

## 1. Viinistä arvioidaan ulkonäkö, tuoksu ja maku oheista luokittelua hyödyntäen.

## Ulkonäkö:

Kirkkaus: kirkas – samea

Värinvoimakkuus: vedenohut – vaalea – keskivoimakas – syvä – läpinäkymätön

Valkoviini: väritön–vihertävänkeltainen–sitruunan keltainen–kullankeltainen–meripihka

Punaviini: purppuran-, rubiinin-, karmiinin-, mahongin- tai ruskeanpunainen

Roseviini: pinkki – lohenpunainen – oranssinpunainen

Muuta: poreilua, kyyneleet, reuna vs, silmä, erottuu, ohut, keskileveä, leveä

## Tuoksu:

Kunto: puhdas – epäpuhdas

Voimakkuus: kevyt – keskivoimakas – voimakas

Kehittyneisyys: nuorekas – kehittymässä – kehittynyt

Aromien luonne: hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasvismainen-  
pähkinäinen – tamminen

## Maku:

Makeus: kuiva – kuivahko – puolikuiva – puolimakea – makea – erittäin makea

Hapokkuus: matala – tuntuu hieman – keskimääräinen – keskim.enemmän – runsas

Tanniinit: vähäinen – hieman – tuntuva – keskimääräinen – keskim.enemmän – runsas

Täyteläisyys: kevyt – keskitäyteläinen – täyteläinen

Voimakkuus: kevyt – keskivoimakas – voimakas

Poreilu(kuplat): pienet – keskisuuret – suuret

Aromien luonne: hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasvismainen –  
pähkinäinen – tamminen

Alkoholipitoisuus: matala – keskitasoinen – runsas – väkevyöity

Kesto(pituus): lyhyt – keskipitkä – pitkä


## Loppupäätelmät:

Laatu: heikko – kohtalainen – laadukas - erinomainen

Kehittyneisyys: nuori – paranee varastoitaessa – sopiva nautittavaksi – vanha

Hintataso: edullinen – keskihintainen – kallis – erittäin kallis

2. Anna viinille pistearvioksi seuraavan järjestelmän perusteella. Lähtökohtana on 50 pisteen perustaso, johon lisätään maksimissaan seuraavat pisteet; ulkonäöstä 5 pistettä, tuoksusta 15 pistettä, mausta 20 pistettä ja kokonaisvaikutuksesta 10 pistettä.

Viinin pisteet:		100-96 huippuviini	95-90 erinomainen
		89-86 hyvä	85-80 keskinkertainen
		79-70 kohtalainen	69-60 heikko 59-50 huono

Laaja skaala mahdollistaa tasavertaisten viinien asettamisen paremmuusjärjestykseen.

3. Lopuksi arvioi viiniä yhteenvedonomaisesti kokonaisuutena, ja esitä mielipiteesi viinin hinta-laatusuhteesta, sekä viinille sopivista ajankohdan ruokakumppaneista.

Hinta-laatusuhde: löytö, halpa, edullinen, keskihintainen, kallis, erittäin kallis, ryöstö

Sopiva ruokakumppani:

---



---



---



---