

**Columbia Crest Two Vines Shiraz (2007),
Washington State, USA
Tallink tax-free 8,90 eur**

Ei Tallinkin kuvausta tälle viinille, vain tax-free –myynnissä.
93% Shiraz, 4% Viognier, 3% Merlot

Säilyvyys 5 - 7 vuotta vuosikerrasta, eli nyt parhaimmillaan,
säilyy vielä hyvin muutamia vuosia.

Maailman vaikutusvaltaisimman viinikriitikon Robert Parkerin
Wine Advocate –julkaisu kuvailee seuraavasti saman
tuottajan toista 2007 Syrahia, joka ei kylläkään ole sama
Two Vines -viini:

Tuoksu: Savua, luumua, laventelia ja mustikkaa.
Maku: Suoraviivainen, hyvä hedelmäisyys, keskipitkä,
hyvä suoritus

Tuottajan mukaan viini on uuden mailman tyyliä, jossa
kypsää ja hillomaista hedelmää. Maussa tummaa kirsikkaa,
valkopipuria ja häivähdys boysenmarjaa ja vadelmaa.
Saksalaisen viinikaupiaan kuvauksessa myös mansikkaa ja
suklaata. Viipyilevä (lue pitkäkö) jälkimaku miellyttävän
taipuisa. Maun pituus on yksi absoluuttinen laadun mittari.



Valmistusmenetelmä

- Rangat poistettu ja murskattu, 10% jätetty kokonaisiksi murskaamatta. Käytetty kuorineen 7-10 päivää.
- Kypsytetty 14 kuukautta 50% terästankeissa 50% tammessa, osa ranskalaisessa ja osa amerikkalaisessa
- Lopullisessa sekoituksessa hieman Cabernet Sauvignonia suutuntuman ja aromaattisuuden parantamiseksi

Columbia Crest on osa Ste. Michelle Wine Estates –tilaa, joka on Washingtonin suurin viinintuottaja. Tuotanto jättimäinen 2 miljoona laatikkoa huomattavan korkealla laatutasolla.

Alkossa saatavana Columbia Crestin Two Vines **Cabernet Sauvignon**, 10,98 eur. Kannattaa kokeilla! Sai kunniaininnan suomalaisessa Vuoden Viinit 2012 –kilpailun sarjassa Uuden maailman punaviinit, hinta 10-17 euroa. Sarjassa oli 54 viiniä. Tuomaristossa kokeneita suomalaisia viininmaistajia, joilla alan opintoja ja useat työskentelevät viinialalla. Mastavat sokkona, tietävät vain sarjan.

**Quinta do Portal Colheita, Douro, Portugali (2008),
Tallink tax-free 10,90 eur**

Tallink: Punaista marjaa, kypsää hedelmää, hieman mausteinen Ruokasuositukset. Riista, nautan sisäfilee, lammas, kypsät juustot, lampaanmaitojuusto

Wine Advocate 87 pistettä:

Arvosteltu vain vuosikerta **2005** ja eurooppalaisissa viineissä huomattavat vuosikertaerot. Blendissä tuolloin Tinta Roriz (65%), Touriga Nacional (20%) and Touriga Franca. Tuotantomäärä 3,333 laatikkoa. Sana "Colhietta" on hieman hämäävä kun kyse ei ole portviinistä. Tässä tarkoittaa vain "punaviini tietyltä vuosikerralta".

Huolimatta rehevästä ja tammisesta rakenteesta, viinissä on luonnetta johtuen maanläheisestä ja eläimellisistä (riistaisista) aromeista. Joku tykkää – joku ei. Kriitikon mielestä paras ominaisuus. Keskimaku vaatimaton, joskin kypsät tanniinit tuovat intensiteettiä ja eloisuutta. Melko viehättävä, vaikka loppumaku onkin hieman lyhyt. Juo nyt – 2014. Quinta do Portal –tuottaja parantaa koko ajan juoksuaan ja tarjoaa hyvän hinta/laatu –suhteen.



Tätä viiniä ei saa Alkosta, mutta kokeile saman laatuluokan Portugalilaisia punaviinejä Douron alueelta, esim:

- Crasto Douro, 12,35 eur, tuotenumero 417807
- Carm, 12,98, tuotenumero 477347
- Quinta da Garrida Touriga Nacional, 14,90, tuotenumero 488267

Ps. Portviineissä Tawny on usean sadon rypäleistä valmistettu, pienissä tynnyreissä 3–5 vuotta kypsynyt viini. Tynnyrikypsytytys hapettaa viinin ja värjää sen ruskeaksi. Aromimaailma muuttuu pähkinäiseksi. **Colheita on yhden vuosikerran viinistä tehty Tawny**, vähintään seitsemän vuotta kypsytetty portviini.

**Celeste, Torres, Ribera del Duero, Espanja (2009),
Tallink tax-free 13,50, Alkon tilausvalikoima 17,99**

Tallink: Täyteläinen, intensiivinen, mehevät tanniinit, metsämansikkaa. 100% Tempranillo Ruokasuositukset. Riista, lammas, naudanliha, kypsät juustot

WA 90-93 pistettä:

Moniulotteisessa tuoksussa seetriä (tammesta), eksoottisia mausteita, suitsuketta, laventelia, espressoa ja mustikkaa (tunnusomainen RdD:lle). Notkea, mausteinen ja moniulotteinen viini, joka kehittyy vielä 3-4 vuotta ja on juotavissa vuoteen 2021, ellei pidempään!

Valmistajan mukaan intensiivisessä tuoksussa lakritsaa ja mustapippuria. Monipuolinen lihaviini, myös paisteille ja riistalle.

Valmistus:

100% Tempranillo, kypsytetty 12 kuukautta 50% ranskalaisessa ja 50% amerikkalaisessa tammessa (Espanjalaiset Riojan viinit tunnetaan reilusta jenkkitammen käytöstä, joka tuo makuun vaniljaisia ja tillilihamaisia arojeja).



Eurooppalaisissa viineissä mm. sääolosuhteista johtuen vuosikerralla usein suuri vaikutus viinin laatuun. Esim. Celesten tapauksessa Wine Spectator –lehti antoi vuosikerralle 2008 vain 82 pistettä: Karu viini, mineraalisia, riistaisia ja savusia aromeita, kevyesti kirsikkaa ja luumua. Kevyet tanniinit ja kirpeä loppumaku.

Maahantuojat:

Torresin perheen nimi on yhdistetty viiniin jo kolmen vuosisadan ajan vaikka virallisesti liiketoiminta on alkanut vasta vuonna 1870. Tänä päivänä Torres on Espanjan kansainvälisesti tunnetuin viinintuottaja ja Katalonian kansallisylpeys. Torresilla on viinituotantoa Katalonian (Barcelonan kupeessa) lisäksi myös muualla Espanjassa, mm. Ribera del Duerossa, Curico-laaksossa Chilessä sekä Yhdysvalloissa Kaliforniassa.

Celeste viini syntyy tarhoilta, jotka sijaitsevat lähes 900 metrin korkeudella meren pinnasta. Sijainti korkealla takaa paitsi hitaan kypsymisen, suojaa tarhoja myös Rubera del Duerossa yleisiltä hallaöiltä. Celeste viinin etiketissä esiintyvä tähtikartta on sama, joka näkyy lokakuussa sadonkorjuun hetkellä tilalta. Celesteä valmistetaan vuosittain alle 150 000 pulloa.

**Costasera Amarone della Valpolicella, Masi, Italia (2007),
Tallink tax-free 25,90 eur / Alko 35,20 eur**

Tallink: Runsas, mehevän marjaisa, lämmin, antava. 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara Ruokasuositukset. Riista, nautan sisäfilee, kypsät juustot, suklaasta valmistetut jälkiruoat

Wine Spectator 92 pistettä: Mehevä Amarone, jossa silkkinen rakenne ja pehmeät tanniinit. Tarjoaa kypsiä tummia marjoja (mm. kirsikkaa), savuista vaniljaa (tulee tynnyristä, mm. paahtoaste vaikuttaa), anista ja neilikkaa. Hyvin integroitunut viini, jossa pitkä, hedelmäinen jälkimaku. Juo nyt – 2030.

Wine Advocate 91 pistettä: Moniulotteisessa (tärkeä kriteeri) tuoksussa makeaa, jopa paryymistä hedelmää. Kukkia, marjoja ja mausteita kun viini hieman hengittää. Loppumaussa kukkaiset aromit tuovat raikkautta. 2007 vuosikerta on yksi tuottajan parhaista. Juo 2012-2022.



Valpolicella perusviini - Valpolicella Ripasso "pikkuamarone" – Amarone huippuviini

Amarone on Valpolicellan viineistä arvostetuin ja monimuotoisin. Se on todellinen joulun ajan punaviini; vahva, muheva, hienostunut ja täynnä vivahteikkautta. Amaronen ainutlaatuisuuden taustalla on sen perinteinen valmistusmenetelmä. Rypäleet kuivuvat viileän syys- ja talvituulen kuivattamina seuraavan vuoden helmikuulle. Tänä aikana rypäleet menettävät kosteutta n 50 % painostaan. Käymisen jälkeen viini kypsyy vähintään 3 vuotta tammitynnyreissä ja pullossa vuoden ajan.

Italialaiset kutsuvatkin tällaisia "hiljentymistä ja kiireetöntä aikaa edellyttäviä" huippuviinejä nimellä vino da meditazione, meditaatio- ja mietiskelyviini.

Valpolicella Ripasso

Amaronen valmistuksessa käytetään aina kuivattuja rypäleitä. Kun viini erotetaan kuorista Tammi-Helmikuussa, laitetaan kuorien päälle saman vuoden Valpolicella -viiniä joka on odotellut tankissa syksystä. Ripasso tarkoittaa "ree pass" eli uudelleen käytetty.

Suomessa Alkon normaalivalikoimasta löytyy 6 Amaronea: Verrocchio, Bixio, Masi Costasera, Classico I Castei, ja Tommasi sekä Zeanto. Viimeisimmäksi mainittua pidetään laadukkaimpana. Tilausvalikoimassa Amaroneja on vielä kaksi kertaa enemmän.

Amarone nostettu vasta 2009 Italian korkeimpaan DOCG-luokkaan. Vaikka luokitus ei suoraan takaa viinin laautta, Amaronet ovat

Recioto on samalla menetelmällä Venetossa tehty makea jälkiruokaviini.

Pisteet

Tastingissa oli kolme noin 20 henkilön ryhmää, joissa kukin maistaja sai antaa kaksi pistettä haluamilleen viineille, joko yhdelle kaksi pistettä tai kahdelle yhden pisteen. Pisteet jakautuivat seuraavasti:

	Columbia Crest Two Vines 2007	Quinta do Portal Colhieta 2008	Torres Celeste 2009	Masi Amarone Costasera 2007
Tax-free hinta	8,90	10,90	13,50	25,90
Ryhmä 1	4		6	20
Ryhmä 2	13	7	7	9
Ryhmä3	12		9	11
Yhteensä	29	7	22	40

Kallein Amarone oli selkeä voittaja. Loistavan hinta/laatu –suhteen tarjoava Two Vines ansaitusti kakkonen.

Muita rahanarvoisia vinkkejä

Tässä tastingissa oli tarkoituksella valittu viinejä alueilta, jotka tarjoavat autenttisia, alkuperäänsä ilmentäviä viinejä ja ennen kaikkea hyvän hinta/laatu –suhteen. Kokeile siis Douron (Portugali), Ribera del Dueron (Espanja) ja Washington Staten (USA) vastaavia tuotteita Alkon valikoimista!

Pelkkä korkin aukaisu ei riitä ilmaamaan punaviiniä. Hanki viinikarahvi tai laakeapohjainen dekantteri ja anna punaviinin asettua siinä vähintään 2-3 tuntia ennen tarjoilua. Lähes poikkeuksetta viini kehittyy paremmaksi: aromit tulevat esille ja suutuntuma pyöristyy kun nuoren viinin usein tiukka tanniinisuus pehmenee. Voit käyttää myös mitä tahansa vastaavaa astiaa kuten kannua tai kulhoa.

Hanki esim. Essi Avellanin (Suomen ensimmäinen Master of Wine) kirja **100 parasta ruokaviiniä 2011-2012**, 14,90 eur. Kirja on jatko-osa mainiolle oppaalle **100 parasta viiniöstosta 2009-2010**, jonka viinit eivät valitettavasti enää vuosikertojen vaihtuessa vastaa täysin Alkon nykyistä tarjontaa.

Juha Berglundin ja Antti Rinta-Huumon vuosittain ilmestyvä **Viinistä Viiniin** on jo klassikko. Myös Pekka Suorsa julkaisee ahkerasti **Viiniopasta** ja sen saa ladattua ilmaiseksi useimpiin älypuhelimiin. Viini on makuasia – testaa siis kenen arviot sopivat parhaiten sinun makumaailmaasi!