

PÄIVITYSTEN KÄRKI VERKOSSA

- Viime hetken ruoka- ja juomavinkkejä! TS Ruoka: Jutut
- Tältä näyttää Kaskizzio. TS Ruoka: Jutut
- Hullunkurinen perhe Kulmaisessa Hirvessä. TS Ruoka: Blogit

Paikallinen erikoisvusto osoitteessa ruoka.ts.fi
Twitter [@TSRuoka](https://twitter.com/TSRuoka), Facebook [TSRuoka](https://facebook.com/TSRuoka)

Ruokasivu 022693274, ts.ruoka@ts.fi

Viinin maistelua ei pidä ottaa liian vakavasti

Oikein valittu viini sopii hyvin vaikkapa lakritsin tai perunalastujen kanssa.

Viiniasiantuntija Terhi Karhu kertoo, miksi jotkut yllättävätkin makuparit täydentävät toisiaan.

Annamari Nurminen teksti // Mikael Rydenfelt kuvat

–Perinteisesti ruoan ja juoman yhdistelmissä haetaan samankaltaisuutta, mutta myös vastaparit voivat toimia, kertoo viiniasiantuntija **Terhi Karhu**. Hän on kerännyt vuoden vaihteen juhla-kauden kunniaksi leikkisiä makupareja valko-, puna-, kuohu- ja jälkiruokavii-

nien kanssa maisteltaviksi. Hän kannustaa kyseenalaiseen kiveen hakattuja viinisiäntöjiä. –Viinin maistelua ei kannata ottaa liian vakavasti. Nämä ovat hauskoja esimerkkejä siitä, että monenlaiset yhdistelmät käyvät niiden klassisten lisäksi.

Ja eriäviin mielipiteisiin on aina oikeus. –Aina kannattaa luottaa siihen, mitä oma maku kertoo. Meillä jokaisella on erilaiset fysiologiset lähtökohdat ja omat makumuistomme. Samat asiat eivät maistu aivan samantapaisina kaikille.



← Viiniasiantuntija Terhi Karhu kannustaa leikittelemään viineillä.



Silliä ja poppareita valkoviinin parina



Punaviinille savulohta ja lakritsia



Piparille ja homejuustolle portviiniä



Kuplia, joulutorttuita ja perunalastuja



”Poppareita ja valkoviiniä? Kyllä kiitos. Popcornista ja tammi-kypsytyetystä Chardonnay-viineistä löytyy samankaltaisia paahteisia makuja. Tässä makuparissa mais-si nostaa esiin Chardonnayn pähkinäisiä aromeja. Viinin paahteisuus ja voimaisuus puolestaan ri-

Fergrove Diamond Chardonnay 2014, 14,99 e



”Jos haluaa nauttia etikasta, katojen kanssa viiniä, kannattaa valita mahdollisimman vähäpitoisesta lajikkeesta valmistettu valkoviini. Tätä Gewürztraminer-rypäleestä tehtyä viiniä kannattaa maistaa vaikkapa joulusillin kanssa. Yhdistelmä toimii, koska myös viinistä voi tunnistaa jouluisia mausteita. Viiniä voi yhdistää myös

Lind Gewürztraminer Trocken 2014, 12,80 e



”Lakritsin ja punaviinin makuyhdistelmä on ehkä yllättävin, mutta kokeilemisen arvoinen. Mehevä Zinfandel-viini ja perinteinen Fazer Lakritsi Soft Original ovat täydellinen yhdistelmä. Lakritsin ja viinin yhteensovittamisessa pätevät samat säännöt kuin viinin ja ruoan yhdistämisessä. Aivan

Gnarly Head Old Vine Zin, 12,49 e



”Kälälle valitaan usein valkoviini, mutta myös marjaisen hapokas punaviini on hyvä valinta lämminsavulohteen seuraksi. Viinin hapokkuus put-saa rasvan tunnetta suussa, ja kun ruoassa on savun makua, punaviinissä voi olla makean marjaisuuden tuntua. Kala- ja punaviiniyhdistelmä on suomalaisille edelleen aika vieras, mutta ehdottomasti kokeilemisen arvoinen, kunhan viinin muistaa viilentää.”

Münzberg Spätburgunder Trocken, 11,99 e



”Pipareissa ja homejuustossa yhdistyy klas-sinen makean ja suolaisen yhdistelmä. Portviinissä on tarpeeksi vahvuutta juustolle ja makea viini neutraloi juuston suolaisuutta. Mahtava yhdistelmä. Tätä portviiniä kannattaa maistella myös tumman suklaan kanssa. Jos

Taylor's Late Bottled Vintage Port 2009, 9,99 e (0,375 l)



”Ilma-kuivat-tuun kinkkuun käärityt kuivatut viikunat ja kuiva sherry ovat erinomaisen makupari. Viini keventää sopivasti viikunoiden makeutta. Tätä sherryä kannustan kokeilemaan myös oliivien, pähkinöiden ja muiden pikkusuolaisten kanssa. Fino-tyyppinen sherry maistuu

La Ina Fino, 7,99 e (0,375 l)



”Perunalastu-ten ja kuplien yhdistelmä on klassikko, vaikkei se vaikuta tavalliselta. Viinin terävin happoisuus tasapainotuu suolaisuuden ansiosta ja hapokkuutta riittää myös leikkaamaan perunalastujen rasvaisuutta. Ei ole sattumaa, että samppanjan kanssa tarjotaan usein pikkusuola-

Baron-Fuente Grande Réserve



”Muscat-rypäleestä tehdystä kuohuviinissä maistuvat kuivatut hedelmät ja keltainen rusina. Ne sopivat joulutorttujen makumaailmaan erinomaisesti. Viini myös keventää tortun rasvaisuutta. Italialaiset juovat hedelmä-

Tosti Asti Dolce, 10,69 e

Samppanjaa parmesaanin kanssa?

Tuottiko viinin ja juuston yhdistelmä viimeksi karvaan pettymyksen? Tässä täsmävinkkejä yhdistelyyn.

Annamari Nurminen

–Juuston tyyli vaikuttaa juoman valintaan. Miedoille juustoille valitaan kevyttä ja voimakkailla juustoille runsaamman makuista viiniä, sanoo viiniasiantuntija **Terhi Karhu**. Hän antaa viinivinkkejä eri juustojen kanssa nautittavaksi. –Kovat, pitkään kypsyneet juustot kannattaa yhdistää

kypsän ja kehittyneen, vähintään keskitäyteläisen viinin kanssa. –Juustojen kanssa juotaviin juomiin kuuluu tietty makeus, sillä juustojen suolaisuus ja juomien makeus ovat erinomainen yhdistelmä. Monet uuden maailman viinit sopivatkin pyöreytensä vuoksi hyvin juustojen seuraksi, hän selittää. Terhi Karhu yllättää ja kannustaa maistamaan esimerkiksi samppanjaa parmesaanin kanssa ja kuivaa sherryä manchegon kera. Eikä pöytään tarvitse aina nostaa viiniä. –Minusta hyvä vaihtoehto juustopöytään on myös aito ranskalainen maalaisomenasideri. Alkoholittomana vaihtoehtona omenamehu toimii monen juuston kanssa, Karhu sanoo.

APPENZELLER
Trimbach Pinot Gris Réserve 2012, 19,90 e
Trerose Rosso di Montepulciano, 10,98 e

BRIE
De Saint Gall Rosé Brut, 34,90 e
Pongrácz Rosé, 14,99 e

EMMENTAL MIETO
Waipara Hills Central Otago Pinot Noir 2013, 12,37 e

MANCHEGO
Marqués de Arienzo Reserva 2010, 16,89 e
La Ina Fino, 7,99 e (0,375 l)

VALIO AURA GOLD
Tokaji Aszú 4 Puttonyos 2009, 20,90 e
Taylor's Late Bottled Vintage Port 2009, 9,99 e (0,375 l)

PARMESAN
Blondel Premier Cru Carte d'Or Brut, 32,50 e
Zenato Amarone della Valpolicella Classico 2011, 39,90 e

VOUHENJUUSTO
Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 2014, 8,99 e

LEIPÄJUUSTO
Kendermanns Classic Riesling, 8,48 e

EMMENTAL MUSTALEIMA
Pellegrino Marsala Superiore Riserva Oro, 19,85 e

→ Tarjolle pantavia juustoja valitessa kannattaa muistaa, että miedoille juustoille valitaan kevyttä ja voimakkailla juustoille runsaan makuista viiniä.



Historialla hauskesti höystettyjä huikopaloja

RUOKA-KIRJA

Jon Rönström ja Anders Ekman: Stalinin makaronit
Atena 2015, 141 sivua.



Mikä: Jos sinua kiehtoo, millaisesta piirasta Alfred Hitchcock piti tai mikä oli Titanicin viimeisen aterian menu, on Stalinin makaronit -kirja sinun makuusi. Kirjassa on kaikkiaan 31 reseptiä, mutta sitäkin herkullisempia historiatarinoita.

Kenelle: Knoppitiedon ystäville ja reseptierikoisuuksien tavoit-

teliijoille. Kirjan reseptit eivät ehkä täytä ruokaintoilijan suurimpia toiveita, mutta teemajuhlien järjestäjää ne saattavat kiehtoa. Ihan joka kolkalla ei esimerkiksi onnistu Francois Mitterrandin uudenvuoden päivällisen valmistus. Ohjeet menevät näin: Pyydystä peltosirkku, lihoa se tuoreilla viikunoilla, kaada armanjakkia kulhoon ja hukuta lintu, paista lintu pannussa ja tarjoile heti. **Hyvä:** Hauskasti historiaan kiinnitettyjä ruokaohjeita. Kovin hauskaa ei tosin ole se, että Mitterrandin hyvällä halulla nauttiman peltosirkun kanta on romahdusmaisesti vähentynyt ja lintu on uhanalainen. **Annamari Nurminen**