

KEVYET JA HAPOKKAAT VALKOVIINIT

Avainsana kevyissä ja hapokkaissa valkoviineissä on tietysti hapokkuus. Viinejä yhdistettäessä ruokaan päärooleissa ovat **hapon määrä** sekä ruuan **rasvan määrä**. Esimerkiksi kalalle yleensä käytetään sitruunaa tai limeä, jotka luonnollisesti ovat erittäin hapokkaita. Samalla idealla toimivat hapokkaat valkoviinit kalalle.

VIINI TYYPPI/ALUE	RYPÄLEET	TYYPILLISET MAUT/TYYLI	MAKEUS	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> • Uusi-Seelanti ja muu uusi maailma • Ranska <ul style="list-style-type: none"> ○ Sancerre – Loire ○ Pouilly-fume -Loire ○ Entre-Deux-Mers - Bordeaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Sauvignon Blanc. ei tammikypsytetty 	<ul style="list-style-type: none"> • Passionhedelmää, voimistaa korianterin, mintun, rakuunan ja basilikan makua 	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div>	<ul style="list-style-type: none"> • Äyriäiset • Vaalea liha (siipikarja) • Salaatit (ei mausteista) • Vaalea kala • Grillattu vaalea kala, kana • Grillatut kasvikset • Parsa – Sauvignon blanc, Silvaner • Raclette/fondue - Chasselas <p>VINKIT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Älä korosta happoa liikaa sitruunalla / limellä. • Varo tulisia ja voimakkaita mausteita ja kastikkeita • Ei kermapohjaisia kastikkeita
<ul style="list-style-type: none"> • Muscadet- Loire Ranska 	<ul style="list-style-type: none"> • Melon 	<ul style="list-style-type: none"> • Vähän makua mutta parhaimmissa omenaa, sitruunaa ja mineraalisuutta 	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div>	
<ul style="list-style-type: none"> • Alsace -Ranska • Saksa • Itävalta • Uusi maailma 	<ul style="list-style-type: none"> • Riesling 	<ul style="list-style-type: none"> • Omenaa, ananasta, limeä, sitruunaa, aprikosia, petroolinen, kasviperäiset vivahteet. voimistaa hedelmäisiä lisukkeita. 	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #FFD700; padding: 2px; text-align: center;">PUOLIKUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #FFD700; padding: 2px; text-align: center;">PUOLIMAKEA</div>	
<ul style="list-style-type: none"> • Rias Baixas - Espanja • Vinho Verde -Portugali 	<ul style="list-style-type: none"> • Albarino • Valkoiset Albarino, Arinto, Aveso, Azal, Batoca, Loureiro, Trajadura • Punaiset: Amaral, Azal Tinto, Borraçal, Brancelho, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Rabo de Ovelha Vinhão 	<ul style="list-style-type: none"> • Mineraalisia, pirskahtelivia, omenaa, päärynää. 	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #FFD700; padding: 2px; text-align: center;">PUOLIKUIVA</div>	
<ul style="list-style-type: none"> • Loire (Anjoi) - Ranska 	<ul style="list-style-type: none"> • Chenin Blanc, ei tammikypsytetty 	<ul style="list-style-type: none"> • Omenaa, passionhedelmää, päärynää, persikkaa 	<div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">KUIVA</div>	
				<ul style="list-style-type: none"> • Mausteisemmat ja voimakkaammat kalat kuin kuivilla viineillä • Itämaiset ruuat

KEVYET JA HAPOKKAAT VALKOVIINIT

Avainsana kevyissä ja hapokkaissa valkoviineissä on tietysti hapokkuus. Viinejä yhdistettäessä ruokaan päärooleissa ovat **hapon määrä** sekä ruuan **rasvan määrä**. Esimerkiksi kalalle yleensä käytetään sitruunaa tai limeä, jotka luonnollisesti ovat erittäin hapokkaita. Samalla idealla toimivat hapokkaat valkoviinit kalalle.

<ul style="list-style-type: none"> • Saksa <ul style="list-style-type: none"> ○ Saale-Unstrut[GG] ○ Franken ○ Rheinhessen • Alsace – Ranska • Itävalta 	<ul style="list-style-type: none"> • Silvaner • Grüner Silvaner Itävallassa 	<ul style="list-style-type: none"> • Vihreää omenaa, sitruunan kuorta, mantelia, ananasta. • Alsacessa hunajaisempia. • Kuivempia Itävallassa. 	KUIVA	<ul style="list-style-type: none"> • Äyriäiset • vaalea liha (siipikarja) • salaattit (ei mausteista) • Vaalea kala • grillattu kala, kana • grillatut kasvikset • Parsa – Sauvignon blanc, silvaner • Raclette/fondue - Chasselas <p>VINKIT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Älä korosta happoa liikkaa sitruunalla / limellä. • Varo tulisia ja voimakkaita mausteita ja kastikkeita • Ei kermapohjaisia kastikkeita
<ul style="list-style-type: none"> • Itävalta 	<ul style="list-style-type: none"> • Grüner Veltliner 	<ul style="list-style-type: none"> • Pähkinäinen, mausteinen, limeä, sitruunaa persikkaa. 	KUIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • Loire - Ranska • Chablis-Bourgogne Ranska • Sonoma Coast, California • Läntinen Australia • Colchagua ja Casablanca Valley, Chile • Oregon - USA 	<ul style="list-style-type: none"> • Chardonnay (ei tammikypsytetty) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sitruunaa, omenaa, päärynää, ananasta, jakkihedelmää, passionhedelmää, persikkaa viikunoita. 	KUIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • Sveitsi <ul style="list-style-type: none"> ○ Valais ○ Geneva ○ Neuchâtel 	<ul style="list-style-type: none"> • Chasselas 	<ul style="list-style-type: none"> • Sitruunaa, kukkainen, minaraalinen, mantelia jälkimaussa 	KUIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • Fiano di Avellino – Campania Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiano 	<ul style="list-style-type: none"> • Pähkinäinen, kukkainen, hunajainen, mausteinen, trooppisia hedelmiä: ananasta 	KUIVA	
<ul style="list-style-type: none"> • Nuori Soave Classico- Veneto Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Garganega (ei tammikypsytetty) 	<ul style="list-style-type: none"> • Persikkaa, appelsiinkuorta, hunajamelonia, mantelia jälkimaussa 	KUIVA	

KUIVA

Viinit, joissa sokeria on enintään 4 g/l tai enintään 9 g/l silloin, kun viinin happopitoisuus viinihapoksi laskettuna on korkeintaan 2 g/l pienempi kuin jäännös sokeripitoisuus.

PUOLIKUIVA

Viinit, jotka eivät täytä kuivan viinin määritelmää, mutta sisältävät jäännössokeria enintään 12 g/l, tai jos jäännössokerin määrä on enintään 18 g/l viinin happopitoisuuden (viinihapon) ollessa korkeintaan 10 g/l pienempi kuin jäännössokeripitoisuus.

PUOLIMAKEA

Viinit, joissa sokeria on enemmän kuin edellisissä, mutta enintään 45 g/l.