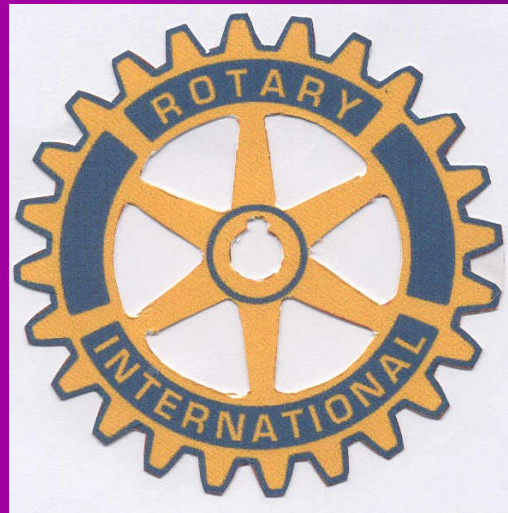




Espoon Rotaryklubi

Viini-ilta 26.11.2007



*” Elämä on liian lyhyt,
jotta voisi juoda
huonoja viinejä. ”*



Salaattiviini:

*Lind Gewürztraminer Trocken
Spätlese 2005*

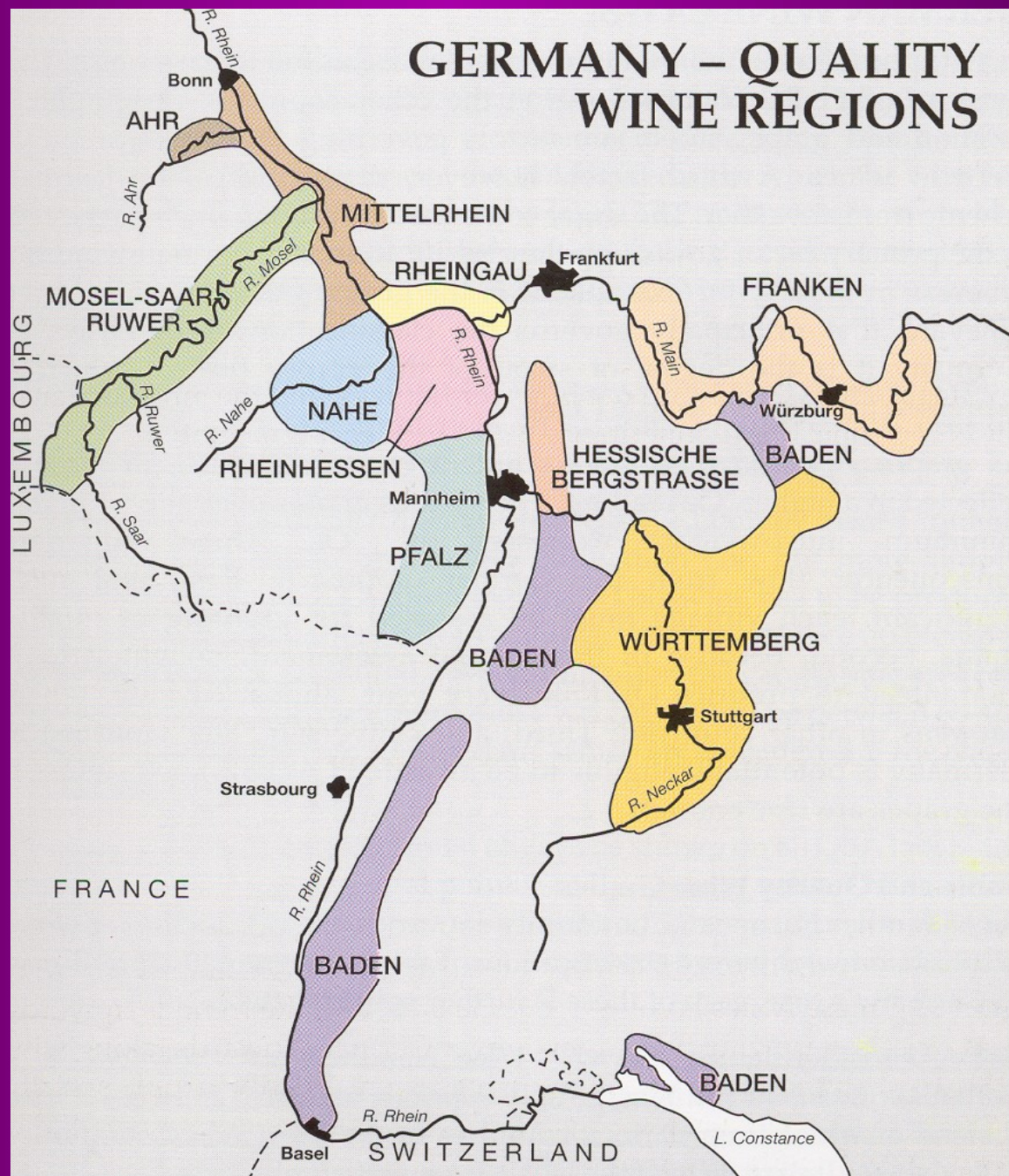
Pfalz

sokeria 7 g/l, alkoholia 13 %

10,79 €

luomu

GERMANY – QUALITY WINE REGIONS





Illan teema:

*Sama alue,
samat rypäleet,
mutta
aivan erilaiset viinit !!!*



Illan viinit



*Kaikki illan punaviinit
tulevat Veneton alueelta
Valpolicellasta
koillis-Italiasta, Veronan
pohjoispuolelta,
Garda-järven itäpuolelta*

ITALY





Rypäleet:

Corvina (Co)

Rondinella (Ro)

Molinara (Mo)

Sangiovese (Sa)



Punaviini 1

Valpolicella Superiore Zenato 2005

rypäleet: Co, Ro, Sa

keskitäyteläinen

sokeria 6 g / l, alkoholia 12,5 %

9,96 €



Punaviini 2

Zenato Ripassa Valpolicella 2005
rypäleet: Co, Ro, Sa
täyteläinen

Sokeria 9 g / l, alkoholia 13,5 %
18,08 €



Punaviini 3

*Amarone della Valpolicella Classico
2003*

*rypäleet: Co, Ro, Mo
täyteläinen*

*sokeria 8 g / l, alkoholia 16,0 %
32,50 €*



Punaviini 4

Recioto della Valpolicella 2004

rypäleet: Co, Ro, Mo

erittäin täyteläinen

sokeria 123 g / l, alkoholia 13,5 %

19,53 € / 0,5 l (29,30 € / 0,75 l)



Terminologiaa

*Recioto: kuivatusta rypäleistä
tehty makea punaviini*



Terminologiaa

*Amarone: kuivatusta rypäleistä
tehty kuiva punaviini*



Terminologiaa

*Ripassa: kuiva, normaalisti
tehty punaviini, joka on
laitettu “muhimaan” amarone-
mäskin päälle*



Portviini



*Portviinit tehdään
Douro-joen laaksossa,
varastoidaan Portossa
tai Vila Nova de Gaiassa
ja laivataan Portosta*

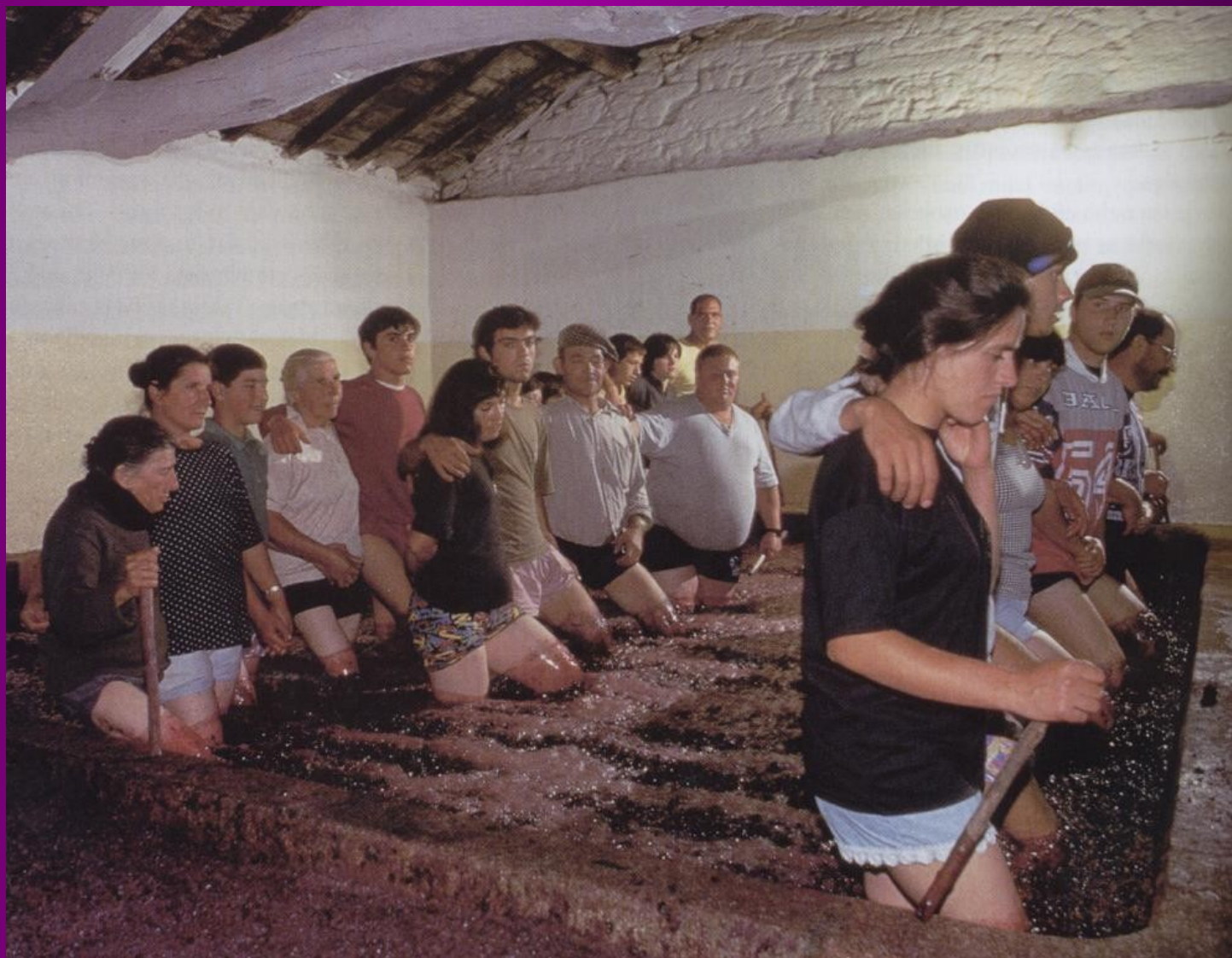
PORTUGAL





*Portviini on väkevöity
viini
alkoholipitoisuus 20 %.*

*Päärypäleet:
touriga nacional, tinta barroca,
touriga frances, tinta cao,
tinta roriz*





Portviinityyppejä:

ruby

tawny

vintage

colheita

LBV

white



*Taylor's 10 Year Old
Tawny Port
sokeria 114 g / l
alkoholia 20 %
23,90 €*



Stilton:

*lehmänmaidosta valmistettu
sinihomejuusto*

*valmistusalueet: Leicestershire,
Nottinghamshire ja Derbyshire*



*Stilton ja portviini on
”klassinen yhdistelmä”*