

## VIINI TUTUKSI

### ”Tunnista rypäle”

#### Maistettavat viinit:

Valkoviinit:

Santa Digna Sauvignon Blanc, Chile  
Alko 543297 Hinta 8,50 €

Jacob’s Creek Chardonnay, Australia  
Alko 008164 Hinta 9 e

Punaviinit:

Abbotts Cumulus Syrah, Ranska  
Alko 414857 Hinta 9,92 €

Beringer Stone Cellars Cabernet Sauvignon, USA  
Alko 447697 Hinta 9,95 €

#### Muut tarvikkeet:

4 lasia / osallistuja  
pruuvialustat  
vesilasit  
kyniä  
patonkia ja/tai tuorekurkkua  
sylkykuppi

## MITEN TILAISUUS TOTEUTETAAN?

Tässä pruuviissa tutustutaan neljään erilaiseen viinin, kahteen punaiseen ja kahteen valkoiseen. Kaikki nämä viniit on valmistettu eri rypäleistä ja ne tulevat eripuolelta maailmaa. Näin pruuvin aikana päästään tutustumaan todella eri tyyppisiin viineihin.

### ”PRUUVIETIKETTI”

Katso

Viinin ulkonäköä ja väriä voi parhaiden arvioida peilaamalla viiniä valkoista taustaa vasten. Tällöin viinin väri tulee selkeästi esille

Nuuhki

Viinin pyörittäminen lasissa auttaa viinin aromeja avautumaan. Viinin levitessä lasin reunoille siihen sitoutuu happea, joka vapauttaa tuoksumolekyylejä.

Purskuttele

Kieli maistaa eri makuja eri alueillaan, siksi on hyvä purskutella viiniä suussa, jotta se leviää koko kielen alueelle.

Sylje?

Jos pruuviissa on useita viinejä kerrallaan, on maistettavat viinit hyvä sylkeä, jotta makuaisti säilyisi terävänä. Pruuvin jälkeen on aika siirtyä nautiskeluun.

## VIININ ARVIOINTI

### Ulkonäkö (0-2 p)

Onko viini kirkasta vai esiintyykö siinä sameutta?  
Minkä väristä viini on?

*Valkoviinien väri vaihtelee lähes värittömästä kullankeltaiseen, punaviinien sinipunervasta tiilenpunaiseen.*

Viskositeetti

*Mitä raskaammin viini pyörii lasissa sekä mitä hitaammin se valuu alas lasin reunoilta, sitä täyteläisempää voi viinin odottaa olevan.*

### Tuoksu (0-6 p)

Puhtaus –onko viini puhtaan vai tunkkaisen tuoksuista?

Voimakkuus –kuinka runsas tuoksu on?

Kehittyneisyys –onko tuoksu tuore ja rypäleinen vai monipuolisempi

Aromit –millaisia tuoksumielikuvia viini herättää?

### Maku (0-9 p)

Kuinka hedelmäistä viini on?

Tuntuuko viini hapokkaalta?

Onko siinä suutakiristäviä tanniineja (punaviinit)?

Kuinka täyteläistä viini on ?

### Kokonaisuus (0-3 p)

*Lopuksi viinistä muodostetaan kokonaiskuva, jossa tarkastellaan viinin tasapainoa, laatua sekä kypsyyttä. Viinin voi todeta tasapainoiseksi, mikäli ulkonäön, tuoksun ja maun aistihavainnot tukevat toisiaan.*

### Maksimipisteet 20