

Kuohuviinit ja samppanjat

24.4.2025

Anneli Piironen

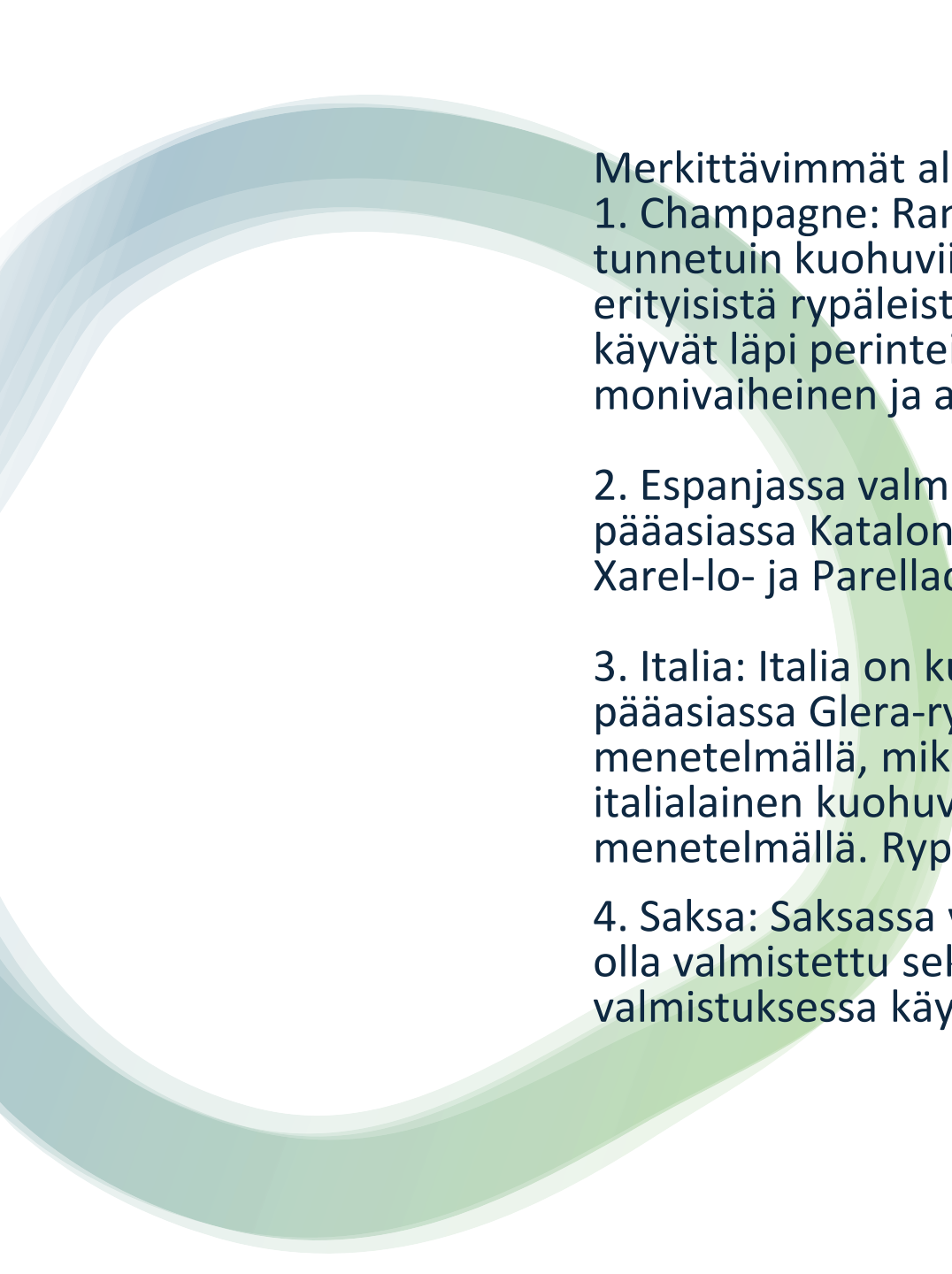
&

Anu Pettersson



Kuohuviinin valmistus sai alkunsa 1600-luvun alussa, kun ranskalaiset viininvalmistajat alkoivat huomata, että viini saattoi käydä uudelleen pullotuksessa, mikä johti hiilidioksidin muodostumiseen ja kuplien syntymiseen. Aluksi tämä ilmiö ei ollut tarkoituksellista, ja monet viinit saattoivat jopa räjähtää pullotuksessa.

Merkittävä kehitys tapahtui 1700-luvulla, kun ranskalainen Benedictine-munkki Dom Pérignon kehitti menetelmiä, jotka paransivat kuohuviinien laatua ja vakautta. Hänet tunnetaan usein "kuohuviinin isänä"

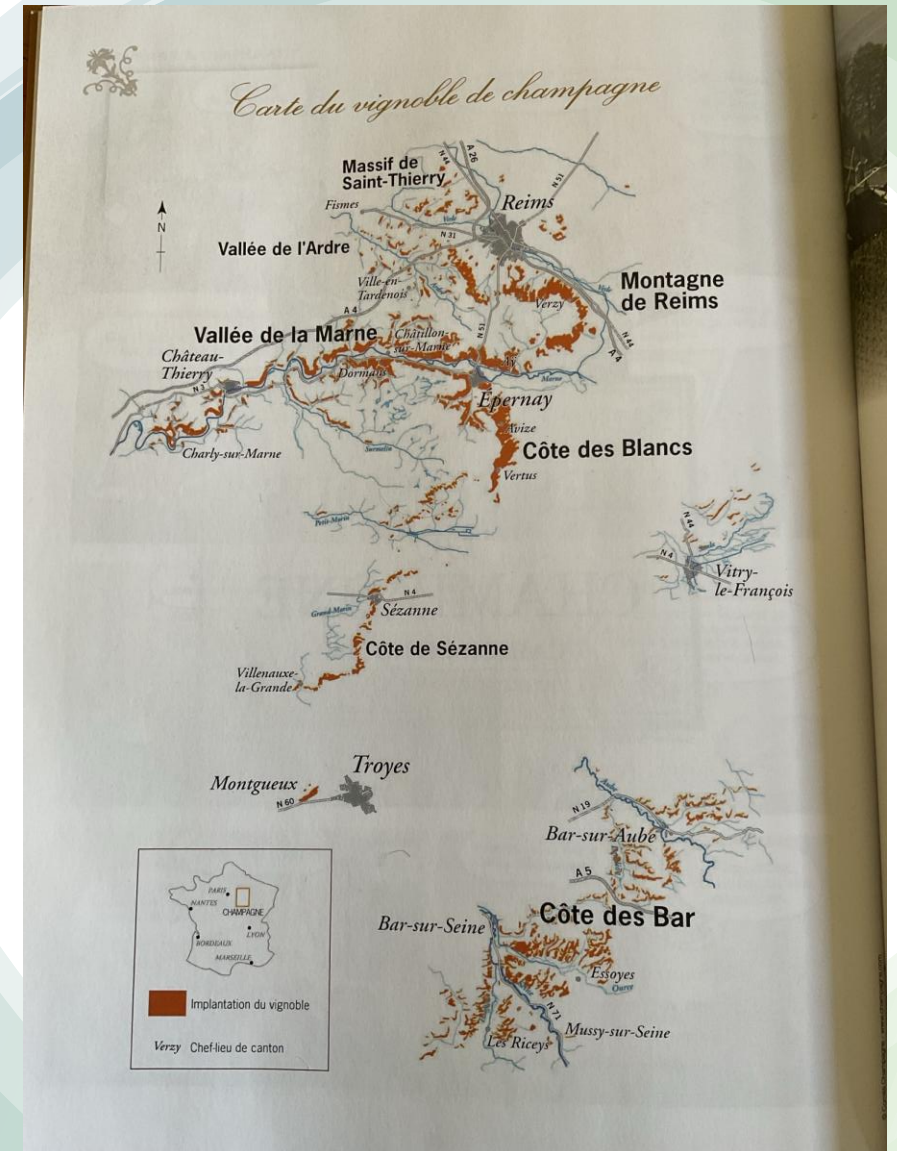


Merkittävimmät alueet:

1. Champagne: Ranska on kuohuviinien kotimaa, ja Champagne-alue on tunnetuin kuohuviinien tuotantoalue. Champagne-viinit valmistetaan erityisistä rypäleistä, kuten Chardonnay, Pinot Noir ja Pinot Meunier, ja ne käyvät läpi perinteisen menetelmän (méthode champenoise), joka on monivaiheinen ja aikaa vievä prosessi.
2. Espanjassa valmistettu Cava on toinen tunnettu kuohuviini, joka tulee pääasiassa Katalonian alueelta. Cava valmistetaan pääasiassa Macabeo-, Xarel-lo- ja Parellada-rypäleistä, ja se käy läpi perinteisen menetelmän.
3. Italia: Italia on kuuluisa Prosecco-kuohuviinistään, joka valmistetaan pääasiassa Glera-rypäleistä. Prosecco valmistetaan usein charmant-menetelmällä, mikä tekee siitä raikkaan ja hedelmäisen. Toinen tunnettu italialainen kuohuviini on Franciacorta, joka valmistetaan perinteisellä menetelmällä. Rypäleinä on yleensä Chardonnay, Pinot Nero ja Pinot Bianco.
4. Saksa: Saksassa valmistettu Sekt on myös merkittävä kuohuviini, ja se voi olla valmistettu sekä perinteisellä että tankkikäymismenetelmällä. Sektin valmistuksessa käytetään usein paikallisia rypäleitä, kuten Rieslingiä.

Samppanja-alueet

- Champagne Ranskan alueena
- 150 km Pariisista itään
- 34000 ha, 5 departementtia



Kuka keksi samppanjan?

- ei tiedetä tarkkaan
- tapahtui 1695 tienoilla, kun 1710 olemassa ostokirjoja
- pitkään isänä pidetty Dom Perignonia (1639-1715) Hautvillersin luostarista, mutta ei ole merkkiä tai todistajanlausuntoa
- XVII vuosisadalla ilmaantui pulloihin painetta paremmin kestävä englantilainen lasi



Kuinka samppanjaa tehdään

- Kasvatetuista rypäleistä 2/3 punaisia pinot noir (39%) ja pinot meunier (33%); valkoisia chardonnay 28%
- Method champenoise: Still wine joka ikääntynyt tynnyrissä tai tankissa kuukausia tai vuosia
- Viinintekijä lisää sokerin ja hiivan sekoitetta (liqueur de tirage) ja sulkee viinin pulloon (2. käyminen 3-12 kk) ja muodostuu hiilidioksidia
- Pullojen kääntely
- Alassuin käännettyissä pulloissa sedimentti kerääntyy pullon kaulaan ennen avaamista
- Sakka päästetään ulos ja lisätään sokeria ennen korkitusta ja etiketin laittoa



Ranska / Champagne / AC Champagne

POMMERY

Viinilehden Vuoden samppanja kultamitalisti! (hinta Alkossa 59,98 €)

Kuulas, kukkainen, paahteinen ja kypsän hedelmäinen tuoksu, jossa on persikkaa, kypsää omenaa, briossia sekä kukkaisia ja mineraalisia sävyjä. Kuivasta, runsaan hedelmäisestä mausta löytyy lisäksi persikankiveä ja vivahteikasta yrttisyyttä. Eloisaa hapokkuutta korostavat tyylikkää, pehmeät kuplat. Harmoninen, tasaisen raikas ja paahtaisen omenainen jälkivaikutelma nostaa veden kielelle.

Ruokasuositus

Selkeämakuiset paistetut tai grillatut kala- ja äyriäisruoat.

Rypäle: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay





Josep Ventosa Cava Brut Rosé

Espanja / Katalonia / DO Cava

JOSEP VENTOSA

16,90 €

Kypsän marjainen tuoksu tuo aromeiltaan mieleen punaisen omenan, kypsän vadelman ja hennon paahteisuuden. Kuiva, mutta hyvin kypsän marjainen maku toistaa tuoksun aromit. Viinissä on myös yrttisyyttä. Suutuntuma saa eloa kypsän kirsikkaisesta hapokkuudesta ja pehmeistä kuplista. Viini jättää tasaisen marjaisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus

Runsas salaattit ja selkeämakuiset vaaleat liharuoat.

Rypäle: Pinot Noir, Trepä



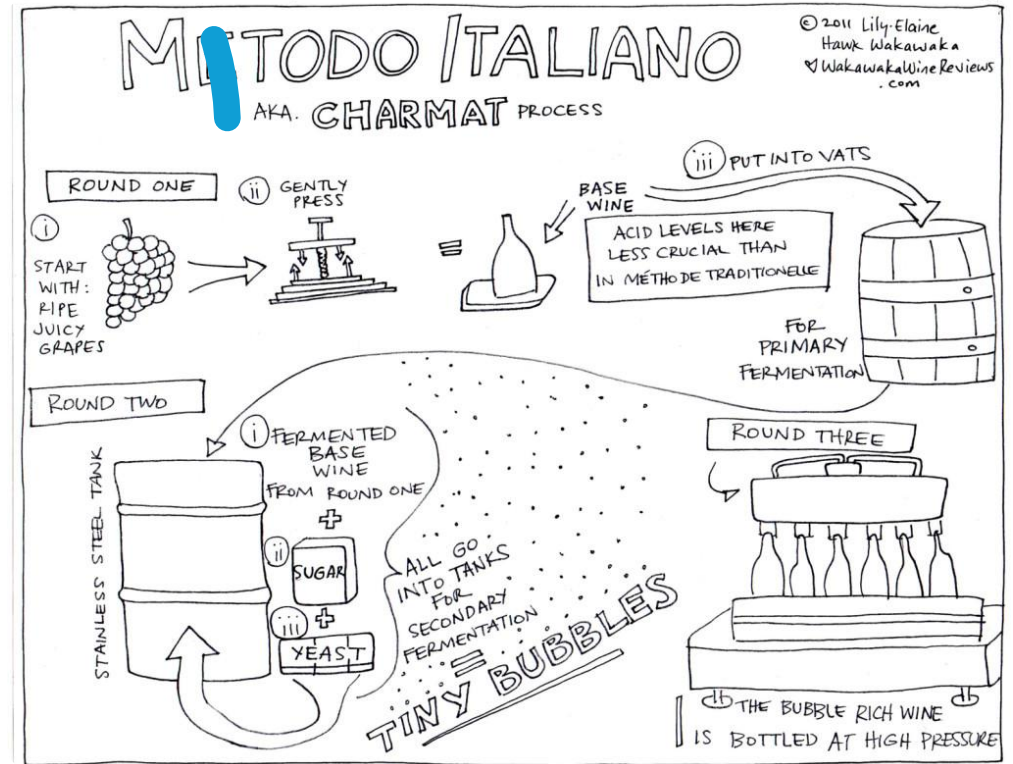
Muré Prestige Crémant d'Alsace Brut

- Pirteä & hedelmäinen
- Vaaleankeltainen, erittäin kuiva, hapokas, moniulotteinen, sitruksinen, briossinen

- Rypäleet:
- Pinot Gris
- Pinot Noir
- Riesling

Kuohuviinin valmistus charmat-menetelmällä

Charmat-menetelmä, joka tunnetaan myös nimellä tankkikäymismenetelmä. Charmat menetelmän keksi Eugene Charmat 1900-luvun alussa. Tyypillinen charmat-menetelmällä valmistettu kuohuviini on Prosecco.



1. Puristus: Rypäleet puristetaan, ja mehu erotellaan kuorista. Tämä mehu käy läpi ensimmäisen käymisprosessin, jossa se muuttuu viiniksi.
2. Ensimmäinen käyminen: Viini käy normaalisti, ja sen maku ja aromit kehittyvät.
3. Sokerin ja hiivan lisääminen: Kun viini on valmis, siihen lisätään sokeria ja hiivaa. Tämä seos siirretään suureen paineastiaan, kuten tankkiin.
4. Toinen käyminen: Tankissa tapahtuu toinen käyminen, jossa hiiva muuttaa sokerin hiilidioksidiksi ja alkoholiksi.
5. Paikallaan pysyminen: Kun käyminen on valmis, viiniä pidetään vielä tankissa, jotta hiilidioksidi liukenee viiniin ja luo kuplia.
6. Suodatus ja pullotus: Viini suodatetaan, jotta mahdolliset hiivan jäänteet poistuvat, ja se pullotetaan.
7. Valmis nautittavaksi: Charmat-menetelmällä valmistettu kuohuviini on yleensä raikas ja hedelmäinen, ja se on valmis nautittavaksi heti pullotuksen jälkeen.





Montelvini Promosso Prosecco Extra Dry DOC

Kevään ja kesän juhla juomana laadukas Montelvini **Prosecco** Promosso Extra Dry DOC sopii aperitiiviksi, pienten suolaisten alkupalojen sekä erilaisiin cocktaileihin. Montelvini Promosso Extra Dry DOC on valmistettu perinteisesti **Glera** rypälelajikkeesta joka on yksi **Italian** vanhimpia rypälelajikkeita.

Ilmastuttava **prosecco** viini on läpinäkyvän oljenkeltainen. Siinä on raikas, selkeä hedelmäinen tuoksu. Maussa erottuvat akasian kukat, vihreät omenat, sitrushedelmät ja kanervahunaja. Eläväinen, pienillä kuplilla varustettu ja hyvin tasapainoinen.

Montelvini on Serenan perheen omistama viinitalo Pohjois-**Italiassa**. Sen perinteet ulottuvat aina vuoteen 1881 asti, ja tällä hetkellä talon johtoportaassa on jo perheen viides sukupolvi. **Montelvinin** arvoihin kuuluvat perinteisten viinivalmistusmenetelmien kunnioittaminen ja nykyaikaisen tietotaidon hyödyntäminen. Yhtiölle on hiljattain myönnetty merkittävä Equalitas sertifiointi vastuullisen tuotannon ansiosta.



Champagne J.L.Vergnon Conversation Blanc de Blancs Brut

Kuiva, raikas, hedelmäinen, mineraalisen jäntevä, aromikas Grand Cru Blanc de Blancs Brut. Conversation-samppanjan tuottamiseen tarvittavat rypäleet (100% Chardonnay) on kerätty tuottajan tarhoilta Grand Cru-kylien Le Mesnil-sur-Ogerin, Ogerin ja Avizen alueilta. Conversation on noin 80% yhden vuosikerran viiniä ja siihen sekoitetaan noin 20% reserviviinejä edellisiltä vuosikerroilta. 10% blendistä sai kypsyä tammitynnyreissä ennen pullokäymistä. Ei malolaktista käymistä ja tasapainoinen sokerinlisäys 5 g/l. Kauniin harmoninen ja tyyli puhdas Blanc de Blancs, jonka Grand Cru-tarhojen laatu loistaa kirkkaana. Raikkaille kala- ja äyriäisruuille.

93/100p James Suckling: This has freshness and lightly spiced pastry, white-peach, grilled-hazelnut and apricot aromas. The palate follows suit with strong apricots and hints of lemons. Bold and vibrant, there's good concentration here.



Jansz Tasmania Premium Cuvée NV

Runsaan hedelmäinen ja makean mausteinen tuoksu. Siinä on punaisia omenoita, persikoita ja kypsiä päärynöitä muistuttavia aromeja. Kuiva maku on keskitäyteläinen ja toistaa tarkasti tuoksun hedelmäiset vivahteet. Viinissä on lisäksi tuntuvaa sitrushedelmäisyyttä, herukkaa ja yrttisyyttä. Reilu hapokkuus yhdessä tuntuvien kuplien kanssa tuo viiniin särmää ja nostaa mausteisessa jälkivaikutelmassa veden kielelle.

Rypäleinä Pinot Noir, Chardonnay (ja Pinot Meunier)

Sopii erityisesti kala- ja äyrisruokien kanssa, sekä aperitiiviksi.