

RAIKKAAT KESÄVIINIT

”Aromikkaat valkoviinit”

Maistettavat viinit:

Pinot Grigio Villa del Canlungo
Alko 585357 Hinta 10,49 €

Gewürztraminer les Princes Abbés
Alko 7262 Hinta 12,07 €

Lenz Moser Prestige Dürnstein Riesling
Alko 571047 Hinta 9,96 €

Viognier les Salices
Alko 7175 Hinta 8,44 €

Muut tarvikkeet:

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

MITEN TILAISUUS TOTEUTETAAN?

Tässä pruuviissa esitellään neljä hieman vähemmän tunnettua valkoviiniryhettä. Ne ovat kaikki persoonallisia ja aromikkaita. Maku- ja mielipide-eroja pruuviissa siis varmasti löytyy. Tämä pruuvi on hauska toteuttaa ns. puolisokkopruuvina, jolloin jokainen voi testata makuaistinsa terävyyttä.

Miten pruuvi toteutetaan?

Puolisokkopruuvissa maistettavat viinit ovat pruuviyajien tiedossa, mutta viinien järjestys ei. Tämä mahdollistaa viinien ennakkoluulottoman pruuviuksen, kun pullon etiketin yms. mielikuvat eivät häiritse itse maistamista.

Pruuvin aluksi yksi pruuvin osallistujista käärii pullot läpinäkymättömään kääreeseen esimerkiksi foliopaperiin. Tämän jälkeen joku toinen käy tussilla merkitsemässä pullojen kylkiin numerot 1-4 satunnaisessa järjestyksessä. Lopuksi viinit kaadetaan lasiin siten, että vasemmanpuoleiseen lasiin tulee viini numero 1.

Pruuvin päätteeksi pulloista poistetaan kääreet ja katsotaan onko kukaan arvannut kaikkia viinejä oikein.

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