



Mitä väliä, minkä nimistä rypälettä lasissa on?

Rypälelaji vaikuttaa kasvualueen ja kellaritekniikan ohella eniten viinin ominaisuuksiin. Rotevan tyyppisestä rypäleestä ei ole helppo tehdä laadukasta kevyttä viiniä eikä päinvastoin.

Ohessa kolme valkoista ja kolme punaista esimerkkiä rypälelajikkeiden eroista



Miltä maistuu Sauvignon Blanc?

Ranskan Bordeaux'sta kotoisin olevaa lajiketta viljellään hyvin laajasti viileämmillä viinialueilla. Suosion takana on jopa helposti tunnistettava ominaispiirre: sekä tuoksussa että maussa on vahvaa mustaherukan lehteä, niitettyä heinää ja nokkosta muistuttavia aromeja. Myöhäisellä poiminnalla ja viileällä käymislämmöllä saadaan kyllä esiin myös hedelmäisiä aromeja. Suhteellisen luotettava viljeltävyys ja lyhyt varastointitarve pitää hintaa kohtuullisena ja suosiota korkealla. Sauvignon Blancia ei yleensä kannata ostaa varastoon, vaan nauttia tuoreena.

Esimerkki:

Vicarage Lane Marlborough Sauvignon Blanc



Uusi Seelanti,
Marlborough
Jäännössokeri 3 g/l
TA 6,7 g/l

<i>Tuoksu:</i>	
<i>Maku:</i>	
<i>Jälkivaikutelma, kokonaisarvio</i>	

Miltä maistuu Riesling?

Riesling on levinnyt Saksan Reinin laaksosta ympäri lauhkeaa viinimaailmaa. Riesling on Sauvignon Blancin tavoin voimakkaasti aromaattinen lajike, mutta hyvin eri tavalla. Raikkaat, joskus ärhäkätkin hapot kannattelevat limetin, omenan, aprikoosin ja joskus trooppisten hedelmien aromeita. Rieslingin ominaispiirteeksi joskus sanottu petrolinen aromi on tosiasiasa harvoin tunnistettavissa, lähinnä ikääntyneissä viineissä, toisin sanoen kalliimmassa hintaluokassa.

Esimerkki:

Cono Sur Block 23 Riesling



Chile, Bio-Bio Valle
Jäännössokeri 5 g/l
TA 7 g/l

<i>Tuoksu:</i>	
<i>Maku:</i>	
<i>Jälkivaikutelma, kokonaisarvio</i>	

Miltä maistuu Chardonnay?

Toisin kuin edellisiä, Chardonnayta on suhteellisen helppo viljellä sekä viileillä että lämpimämmillä alueilla. Se on yksittäisistä vaaleista lajikkeista eniten viljelty. Chardonnay tekee maukkaita ja tuoksuvia viinejä, mutta sillä ei ole kovin tunnistettavaa ominaisaromia. Se onkin varsinainen kameleontti: lämpimässä trooppisten hedelmien makuja, viileämmässä terävää viheromenan makua ja jopa teräksistä vaikutelmaa. Kellariteknikat ja kypsytys voivat tuoda vaniljaa, kermaisuutta ja paahtoleipää aromiin. Keskeinen lajike sampanjan teossa.

Esimerkki:

Seguinot-Bordet Chablis



Ranska, Chablis
Tuottaja ei ilmoita teknisiä
tietoja.
Jäännössokeria on jonkin
verran.
Kokonaishapot arviolta 6 g/l

<i>Tuoksu:</i>	
<i>Maku:</i>	
<i>Jälkivaikutelma, kokonaisarvio</i>	

Miltä maistuu Pinot Noir?

Pinot Noiria pidetään kevyenä ja kirsikkaisena, mutta siihenkin kehittyy mukavan nahkeat tanniinit, jos niiden annetaan uuttua. Ranskan Bourgognessa Pinot Noirista valmistetaan perinteisellä tyylillä napakoita, pitkään kypsyviä sekä vaniljaisia ja kukkaisia aromeja saavia viinejä, joiden hintahaitari ulottuu vähän hinnakkaista aivan törkeisiin. Järkevällä hinnalla lajikkeeseen voi tutustua Uuden Maailman suoraviivaisissa, mutta lajikkeen marjaisia aromeita hyvin kuvaavissa viineissä.

Esimerkki:

Casillero del Diablo Pinot Noir



Chile, Casablanca
Jäännössokeri alle 1 g/l
TA 5,2 g/l

<i>Tuoksu:</i>	
<i>Maku:</i>	
<i>Jälkivaikutelma, kokonaisarvio</i>	

Miltä maistuu Cabernet Sauvignon?

Ranskan Bordeaux'ssa, josta Cabernet Sauvignon on kotoisin, käytetään yleensä useamman lajikkeen sekoituksia. Bordeaux'n arvostetuimmissa "vasemman rannan" viineissä se on pääasiallinen lajike. Sen tunnusomaisia aromeja ovat mustaherukka ja seetripuu. Voimakkaan parkkihappoisena Cabernet Sauvignon vaatii ainakin viileämmillä alueilla pitkähköä tynnyrikypsytystä, joka tuo lisäksi hyvin moninaisia vaniljaan, tupakkaan ja nahkaan vivahtavia aromeja. Uuden Maailman lämpimillä alueilla viinit kasvavat hedelmäisemmiksi ja helpommin kypsyviksi, mutta tunnusomainen mustaherukan aromi säilyy sielläkin.

Esimerkki:

Breathing Space Cabernet Sauvignon



Australia, Margaret River
Jäännössokeri < 2 g/l
TA 6,3 g/l

<i>Tuoksu:</i>	
<i>Maku:</i>	
<i>Jälkivaikutelma, kokonaisarvio</i>	

Miltä maistuu Malbec?

Lounais-Ranskasta kotoisin olevan Malbecin pääasiallinen viljelyalue on nykyään Argentiina, jonne se kotiutui siirtolaisten mukana. Malbecin aromit muistuttavat vähän Cabernet Sauvignonia, mutta varsinkin Argentiinassa kasvavissa mukana on hedelmäisiä tummaluumun, hapankirsikan ja suklaan tai kahvin aromeja. Voimakkaat tanniinit vaativat ainakin jonkin aikaa pehmenemistä tynnyrissä, joista mukaan tarttuvat myös vaniljaiset ja paahteiset aromit.

Esimerkki:

Finca las Moras Black Label Malbec



Argentiina, San Juan
Jäännössokeri <2 g/l
TA 6 g/l

<i>Tuoksu:</i>	
<i>Maku:</i>	
<i>Jälkivaikutelma, kokonaisarvio</i>	

Jäikö mieleen jotain, jonka haluaisit kirjata itsellesi muistiin?

Sauvignon Blanc	
Riesling	
Chardonnay	
Pinot Noir	
Cabernet Sauvignon	
Malbec	