

Perustietoa viinistä

Senioritorstai

31.3.2022

Sepänkeskus

Jorma Soisalo

Viinien maahantuoja



Viiniä, viiniä!

- Viini on tuoreista viinirypäleistä tai rypälemehusta käyttämällä valmistettu mieto alkoholijuoma.
- Viineissä on alkoholia yleensä 10-15 % ja niiden alkoholi on yksinomaan käymisteitse muodostunut.
- Viinejä ovat punaviini, valkoviini ja roseeviini sekä hiilidioksidia sisältävät kuohuviinit.
- Väkevät viinit, kuten sherry, portviini ja vermutti, valmistetaan viinistä lisäämällä siihen tislattua väkiviinaa ja usein myös rypälemehua

Chiantin viiniviljelyksiä.

Viinillä monet käyttötarkoitukse



- Viiniä nautitaan ruoka- ja seurustelujuomana.
- Viininmaistelu on harrastusmuotoista viinin maun, tuoksun ja ulkonäön arviointia.
- Viinillä on myös suuri merkitys erilaisissa seremonioissa: kuohuviinimaljoilla toivotetaan onnea, ja kristillisessä ehtoollisessa nautitaan leipää ja viiniä.
- Maailman suurimmat viinintuottajamaat ovat Ranska, Italia ja Espanja, mutta myös Yhdysvallat, Argentiina, Chile, Etelä-Afrikka, Australia ja Kiina tuottavat nykyisin paljon viiniä.

Viinin historia

- Viinin historia sai alkunsa varhaisimpien tunnettujen todisteiden mukaan **Iranista ja Kaukasuksen** seuduilta noin 7 000 vuotta sitten.
- **Eurooppaan** viinin viljely levisi **antiikin** aikoina.
- Euroopan ulkopuolelle, kuten **Amerikkaan, Etelä-Afrikkaan ja Australiaan**, viininviljely alkoi levitä löytöretkien myötä **1500-luvulta** alkaen.

Varhaishistoria

- Vanhimmat todisteet viinistä ovat löytyneet **Zagrosvuorten pohjoisrinteiltä** nykyisen Iranin alueelta yli 7 000 vuoden takaa.
- Vuosien 5400–5000 eaa. välille ajoitetusta kylästä löytyneessä keramiikka-astiassa oli punaista viinirypäleen ja pihkan sekoitusta, joka oli fermentoitu nopeasti ja nautittu tuoreena.
- **Kaukasukselta Kaspianmeren** rannalta on tehty sitäkin vanhempia löytöjä, mutta niissä on voinut olla kyse luonnonvaraisesta eikä viljellystä viinirypäleestä.
- Maailman varhaisimman tunnetun viininvalmistamon jäännökset on löydetty syrjäisestä luolasta **Armenian** eteläosasta. Kansainvälinen arkeologiryhmä kaivoi luolasta esiin rypäleiden puristamiseen käytetyn altaan, käymisaltan, säilytysruukkuja ja juoma-astioita. Radiohiiliajoituksen perusteella astioiden ikä on noin 6 100 vuotta.

- + **Kaksoisvirtainmaan** ensimmäiset korkeakulttuurit toivat hallitsijoidensa ja papiston nautittavaksi Kaukasukselta viinejä, sillä Kaksoisvirtainmaassa oli liian kuuma ja kuiva ilmasto viininviljelyyn.
- + **Uusassyrialaisen** valtakunnan aikana viininviljely oli jo levinnyt maassa laajalle, ja etenkin Ninive tunnettiin viinintuotannostaan.
- + Myös muinaisessa **Egyptissä** viljeltiin jonkin verran viiniä, etenkin uskonnollisiin menoihin, vaikka olut olikin sitä tärkeämpi juoma.
- + Koko **Lähi-idässä** käytettiin tuolloin lähinnä punaviiniä. Anatolian viininviljely oli kehittynyt etenkin heettien myötä laaja-alaiseksi. Viininviljely levisi myös itään ja saavutti **Kiinan** viimeistään 100-luvulla eaa.

- + **Vanhassa testamentissa** viini mainitaan useita kertoja, joskaan maininnoista ei selviä viinistä muuta kuin että se oli ilmeisesti punaviiniä. Myös Jeesus käyttää Uudessa testamentissa viiniä vertauskuvana.
- + **Eurooppaan** viini levisi etenkin **foinikialaisten** ansiosta, jotka kävivät syyrialaisella viinillä merikauppaa koko Välimeren alueella.
- + **Kreetan saaren** minolainen kulttuuri tunsu viinin jo vuoden 1700 eaa. tienoilla, ja Faistoksen palatsin kaivauksista on löydetty vähän myöhemmälle ajalle ajoitettuja viiniviljelmiä. Kreetan valloittaneet mykeneläiset omaksuivat 1400-luvulla eaa. viinin ja antoivat sille sen nykyisen nimen.

Kreikka

- + Kreikassa viini tuli suosituksi arkeologisen ja kirjallisen todistuksen perusteella jo mykeneläisenä aikana.
- + Viiniuhrit ja viinijuhlat mainitaan muun muassa Homeroksen Ilias- ja Odysseia-eepoksissa, jotka kuvaavat tapahtumia jo toiselta vuosituhannelta eaa.
- + Myöhemmin Kreikassa syntyi viinin jumalan Dionysoksen suosittu kultti, ja viiniviljelmät olivat koko maassa yleisiä jo viimeistään 700-luvulla eaa.

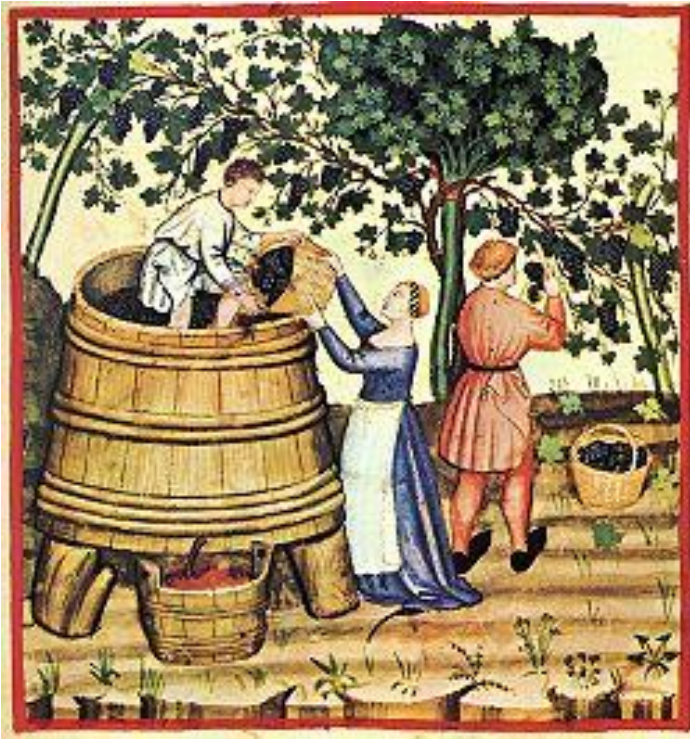
Rooman valtakunta

- + Viini tuli **Italiaan** luultavasti foinikialaisten ja kreikkalaisten siirtokuntien mukana, ja jo etruskit saattoivat käyttää viiniä uskonnollisissa yhteyksissä.
- + Roomalaisen perimätiedon mukaan viinikulttuuri tuli Roomaan 600-luvun alussa eaa. kuningas Numa Pompiliuksen myötä.
- + Vanhimmat säilyneet viininviljelyä kuvaavat oppaat ovat 100-luvun alusta eaa., jolloin Cato vanhemman **Herrasmiesmaanviljelijän käsikirjassa** kuvattiin yksityiskohtaisesti rypälelaatuja, kaikkea viininviljelyyn liittyvää ja viinin käyttöä sairauksiin.

. . . Rooman valtakunta

- + Viini oli oleellinen osa Rooman elämää, ja sitä nautittiin etenkin kaupungin monina juhlapäivinä. Keskimääräinen roomalainen joi viiniä yli 150 litraa vuodessa, ja maustetut viinit olivat erityisen suosittuja.
- + Roomalaiset kehittivät pohjoisempia alueitaan kuten Galliaa varten uusia lajikkeita, ja ajanlaskun alun jälkeen viininviljely oli levinnyt jo Lyonin seudulle saakka.
- + Idän Daakiaan ja Pannoniaan roomalaiset toivat viiniköynnöksen viimeistään 200-luvulla, ja Reinin ja Moselin seudulle ilmeisesti vähän myöhemmin.

Keski-aika



*Talonpojat korjaamassa
ja puristamassa viiniä
1300-luvulla.*

- + Rooman valtakunnan kukistumisen jälkeen viinin arvostus Euroopassa väheni.
- + Kristinuskon leviäminen Keski-Eurooppaan piristi viinikulttuuria, sillä kristinusko pyhittää ehtoollisviinin.
- + Kristus nähtiin varhaiskristillisessä taiteessa joskus uutena viinin jumalana, ja olutkin kiellettiin osissa Saksaa, kun viinin katsottiin edustavan kristinuskoa.
- + Toisaalta Itä-Euroopan kirkkoisät saarnasivat viiniä vastaan, ja vuoden 692 kirkolliskokouksessa Dionysoksen kultti kiellettiin.

- + Keskiajalla viininviljelyksen tuntemus siirtyi ennen kaikkea luostareille, jotka hallinnoivat viininviljelymaita.
- + Talonpojat hoitivat maita ja maksoivat vuokransa luostareille viininä. Munkit joivat itsekin paljon viiniä: joissain luostareissa keskimäärin 1½ litraa päivässä. Myös aateliston viiniharrastus oli tärkeä tekijä viinikulttuurin säilymisen kannalta.
- + Keskiajalla viinit juotiin yleensä nuorina, sillä viini ei säilynyt hyvin. Viinin säilyvyyttä parannettiin usein kiehauttamalla mäski ennen käymistä ja lisäämällä näin saatua keitettyä viiniä tavalliseen viiniin.
- + Makeat viinit olivat keskiajalla suosituimpia, ja valkoviini oli punaviiniä kalliimpaa. Viiniä käytettiin keskiajalla usein sairaanhoidossa, ja viinin oli myös havaittu olevan hygieenisempää kuin vesi. Toisaalta liiallisen viininjuonnin haitat tunnettiin, ja niistä varoiteltiin kirjallisuudessa.

- + 1200-luvulta alkaen vahvistuneet Italian kaupunkivaltiot olivat tärkeitä viinin viljelijöitä ja myyjiä.
- + Firenzestä vietiin 1300-luvulla suuria määriä viiniä Englantiin. Uusia rypälelaatuja jalostettiin ja viljelysmaan käyttö tehostui vastaamaan kasvavan kaupunkiväestön kysyntään, kun Euroopan väkiluku kaksinkertaistui vuosien 1000–1300 aikana.
- + Viiniä juotiinkin keskiajalla paljon: Firenzessä 250–300 litraa ja Sienassa 419 litraa vuodessa henkeä kohti.
- + Pohjoisimmillaan viiniä viljeltiin toisen vuosituhannen alussa Pohjois-Ranskassa ja Englannissa, sillä ilmasto oli silloin nykyistä lämpimämpi.
- + Itäisellä Välimerellä islamin nousu tyrehdytti viinintuotannon lähes kokonaan joissain maissa, mutta ainakin Kreikassa, Turkissa, Syyriassa ja Palestiinassa viljely jatkui, samoin kuin Persiassa ja islamilaisessa Espanjassa.

Löytöretket

- + Viininviljely levisi 1500-luvulla Amerikan löytämisen jälkeen eurooppalaisten, etenkin jesuiittojen mukana Amerikkaan, ja jo vuosisadan puolivälissä viiniä viljeltiin **Meksikossa, Perussa ja Chilessä.**
- + **Amerikassa** kasvoi omiakin viinirypäleitä, mutta intiaanit eivät tehneet niistä viiniä. Espanjalaiset toivat omat lajikkeensa ja aloittivat paikalliseen kulutukseen tarkoitetun viininviljelyn. 1500-luvun loppuun mennessä amerikkalaista viiniä tuotiin jo Eurooppaankin.
- + **Perun** viinintuotanto lähes lakkasi 1800-luvun viinikirvaepidemiaan, mutta Chilen viinintuotanto kukoisti. Erityisen suosittua oli makea muskatelliviini.
- + **Argentiinan** Mendozan alueesta tuli merkittävä viinintuottaja 1800-luvun loppupuolella.
- + Pohjois-Amerikassa viinintuotanto alkoi varsinaisesti 1800-luvulla **Kaliforniassa.**

- + **Espanjalaiset ja portugalilaiset** aloittivat viininviljelyn hallitsemillaan Atlantin saarilla 1600-luvulla. Espanjalaiset viljelivät viiniä Kanariansaarilla, joista Teneriffa tuotti valkoista malmsey-viiniä, ja portugalilaiset Azoreilla ja Madeiralla, joista saatiin väkeviä ja makeita viinejä.[20]
- + **Etelä-Afrikassa** alettiin viljellä viiniä vuonna 1658, kun lääkäri Jan van Riebeeck istutti Kapkaupungin alueelle 1 200 Ranskasta tuotua köynnöstä. Etelä-Afrikasta tuli tärkeä viinilastin täydennyssatama Euroopasta Kaukoitään matkaaville laivoille.
- + Viinikulttuuri levisi **Australiaan ja Uuteen-Seelantiin** 1700-luvun lopussa englantilaisten rangaistussiirtoloiden kautta; jo ensimmäisessä vankikuljetuksessa 1788 oli mukana eteläafrikkalaisia viinintaimia.
- + **Kiinassa** viini oli tunnettu jo kauan, mutta nykyaikainen viininviljely aloitettiin Shandongissa 1892. Maan viinintuotanto alkoi laajeta voimakkaasti 1980-luvulla.
- + Uusimman **tiedon mukaan Kiinasta** on löytynyt **todisteita viinin tuotannosta jo yli 7000 vuotta sitten**, joten siitä voisi päätellä viinin valmistuksen alkaneen Kiinasta.



Uusi aika ja viininviljelyn kehitys

- Viinin viljely ja säilytys kehittyivät 1600-luvun lopulta alkaen nopeasti.
- Rypälelaaduista jalostettiin **entistä kestävämpiä**, ja esimerkiksi Pohjois-Italian rypäleitä korvattiin ranskalaisilla vuoden 1709 tuhoisan talven jälkeen.
- Viiniä alettiin laajemmassa määrin **pullottaa luonnonkorkilla** suljettuihin lasipulloihin.
- 1700-luvulla **sokerin käytön** yleistymisen myötä myös viineihin alettiin lisätä suoraan sokeria. Ajan viiniuutuuksia olivat samppanja, portviini, marsala, sherry ja vermutti sekä Bordeaux'n alueen viinit.
- **Kalliit merkkiviinit** nousivat 1700-luvulla aateliston ja porvariston suosioon. 1500-luvun lopulla kehitetty unkarilainen makea **tokajiviini** oli yksi aikakauden muotiviineistä

Viinirypäleiden puristin, 1700-luku.

- + Keski-Euroopassa, ja **portviini** oli erityisen suosittua Englannissa. Ranskan vallankumous 1789 jälkeen viinintuotanto laajeni, kun viininviljely vapautettiin vanhoista rajoituksista ja veroista.
- + 1700- ja 1800-lukujen vaihteessa kehitettiin niin sanottu **Chaptalin** menetelmä, jossa mäskiin **lisätään sokeria käymisprosessin** alussa. Näin viinistä saatiin alkoholipitoisempaa ja paremmin säilyvää, mikä hyödytti etenkin pohjoisimpia viinintuotantoalueita.
- + Italian **Toscanassa** kehitettiin **governo**-menetelmä, jossa juuri käyneeseen mehuun lisätään käymättömiä kuivatettuja rypäleitä.
- + Viinien teollinen tuotanto ja mainonta syntyivät 1800-luvulla, ja viinejä markkinoitiin valistuneelle keskiluokalle muun muassa maailmannäyttelyissä.
- + Suomessa viini alkoi **Zachris Topeliuksen** mukaan tulla yleisempään käyttöön 1840-luvulla.

1800-luvun viiniepidemiat

- + 1800-luvulla maailman viinitarhat kärsivät useista epidemioista.
- + 1840-luvulla ilmestynyt **tuholaissieni** (*Oidium tuckerii*) tuhosi Ranskan ja Välimeren viiniviljelmiä, ja 1860-luvulla Amerikasta Ranskaan tullut **viinikirva** (*Phylloxera vastatrix*) tuhosi vuosisadan loppuun mennessä suurimman osan eurooppalaisista viiniviljelmistä.
- + Viinikirvaepidemian seurauksena Ranskan viininviljelyala supistui, mutta samalla viinin tuotanto tehostui ja laajeni uusille alueille kuten Australiaan ja Algeriaan.
- + **Viinikirva voitettiin** varttamalla eurooppalaiset viiniköynnökset amerikkalaisiin juuriin.



Nykyaika



- + Viljelymenetelmät ovat kehittyneet 1900-luvulla muun muassa **koneellistumisen** myötä.
- + 1900-luvun merkittävimpiä viiniuutuuksia on ollut uuden sadon viini, **vin nouveau**, joista tunnetuin on Beaujolais Nouveau.
- + Myös **pakkausmenetelmissä** on tapahtunut muutosta, kun lasipullojen rinnalle ovat tulleet muovipakkaukset ja tammikorkin rinnalle kierrekorkki ja muovikorkki.

- + Toisen maailmansodan jälkeen viinistä on ollut **ylituotantoa**, joka johtuu viininviljelyn tehostumisesta ja viininkulutuksen vähentymisestä.
- + **Ranskassa** viinin kulutus henkeä kohti laski 1930-luvun 170 litrasta 2000-luvun alle 60 litraan, ja **Italiassa** kehitys on ollut samanlaista.
- + Toisaalta monissa pienissä viinimaissa kulutus on lisääntynyt. Ylituotannon vuoksi viininviljelmien määrää vähennettiin Euroopassa ja Australiassa 1980-luvun alussa 10 %:lla.
- + Suurimmat viinimaat ottivat 1900-luvulla käyttöön yksi kerrallaan omat **alkuperäluokituksensa**, joilla on pyritty takaamaan viinin alkuperä, valmistustapa ja käytetyt lajikkeet: **AOC** (Ranska), **DOC** ja **DOCG** (Italia), **D.O.** ja **DOC** (Espanja), **DOC** (Portugali), **AVA** (Yhdysvallat) ja **LIP** (Australia).

Viinin viljely



- Viininviljelyyn soveltuva alue on sekä pohjoisella että eteläisellä pallonpuoliskolla pääosin **30. ja 50. leveysasteen välille.**
- Kylmemmässä ilmastossa talvipakkaset vahingoittavat köynnöksiä ja lyhyt kasvukausi estää viinien kypsymisen.
- Kuumassa ilmastossa rypälemehun happopitoisuus jää liian pieneksi, mikä huonontaa makua.
- Euroopassa pääviljelyalue ulottuu **Välimereltä Etelä-Saksaan.**
- **Uuden maailman** tärkeimmät viinialueet ovat Yhdysvaltojen länsirannikko, Australia, Uusi-Seelanti, Chile, Argentiina ja Etelä-Afrikka.



Piemonten alueen viiniköynnöksiä.

- **Viiniköynnös** viihtyy köyhässä maaperässä; liian rikkaassa maaperässä se tuottaa liian suuren sadon, minkä seurauksena maku kärsii.
- Paras maaperä viininviljelyyn on **mineraalipitoinen ja hyvin vettä läpäisevä**.
- Köynnös vaatii kasvukautena paljon aurinkoa, minkä takia sään vaihtelu vaikuttaa viinisadon epätasaisuuteen.
- Ilmasto-olosuhteiden optimoimiseksi esimerkiksi Saksassa köynnökset sijoitetaan mahdollisimman **aurinkoisille rinteille**, mutta Espanjassa joitain lajikkeita viljellään viileillä vuoristoseuduilla.

- + Vanhan maailman eli Euroopan viinintuotantoa leimaavat perinteisyys ja tiukat säädökset.
- + Eurooppalaiset viinintuottajat ja osuuskunnat ovat usein pieniä, ja viininviljely on Euroopassa enemmän elämäntapa kuin elinkeino.
- + Viljelytapa, käytettävät lajikkeet, maksimisato, alkoholipitoisuus, tammen käyttö ja viinin makeusaste määritellään Euroopassa tarkoilla säännöillä, ja esimerkiksi viljelmien keinokastelu on Euroopassa kiellettyä.
- + Eurooppalaiset viinit ovat maultaan melko tanniinisia, ja paikalliset olosuhteet vaikuttavat makuun huomattavan paljon.



*Australialaisia Shiraz-viiniköynnöksiä
Etelä-Australian Barossa Valleyssa.*

Uuden maailman viinintuotanto

- Uuden maailman eli Euroopan ulkopuolisen alueen viinintuotanto on **uudenaikaisempaa** kuin Euroopassa.
- Viiniviljelykset ovat suuria, keinokastelu on sallittua, uutta tekniikkaa käytetään paljon, ja jalostettuja hiivoja lisätään viiniin vapaammin kuin Euroopassa.
- Markkinat ohjaavat viinien laatua ja hintatasoa herkästi, minkä seurauksena laatu on tasaisempaa.
- Uuden maailman viinit ovat eurooppalaisia viinejä hedelmäisempiä, täyteläisempiä ja nopeammin juotaviksi kypsyviä.

- + **Kalifornia** tuottaa suurimman osan Yhdysvaltain viineistä. Tärkeimmät rypälelajikkeet ovat Zinfandel, Merlot, Cabernet Sauvignon ja Chardonnay.
- + **Australiassa** viinejä tuotetaan lähinnä etelässä. Tärkein lajike on Shiraz eli Syrah.
- + **Etelä-Afrikan** viinialueet sijaitsevat Kapkaupungin läheisyydessä. Maan yleisin vaalea rypäle on Chenin Blanc eli Steen. Punaisista rypäleistä tärkeitä ovat Cabernet Sauvignon, Shiraz ja Pinotage.



- + **Argentiinan** tärkein viininviljelyalue on Andien juurella sijaitseva Mendozan maakunta. Siellä tuotetaan eniten punaviiniä, ja sen tärkeimpänä rypäleenä pidetään Malbec-rypälettä.
- + **Chilen viinit** tuotetaan etupäässä Keskuslaakson alueella. Tärkeimmät rypäleet ovat Cabernet Sauvignon, Merlot ja valkoisista Chardonnay.
- + **Kiinan** tärkeimmät viininviljelyalueet ovat maan pohjoisissa keskiosissa. Suurin viininviljelyalue on Shandongin maakunnan pohjoisosassa. Nykyaikaisiin viineihin malli on otettu Ranskasta, ja suosituimpia rypäleitä ovat Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot ja Chardonnay. Kiina vie toistaiseksi lähinnä halpaviinejä.



Rypälelajikkeet

Rypälelajike, josta viini tehdään, määrää aromin ja maun peruslaadun.

Merkittävimmät **tummat** rypälelajikkeet ovat Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (Euroopan ulkopuolella nimellä Shiraz) ja Pinot Noir.

Merkittävimmät **vaaleat** rypälelajikkeet Chardonnay, Sauvignon Blanc ja Riesling.

Euroopassa on käytössä yli tuhat erilaista rypälelajiketta, joista useimmat ovat paikallisia.

Vaaleita ja tummia Muscat-rypäleitä: Muscat Blanc ja Muscat Noir.

- + Euroopan viineissä suositaan **rypälesekoituksia**, joissa saatetaan käyttää kymmeniäkin eri lajikkeita.
- + Euroopan ulkopuolella lajikkeita on korkeintaan muutama kymmenen, ja ne ovat harvoin paikallisia.
- + Viini tehdään siellä yleensä yhdestä tai kahdesta lajikkeesta, ja käytetty rypälelajike merkitään usein etikettiin suurilla kirjaimilla.
- + **Maailman kymmenen** viljellyintä rypälelajiketta vuonna 2010 olivat järjestyksessä: Cabernet Sauvignon, Merlot, Airen, Tempranillo, Chardonnay, Syrah, Garnacha Tinta, Sauvignon Blanc, Trebbiano ja Pinot Noir.

- + **Ranskan Bordeaux'n** alueelta peräisin olevaa **Cabernet Sauvignonia** pidetään tasapainoisen makuisena lajikkeena, ja se on maailman suosituin ja viljellyin punaisten laatuviinien rypälelajike.
- + **Merlot**-viinit tunnetaan pehmeästä mausta, mikä tekee niistä helposti lähestyttäviä.
- + **Syrah**-viinit ovat täyteläisiä, tanniinisia ja voimakkaan värisiä, ja niitä tuotetaan erityisesti lämpimillä seuduilla.
- + Hankalasti viljeltävänä tunnettu **Pinot Noir** viihtyy parhaiten viileillä seuduilla, ja sitä käytetään erityisesti samppanjaan. Pinot Noir tuottaa hedelmäisiä ja hapokkaita viinejä.
- + Helposti viljeltävä **Chardonnay** on laatuviineissä eniten viljelty vaalea lajike. Chardonnay-viinit ovat täyteläisiä ja hedelmäisiä.
- + **Sauvignon Blanc** -viinit ovat kepeitä, aromaattisia ja hapokkaita, ja niitä tuotetaan melko viileillä alueilla, etenkin Loirenseudulla. Saksassa ja muissa viileissä maissa suositusta **Rieslingistä** saadaan hapokkaita ja mineraalisia viinejä.



Viljely ja korjuu

Viiniköynnös lähtee kasvamaan keväällä. Se kukkii Euroopassa yleensä toukokuun lopulla ja kasvattaa sitten rypäleitä.

Kasvukauden aikana köynnösten oksia karsitaan ja usein myös rypäleterttuja harvennetaan.

Sadonkorjuu on alueesta ja lajikkeesta riippuen elo-lokakuussa, ja kukinnan ja sadonkorjuun välillä on noin sata päivää.

Makeisiin viineihin tarkoitettut rypäleet kerätään myöhään, jotta niiden sokeripitoisuus olisi mahdollisimman suuri.

Rypälesadon onnistumiseen vaikuttavat sadonkorjuun aikainen ja sitä ennen oleva sää.

- + Korjuu tehdään tasaisilla mailla usein koneellisesti, mutta vaikeammassa maastossa käsin.
- + Käsinkorjuu mahdollistaa myös rypäleiden valikoimisen korjattaessa.
- + Korjuun jälkeen viiniköynnökset valmistellaan seuraavaa kasvukautta varten leikkaamalla ne sopivaan muotoon.
- + Niihin jätetään yleensä 6–10 silmua, jotka on leikattu sopivaan kasvusuuntaan.
- + Köynnökset sidotaan usein pitkiin vaijereihin.

Valmistus



- + Korjuun jälkeen rypäleet erotetaan rangoista, murskataan ja laitetaan sammioon käymään
- + Mehuun voidaan lisätä **sokeria tai viinihappoa**, jos niitä ei ole viljelyalueen ilmastosta johtuen riittävästi.
- + Mehuun lisätään yleensä myös **rikkidioksidia**, joka eliminoi turhat bakteerit ja hiivat mehusta ja suojaa sitä hapettumiselta.
- + Viini käy runsaasta viikosta neljään viikkoon; sen jälkeen siitä poistetaan sakkaa ja sen annetaan levätä vielä muutaman kuukauden ajan ennen pullotusta.

Punaviinin kuorimassaa sekoitetaan käymisastiassa

- + Mikäli viinistä halutaan sokeritonta eli **kuivaa**, käymisen annetaan tapahtua loppuun asti. Jos viinistä halutaan makeaa, käyminen keskeytetään lämpötilaa alentamalla tai lisäämällä alkoholia.
- + Käymisastiat ovat nykyään usein **ruostumatonta terästä**, mutta huippuviinejä käytetään yhä **pienissä tammitynnyreissä**.
- + Rypälemehun sokeri muuttuu alkoholikäymisessä hiivasienten vaikutuksesta alkoholiksi ja hiilidioksidiksi, joka pääosin haihtuu, kuohuviinien valmistusta lukuun ottamatta.
- + Alkoholikäymisen yhteydessä muodostuu etyylialkoholin ja hiilidioksidin ohella joukko sivutuotteita, kuten muita alkoholeja, glyserolia, meripihkahappoa, estereitä, aldehydejä, terpeenejä ja laktoneita.

- + **Punaviinejä** valmistettaessa rypäleiden kuoret pidetään mehussa siihen asti, kunnes niistä on liuennut viiniin väriä ja tanniineja.
- + Käymisen aikana kuorimassaa sekoitetaan, jotta liukeneminen nopeutuisi. Käymisen lopuksi juokseva punaviini valutetaan astian pohjasta toiseen astiaan.
- + Kuorimassasta puristettu viini varastoidaan erikseen, ja sitä voidaan sekoittaa juoksevaan viiniin antamaan karvautta ja väriä.
- + Lopuksi punaviini käy läpi maitohappokäymisen, jossa omenahapot muuttuvat pehmeämmän makuisiksi maitohapoiksi.

- + **Valkoviinien** valmistuksessa kuoret poistetaan jo käymisen alussa, jotta niistä ei liukene viiniin väriä ja tanniineja.
- + Valkoviiniä tehdään yleensä vaaleista rypäleistä, mutta sitä voidaan tehdä tummakuorisistakin rypäleistä, sillä kaikkien rypäleiden mehu ilman kuoria on vaalean vihertävää.
- + Valkoviiniastioita jäähdytetään käymisen aikana, jotta viiniin saadaan hedelmäinen maku. Valkoviinien ei yleensä anneta käydä läpi maitohappokäymistä kuten punaviinien, sillä niiden kuuluu yleensä olla kirpeitä ja hapokkaita.
- + Valkoviinin voidaan antaa levätä hiivasakan kanssa, mikä antaa viiniin lisämakua autolyysin kautta.
- + Punaviinien käymislämpötila on 26–30 °C ja valkoviinien alle 20 °C. Punaviinejä käytetään runsaan viikon ajan ja valkoviinejä parista viikosta kuukauteen.

- + **Roseeviini** on punaviinirypäleistä tehtävä vaaleanpunainen viini.
- + Roseen perinteisessä valmistusmenetelmässä rypäleiden kuoret saavat olla melko lyhyen ajan käyvässä mehussa, jolloin viiniin liukenee vain osa kuorien väristä.
- + Puristusajankohtaa säätelemällä viinistä saadaan enemmän tai vähemmän värillistä.
- + Toinen valmistustapa on **saignée**-tekniikka, jossa vaaleampi mehu valutetaan punaviinin käymisastioista ja siitä tehdään sitten roseeta.
- + Kolmas tapa valmistaa roseen nimellä myytävää viiniä on **sekoittamalla puna- ja valkoviiniä**.

- + **Kuohuviinit** valmistetaan normaaliin tapaan tehdyistä miedoista viineistä lisäämällä niihin sokeria ja **kuohuviinihiivaa**.
- + Sen jälkeen viinin annetaan käydä suljetussa tilassa, jolloin käymisessä muodostuva hiilidioksidi jää liuenneena viiniin ja tästä tulee kuohuvaa.
- + Toinen käyminen voi tapahtua joko pulloissa tai painesäiliöissä. Kuuluisin ja parhaana pidetty kuohuviinityyppi on **samppanja**. Sitä valmistetaan vain Ranskassa Champagnen alueella tarkoin määritellyllä menetelmällä.
- + Toinen tunnettu kuohuviinityyppi on katalonialainen **cava**.
- + **Väkeviä viinejä** tehdään yleensä lisäämällä viiniin väkiviinaa kesken käymisen. Tunnetuimpia väkeviä viinejä ovat portviini, madeira, sherry, setúbal ja Málaga



Kypsytytys

- Käymisen jälkeen ennen pullotusta viini kypsytetään **tynnyreissä**, jotka ovat usein tammea.
- Kypsytyksen aikana viiniä **kirkastetaan** muutaman kerran valuttamalla se pois sakan päältä.
- Kypsytytys kestää yleensä seuraavaan satokauteen asti, jolloin viini ensin yleensä **suodatetaan** ja sitten pullotetaan.
- **Pullotuksen** yhteydessä viineihin lisätään rikkidioksidia jälkikäymisen sekä hapen kanssa reagoimisen estämiseksi.

Maun syntyminen

- + Viinistä on vettä 80–85 %, alkoholia yleensä 10–15 % ja pari prosenttia noin 500 ainesosaa, joista viinin maku muodostuu.
- + Viinirypäleen omat makuaineet eli viinin **primääriaromit** ovat kokonaisuus, jonka muodostavat viiniköynnöksen viljelymaaperä, ilmasto, sääolot ja viinitarhan sijainti.
- + Tätä kokonaisuutta kutsutaan ranskankielisellä nimellä **terroir**.
- + **Sekundääriarominsa** viini saa valmistusvaiheessa, jossa voidaan vaikuttaa muun muassa viinin hedelmäisyyteen, hapokkuuteen, tanniinisuuteen ja tammiaromeihin.
- + Pullotuksen jälkeinen kypsytytys tuottaa parhaisiin laatuviineihin vielä **tertiääriaromeja** (ransk. **bouquet**).



- Viinin maku riippuu paljon sen **vuosikerrasta**.
- Hyvinä vuosina viinitarhat saavat oikean määrän aurinkoa, lämpöä ja vettä.
- **Laadukkaimmat viinit** ovat tuoreina vielä hiukan kehittymättömiä, ja ne alkavat saavuttaa parhaan makunsa ja vivahteikkuutensa vasta 5-10 vuoden kuluttua.
- Liian vanha viini maistuu jo liian happamalta.
- **Arvoviinit** ovat yleensä parhaimmillaan 15-50 vuoden kypsytyksen jälkeen, samppanjat nuorimpina ja makeat viinit vanhimpina.

- + **Kuivissa viineissä** on vähän sokeria ja makeissa paljon; näiden välissä ovat puolikuivat ja puolimakeat viinit.
- + **Hedelmäisyys** tuntuu viinin maun alussa, ja sitä voi olla vaikea erottaa makeudesta. Viinin hedelmäisyys voi muodostua muistakin aromeista kuin hedelmistä. Mitä hedelmäisempi viini, sitä parempi se yleensä on.
- + **Hapokkuus** on tärkeä tekijä viinin maussa, sillä ilman sitä viini olisi latteaa.
- + Viinin hapokkuus maistuu etenkin **kielen takaosissa**, ja se aistitaan hedelmäisyyden jälkeen. Maun kannalta tärkeitä happoja ovat etenkin omenahapot ja maitohapot; omenahappoja on etenkin valkoviinissä ja maitohappoja punaviinissä.
- + **Happamia** rypälelajikkeita ovat esimerkiksi Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc ja Pinot Noir. Hapokkaita viinejä ovat etenkin viileiden seutujen viinit.

- + **Karvaus** syntyy etenkin tanniineista, joita on erityisesti tuoreessa ja voimakkaassa punaviinissä – iän myötä tanniinien määrä vähenee ja viinin maku pyöristyy ja pehmenee. Kaikkein tanniinisimpia viinejä ovat portugalilaiset viinit.
- + Toisaalta amerikkalaiset viinivalmistajat pyrkivät kompensoimaan tanniinien makua sokerilla. Tanniiniset viinit sopivat ruoan kanssa nautittaviksi mutta eivät niinkään seurusteluviineiksi.
- + Viinin **maun osat** tulevat esiin eri järjestyksessä. Kun viini leviää suuhun, tunnetaan **alkumaku**, josta voidaan erottaa muun muassa viinin täyteläisyys. **Keskimaussa** aistitaan viinin makeus ja hedelmäisyys, ja niiden jälkeen viinin hapot ja tanniinien aiheuttama karvaus. Keskimaun loppupuolella aistitaan alkoholin pistävyys. Viinin **jälkimaku** tuntuu miellyttävältä, jos se on pitkä ja voimakas: tällaisia viinejä ovat etenkin hapokkaat ja hedelmäiset viinit.



Säilytys



- Viiniä voi säilyttää viinikaapissa, ilmastoidussa kylmiössä tai viinikellarissa, missä viini saa olla valolta ja lämpötilan vaihteluilta suojassa.
- Viinikellarin lämpötilaksi sopii 6–20 °C, ihanteellisesti 13 °C, ja ilmankosteudeksi 60–85 %.

Tarjoilu



- Viiniä nautitaan sellaisenaan tai ruoan kanssa.
- Viini suositellaan nauttimaan jalallisesta, **ylöspäin kapenevasta viinilasista**, jossa viini ei lämpene kädestä ja jossa sen tuoksu tulee parhaiten esiin.
- Viinin suositeltu tarjoilulämpötila riippuu sen tanniinisuudesta:
 - Täyteläisen punaviinin tarjoilulämpötilaksi voidaan suositella 18 °C.
 - Valkoviinille sekä kuohuviinille 5–10 °C.
- Valkoviinin jäähdyttämistä kutsutaan **frapeeraamiseksi**.
- Viileän punaviinin lämmittämistä **temperoimiseksi**.
- Viinin makua voidaan joskus parantaa **dekantoimalla**, jolloin viini kaadetaan karahviin, jotta se saa hengittää ja sen pohjasakka erottuu.

Viini ja ruoka



- Viinin maku muuttuu sen kanssa tarjottavan ruoan mukaan: esimerkiksi ruoan makeus korostaa ja happamuus vähentää vaikutelmaa viinin hapokkuudesta.
- Aromaattiset mausteet, kuten inkivääri, peittävät ja muuttavat viinin makua, mutta chilin polttavuus ei erityisemmin haittaa viinin maistamista.

- Vahvan makuinen **liha**ruoka, kuten paistettu ja marinoitu liha, **sopii tanniinisen viinin** kanssa.
- Täyteläisen ja pehmeän ruoan kuten **riistan** kanssa suositellaan **täyteläistä viiniä**.
- **Broileria ja kalkkunaa** syödään usein **kuivan ja kevyen** valkoviinin tai kevyen punaviinin kanssa.
- Alko (maahantuoja) merkitsee viineihinsä parisen kymmentä erilaista ruokatyyppiä, joiden kanssa tiettyjä viinejä suositellaan, kuten vähärasvainen kala, rasvainen kala, lammas, grilliruoka ja pataruoka.



Kaiken kaikkiaan viini on makuasia, ja sen yhdistämisen ruokaan vaikuttaa aluksi vaikealta, mutta kokeilemalla sekin helpottuu.

Kohtuus kaikessa.

Iloisia hetkiä viinin ja ruuan parissa teille kaikille!

Jyväskylän viiniklubi ry järjestää jäsenilleen viinin maisteluita. Tämän vuoden teemana on viini ja ruoka.

<http://www.jklviiniklubi.org/>