

Opas viinin ja ruoan yhdistämiseen

11
*helppoa vinkkiä.
Sekä
ohjeet
tarjoiluun.*

Viini & Ruoka

Viinin ja ruoan yhdistäminen on perusmakujen harmoniaa

Viini on ainutlaatuinen juoma, koska sen maku muuttuu riippuen siitä, mitä syömme samalla. Samaa ei tapahdu veden tai oluen kanssa. Tasapainoinen viini on nautinnollista sellaisenaan. Mutta jos joku maku korostuu liikaa, voi sitä tasapainottaa ruoalla. Tiedyt perusmaut tasapainottavat toisiaan.

1# Tärkein sääntö: Ruoan ja viinin makujen voimakkuuden tulisi olla samalla tasolla.

Viinin ja ruoan yhdistämisessä aloitan makujen voimakkuudesta. Kevyemmälle ruoalle sopii kevyempi viini, kun taas voimakkaan makuinen ruoka tarvitsee myös voimakkaan viinin. Muuten toisen maku jyrää toisen alleen.

Maun tasapainottaminen perusmauilla

Tasapainoinen viini on hyvää sellaisenaan. Ja tasapainoinen ruoka-annos on hyvää sellaisenaan. Pientä hienosäätöä on helppo tehdä, ja muutokset tehdään silloin ruokaan perusmakuja (hapokkuus, makeus, suolaisuus) lisäämällä.

2# Jos viini on liian hapokas: Viinin hapokkuuden tuntu vähenee, kun myös ruoassa on hapokkuutta. Lisäämällä kalaan sitruunaa vähenee viinin hapokkuuden tuntu, ja samalla viinin hedelmäisyys korostuu.

3# Jos viini on liian makea: Lisäämällä makeutta (esimerkiksi hedelmillä) ruokaan viinin makeus vähenee ja hedelmäisyys ja hapokkuus korostuvat maussa.

4# Jos viini on liian tanniininen: Jos viinissä on runsaasti tanniineja, jotka aiheuttavat kuivattavaa, kiristävästä tunnetta ikenissä ja kitalaessa, se kaipaa ruoalta suolaa. Tanniiniset viinit kaipaavat myös proteiinia. Esimerkiksi lihan, kermaisen kastikkeen tai juuston proteiinit neutralisoivat viinin tanniinia.

Opas viinin ja ruoan yhdistämiseen

Maista ensin viini, sitten ruoka ja uudestaan taas viini. Keskity siihen, miten viinin maku ja suuntuntuma muuttuvat ruoan kanssa. Useimmat viinit sopivat todella hyvin ruoan kanssa. Vain harvoissa tapauksissa viinin ja ruoan yhdistelmä tuottaa epämiellyttäviä aistimuksia.

Myös nämä asiat on hyvä pitää mielessä:

5. Jos haluat korostaa ruoan hienovaraisia elementtejä, valitse suhteellisen yksinkertainen viini.
6. Jos haluat korostaa monivivahteista ja herkkää viiniä, valitse suhteellisen yksinkertainen ruoka.
7. Viinin tanniinit vaativat ruoalta suolaa ja proteiinia (liha, juusto, kermainen kastike).
8. Rasvainen ruoka vaatii viiniltä hapokkuutta. Hapokas viini pilkkoo ruoan rasvaisuutta.
9. Tanniinisuus korostaa ruoan karvautta. Valitse siis vähätanniininen viini karvaan ruoan kanssa.
10. Hapokas ruoka vaatii myös viiniltä hapokkuutta. Ruoan hapokkuus neutralisoi viinin hapokkuutta.
11. Mausteiselle ruoalle sopii matalahappoinen viini, sillä hapokas viini korostaa ruoan mausteisuutta entisestään. Viinissä tulee olla myös tarpeeksi makua, muuten ruuan mausteet peittävät viinin aromit alleen. Viinissä saisi olla myös jonkin verran jäännössokeria. Sen sijaan korkea alkoholipitoisuus voi olla ongelma. Ruoan poltteleva mausteisuus yhdessä viinin polttelevan alkoholipitoisuuden kanssa voi olla liian voimakas yhdistelmä.

Kolme tapaa yhdistää:

1. Valitse saman alueen viini ja ruoka

Paikallinen ruoka ja viini ovat hioutuneet yhteen vuosisatojen kuluessa.

2. Samankaltaisuus

- Voimakas ruoka vaatii voimakkaan viinin.
- Viinistä löytyy samoja aromeja tai ominaisuuksia kuin ruoasta - esimerkiksi hapokkuutta tai hedelmäisyyttä.

3. Vastakohtat

- Joskus vastakohtat tarjoavat huikeita makunautintoja kuten vaikkapa makea viini ja suolainen sinihomejuusto.
- Aina vastakohtat eivät kuitenkaan toimi, eli kannattaa testata ennen tarjoamista.

Viinin tyyli määrittää oikeanlaisen tarjoilun

Tarjoilussa on myös hyvä huomioida muutama perusasia, jotta viinin maku olisi parhaimmillaan.

Älä tarjoa viinejä liian lämpiminä

Oikea viinin lämpötila vaikuttaa pikkuseikalta, mutta sillä on suuri merkitys viinin maulle. Jos olet nähnyt paljon vaivaa aterian valmistuksessa ja sopivan viinin etsimisessä, niin kannattaa nähdä myös hieman vaivaa viinin viilentämiseen oikeaan lämpötilaan eli viinin temperointiin.

Vanha sanonta, että punaviinit juodaan huoneenlämpöisinä, on ajalta, jolloin ei vielä ollut keskuslämmitystä, ja Ranskassakin huoneistojen lämpötilat olivat 16-asteisia. Punaviininkin tulisi suussa maistua hieman viileältä.

Useissa pulloissa nykyään suositellaan sopiva lämpötila. Viini kannattaa viilentää asteen tai kaksi viileämmäksi, sillä se lämpenee nopeasti tarjoiltaessa.

Opas viinin ja ruoan yhdistämiseen

Viileässä viinissä hapokkuus ja raikkaus korostuvat. Liian kylmässä punaviinissä tanniinit korostuvat. Lämpötilan noustessa punaviinin tanniinit pehmenevät, mutta viinin alkoholi korostuu ja hedelmäisyys ja raikkaus katoavat. Optimilämpötila on näiden ääripäiden välissä.

Eri viinien tarjoilulämpötilat:

- Kuohuviinit 6–10 C.
- Valkoviinit ja roséviinit 10–12 C.
- Kevyet punaviinit 14–16 C.
- Täyteläiset punaviinit 16–18 C.
- Makeat jälkiruokaviinit 6–8 C.

Kannattaa myös pitää mielessä, että viinin säilytyslämpötila ja tarjoilulämpötila ovat kaksi eri asiaa. Paras tapa on siis säilöä viinit 12–15 asteen lämpöisinä ja sitten viilentää, temperoida, viini tarjoilulämpötilaan. Keinoja viinin viilentämiseen on monia. Kylmä vesi ja jääpalat ovat tehokkaita, jääkaappikin käy.

Avatun pullon säilyvyyttä voidaan parantaa

Coravin-laitteita tai muita suojakaasuun kytkettyjä dispensereitä löytyy nykyään monista viinibaareista ja ravintoloista. Kun pulloon syntyvä vajuus täytetään suojakaasulla, se ei pääse hapettumaan. Coravinin piikki työnnetään korkin läpi, pulloa kallistetaan, pieni painallus painikkeesta vapauttaa kaasua pulloon, ja viini valuu neulan läpi. Viinin pitäisi säilyä hyvänä useita kuukausia. Pulloja ei tulisi säilyttää pystyssä. Säilyvyyteen vaikuttaa myös se, kuinka paljon viiniä on jäljellä. Alle puolikkaita pulloja ei kannata pitkään säilyttää vaan mieluummin juoda pois. Coravin on hyvä laite, jos haluat ottaa vaikkapa useammasta pullosta pienen maistiaisen ja vertailla niitä keskenään. Argon-kaasukapselit myydään kahden kappaleen pakkauksissa noin 20 € hintaan. Kaasu on siis melko arvokasta, ja sitä kannattaa käyttää säästeliäästi.

Edullinen vaihtoehto on tyhjiöpumppu. Pulloon laitetaan kuminen korkki, ja ilma poistetaan pullosta pumppaamalla. Viinin aromit säilyvät näin paremmin muutamia päiviä.

Opas viinin ja ruoan yhdistämiseen

Jos haluat nauttia pari kunnan lasillista viiniä, kannattaa **käyttää ”puolikkaan pullon taktiikkaa”**. Tarvitset vain tyhjän kierrekorkillisen puolikkaan viinipullon (0,375 l). Seuraavan kerran kun haluat juoda jotain hyvää viiniä, mutta vain puoli pullollista, kaada siitä puolet tyhjään puolikkaaseen pulloon (kannattaa täyttää pullo piripintaan niin sinne ei jää yhtään ilmataskua) ja sulje pullo. Ja juo pois avattu pullo. Kannattaa säästää myös avattu tyhjä pullo. Kun haluat nauttia loput viinistä, voit kaataa sen takaisin puolikkaasta pullosta isoon pulloon. Jos esimerkiksi tarjoilet viiniä myös muille, kaikki näkevät, mikä viini on kyseessä. Itsekin muistat, mitä viiniä olet säilyttänyt. Näin viini säilyy hyvänä useita viikkoja.

Kuohuviineihin on saatavilla sulkimia, jotka estävät kuplien katoamisen pullosta. Toki joka kerta kun avaat pullon, katoaa sieltä lisää kuplia. Eli kannattaa kerralla kaataa kunnan lasit ja jättää loput odottamaan seuraavaa kertaa. Pullo tulisi säilyttää viinikaapissa tai jääkaapissa. Avatun kuohuviinin säilyvyys on muutama päivä. Toki tähän vaikuttaa paljon se, mikä kuohuviini on kyseessä. Prosecco, jossa on jo valmiiksi vähemmän kuplia, säilyy lyhyemmän aikaa kuin samppanja tai muu perinteisellä menetelmällä valmistettu kuohuviini. Joka tapauksessa suosittelen nauttimaan loput parin päivän sisällä. Ihan pieniä tilkkoja pullon pohjalla ei kannata säilyttää lainkaan.

Wineserver

Wineserver on erikoistunut viinikoulutuksiin ja matkoihin.

Viinin arviointia ja maistamista voit opiskella lataamalla meidän e-kirjan: [Maista, Arvioi ja Nauti - Opas viinin maistamiseen ja arviointiin.](#)

Wineserver on virallinen Wine & Spirit Education Trust (WSET) sekä Wine Scholar Guild (WSG) viinitutkintojen kouluttaja Suomessa.

Järjestämme myös viininmaisteluja ja koulutuksia yksityistilaisuuksina.

Lisäksi viiniklubimme maistelut ovat kaikille avoimia tilaisuuksia.

Lue lisää toiminnastamme: Wineserver.fi

Tai ota yhteyttä: tomi.naarvala@wineserver.fi

