

# MERLOT PRUUVI

”1 rypäle, 4 mannerla”

## Maistettavat viinit:

Château le Vieux Chantre, Ranska  
Alko 005503 Hinta 10,95 €

Lanzerac Merlot, Etelä-Afrikka  
Alko 442307 Hinta 10,98 €

Yalumba y Series Merlot, Australia  
Alko 467087 Hinta 9,98 €

Santa Rita 120 Merlot, Chile  
Alko 005703 Hinta 8,98 €

## Muut tarvikkeet:

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

## MITEN TILAISUUS TOTEUTETAAN?

### 1. Avoin pruuvi

- maistajat tietävät mitä viiniä he maistavat
- viinit kaadetaan laseihin tietyssä järjestyksessä

*Viinit voi pitää avoimesti esillä pöydällä.*

### 2. Puolisokkopruuvi

- maistajat tietävät maisteltavat viinit, mutta eivät tiedä maistelujärjestyksestä
- eräs suosituimmista maistelumuodoista, tuoden mukavaa jännitystä pruuviin
- jokainen voi arvata mikä viini on missäkin lasissa

*Viinit voi kääriä esim. folioon ja päälle kirjoitetaan tussilla numero satunnaisessa järjestyksessä. Tämän jälkeen viinit kaadetaan laseihin järjestyksessä 1- 4. Viinit paljastetaan vasta maistelun päätteeksi.*

### 3. Täyssokkopruuvi

- maistajat eivät tiedä maisteltavia viinejä
- suositaan ammattilaisten keskuudessa
- sopii myös aloittelijoillekin maistelumuodoksi, jos maistajat haluavat olla täysin ennakkoluulottomia maisteltavien viinien suhteen

## VIININ ARVIOINTI

### Ulkonäkö ( 0-2 p)

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

*Valkoviinien väriskaala 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 ?

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

### 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