

Jyväskylän seniorit ry Viinikerho 20.10.2023 – Toscanan viinit

Eija Alakangas



Kuvassa vasemmalta Villa Antinori, Dario Cecchinin ravintola Panzanossa ja Barone Ricasoli

Taideartaistaan, postikorttimaisemistaan ja keittiöstään tunnetun Toscanan viineistä löytyy vivahteikas aromikirjo ja mahtavia kumppaneita ruokapöytään. **Sangiovese** on varsinainen primadonna: erikoisen tertturakenteensa, sääherkkyytensä ja kasvualustaan kohdistuvan nirsoutensa vuoksi se on vaikeimmin viljeltäviä lajikkeita. Oikea maaperä, korkeus ja valon määrä ovat ratkaisevan tärkeitä. Brolio tunnetaan paikkana, josta nykyaikaisen chiantiviinin tarina alkoi vuonna 1872, kun tilaa isännöinyt paroni Bettino **Ricasoli** loi Sangiovese-vetoisen chiantin reseptin. **Antinori** on tehnyt kokeiluja Cabernet Sauvignon -rypäleellä jo 1920-luvulta lähtien. Perheyrittys valmisti yhden ensimmäisistä supertoscanalaisista eli sen ajan rypälesäädöksistä piittaamattoman, Cabernet Sauvignonia sisältävän punaviinin vuonna 1968. **Klassisia chianti-rypäleitä** ovat Canaiolo ja Colorino sekä ranskalaislajikkeista Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Sauvignon Blanci ja Chardonnay. Nykyään luonnonmukaisuus on kovassa huudossa koko **Panzanossa**: peräti 90 prosenttia kylän tarhoista on viljelty luonnonmukaisesti tai biodynaamisesti.

Villa Antinori Bianco 2022, 13,99 €

Rocca Di Montemassi Calasole Vermentino 2020, 13,88 €

Pirteät ja hedelmäiset valkoviinit ovat kuivia, puolikuivia tai puolimakeita. Niille on tyypillistä pirteä hapokkuus, joka tasapainottaa runsasta hedelmäisyyttä. Voit löytää viinien runsaasta hedelmäisyydestä keltalumun, omenan ja persikan aromeja. Maun hapokkuus raikastaa jälkimaun ruokapöytään istuvaksi. Kokeile tämän viinin kanssa esimerkiksi erilaisia tapaksia tai antipasteja, katkarapusalaattia tai sushia.

Carpineto Dogajolo 2018, 16,99 €

Marjaisa ja raikas punaviini on kevyt, jota sävyttävät tuoreiden marjojen aromit ja hapokkuus. Voit löytää viineistä kypsän karpaloisia, vadelmaisia ja kirsikkaisia aromeja. Maun hapokkuus raikastaa juoman ruokapöytään sopivaksi. Marjaisat ja raikkaat punaviinit sopivat luontevasti pastojen, kasvis- ja kanaruokien ja sisäelinten kuten maksan, mutta myös kalaruokien kanssa. Kokeile näiden viinien kanssa esimerkiksi tomaattipohjaista pastaa, marokkolaisittain maustettua kanapataa tai uunilohta sinihomejuustokuorrutuksella.

Valdifalco Morellino di Scansano 2020, 17,98 €

Mehevä ja hilloinen punaviini on kypsä marjainen ja hilloinen. Voit löytää viinistä kirsikka- tai metsämarjahilloisia ja tumman luumuisia aromeja. Kypsät tanniinit tuovat viiniin ruokapöytään tarvittavan ryhdin. Tämä viini on hyvä valinta, kun katat pöytään lihaisia ruokia. Kokeile tämän viinin kanssa esimerkiksi barbeque-marinoituja possunribsejä, kasvis-naudanlihavartaita tai T-luupihvejä.