

WineConnection Finland

Esite



MIKÄ ja KUKA on WineConnection Finland?

Nimeni on Markus Laukkanen. Perustin WineConnection Finlandin virallisesti vuonna 2019, mutta mielessäni se on ollut huomattavasti kauemmin. Kaikki alkoi, kun viinin harrastajana aloitin vierailemaan viinitiloilla ympäri maailmaa. Eritoten vierailut suuntautuivat viinitiloille, jotka jakavat saman makumieltymyksen ja filosofian kanssani. Eli pitkän perheperinteen omaavat tuottajat, joille laatu on kaikki kaikessa sekä oman alueensa "terroirin" tuominen esille on heille se prioriteetti. Näiden huipputuottajien huippuviinien maahantuonnista Suomeen tuli minun tavoitteeni.

WineConnection Finland tuo maahan viinejä tuottajilta, joissa henkilökohtainen vierailu on tehty etukäteen varmistaakseni yllä mainittujen ominaisuuksien lisäksi hyvä henkilökemia ja pitkä yhteistyö. Kaikki edustamani tuottajat ovat maailmankuuluja hyvässä mielessä, ja oli aika tuoda näitä helmiä myös tänne Suomeen.

WineConnection Finland hakee muutakin kuin vain liiketoimintaa. Pidän hyvin tärkeänä että asiakkaanani haluat jakaa laatuviinien tuoman kokemuksen myös omille asiakkaillesi.

Joustavuus on vahva termi kuvaamaan yhteistyötä WineConnection Finlandin kanssa.

Ei minimitylousmääriä ja toimitus sisältyy hintaan.

WineConnection Finland varaa oikeuden hintojen muutoksiin tässä esitteessä.

Markus Laukkanen

Perustaja, WineConnection Finland

Yhteystiedot:

Puh: +358 40 8269091

Sähköposti: markus@wineconnection.fi

Kotisivu: www.wineconnection.fi

Instagram: [wineconnectionfinland](https://www.instagram.com/wineconnectionfinland)

Facebook: www.facebook.com/wineconnectionfinland/

Tuottajat



Sivut 5-7



Sivu 8-9

Pouilly Fumé



Sivut 10-12



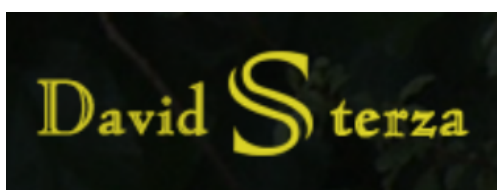
Sivut 13-14



Sivu 15



Sivut 16-17



Sivut 18-19



Sivut 20-22



Sivut 23-25



Sivut 26-28





Domaine de la Noblaie sijaitsee Chinonissa Loiren laaksossa. Tilaa pyörittää Jérôme Billard ja Élodie Peyrussie. Jérôme, joka on kerännyt tietotaitoa viininvalmistuksesta Petruksella (Bordeaux) ja Dominuksella (Napa Valley California) ja Uudessa-

Seelannissa, tuli Chinoniin vuonna 2003 auttamaan isäänsä viinitilan 50. sadonkorjuussa. Juhlavuoden sadonkorjuun jälkeen Jérôme koki, että tämä on se viinitila missä hän haluaa työskennellä, sekä kaunis Chinon se paikka missä asua.

Tyyliään Noblaien Cabernet Francit ja Chenin Blancit ovat hyvin tasapainoisia, laadukkaita sekä maaperää ja aluetta kunnioittavia. Viinien maku ja aromit ovat hyvin keskitettyjä ja päämääräisiä, laadukkuus mielessä valmistettuja.



Noblaien viinitilalla on ollut lukuisia omistajia ja viimeisimpänä ja nykyisenä perhe Manzagol vuodesta 1952 lähtien. Vuonna 1953 viinitarhat tuottivat 3 tynnyrillistä viiniä 5 hehtaarin omistuksella. Omistajina tuolloin olivat Jacqueline ja Pierre Manzagol, jotka kauppasivat juustoja kaupungissa nimeltä Poissy. Vierailtuaan Chinonissa he rakastuivat tähän kyseiseen maa-alueeseen.



La Noblaie erittäin kauan sitten sekä syyskuussa 2021

Vuonna 1968 heidän tyttärensä Madeleine meni naimisiin François Billard nimisen herran kanssa. Hän oli insinööri Bordeaux'sta. François toi mukanaan teknistä ja ammattitaitoista tietämystä La Noblaien viinien valmistukseen tuoden näin viinit jälleen sille tasolle mihin he kuuluvatkin. Vuonna 2000 la Noblaiella oli jo 12 hehtaaria viiniviljelmää.

Hypätään tarinassa taas alkuun. Nykyinen omistaja, insinööri Jérôme, Françoisin ja Madeleinen poika, otti viinitilan haltuun vuonna 2003 ja on 2012 mennessä haalinut viinitarhoja jo 12 lisähehtaarin edestä. Yhteensä 24 hehtaaria viinitarhoja on ripoteltu eri maaperälle ja jokainen maaperä antaa viineille oman luonteensa.

Tänä päivänä Domaine de la Noblaie on yksi kuuluisimmista ja arvostetuimmista tuottajista Chinonissa. Epäilyttääkö? Kysypä keltä tahansa paikalliselta Chinonin kaupungissa 😊



Chante de Vent

Vuosikerta 2020

Rypäle(et): Chenin Blanc

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 1.4g/l Hapot: 6g/l

Valmistus: 8 kk terästankeissa sakassa.



Le Part des Anges

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Chenin Blanc

Alkoholi: 14% Jäännössokeri: 1.3g/l Hapot: 5.4g/l

Valmistus: 20kk barrique tammitynnyreissä



Le Temps des Cerises

Vuosikerta 2020

Rypäle(et): Cabernet Franc

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 0.3g/l Hapot: 4.7g/l

Valmistus: 5 kk terästankeissa sakassa.



Les Blancs Manteaux

Vuosikerta 2019

Rypäle(et): Cabernet Franc

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 0.3g/l Hapot: 4.7g/l

Valmistus: 15 kk 500l tammitynnyreissä



Les Chiens Chiens

Vuosikerta 2019

Rypäle(et): Cabernet Franc

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 0.3g/l Hapot: 5g/l

Valmistus: 15 kk 500l tammitynnyreissä



Pierre de Tuf

Vuosikerta 2019

Rypäle(et): Cabernet Franc

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 0.3g/l Hapot: 4.6g/l

Valmistus: Käyminen vanhassa kivisammiossa (Tuf),
22kk barrique tynnyreissä, 25% amphorassa



Auringonnousu Pouilly sur Loiressa.



Kun tapasin oenologi Anne-Sophie Figeatin (Andrèn tytär), oli äärettömän hieno auringonnousu Pouilly Fumén appellation (alkuperäisluokitus) alueella. Vaikka oli kiire tapaamiseen niin oli pakko pysäyttää auto ja ottaa muutama kuva viinitarhojen ylle nousevasta auringosta sekä vaan hengittää viileää ja raikasta aikaisen aamun ilmaa samalla ihailla silminkantamattomiin näkyviä Sauvignon Blanc -köynnöksiä.

Jokainen muistaa hetken kun viinin maistaminen on pöytätyökokemus. Tällainen kokemus itsellä oli tuona raikkaana syyskuuisena aamuna 2021 Domaine Figeatilla kun maistoin heidän raikkaita ja aromaattisia viinejä. Pouilly Fumé -viinit ovat pyöreämpiä ja ”isompia” ja mineraalisempia kuin naapurinsa Sancerren viinit. Lisäksi Pouilly Fumé viineistä löytyy hieman savuisuutta, joka on hyvin tyypillinen tälle alueelle johtuen piikivi (Silex) maaperästä. Domaine Figeat tuottaa jo nyt 9. sukupolvesta tyypillisiä Pouilly Fumé Sauvignon Blanceja: erittäin täyteläisiä, mineraalisia ja hedelmäisiä.



André ja hänen isänsä Edmond

André edustaa jo 9. Edmondin sukupolvea. Hänen isänsä siirsi vastikään vastuun ja kaiken tietotaidon näiden huippuviinien valmistukseen nyt ja tulevaisuudessa.

Ennen Andrén siirtymistä johtoon hänen isänsä Ferdinand oli päävastuussa veljensä Edmen kanssa ja heitä molempia avusti heidän isänsä Louis Figeat.

Vuosikymmenten kuluessa, Figeatin perhe on hankkinut itselleen lisää maata loistavalla maaperällä Sauvignon Blanc -rypäleiden kasvatukseen, jossa tyypillinen raikkaus ja hienovaraisuus sekoittuvat.

Nykyään Figeatin perheellä on 17 hehtaaria viinitarhoja Pouilly sur Loiressa.



Les Origines

Vuosikerta 2020

Rypäle(et): Sauvignon Blanc

Alkoholi: 14.5% Jäännössokeri: 1.6g/l Hapot: 5.9g/l

Valmistus: 5 kk terästankeissa sakassa.



XXL

Vuosikerta 2020

Rypäle(et): Sauvignon Blanc

Alkoholi: 14.5% Jäännössokeri: 2.5g/l Hapot: 5.8g/l

Valmistus: 7 kk terästankeissa sakassa.

Kun vierailin A.D. Coutelaksella syyskuussa 2021, kolme asiaa oli päällimmäisenä mielessä maistelun aikana - ensimmäisenä että juuri tältä Blanc de Blancs täytyykin maistua ja toiseksi että miten vakavasti otettava moniulotteinen Louis Victor Solera Cuvée on hintaansa nähden. Kolmanneksi Cuvée 1809 hienous. Jälkimmäinen myös maistui suussa vielä hyvin pitkään vierailun jo päätyttyä.



Angélique ja Damien Coutelas (A.D. Coutelas) ovat nykyiset omistajat jo kahdeksannessa Coutelas-sukupolvessa, joka on alunperin perustettu 1809 Dizyn Champagne kylässä Louis Victor Coutelaksen toimesta. Opiskeltuaan viininviljelyä ja viinivalmistusta Avizen kylässä, Damien päätti ottaa vastuun vanhemmiltaan vuonna 2005. Hän aloitti valmistaa viiniä erikseen 50 eri palstalta ja kehitti lippulaiva Cuvée 1809:n.

Viinitarhat A.D. Coutelaksella ovat iältään välillä 30 ja 60 vuotta ja tuottavat kolmea rypälelajiketta: Pinot Meunierä Marnen laaksossa, Pinot Noiria Montagne de Reimsissä ja Chardonnay Côte des Blancsissa. Huomion ja keskittymisen saa täysin maanviljelys, jolla saavutetaan erittäin laadukkaat ja tasapainoiset rypäleet jokaisella palstalla. Heidän lähestymistapa viinivalmistukseen on niin perinteinen mutta myös moderni ja innovatiivinen.



Viinit on erityisesti tehty parhaasta osasta puristetusta rypälemehusta ja osa on kypsytetty tammitynnyreissä ennen toista käymisprosessia pullossa. Jotkin sekoituksista eivät ole käyneet läpi maitohappokäymistä säilyttäen näin tuoreutensa ja halutun luonteikkuuden. Pitkät kypsytysajat pullossa eli vähintään 4 vuotta ja enimmillään 9 vuotta takaavat samppanjaa kunnioittavan moniulotteisen identiteetin.



Origin Brut

Vuosikerta NV

Rypäle(et): Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 9g/l Hapot: 5.7g/l

Valmistus: käyminen ja kypsytyt terästankeissa, malolaktinen
käyminen, 4 vuotta pullokypsytyt.



Elogé Blanc de Blancs Premium Cru Brut

Vuosikerta NV

Rypäle(et): Chardonnay

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 7.6g/l Hapot: 7.4/l

Valmistus: käyminen ja kypsytyt terästankeissa,
malolaktinen käyminen, 4 vuotta pullokypsytyt



Lous Victor Solera Extra Brut

Vuosikerta NV

Rypäle(et): Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 7.1g/l Hapot: 6.8g/l

Valmistus: käyminen ja kypsytyt terästankeissa, malolaktinen
käyminen. Punaviini tehty Origin cuveen kuorikontakti maseroimilla



Lous Victor Solera Extra Brut

Vuosikerta NV

Rypäle(et): Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 5.9g/l Hapot: 7.2g/l

Valmistus: Solera metodi tammitynnyreissä, Käytetyt viinit vuosikertaa
2007-2014



Vintage Extra Brut

Vuosikerta 2014

Rypäle(et): Chardonnay/Pinot Noir 50/50

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 6.4g/l Hapot: 7,1g/l

Valmistus: 60v. Köynnökset, malolaktinen käyminen, 7 vuotta pullokypsytytys



Cuvée 1809 Extra Brut

Vuosikerta NV

Rypäle(et): Chardonnay/Pinot Noir 80/20

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 4.9g/l Hapot: 9.5g/l

Valmistus: Käyminen tammitynnyreissä, kypsytytys 9kk tammitynnyreissä, ei malolaktista käymistä. 5 vuotta pullokypsytytys.



DOMAINE DU MORTIER

Cyril & Fabian BOISARD - Artisans vignerons à Saint Nicolas de Bourgueil

Luonnonläheiset veljekset Cyril ja Fabian Boisard perustivat Domaine du Mortierin vuonna 1996. He aloittivat natural-viinien viljelyn 3 hehtaarilla Saint Nicolas de Bourgueilissa. Nopeasti he ovat kasvattaneet viininviljelymaita aina nykyiseen 16 hehtaariin asti joista 8 hehtaaria Saint Nicolas de Bourgueilissa, 2 hehtaaria Bourgueilissa ja 6 hehtaaria kokeelliseen tarkoitukseen olevia köynnöksiä viereisessä Brain sur Allonnes kylässä.



Kuvassa Fabian Boisard

Kuten natural-viinien viljeilyyn kuuluu niin mitään synteettisiä kemikaaleja ei käytetä vaan viinitarhojen maapinta pidetään luonnon nurmessa jos se on vaan mahdollista. Viinitarhojen suojele tapahtuu luontaisilla aineilla.



Kuvassa Cyril Boisard

Viininvalmistuksessa käytetään rikkiä hyvin vähän tai ei ollenkaan aina kun se on mahdollista viinin tasapainosta tai sadon laadusta johtuen. Domaine du Mortierilla on käytössä käymiseen sekä kypsyttämiseen terästankkeja, betonitankkeja, erittäin vanhoja tammitynnyreitä, vanhoja tammisammioita sekä betonisia amphora ja ns. munasäiliöitä.

Veljekset valmistavat jatkuvasti alueelle kokeellisia rypäleitä ja viinejä joten kysy lisää mitä kullakin hetkellä on saatavilla.



Les Pins (AOC Bourgueil)

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Cabernet Franc

Alkoholi: 13.8% Jäännössokeri: 0.6g/l Hapot: 5.2g/l

Valmistus: 20pv maserointi tammisammiossa, 10kk kypsytyt tammitynnyreissä



Cuvée Dionysos (AOC Saint Nicolas de Bourgueil)

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Cabernet Franc

Alkoholi: 13.9% Jäännössokeri: 0.5g/l Hapot: 5.3g/l

Valmistus: 20pv maserointi tammisammiossa, 15kk kypsytyt tammitynnyreissä



Pangramme (AOC Saint Nicolas de Bourgueil)

Vuosikerta 2020

Rypäle(et): Chenin Blanc

Alkoholi: 13.7% Jäännössokeri: 8.9g/l Hapot: 5.8g/l

Valmistus: Käyminen barriquetynnyreissä. Kypsytyt samoissa tynnyreissä 12kk



Avrilin perhe on ollut viininviljelijöitä Chateauneuf du Papessa jo 1600-luvulta ja heillä on ollut suuri vaikutus siihen miten tämä kyseinen kuuluisa viinialue on kehittynyt. Nykyään Paul Vincent Avril omistaa ja on vastuussa viinitilasta.

“Perheemme viininvalmistus on toden totta perinteistä ja tyypillistä Clos des Papesin maineelle ja aikomuksemme on jatkaa tätä perinnettä”, sanoo Paul Vincent Avril.

Vuonna 1808 Clos des Papesilla oli 40 hehtaaria viinitarhoja ympäri Chateauneuf du Papea. Tänä päivänä heillä on vielä sama 40 hehtaaria ja 24 eri tarhaa, jotka sijaitsevat parhaimmilla maaperillä koko alueella.

Avrilin perheellä on vahva mielipide, että suuri ja hieno Chateauneuf du Pape viini voidaan ainostaan tehdä useamman rypäleen sekoituksesta eli päinvastoin kuin monissa muissa kuuluisissa viinialueissa. Viinin moniulotteisuus kasvaa kun useamman maaperän tuottamaa viiniä sekoitetaan keskenään. Clos des Papes mitätöi vanhaa mainetta jossa CDP viinit ovat usein raskaita ja liian voimakkaita vailla eleganttisuutta ja hienoutta.

Clos des Papes viinit on valmistettu pitkän säilytyksen kestäväksi käyttäen perinteisiä menetelmiä viinin valmistuksessa ja kypsytyksessä. Saanto sadosta pidetään alhaisena laadun varmistukseksi (keskimäärin 28hl/hehtaari).

Valkoviinit eivät ole nähneet tammea valmistuksessa, mutta punaiset sen sijaan on kypsytetty tammitynnyreissä 12-15kk. Ei varsinaista filteröintiä, mutta punaviini on käynyt läpi kananmunan valkuaisen, joka sitoo itseensä ylimääräisen sakan.



Chateauneuf du Pape Blanc

Vuosikerta: 2021

Rypäle(et): Grenache Blanc, Rousanne, Bourboulenc, Clairette Blanc, Picardan, Picpoul de pinet

Alkoholi: 14% Jäännössokeri: 2.5g/l Hapot: 5.2g/l

Valmistus: 6 kk terästankeissa sakassa, ei malolaktistakäymistä



Chateauneuf du Pape

Vuosikerta: 2019-2020

Rypäle(et): Grenache, Syrah, Mourvèdre

Alkoholi 14.5-15.5% Jäännössokeri: 1.5g/l Hapot: 5.2g/l

Valmistus: 12-15kk vanhoissa tammitynnyreissä (fuudereissa).

MORIC

Roland Velich: Burgenlandin viinin valmistuksen perinne, Terroir-ajattelu, tinkimätön laatu ja kyky antaa Blaufränkischille mahdollisuus tuoda kasvupaikka esille mitä mahtavimmalla tavalla. Tässä muutamia asioita, jotka tulevat mieleen kyseisestä herrasmiehestä. Roland Velich aloitti 2001 suunnitelman tuoda Blaufränkischillä esiin Burgenlandin Goût de Terroir (maaperä ja ilmasto). Mikä tekee parhaista Ranskan burgunditarhoista uniikkeja? Tietysti se, että Pinot Noir tuo kasvupaikan parfyymit, aromit ja luonteen suoraan viinin tuoksuun ja makuun (bouquet). Miksi Blaufränkisch ei voisi tehdä sitä samaa Burgenlandissa? Kyllä voi ja Roland todistaa sen viineillään.



Moricin viinien valmistuksessa on käytetty lyhyttä maserointia sekä niukasti uutta tammea, jotta viinit pysyvät mineraalisuudeltaan ja hedelmäisyydeltään hyvässä balanssissa. Rolandin tavoite on, että nautittaessa viini aiheuttaa aromaattisen räjähdysten suussa ja todella pitkän jälkimaun aikana pystyy aistimaan mitä Blaufränkisch ja Burgenland voivat tarjota. Voin taata, että juuri tämän elämyksen saat nauttiessasi Moricin viinejä.



Muut rypäleet, joita Weingut Moric tuottaa on Itävallan eniten viljeltyä rypälettä Grüner Veltlineriä ja pieniä määriä Chardonnaytä, Pinot Noiria sekä Zweigeltiä. Grüner Veltlineristä Roland taannoin ajatteli, että voisiko siitäkin tehdä muuta kuin valtavirtaisia vihreitä Grünereita.

Moricin huippu-Grünerit tulevat Sankt Georgen ja Müllendorf palstoilta, ja niitä on käytetty puisessa käymisastiassa teräksen sijaan antaen viinille ryhtiä ja luonnetta.

Kun tapasin Roland Velichin hänen kotonaan Großhöfleinerissä, yksi lausunto jäi erityisesti mieleen: Ei ole mitään järkeä, enkä edes halua myydä tai maistattaa hyviä viinejä ihmisille, jotka eivät niitä osaa arvostaa.



Haus Marke Super Natural

Vuosikerta 2019

Rypäle(et): Grüner Veltliner 80%, Chardonnay 20%

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 1.9g/l Hapot: 5.4g/l

Valmistus: Osa käytetty terästankeissa. Kypsytetty vanhoissa tammisammioissa sakan kanssa.



Blaufränkisch

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Blaufränkisch

Alkoholi: 12.5% Jäännössokeri: 1g/l Hapot: 5.9g/l

Valmistus: Osa käytetty terästankeissa. Kypsytetty vanhoissa tammisammioissa noin vuoden.



Moric Reserve

Vuosikerta 2016

Rypäle(et): Blaufränkisch

Alkoholi: 12.5% Jäännössokeri: 1g/l Hapot: 5.9g/l

Valmistus: Käyminen avonaisissa tammisammioissa. Kypsytys 2v. 500-3600l tammitynnyreissä. 5% vanhoja vuosikertaviinejä sekoitettu mukaan.



David Sterza - yritys, jolla on pitkät juuret viiniteollisuudessa, mutta viininvalmistus on alkanut vasta 1998. David työskenteli ennen serkkunsa Paolo



Mascanzonin, yrityksen osaomistajan, kanssa pääasiassa rypäleiden tuottajana muille viinin valmistajille. Paolo kuitenkin huomasi rypäleiden korkean laadun sekä kunnianhimoisen asenteen nuorena Davidissa ja alkoi painostamaan häntä omaan viinintuotantoon. David suostui lopulta ideaan ja niin Agricola David Sterza syntyi. Viinitilaa johtaa edelleen David ja Paolo.



David Sterzan bravuureita ovat intensiiviset Ripasso ja Amarone sekä tietysti Recioto della Valpolicella.



Ripasso della Valpolicella Classico Superiore

Vuosikerta 2019

Rypäle(et): Corvina, Corvinone, Rondinella, Oselata

Alkoholi: 14% Jäännössokeri: 3.4g/l Hapot: 5.5g/l

Valmistus: 20 päivän maserointi. Toinen käyminen Amaronen mäsissä. Kypsytytys 12kk ranskalaisissa tammitynnyreissä.



Valpolicella Superiore

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Corvina, Corvinone, Rondinella, Oselata

Alkoholi: 15.5% Jäännössokeri: 1.2g/l Hapot: 5.5g/l

Valmistus: Rypäleet kuivataan 20 päivää. Kypsytytys 15kk ranskalaisissa tammitynnyreissä.



Amarone della Valpolicella Classico

Vuosikerta 2015

Rypäle(et): Corvina, Corvinone, Rondinella, Oselata

Alkoholi: 16% Jäännössokeri: 2.3g/l Hapot: 5.3g/l

Valmistus: Rypäleet kuivataan 4kk. Kypsytytys 18kk ranskalaisissa tammitynnyreissä



Recioto della Valpolicella 0.5l

Vuosikerta 2017

Rypäle(et): Corvina, Corvinone, Rondinella, Oselata

Alkoholi: 14% Jäännössokeri: 121g/l Hapot: 5.7g/l

Valmistus: Rypäleet kuivataan 4kk, käyminen pysäytetään luonnollisesti. Kypsytytys 12kk tammitynnyreissä



Soave! Ennen vanhaan Suomessa tässä nimessä oli huonon ja halvan litkun kaiku. Tämä johtui tietysti siitä että usein halpa ja huonolaatuinen valkoviini mitä oli myynnissä oli nimen omaan Soavesta Venetiasta. Moni asia onneksi on muuttunut vuosien varrella ja Suomen markkinoillekin on virrannut laatuviinejä Soave Classicosta. Kun vierailin Ginin viinitilalla vuonna 2016, huomasin todella kun Claudio Gini esitteli tilukset, mikä ero laadukkaisiin terroir-viineihin tähtäävällä tuottajalla tällä alueella on tuottajiin, jotka tuottaa mahdollisimman suuren määrän halpaa kuraa. Gini tietysti kuuluu näihin laatuviinitalle ja se laatu! Se on mielettömän hyvä.



Sitten vähän historiaa:

Ginin perhe on viljellyt viiniä Montefortessa jo 1600-luvulta, joka tekee Ginistä yhden vanhimmista tuottajista Soave Classicon alueella.

Tutkimukset ovat paljastaneet myyntitodistuksen Lombardian kuningaskunnassa Venetsiassa, joka on päivätty vuonna 1852. Tässä myyntitodistuksessa, jossa käy ilmi että Giuseppe Gini on ostannut viinitarhan Contrada Salvarenzasta, jossa Ginin perhe oli jo viereisten viinitarhojen haltija. Viininteen ammattitaito on periytynyt vuosisatojen saatossa sukupolvelta sukupolvelle. Viimeisimpänä sukupolvenvaihtona, viinimestari Olinto luovutti viinintekotaitonsa pojillensa Sandrolle ja Claudiolle, jotka nykyään ovat vastuussa yrityksessä. Alueen potentiaalin tuominen esiin viineissä ei ole helppo homma. Jatkuva tutkimus, tahto paljastaa salaisuutensa ja kääntää kaikki mahdolliset kivet ovat henkireikä työskentelylle, joka motivoi, sanovat Claudio ja Sandro. Traditiot ja innovaatiot yhdistyvät yhdessä laadukkaiden viinien luomiseen.

Ginin ensimmäiset viinit ilman sulfiitteja tehtiin vuonna 1985 ja se oli vallankumouksellinen hetki. Se muutti viininvalmistuksen kulkua ja toi viinin puhtauden esille. Nämä puhtaat viinit kertovatkin alueellensa tyypillisen tyylin ja tarinansa. Tämä tarina on myös pala Ginin historiaa. Ginin viinitarhat sijaitsevat parhaimmilla aurinkoisimmilla rinteillä. Ne levittäytyvät noin 50 hehtaaria Montefortessa, Soave Classico DOC -alkuperäisluokitus alueella ja Campianossa, Valpolicella DOC alkuperäisluokitus alueella.

He ovat aina kiinnittäneet eniten huomiota viinitarhojen ja viinien hoidossa täysin luonnolliseen menetelmään ja tämän vuoksi he ovat vuosien varrella päättäneet olla poistamatta mitään viinitarhojaan hyötyäkseen tällä hetkellä perintönä saadusta kokemuksesta.



Camillo Gran Cuvee Spumante

Vuosikerta 2010

Rypäle(et): Garganega, Pinot Nero, Chardonnay (1/3 each)

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 1.9g/l Hapot: 5.2g/l

Valmistus: Perinteinen metodi. 6 vuotta pullokypsytyksessä sakassa.



Soave Classico

Vuosikerta 2020

Rypäle(et): Garganega

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 1.9g/l Hapot: 5.2g/l

Valmistus: 6 kk kypsytyksessä pienissä terästankeissa sakassa.



La Frosca Soave Classico

Vuosikerta 2019

Rypäle(et): Garganega

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 2.5g/l Hapot: 5.2g/l

Valmistus: Kypsytyksessä 8kk. Osa pienissä terästankeissa ja osa barrique-tyynyreissä



Contrada Salvarenza Soave Classico

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Garganega

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 1.8g/l Hapot: 5.4g/l

Valmistus: >100v. köynnökset. Käyminen puusammioissa ja kypsytyksessä 12kk barrique-tyynyreissä sakassa.



Campo alle More

Vuosikerta 2016

Rypäle(et): Pinot Nero (Noir) 100%

Alkoholi: 14.5% Jäännössokeri: 1.5g/l Hapot: 5.5g/l

Valmistus: Kypsytyks 2 vuotta barriquetynnyreissä sakassa.



Le Mattoline

Vuosikerta 2013

Rypäle(et): Corvina 60% Corvinone 25% Rondinella 10% Oseleta 5%

Alkoholi: 14.5% Jäännössokeri: 2.6g/l Hapot: 5.7g/l

Valmistus: 4 viikkoa kuivatetut rypäleet. 2 vuotta 25hl tammisammioissa ja osa barriquetynnyreissä.



Amarone della Valpolicella Riserva

Vuosikerta 2010

Rypäle(et): Corvina 60% Corvinone 25% Rondinella 10% Oseleta 5%

Alkoholi: 16% Jäännössokeri: 2.7g/l Hapot: 6.2g/l

Valmistus: 4 kk kuivatetut rypäleet. 5 vuotta 25hl tammisammioissa ja osa barriquetynnyreissä.



Col Foscari Recioto de Soave (0.75l)

Vuosikerta 2013

Rypäle(et): Garganega 100%

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 120g/l Hapot: 4.9g/l

Valmistus: 6kk kuivatut rypäleet.Lappoaminen barriquetynnyreissä ja loppukypsytyks 18kk samoissa tynnyreissä.



35 hehtaaria, 5 Grands Cru ja 4 Lieux-dits palstaa.

Perhetuottaja Domaine Paul Blanck on erittäin terroir (maaperä) -painotteinen tuottaja, jolla on 2/3 viinipalstoista luokiteltuja. Blanckin historia alkaa jo vuodesta 1610.

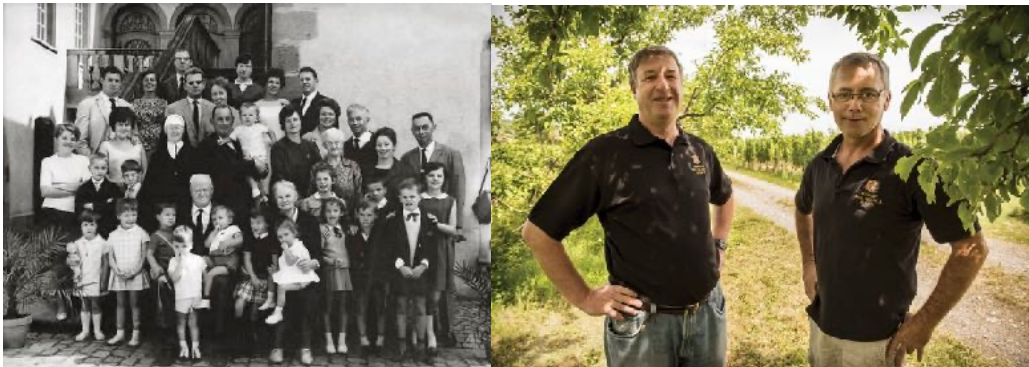
Alsacen terroir-konseptin uranuurtajat eli aiemmat Blanckin

sukupolvet ovat uskoneet terroirin synnyttämään aitoihin ja luonnollisiin viineihin. Viinitila on hakenut luomusertifikaattia ja tulee saamaan sen lähiaikoina.

Blanckin terroir-viinit on kellaroitu jo useita vuosia ennen markkinoille saattamista. Rypäleet on poimittu optimaalisella kypsyydellä kunkin alueen ominaispiirteiden ja ilmastoprofiilin mukaan. Viinit on tarkoitettu täydentämään ja laajentamaan maailman parasta gastronomiaa. Terroir-viinin jopa runollinen ja luova olemus avaa runsaasti tunteita. Sitrushedelmät, mausteet, savuiset vivahteet, suolaisuus ja täyteläisyys yhdistyvät antamaan merkittävän profiilin viineille, jotka voidaan yhdistää hienostuneeseen ja aitoon ruokaan.

Bernard ja Marcel Blanck (Paul Blanckin pojat) olivat isossa osassa "GrandCru"-merkinnän myöntämiselle Schlossbergille, ensimmäinen alueelle, joka saa tämän arvokkaan tunnustuksen Alsacessa.

Nykyään kaksi sukupolvea on edelleen aktiivisena toimijana serkkujen Frédéricin ja Philippen toimesta. Perheenjäsenet ovat kaikki kaikessa, jokaisella on erilainen ja toisiaan täydentävä osa, jota ohjaa yhteinen tavoite: tuottaa viinejä, jotka tarjoavat voimakkaita tunteita, ja jotka ovat todellisia taideteoksia.



Serkukset ovat työskennelleet yhdessä jo vuodesta 1988 ja työskentelevät vielä tälläkin hetkellä. Frédéric on todellinen viininvalmistaja ja Philippe on suuri filosofi ja vastuussa markkinoinnista. He ovat herrasmiehiä, joilla on suuri sydän ja joiden tavoitteena on tarjota laadukkaita viinejä kaikille viinejä rakastaville ja minä WineConnectionin omistajana, olen erittäin ylpeä saadessani osallistua tähän elinikäiseen projektiin ja tuoda heidän viinejä kaikille suomalaisille viinin ystäville.



Muscat d'Alsace

Vuosikerta 2020

Rypäle(et): Muscat d'Alsace 65%, Muscat Ottonel 35%

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 5.4g/l Hapot: 6.1g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. Kypsytytys 6-8kk terästankeissa sakassa



Pinot Noir

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Pinot Noir

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 1g/l Hapot: 5g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. Kypsytytys 6-8kk terästankeissa sakassa



Auxerrois Vieilles Vignes

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Auxerrois

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 10g/l Hapot: 5.5g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. 12kk kypsytytys tammitynnyreissä (fuudereissa).



Pinot Gris Patergarten (Lieu-Dit)

Vuosikerta 2017

Rypäle(et): Pinot Gris

Alkoholi: 14% Jäännössokeri: 12.6g/l Hapot: 4.5g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. 6-9kk kypsytytys tammitynnyreissä (fuudereissa).



Riesling Rosenberg (Lieu-Dit)

Vuosikerta 2017

Rypäle(et): Riesling

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 3.3g/l Hapot: 7.3g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. 6-9kk kypsytytys
tammitynnyreissä (fuudereissa).



Riesling Furstentum Grand Cru

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Riesling

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 9g/l Hapot: 7g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. 12kk kypsytytys
tammitynnyreissä (fuudereissa).



Riesling Schlossberg Grand Cru

Vuosikerta 2017

Rypäle(et): Riesling

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 3.9g/l Hapot: 7g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. 12kk kypsytytys
tammitynnyreissä (fuudereissa)



Gewurztraminer Furstentum Grand Cru

Vuosikerta 2015

Rypäle(et): Gewurztraminer

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 33.7g/l Hapot: 4.2g/l

Valmistus: Luonnollinen käyminen. 12kk kypsytytys
tammitynnyreissä (fuudereissa)



Viinitila on ollut luomutila vuodesta 2016 ja siirtyi biodynaamiseksi sekä vegaaneille sopivaksi tuottajaksi 2021. Viinit ovat erittäin korkealaatuisia ja lähes kaikki alsacelaiset rypäleet ovat käytössä. Erityisesti rakastan Baumann-Zirgelin Crémant-viinejä ja esimerkiksi heidän Blanc de Blancs hakkaa saman hintaluokan samppanjat mennentullen ja laittaa vielä poikki ja pinoon.



Sitten vähän historiaa: Baumann-Zirgel on perhetuottaja, joka on perustettu pian toisen maailmansodan jälkeen ja tänä päivänä ollaan jo kolmannessa sukupolvessa. 1975 viinitilan otti haltuun perheen tytär Nicole ja hänen miehensä Jean Jacques. He antoivat tilalle ja viineille brändin Baumann-Zirgel ja alkoivat myydä viinejä Ranskan viinimarkkinoilla. Vuodesta 2001 heidän poikansa Benjamin ja hänen vaimonsa Valerie liittyivät viinitilan hoitamiseen ja aloittivat harppauksen kohti luomuviinituotantoa.



Baumann-Zirgel on 11 hehtaaria viinipalstoja, joissa kasvaa 7 alsacelaista rypälelajiketta. He valmistavat niistä 28 erilaista viiniä. Pääasiassa viinipalstat sijaitsevat Mittelwihrissä kalkkikivisessä maaperässä, mutta viinitarhoja on myös Kinzheimissa, Kaysersbergissa, Zellenbergissa ja Riquewihrissa.

Kysyttäessä tärkeimmistä viineistä heidän viinitilallaan niin vastaus on “lieu dits” palstojen viinit, yksinkertaisesti siksi että heillä on niistä eniten kokemusta. Heillä oli vain yksi grand cru ensimmäisen sukupolven aikana. Tämä palsta on Mandelbergistä. Benjamin ja Valerie saivat hankittua 3 uutta grand cru palstaa: Schlossberista, Schoenenbourg Mandelberista sekä Sporenista. Jokaisella grand crulla on oma erilainen maaperänsä, joten on erittäin mukava haaste tehdä viinejä näiltä palstoilta, sanoo Valerie Zirgel.



Crémant D'Alsace

Vuosikerta: NV

Rypäle(et): Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris

Alkoholi: 12.5% Jäännössokeri: 4.7g/l Hapot: 6.6g/l

Valmistus: Perinteinen metodi, 2 vuotta pullokypsytytys sakassa



Crémant D'Alsace Rose

Vuosikerta: NV

Rypäle(et): Pinot Noir 100%

Alkoholi: 12.5% Jäännössokeri: 6.6g/l Hapot: 6.1g/l

Valmistus: Perinteinen metodi, 2 vuotta pullokypsytytys sakassa



Crémant D'Alsace Blanc de Blancs

Vuosikerta: NV

Rypäle(et): Chardonnay 100%

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 4.2g/l Hapot: 7g/l

Valmistus: Perinteinen metodi, 2 vuotta pullokypsytytys sakassa



Rose D'Alsace

Vuosikerta: 2020

Rypäle(et): Pinot Noir 100%

Alkoholi: 13.5% Jäännössokeri: 4.5g/l Hapot: 7.1g/l

Valmistus: 3kk kypsytytys terästankeissa.



Sylvaner Vieilles Vignes

Vuosikerta: 2018

Rypäle(et): Sylvaner 100%

Alkoholi: 13% Jäännössokeri: 0.2g/l Hapot: 7.1g/l

Valmistus: Vanhoista köynnöksistä. 7kk kypsytytys terästankeissa



Riesling Schlossberg Grand Cru

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Riesling

Alkoholi: 12.5% Jäännössokeri: 3.8g/l Hapot: 6.5g/l

Valmistus: 10kk kypsytytys terästankeissa



Gewurztraminer Sporen Grand Cru

Vuosikerta 2016

Rypäle(et): Gewurztraminer

Alkoholi: 12% Jäännössokeri: 45g/l Hapot: 4.6g/l

Valmistus: 6kk kypsytytys terästankeissa



Gewurztraminer Vendanges Tardives 0.5l

Vuosikerta 2018

Rypäle(et): Gewurztraminer

Alkoholi: 12.5% Jäännössokeri: 111g/l Hapot: 4.3g/l

Valmistus: 6kk kypsytytys terästankeissa, >60% botrytis rypäleitä.

