

Vino novello -webinaarin viini- ja ruokasuositus

Suomesta Vino Novellon saaminen osoittautui hankalaksi, joten tänä vuonna turvaudumme viiniin, joka on luonteeltaan ja osittain myös valmistusmenetelmältään Novellon kaltainen: **Tommasetti Renudo 2019.**

<https://www.alko.fi/tuotteet/935722/Tomassetti-Renudo-2019/>.

Kyseisessä viinissä korostuu marjainen raikkaus ja se on valmistettu hiilidioksidikäymismenetelmällä, kuten Novellot. Kevyen olemuksen ja maltillisen tanniinirakenteen vuoksi nuoret ja raikkaan kepeät viinit käyvät loistavasti niin kasvis- kuin kalaruokien ja juustojen kanssa nautittavaksi. Niille, jotka kaipaavat perinteisempää valko- tai punaviiniä löytyy ruokiin sopivia viinisuosituksia ruokareseptien alta.

KASVISRUOKA: Punajuuririsotto

Oiva makupari raikkaalle viinille on makean maanläheinen punajuuri, josta valmistuu sadonkorjuuteemassa ihana risotto.

Valmistusaineet:

1 keltasipuli
1 valkosipulinkyntsi
3 pientä punajuurta raasteena (noin 4 dl)
2 rkl oliiviöljyä
2 rkl voita
2 dl risottoriisiä
1 1/2 dl valkoviiniä
6 dl kasvislientä
2 rkl voita
1/4–1/2 tl suolaa

mustapippuria myllystä

Lisäksi:

100 g vuohenjuustoa
4 rkl parmesaanijuustoa raasteena
tilliä

Valmistusohjeet:

Hienonna sipuli ja valkosipuli. Kuori ja raasta punajuuret raasteeksi.

Kuumenna öljy ja voi pannulla. Kuullota sipuleita viisi minuuttia. Lisää riisi ja hämmennä muutama minuutti.

Kaada valkoviini riisille ja imeytä. Lisää punajuuriraaste ja kaksi desiä kasvislientä. Imeytä aina edellinen liemi riisiin ennen kuin lisäät seuraavan erän. Jatka kunnes kaikki liemi on imeytetty.

Lisää voi, suola ja pippuri risottoon. Annostele lautasille. Lisää päälle murustettua vuohenjuustoa ja raastettua parmesaania. Mausta vielä tuoreella tillillä.

Tässä punajuuririsotolle lisää suosituksia sekä puna-että valkoviineistä:

<https://www.alko.fi/tuotteet/937817/Vajra-Langhe-Rosso-2017/>

<https://www.alko.fi/tuotteet/473897/Villa-Marcialla-Chianti-Colli-Fiorentini-2018/>

<https://www.alko.fi/tuotteet/513027/Belgvardo-Vermentino-2018/>

<https://www.alko.fi/tuotteet/950928/Le-Monde-Sauvignon-2018/>

KALARUOKA: Maa-artisokkarisotto ja rosmariinikuha

Kalavaihtoehdoksi suosittelemme aromikkaasta maa-artisokasta valmistettua risottoa ja sen kylkeen kuhaa välimerellisellä vivahteella.

Valmistusaineet:

Maa-artisokkarisotto

500 g maa-artisokkia
3 salottisipulia
1 valkosipulinkynsi
2 rkl oliiviöljyä
2 rkl voita
3 d risottoriisiä
3 dl valkoviiniä
noin 7 dl kuumaa kasvis- tai kanalientä
100 g raastettua mustaleimaemmentalia
2 dl kuohukermaa

Rosmariinikuha

500 g kuhafileetä
1 tl suolaa
50 g voita
2 oksaa rosmariinia

Valmistusohjeet

Valmista risotto:

Pese maa-artisokat juuresharjalla, kuori ja paloittele parin sentin kokoisiksi kuutioiksi. Kuori ja hienonna salottisipulit ja valkosipulinkynsi. Kuumenna öljy ja voi kattilassa. Lisää maa-artisokat, sipulit ja risottoriisi. Kuullota miedolla lämmöllä viitisen minuuttia, kunnes riisi on läpikuultavaa.

Lisää valkoviini. Nosta hieman lieden lämpöä. Kun valkoviini on imeytynyt riisin joukkoon, lisää kauhallinen kuumaa kasvislientä. Anna liemen imeytyä riisin joukkoon lähes täysin ja lisää vasta sitten uusi kauhallinen kasvislientä. Hauduta miedolla lämmöllä välillä sekoitellen.

Tarkista kypsytys. Riisin rakenteen tulee olla vielä napakka. Lisää joukkoon juustoraaste ja kuohukerma. Kuumenna. Tarjoile heti, jotta risoton rakenne on löysän puuromaista.

Valmista rosmariinikuha:

Pyyhi kuhafileet talouspaperilla kuiviksi. Ripottele fileille suolaa. Kuumenna voi paistinpannulla. Lisää rosmariininoksat ja -kuhafileet. Paista fileitä niiden koosta riip-puen 2–4 minuuttia molemmin puolin.

Lisää viinisuosituksia maa-artisokan ja kuhan kanssa:

<https://www.alko.fi/tuotteet/900707/De-Falco-Fiano-di-Avellino-2016/>

<https://www.alko.fi/tuotteet/907787/Matteo-Correggia-Roero-Arneis-2018/>

<https://www.alko.fi/tuotteet/428047/Foresti-Rossese-di-Dolceacqua-2018/>

<https://www.alko.fi/tuotteet/498557/Santa-Tresa-Organic-Frappato-2018/>

Viinejä saa Alkosta, ja tilaukset lähimpään Alkoon kannattaa tehdä hyvissä ajoin. Jos tuotetta ei tilaushetkellä ole varastolla riittävästi, on toimitusaika-arvio noin 5-10 arkipäivää. Lisää tietoa toimitusajoista täällä: <https://www.alko.fi/asiointi-ja-palvelut/verkkokauppa/toimitusajat>.