tuhtia, runsaasti makua ja "pureskeltavaa"
MADERISOITUNUT ylihapettunut, pilaantunut
MAKEA
MARJAISA marjoja muistuttava tuoksu tai maku (myös tarkemmin esim. mustaherukkainen)
MEHUKAS runsaasti hedelmähappoja
MEHUMAINEN vähän parkkihappoja, alkoholia
MERKAPTAANINEN epäpuhdas, pistävä tuoksu. Rikki reagoinut
MINERAALINEN kivennäismaaperällä kasvatetun rypäleen aromi
MONIPUOLINEN useita vivahteita
MYKKÄ nuori viini jonka aromit eivät tule esille, vaatii pullokypsytystä
NEUTRAALI ei erityistä luonnetta
NOTKEA punaviini jossa pehmeää hedelmäisyyttä, ei tanniineja
OHUT puuttuu hedelmäisyyden tuoma täyteläisyys, "kuollut"
ONTTO maussa alku ja loppu mutta keskiosa puuttuu, yleensä hedelmähapoton
PAAHTUNUT poltetun/paahdetun sokerin, savun aromi
PAKSU lasissa hitaasti liikkuva
PÉTILLANT kevyesti helmeilevä
PIRSKAHTELEVA hiilidioksidisuudesta aiheutuva tunne kielellä
POLTTAVA lämmin tuntu, liikaa alkoholia
PUHDAS viinillinen
PYÖREÄ liukas suussa, sokerista
RAIKAS puhdas ja eloisan hapokas
REHELLINEN hyvä ja tasapainoinen, maku ja tuoksu eivät kehity odottamattomasti
REHEVÄ pehmeää hedelmäisyyttä runsaasti
RIKKISYYS rikin aromi (säilöntäaineena käytetystä rikkisulfiitista)
RODUKAS hienostunut, tyypillinen alkuperälleen
RUNSAS runsaasti tuoksua, makua
RYHDIKÄS luja, tasapainoinen
RYPÄLEINEN tuoreen viinirypäleen aromi
SULKEUTUNUT kaadettuna mykänpuoleinen, aukeaa myöhemmin esimerkiksi lasissa
TALONPOIKAINEN karkea, yksinkertainen, selkeä, hyvin tehty. Ei elegantti.
TAMMINEN tammitynnyrin maku; puu, vanilja, paahtoleipä, kahvi
TASAPAINOINEN kokonaisuudeltaan tasainen, miellyttävä; mikään osa-alue ei vie huomiota
muilta
TERÄVÄ voimakkaan hapokas

TYYPILLINEN muistuttaa muita saman alueen ja lajikkeen viinejä
TÄYTELÄINEN runsas suuntäyttävä maku
UMMEHTUNUT epämiellyttävä
VETINEN mieto, heikko tuoksu ja maku
VIINILLINEN rypäleistä: riittävästi alkoholipitoinen, moitteeton teknisesti
VIVAHTTEIKAS aromeissa useita ulottuvuuksia

Etiketti

Chateau - viinitila, e -kirjain tilavuus E4 hyväksytty.

Viinikellari

Viinikellari on kellari viinien säilytystä varten. Kellari suojaa viinejä valolta. Suositeltava lämpötila kellarissa on 6-20 astetta.

Kotiviini

Katso sivu [Kotiviini](#)