

# TUHDIT, UUTTEISET JA TANNIINISET PUNAVIINIT

Yhdistäessä näitä viinejä ruuan kanssa on otettava huomioon niiden korkea alkoholi- ja tanniinipitoisuus. Esim. suola ja korkea alkoholipitoisuus saavat yhdessä aikaan karvaan maun ja kevyet maust jäävät armotta viinin varjoon, mutta umamityylyiset ruuat kuten naudanliha ja pataruuat haudutettujen makeiden vihannesten kanssa takaavat hyvän kokonaisuuden.

VIINITYYPPI / VIINIALUE	RYPÄLEET [Dominoiva]	TYYPILLISET MAUT, AROMIT / TYILI	RUOKA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bordeaux – Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Paulliac, St.estephen, St.Julien, Margaux, Medoc, haut-Medoc, Pessac-Leognan</li> </ul> </li> <li>• <b>Uusi maailma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kuuluisat viinit tulevat Kaliforniasta <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Napa Valley, Sonoma</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• <b>Toscana – Italia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Super toscanalaiset (IGT viinit)</li> </ul> </li> <li>• <b>Priorat – Espanja</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet Sauvignon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mustaherukkaa, karhunvatukkaa, tummaa kirsikkaa, paprikaa, mustapippuria, nahkaa, setripuuta, minttua, vaniljaa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naudan sisäfile</li> <li>• Lammas/karitsa</li> <li>• Härän brisket</li> <li>• Naudan entrecote/Rib eye - Cabernet</li> <li>• Naudan ribsit - Cabernet</li> <li>• Riista – Nebbiolo, Amarone</li> <li>• Pataruuat</li> <li>• Osso Bucco - Nebbiolo</li> <li>• Juustohampurilainen – Cabernet</li> <li>• Naudan teppanyaki - Malbec</li> <li>• Grillattua porsasta – Syrah / Shiraz</li> <li>• Tomaattikastikepohjaiset ruuat – Syrah / Shiraz</li> <li>• Kovat, voimakkaat juustot</li> </ul> <p><b>VINKKEJÄ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vältä kermaa ja voita</li> <li>• Vältä liikaa suolaa</li> <li>• Makeat paistetut kasvikset pehmentävät tanniineja.</li> <li>• Käytä tryffeileitä</li> <li>• Kokeile paistettua salottisipulia pihville</li> <li>• Kokeile tummaa suklaata ja Malbecia</li> <li>• Käytä reilusti valkosipulia</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Espanja</b></li> <li>• <b>Portugali</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempranillo</li> <li>• Tinta Roriz – Portugali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luumua, tomaattia, tammea: Vaniljaa tupakkaa, maata ja multaa loppumaussa.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Piemonte – Italia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Barolo &amp; Barbaresco</li> <li>○ Langhe Nebbiolo</li> <li>○ Ghemme, Gattinara, Colline, Novaresi, Roero, Valtellina Superiore, Sforzato</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nebbiolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirsikkaa, vadelmaa, tervaa, minttua, tupakka, tuoksussa saviruukkaa, ruusua ja orvokkia.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Argentiina</b></li> <li>• <b>Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Haut Pays <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cahors</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malbec <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Côt Noir</i></li> <li>○ <i>Auxerrois</i></li> </ul> Ranskassa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Argentiina:</b> Luumua, karhunvatukkaa, ultrahedelmäinen, lakritsia, anista.</li> <li>• <b>Ranska:</b> Mustapippuria, kirpeää herukkaa, hapokkaampia kuin Argentiinan tuhdit Malbecit</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Italia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Campania, Basilicata <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Taurasi</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aglianico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tummiä marjoja kuten tummaa kirsikkaa. Savunaromeja, umamia, valkopippuria, luumua</li> </ul>	

# TUHDIT, UUTTEISET JA TANNIINISET PUNAVIINIT

Yhdistäessä näitä viinejä ruuan kanssa on otettava huomioon niiden korkea alkoholi- ja tanniinipitoisuus. Esim. suola ja korkea alkoholipitoisuus saavat yhdessä aikaan karvaan maun ja kevyet maut jäävät armotta viinin varjoon, mutta umamityyiset ruuat kuten naudanliha ja pataruuat haudutettujen makeiden vihannesten kanssa takaavat hyvän kokonaisuuden.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uusi maailma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Australia           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Barossa Valley, McLaren Vale, Limestone coast</li> </ul> </li> <li>○ USA           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ California, Washington</li> </ul> </li> <li>○ South- Africa           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stellenbosch, Paarl, Franschhoek</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• <b>Rhône – Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Côtes du Rhône: Cornas, Hermitage, St. Joseph, Côte-Rôtie</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Syrah</li> <li>• Shiraz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Punaherukkaa, vadelmaa, luumua, valkopippuria, mustikkaa, karhunvatukkaa, oliiveja, savuisuutta, pekonirasvaa, rosmariinia. Australian Shiraz viinit usein hyvin hillomaisia ja löydettävissä eukalyptyksen vivahteita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naudan sisäfile</li> <li>• Lammas/ Karitsa</li> <li>• Härän brisket</li> <li>• Naudan entrecote/Rib eye - Cabernet</li> <li>• Naudan ribsit - Cabernet</li> <li>• Riista – Nebbiolo, Amarone</li> <li>• Pataruuat</li> <li>• Osso Bucco - Nebbiolo</li> <li>• Juustohampurilainen – Cabernet</li> <li>• Naudan teppanyaki -Malbec</li> <li>• Grillattua porsasta – Syrah / Shiraz</li> <li>• Tomaattikastikepohjaiset ruuat –Syrah / Shiraz</li> <li>• Kovat, voimakkaat juustot</li> </ul> <p><b>VINKKEJÄ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vältä kermaa ja voita</li> <li>• Vältä liikaa suolaa</li> <li>• Makeat paistetut kasvikset pehmentävät tanniineja.</li> <li>• Käytä tryffeileitä</li> <li>• Kokeile paistettua salottisipulia pihville</li> <li>• Kokeile tummaa suklaata ja Malbecia</li> <li>• Käytä reilusti valkosipulia</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Espanja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alicante</li> </ul> </li> <li>• <b>Ranska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Côtes de Provence           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bandol</li> </ul> </li> <li>○ Languedoc -Roussillon</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mourvedre           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Monastrell, mataro-Espanja</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karhunvatukkaa, luumuhilloa, mustikkaa, parfyminen, umamia, (riistaa/lihaa)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Portugali</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touriga Nacional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Muistuttaa Cabernet Sauvignonia, karhunvatukkaa, mustapippuria, kaakaota.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uruguay</b></li> <li>• <b>Salta - Argentiina</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tannat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luumua, vadelmaa, tuoksussa savuisuutta.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Amarone della Valpolicella – Veneto Italia</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tummaa kirsikkaa, ruskeaa sokeria, ikääntyessään myös viikunoita. Tuoksussa kanelia, kirsikkaa, viikunoita, tummia marjoja.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sisilia - Italia</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nero d'Avola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tummaa kirsikkaa, tupakkaa, chiliä, lakritsaa, luumua</li> </ul>	