

# 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 suuosan foliopaperi ja rautalanka. Ota pohjasta tukeva ote oikealla kädellä, korkki nojautuu vasemman käden kämmenpohjaan, pullo vinossa kaulaosa 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](#)