

Hae reseptejä



Matkailu



Viking Line julkisti uudet viininsä: Laatua enemmän kuin hintaa

Jyrkkien rinteiden miehet Thomas Ludwig, Axel Pauly, Markus Berres ja Sebastian Oberbillig tekivät yhdessä viinin Viking Linelle. (KUVA: ANDRE BECKER)

Julkaistu: 2.2.2016 20:12

VIINI Talonviini merkitsee Itämerellä jotain muuta kuin ostoskeskuksen nuhjuisessa pizzeriassa. Viking Linen uusissa viineissä laatu voittaa hinnan.

Etelä-ranskalainen viininviljelijä maistattaa viiniään ja sanoo sen aiheuttavan syljen eritystä.

- Se saa haluamaan uutta lasillista, mikä on hyvä asia viininjuojan ja myös minun kannaltani.

Entinen rugby-tähti <http://www.iltasanomat.fi/ruokala/uutiset/art-1288730729774.html> Gérard Bertrand <http://www.iltasanomat.fi/haku/?search-term=G%C3%A9rard%20Bertrand> osaa ottaa yleisönsä. Tällä kertaa areena ei ole Stade de France vaan Viking Line M/S Mariella.

Varustamo on valinnut Bertrandin viinin laivojen uudeksi punaviiniksi 130 ehdokkaan joukosta. Sertifioitujen luomuviinien tuottajana tunnetuksi tullut Bertrand sai tilauksen Réserve Spéciale Cabernet-Merlot 2014 -viinistään.

Valkoiseksi "talonviiniksi" varustamon maisteluraati valitsi sadasta ehdokkaasta saksalaisen Freeclimber Rieslingin. Moselin jyrkiltä rinteiltä kerätyt rypäleet muuttuivat viiniksi neljän tuottajan yhteistyönä.

Axel Pauly <<http://www.iltasanomat.fi/haku/?search-term=Axel%20Pauly>>, **Thomas Ludwig** <<http://www.iltasanomat.fi/haku/?search-term=Thomas%20Ludwig>>, **Sebastian Oberbillig** <<http://www.iltasanomat.fi/haku/?search-term=Sebastian%20Oberbillig>> ja **Markus Berres** <<http://www.iltasanomat.fi/haku/?search-term=Markus%20Berres>> ovat nuoria viinintekijöitä, jotka lähettivät tyrkylle 18 grammaa sokeria sisältävän viinin. Se ei kuitenkaan solahda suussa makeaksi, sillä puolikuivassa maussa on riittävästi tasapainottavaa mineraalisuutta ja hapokkuutta. Vuosikerta on 2014.

” Jokin muu tuottaja kutsuisi tällaista samppanjaa estottomasti prestiisiviinikseen.

Kuohuviiniksi valittiin 50 juoman joukosta italialainen Belvini Durello Lessini: raikas, omenaa ja päärynää maussaan kantava kuohuviini suurtuottajalta. Viinin esitellyt **Andrea Ruggeri** <<http://www.iltasanomat.fi/haku/?search-term=Andrea%20Ruggeri>> kuvaili Suomessa vähän tunnettua durello-rypälettä pieneksi ja kovapintaiseksi, mikä aikaansaa reilusti tanniineja ja hapokkuutta.

Vikingin samppanjaksi 30 eri nimikkeestä raati valitsi Charles Heidsieck Brut Réserve. Ylistetty vuosikerraton samppanja on sekoitus ikääntyneitä viinejä. Jokin muu tuottaja kutsuisi tällaista samppanjaa estottomasti prestiisiviinikseen. Viinintekijä **Cyril Brunin** <<http://www.iltasanomat.fi/haku/?search-term=Cyril%20Brunin>> ei tarvinnut yleisöään kahta kertaa houkutellessaan mukaan, kun hän kehotti tuokuttelemaan viiniä.

Hintojen perusteella Viking Line on tehnyt viineistään sisäänheittotuotteita (samppanjaa lukuun ottamatta viinit lähtevät mukaan alle kymppin hintaan). Viime vuonna 6,5 miljoonaa matkustajaa osti keskimäärin puoli litraa viiniä.

Kari Yläne

matkailu viking line Viini

AJANKOHTAISTA



Edellinen:
 < Tuhannet samppanjapullot sisälsivät halpaa prosecco - väärennös paljastui Italiassa



Seuraava:
 Huijarilounastaja piinaa ravintoloita Helsingissä - ”Hän on ihan ammattilainen” >