

Juhlat tulossa!

Täydelliset juhlat erinomaisilla **VIINEILLÄ**

FULLKOMLIG fest med perfekta viner

Perfect party with **EXCELLENT** wines



LUOMUVIINIT.fi

Luomu-, alku- ja biodynaamiset viinit pientuottajilta.

Omaperäiset, aidot ja luonnolliset viinit ilman turhia lisä-aineita.

Luomuviinit.fi verkkokauppa

Luomuviinit.fi on luomu-, alku- ja biodynaamisten viinien verkkokauppa ja asiantuntija. Keskitymme yksinomaan viineihin, joiden koko tuotantoprosessi on niin luonnollinen ja puhdas kuin mahdollista. Myymme ainoastaan viinejä, joita myös itse juomme, ja jo monta vuotta luomuun ja ruoan puhtauteen kiinnostuneina olemmekin aika tarkkoja siitä mitä suuhumme laitamme.

Emme halua myydä massoille tuotettuja homogeenisiä viinejä ilman persoonallisuutta, vaan keskitymme pienempiin eurooppalaisiin tiloihin, joissa tehdään sydämellä laadukkaita, aitoja ja omaperäisiä viinejä. Valitsemamme tuottajat ovat myös hyviä tyyppisiä, joihin voimme luottaa, ja joiden kanssa synkkaa hyvin. Lisäksi meille on hyvin tärkeää, että viini on valmistettu luontoa kunnioittaen ja ettei valmistusprosessissa mielellään käytetä mitään muita lisäaineita kuin pieniä määriä sulfiitteja. Meille onkin tullut tavaksi käydä tiloilla tervehtimässä viinintekijää ja henkilökuntaa sekä tutustumassa tuotantoon, jotta voimme hyvällä omatunnolla myydä ja juoda tuottajan viinejä.

Luonnonmukaisessa viininviljelyssä tuotetaan puhtaita ja aitoja rypäleitä kunnioittaen maaperää, ympäristöä ja luontoa. Luomuviljelyssä ei käytetä keinolannoitteita tai synteettisiä kemikaaleja, vaan maaperää hoidetaan luonnonmukaisesti niin, että se pysyy terveenä, tasapainossa ja hedelmällisenä. Lisäksi pyritään säilyttämään tai jopa lisäämään kasvien ja eläinten monimuotoisuutta.

Verkkokaupastamme löytyy paljon erityyisiä ja eri budjetteihin sopivia viinejä. Koska viiniä on mielestämme paljon mukavampi juoda, jos tietää kuka sen on valmistanut, pyrimme kaupassamme kertomaan viineistä ja niiden tuottajista niin paljon kuin mahdollista. Viineille on myös merkitty sokeri-, happo-, ja sulfiittipitoisuudet, jos se on valmistettu biodynaamisesti ja minkä ruokien kanssa se sopii. Kaikki viinimme sopivat vegaaneille.

Jos tietää mitä haluaa, voi tilauksen tehdä itse helposti verkkokaupassa. Jos kyseessä on vaikkapa suuret juhlat, voi meiltä ennen tilausta pyytää myös tarjousta. Sen yhteyteen voidaan myös järjestää tapaaminen, missä yhdessä maistelemme ja valitsemme juuri kyseisiin juhliin oikeat viinit, huomioon ottaen ruokalistan ja juhlien tyylin. Suurta päivää on mukava juhlistaa laadukkailla ja kiehtovilla viineillä, ja siksi monet päätyvät tilaamaan viinejämme tärkeisiin tilaisuuksiin, kuten häihin.

Viinit saa kätevästi toimitettuina kotiin, lähimpään postiin tai suoraan mahdolliselle juhlapaikalle. Vaihtoehtoisesti viinit voi itse noutaa päävarastoltamme, joka sijaitsee lyhyen ajomatkan päässä Tallinnasta Virossa.

Luomuviinit.fi-verkkokauppaa pyörittää The Green Hatch, joka on palvellut luomuviinien ystäviä jo vuodesta 2011. Verkkokauppamyynnin lisäksi palveluihimme kuuluvat maistelutilaisuudet, luomuviiniluennot, cateringtilaisuuksiin osallistuminen ja ravintolamyyni.

Luomuviinit.fi tiimi

Anna & Mikael

<https://luomuviinit.fi>

<https://facebook.com/luomuviinit.fi>

<https://instagram.com/luomuviinit.fi>

<http://thegreenhatch.com>



Maistele etukäteen ja valitse juhliisi oikeat viinit. Pyydä suositukset meiltä tai valitse heti itse verkkokaupasta viiniehdokkaat yksitellen tai valmiina tuotepakettina. Koodilla JUHLA saat tilauksesta 5 % alennuksen. Vähintään 12 pullon JUHLA-tilauksesta hintaan kuuluu halutessa henkilökohtainen viinien esittely niitä maisteltaessa joko paikan päällä (pääkaupunkiseutu) tai etänä (Skype, Zoom, Teams).

Juhlaviineistä seuraavat alennukset: 1000 € tilauksesta: 5 %, 2000 €: 7,5 %, 3000 €: 10 %.

Tämän esitteen seuraavilta sivuilta löydät suosittelimamme monipuoliset viinit juhlan viettoon. Hinnat ovat tilattuna Suomeen ja suluissa Virosta noudettuna. Hinnat eivät sisällä kuljetuskuluja. Verkkokaupasta löytyy koko valikoimamme: <https://luomuviinit.fi>

***Smaka i förväg och välj de rätta vinerna till din fest.** Be om rekommendationer av oss eller välj direkt själv vinkandidaterna från nätbutikens antingen en och en eller som ett färdigt produktpaket. Med koden JUHLA får du 5 % rabatt på beställningen. På en minst 12 flaskors JUHLA-beställning ingår i priset (om så önskas) en personlig introduktion av vinerna under smakningen antingen på plats (huvudstadsregionen) eller på distans (Skype, Zoom, Teams).*

***På festvinerna** har vi följande rabatter: på 1000 € beställning: 5 %, 2000 €: 7,5 %, 3000 €: 10 %.*

På följande sidor av denna broschyr hittar du våra rekommendationer på mångsidiga viner som passar bra till olika slags fester. Priserna som visas är beställda till Finland och i parentes om vinerna avhämtas från Estland. Transporten ingår inte i priserna. I vår nätbutik hittar du hela vårt sortiment: <https://luomuviinit.fi>

Taste in advance and choose the right wines for your party. Ask recommendations from us or pick the wine candidates yourself directly from our web shop either one by one or as a ready made product package. With the code JUHLA you get a 5 % discount on the order. For JUHLA orders of at least 12 bottles the price includes, if desired, a personal presentation of the wines during the tasting either in person (Helsinki region) or remotely (Skype, Zoom, Teams).

On the party wines we have the following discounts:
orders of 1000 €: 5 %, 2000 €: 7,5 %, 3000 €: 10 %.

On the following pages you will find our recommendations on versatile wines that are suitable for many kinds of parties. The prices shown are when delivered to Finland and in parenthesis when picked up from Estonia. The prices do not include delivery costs. In our web shop you can browse our whole selection: <https://luomuviinit.fi>

- γ** **Vegaaneille sopiva viini**
Vinet passar veganer
 Wine suitable for vegans
- NS** **Viini ilman lisättyjä sulfiitteja**
Vin utan tillsatta sulfiter
 Wine without added sulphites
- ls** **Vähäsulfiittinen viini <= 70 mg/l**
Vin med låg sulfithalt <= 70 mg/l
 Wine with low sulphite level <= 70 mg/l
- B** **Sertifioitu biodynaaminen viini**
Certifierat biodynamiskt vin
 Certified biodynamic wine
- b** **Viini valmistettu biodynaamisin menetelmin**
Ett vin framställt med biodynamiska metoder
 A wine made with biodynamic methods
- N** **Alkuviini (Natuviini)**
Naturvin
 Natural wine

Kaikki viinit vähintään luomusertifioituja
Alla viner minst ekologiskt certifierade
 All wines certified organic

Parhaat juhlaviinit | Bästa festvinerna | The best party wines

Valkoviinit

| | | | |
|--|------------------------------|--|-------------------|
| Blanc de Trilogía | Espanja, Spanien, Spain |   | 16,80 € (13,80 €) |
| Bodegas Los Frailes | DO Valencia | | |
| <i>Sauvignon Blanc 33%, Muscat 33%, Verdil 33%</i> | | | |
| Keskitäyteläinen, hapokas, valkoista kukkaa, trooppista hedelmää, erittäin monivivahteinen. | | | |
| Medelfyllig, syrlig, vita blommor, tropisk frukt, mycket komplex. | | | |
| <i>Medium bodied, crisp, white flowers, tropical fruit, very complex.</i> | | | |
| Sushi, riisi- ja pastaruokat, vaalea liha, kala, äyriäis- ja simpukkapadat, aasian fusion-ruokat, toast skagen. | | | |
| Sushi, ris- och pastarätter, ljust kött, fisk, skaldjurs- och musselgrytor, asiatisk fusion-mat, toast skagen. | | | |
| <i>Sushi, rice- and pasta dishes, light meat, fish, crustacean- and mussel stews, asian fusion food, toast skagen.</i> | | | |
| Spinola Gavi | Italia, Italien, Italy |     | 18,90 € (14,80 €) |
| Gastello di Tassarolo | Gavi DOCG | | |
| <i>Cortese 100%</i> | | | |
| Kevyt, kuiva, keskihapokas, mineraalinen, hennon kukkainen ja hedelmäinen. | | | |
| Lätt, torr, medelsyrlig, mineralisk, lätt blommig och fruktig. | | | |
| <i>Light bodied, dry, medium acidity, minerals, subtle flowers and fruit.</i> | | | |
| Kala (myös savustettu), riisiruokat, pastat, kasvikset, vaalea liha, juustot, jälkiruoat. Hyvä seurusteluviini. | | | |
| Fisk (också rökt), risrätter, pasta, grönsaker, ljust kött, ostar, efterrätter. Bra sällskapsvin. | | | |
| <i>Fish (also smoked), rice dishes, pastas, vegetables, light meat, cheese, desserts. Good social wine.</i> | | | |
| Gelber Muskateller Kellerweingarten | Itävalta, Österrike, Austria |    | 18,80 € (15,80 €) |
| Mantlerhof | Qualitätswein | | |
| <i>Gelber Muskateller 100%</i> | | | |
| Kevyt, raikas, elegantti, aromaattinen, erittäin hedelmäinen. | | | |
| Lätt, fräsch, elegant, aromatisk, mycket fruktig. | | | |
| <i>Light, fresh, elegant, aromatic, very fruity.</i> | | | |
| Alkupalat, pikkupurtavat, kesäiset salaattit yrttien ja sitruksen kera, lampaan- ja vuohenjuustot. | | | |
| Erinomainen seurusteluviini. | | | |
| Aptitretare, snacks, somriga sallader med örter och citrus, lamm- och getostar. Utmärkt sällskapsvin. | | | |
| <i>Appetizers, snacks, summer salads with herbs and citrus, sheep's and goat's cheese. Excellent social wine.</i> | | | |

Pure Ranska, Frankrike, France    21,00 € (18,00 €)

Domaine des Huards AOP Cheverny

Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%

Keskitäyteläinen, raikas, mineralisuutta, sitrusta.

Medelfyllig, fräsch, mineraler, citrus.

Medium bodied, frisch, minerals, citrus fruit.

Merenelevät, äyriäiset, kala, salaatit, kevyet ateriat.

Fisk och skaldjur, sallader, lätta rätter.

Seafood, fish, salads, light meals.

Riesling Goldberg Itävalta, Österrike, Austria  19,70 € (16,70 €)

Bioweingut Martin Diwald Qualitätswein

Riesling 100%

Keskitäyteläinen, aromaattinen, hedelmäinen, sitrusta, aprikoosia, persikkaa.

Medelfyllig, aromatisk, fruktig, citrus, aprikos, persika.

Medium bodied, aromatic, fruity, citrus, apricot, peach.

Aasialainen ja muu mausteinen ruoka.

Asiatisk och annan kryddig mat.

Asian and other spicy food.

Katso muut valkoviinit valikoimassamme [täältä](#).

Kuohuviinit

Cava Suriol Brut Reserva

Espanja, Spanien, Spain



17,20 € (14,10 €)

Cellers de Can Suriol del Castell

DO Cava

Macabeu 40%, Xarel-lo 30%, Parellada 30%

Myös Brut Nature saatavana!

Kuiva, raikas, kypsää hedelmää, paahteisuutta, pehmeä.*Torr, fräsch, mogen frukt, rostade toner, mjuk.**Dry, fresh, ripe fruit, toasty aromas, soft.***Maljan kohotukset, juhlat ja kevyet ateriat (esim. pasta- ja riisiruokat), jälkiruoat.***Skålande, fester och lätta rätter (t.ex. pasta- och risrätter), efterrätter.**Toasts, parties and light meals (e.g. pasta- and rice dishes), desserts.**Katso muut kuohuviinit valikoimassamme [täältä](#).*

Roseeviini

Brote Rosado

Espanja, Spanien, Spain



15,80 € (12,90 €)

Bodegas Los Pinos

DO Valencia

*Garnacha 100%***Hedelmäinen, raikas, kuiva, kevyt mutta intensiivinen.***Fruktig, fräsch, torr, lätt men intensiv.**Fruity, fresh, dry, light but intensive.***Pastat, pizzat, vaalea liha, riisiruoat, paella, juustot. Erinomainen aperitiivi ja terassijuoma.***Pasta, pizza, ljus kött, risrätter, paella, ostar. Perfekt aperitif och terassdryck.**Pasta, pizza, light meat, rice dishes, paella, cheeses. Perfect aperitif and summer drink.**Katso muut roseeviinit valikoimassamme [täältä](#).*

Punaviinit

| | | | |
|--|-------------------------------|--|-------------------|
| F Barrica | Espanja, Spanien, Spain |    | 14,50 € (11,50 €) |
| Bodegas Los Frailes | DO Valencia | | |
| <i>Monastrell 80%, Garnacha 20%</i> | | | |
| Keskitäyteläinen, punaista hedelmää, paahteisuutta, hieman mausteisuutta. | | | |
| Medelfylligt, röd frukt, roastade aromer, aningen kryddighet. | | | |
| <i>Medium bodied, red fruit, toasted aromas, some spicyness.</i> | | | |
| Kanaruoat, paella, lammaspadat, grilliruoat, tapakset, pizzat, pastat, riisiruoat. | | | |
| Hönsrätter, paella, fårgrytor, grillmat, tapas, pizza, pasta, risrätter. | | | |
| <i>Chicken, paella, lamb stews, barbeque food, tapas, pizza, rice dishes.</i> | | | |
| Bilogía | Espanja, Spanien, Spain |   | 16,60 € (13,60 €) |
| Bodegas Los Frailes | DO Valencia | | |
| <i>Monastrell 50%, Syrah 50%</i> | | | |
| Täyteläinen, hedelmäinen, hitusen tammea, punaista hedelmää, hilloa, paahteisuutta, pehmeät tanniinit. | | | |
| Fyllig, fruktig, lite ek, röd frukt, sylt, roastade toner, mjuka tanniner. | | | |
| <i>Full bodied, fruity, little oak, red fruit, jam, toasty notes, soft tannins.</i> | | | |
| Punainen liha, lammas, carpaccio, tapakset, manchegojuusto. | | | |
| Rött kött, lamm, carpaccio, tapas, manchego-ost. | | | |
| <i>Red meat, lamb, carpaccio, tapas, manchego cheese.</i> | | | |
| A Fleur de Pampre | Ranska, Frankrike, France |    | 17,80 € (14,80 €) |
| Domaine la Florane | Côtes du Rhône Villages Visan | | |
| <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan</i> | | | |
| Keskitäyteläinen, hedelmäinen, kirsikkaa, lakritsaa, marjaa, helposti juotava, sopii myös seurusteluun. | | | |
| Medelfylligt, fruktig, körsbär, lakrids, bär, lätt drickbar, passar även som sällskapsvin. | | | |
| <i>Medium bodied, fruity, cherry, licorice, berries, easy to drink, also suitable as social wine.</i> | | | |
| Grilliruoat, pastat, aasialaiset maut, juustot. | | | |
| Grillmat, pasta, asiatiska smaker, ostar. | | | |
| <i>Grilled food, pastas, Asian flavors, cheeses.</i> | | | |

Horitschoner Blaufränkisch Itävalta, Österrike, Austria    18,40 € (15,50 €)

Weingut Weninger Mittelburgenland DAC

Blaufränkisch 100%

Täyteläinen, villi, intensiivinen, karhunvatukkaa, tummaa kirsikkaa ja mausteisuutta. Hienot tanniinit, pitkä jälkimaku.

Fyllig, vild, intensiv, björnbär, mörka körsbär och lite kryddig. Fina tanniner, lång eftersmak.

Full bodied, intensive, blackberry, dark cherry, spicyness. Subtle tannins, long aftertaste.

Kalaruoat, äyriäiset, kanaruoat, vasikanliha, pastat tomaattikastikkeilla, juustot.

Fiskrätter, skaldjur, hönsrätter, kalvkött, pasta med tomatsåser, ostar.

Fish dishes, shellfish, chicken dishes, calf meat, pasta with tomato sauce, cheese.

Fatalone Primitivo Italia, Italien, Italy    19,50 € (16,40 €)

Fatalone Gioia del Colle DOC

Primitivo 100%

Erittäin täyteläinen, lämmin, kypsää hedelmää, marjaa, mausteisuutta, hapankirsikkaa, paahdettua mantelia.

Mycket fylligt, varmt, mogen frukt, bär, kryddighet, surkörsbär, rostad mandel.

Very full bodied, warm, ripe fruit, berries, spicyness, sour cherry, toasted almond.

Pastat kastikkeilla, vahvasti maustetut liha- ja riistaruoat, grillattu kala, kypsytetyt juustot, mausteiset kalaruoat.

Pasta med såser, kraftigt kryddade kött- och vilrätter, grillad fisk, mogna ostar, kryddiga fiskrätter.

Pastas with gravy, spicy meat- and game dishes, grilled fish, mature cheeses, spicy fish dishes.

Envol Ranska, Frankrike, France    20,30 € (17,50 €)

Domaine des Huards AOP Cheverny

50% Pinot Noir, 50% Gamay

Kevyt, raikas, hedelmäinen, viinimarjaa, kirsikkaa, sitrusta, pehmeä, helposti juotava, sopii myös seurusteluun.




Lätt, fräsch, fruktig, vinbär, körsbär, citrus, mjuk, lätt drickbar, passar även som sällskapsvin.

Light bodied, fresh, fruity, currant, cherry, citrus, soft, easily drinkable, aslo suitable as social wine.

Grilliruoat, valkoiset lihat, kalaruoat, naposteltavat, marinoidut kasvikset, mausteiset ruoat.

Grillmat, ljust kött, fiskrätter, plockmat, marinerade grönsaker, kryddiga rätter.

Grilled food, light meats, fish dishes, finger food, marinated vegetables, spicy foods.

Cuvée Monferrato Rosso NS Italia, Italien, Italy     20,90 € (17,70 €)

Castello di Tassarolo Monferrato DOC

Barbera 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Keskitäyteläinen, hedelmäinen, kirsikkaa, villiä marjaa, nuori, pehmeä, helposti juotava.

Medelfyllig, fruktig, körsbär, vilda bär, ung, mjuk, lätt drickbar.

Medium bodied, fruity, cherry, wild berries, young, soft, easily drinkable.

Vaalea ja punainen liha, pastat, juustot, kasvikset, risotot ja meren antimet. Hyvä seurusteluviini.

Ljust och rött kött, pasta, ost, grönsaker, risotton, havsmat. Bra sällskapsvin.

Light and red meat, pasta, cheese, vegetables, risotto, seafood. Good social wine.

Kékfrankos Balf Unkari, Ungern, Hungary    18,40 € (15,50 €)

Weingut Weninger Soproni Kékfrankos

Kékfrankos 100%

Täyteläinen, tummaa kuivattua marjaa, karhunvatukkaa, makeaa kirsikkaa, yrttisyyttä.

Monivivahteinen, pitkä jälkimaku.

Fyllig, mörka torkade bär, björnbär, sött körsbär, örter. Komplex, lång eftersmak.

Full bodied, dark dry berries, blackberry, sweet cherry, herbs. Complex, long aftertaste.

Riista, kanaruoat, vasikanliha, anka, pastat tomaattikastikkeilla, juustot, grilliruoat.

Vilt, hönsrätter, kalvkött, anka, pasta med tomatåsaser, ostar, grillmat.

Game, chicken dishes, veal meat, duck, pasta with tomato sauces, cheeses, grilled food.

Katso muut punaviinit valikoimassamme [täältä](#).

Blanc de Trilogía

Valkoviini



DO Valencia, Espanja

Rypäleet Sauvignon blanc 33%, Muscat 33%, Verdil 33%

Alkoholi 13,5 %

Kypsytytys 50% 4kk ranskalaisessa tammessa, 50% terästankissa.

Kuvaus

Monivivahteinen, tyylikäs, melko täyteläinen, hapokas ja aromaattinen viini jossa valkoista kukkaa ja trooppista hedelmää. Osittain käynyt tammessa.

Ruokasuositukset

Sushi, riisi- ja pastaruoat, vaalea liha, kala, äyriäis- ja simpukkapadat.

Viinintekijän kommentit

Väri on puhdas ja keltainen jossa vihreitä raitoja jotka tanssivat valossa. Tuoksussa runsaasti valkoista ja trooppista hedelmää, tuoreita kukkia ja hieman paahdettua leipää. Silkkisessä ja täyteläisessä viinissä on hyvä hapokkuus ja pitkä maku. Pyöreä ja hyvin maukas viini.

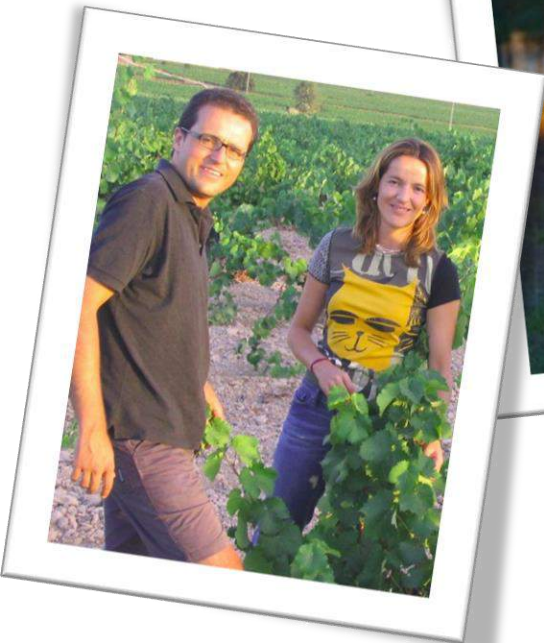
Suodatus ja kirkastus: Ei kumpaakaan

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Tämän viinin rypäleet ovat kasvaneet savisessa ja kalkkipitoisessa maaperässä 600 m korkeudella. Viini koostuu erityyppisten ja pituuksien maseraatioiden läpikäyneistä puristemehuista eri rypäleistä (Sauvignon Blanc, Verdil ja Muscat). 50 % viinistä on käynyt tammessa, mikä korostaa viiniin silkkistä persoonallisuutta. Rypäleet on poimittu käsin ja hoidettu biodynaamisien menetelmin. Verdil on harvinainen rypälelajike joka on peräisin Valenciasta, juuri Els Alforinsin laaksosta missä Los Frailesin viinitarha sijaitsee. Sitä ei kasvateta juuri missään muualla, ja oli melkein katoamassa sieltäkin 90-luvulla. Onneksi jotkut tuottajat ovat jatkaneet tämän perinteisen rypäleen viljelemistä, Bodegas Los Frailes yksi niistä.

Bodegas Los Frailes on perheyriutus Valenciassa jolla on pitkät perinteet jo vuodesta 1771. Heidän filosofiansa on tuottaa viinejä jotka heijastavat maan luonnetta (terroir) sekä kehittää alueen alkuperäistä rypälelajiketta, Monastrell:ia, joka on heidän monen viininsä ydin. Intohimo, suuret taidot sekä perinteiden ja nykyajan tekniikan yhdistäminen ovat johtaneet poikkeuksellisen erinomaisiin viineihin, jotka ovat sekä kansallisesti että kansainvälisesti palkittuja, ja joissa on ainutlaatuinen persoonallisuus sekä korkea laatu. Bodegas Los Frailes on konvertoimassa koko tilaansa biodynaamiseksi.

Bodegas Los Frailes



Domaine des Huards

Spinola Gavi NS

Valkoviini ilman lisättyjä sulfiitteja



Gavi DOCG, Italia

Rypäleet Cortese 100%

Alkoholi 13 %

Kuvaus

Hurmaava ja luonnollinen viini valmistettu biodynaamisesti viljellyistä rypäleistä. Kuiva, kevyt, raikas, hennon mineraalinen ja hieman kukkainen luomuviini, jossa on pitkä ja hieno maku. Aitouden säilyttämiseksi viiniin ei ole lisätty sulfiitteja. Täydellinen seurusteluviini, mutta sopii monen ruoan kanssa.

Ruokasuositukset

Kalaruoat, riisiruokat, pastat, kasvikset, vaalea liha, juustot ja jälkiruoat. Hyvä seurusteluviini.

Viinintekijän kommentit

Väri: Voimakkaan oljenkeltainen jossa vihreitä häivähdyksiä.

Tuoksu: Voimakas, helposti lähestyttävä, lähes huumaava.

Maku: Pyöreä, ihastuttava, puhdas, luonnollinen.

Suodatus ja kirkastus: Paperilevyt, bentoniitti

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Castello di Tassarolon tilalla ollaan varmoja siitä, että viini ja sen laatu saavutetaan jo viinitarhassa. Biodynaaminen viljely, jolle tuottaja on omistautunut, on saanut aikaan rypäleet, jotka ovat harmoniassa sekä itsensä että luonnon kanssa. 20h kokoisella viinitilalla työskentelee neljä työhevosta ja painavien koneiden käyttöä vältetään.

Huolellinen sadonkorjuu, nykyaikainen tekniikka, jäähdetyksen salliminen ja monen vuoden kokemus on mahdollistanut tämän viinin valmistamisen ilman sulfiittien lisäämistä minkäänlaisessa muodossa. Tulos on erinomainen. Erilainen ja uusi, luonnollinen ja miellyttävä. Viini jossa on merkittävät aistinvaraiset ominaisuudet jotka on saavutettu kovalla työllä.

Castello di Tassarololle on aina ollut ensisijaisen tärkeää, että viineissä on korkein aistinvarainen laatu, että ne ovat tehty ammattimaisesti, ja että niitä on ilo juoda. Heidän filosofian ydin on kaiken elämän kunnioittaminen. Kunnioitetaan luontoa, ympäristöä, ihmisiä jotka työskentelevät tilalla, kasveja, puita, eläimiä, hyönteisiä ja tietenkin kaikkia jotka juovat heidän viinejään ja työskentelevät heidän kanssaan.

Gelber Moskateller Kellerweingarten

Valkoviini

**Kremstal, Itävalta****Rypäleet** Gelber Muskateller 100%**Alkoholi** 10,50 %**Kuvaus**

Aromaattinen, kevyt, kuiva, erittäin hedelmäinen ja hieno helmi, jonka käsinpoimitut rypäleet ovat kasvaneet 0,25 ha pienessä viinitarhassa Itävallan Niederösterreichin Kremstalissa.

Ruokasuositukset

Alkupalat, pikkupurtavat, kesäiset salaattit yrttien ja sitruksen kera, lampaan- ja vuohenjuustot. Erinomainen seurusteluviini.

Viinintekijän kommentit

Hieno, elegantti, kevyt, raikas, voimakas tuoksu, erittäin hedelmäinen.

Suodatus ja kirkastus: piimaa, bentoniitti**Hiivat:** Alkuperäiset luonnon hiivat

Mantlerhof sijaitsee Krems an der Donaun itäpuolella pienessä kylässä nimeltään Gedersdorf. Mantlerhofin kartano ja tila on kuulunut Mantlerin perheelle jo 200 vuotta, ja perustettiin jo 1100-luvulla. Tilalle kuuluu 14 ha luomuviinitarhoja joissa viljellään tyyppillisiä Itävaltalaisia viinirypäleitä kuten Grüner Veltliner, Riesling ja Gelber Muskateller.

Sepp Mantler alkoi työskennellä perheen viinitarhassa 60-luvun lopussa, ja 70-luvulla viinitila ja viinin valmistus siirtyi kokonaan hänelle hänen isältään Josefilta. Mantlerhofin tilalle kuuluu jotkut alueen parhaimmista viinitarhoista, mikä yhdistettynä yli 40 vuoden kokemukseen on johtanut joihinkin Kremstalin ja koko Itävallan parhaimpiin viineihin.

Mantlerhofin viinit ovat maaperän, ilmaston ja rypälelajikkeen muodostamia; ne ovat intensiivisiä ja täynnä makua, ja heijastavat Sepp Mantlerin intohimoa ja innostusta viinitarhassa ja hänen käsityöläisyyttä viinikellarissa.

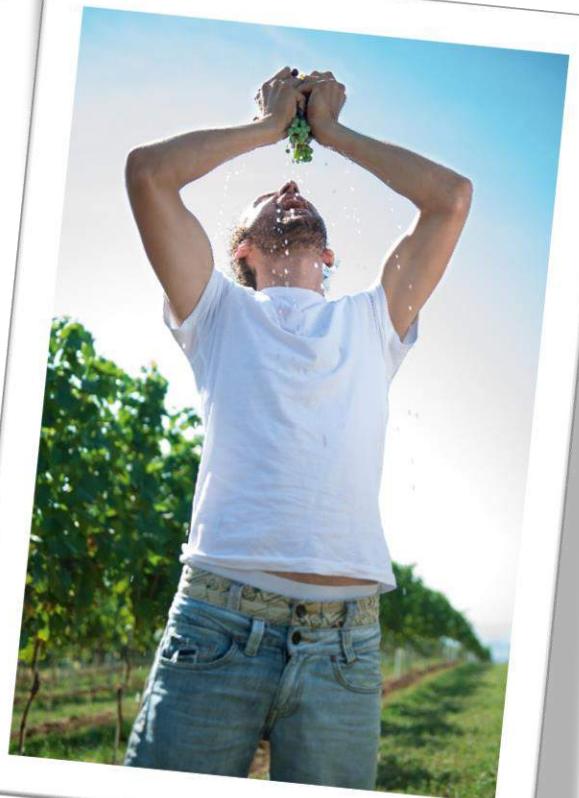
Domaine la Florane



Mantlerhof



Diwald





Val de Loire, Ranska

Rypäleet Sauvignon Blanc 80 %, Chardonnay 20 %

Alkoholi 12,50 %

Kuvaus

Raikas, ihana ja runsas biodynaaminen valkoviini valmistettu 30 vuotta vanhojen köynnösksen rypäleistä. Viini on käynyt ainoastaan rypäleen luonnollisilla hiivoilla, ja on kypsynyt sakan päällä 8kk. Tulos on fantastinen, hieman sitruksinen viini, joka sopii hyvin erilaisten kalaruokien tai salaattien kanssa.

Ruokasuositukset

Merenelävät, äyriäiset, kala, salaattit, kevyet ateriat.

Viinintekijän kommentit

Suora, hienovarainen ja raikas tuoksu, jota hallitsee sitrushedelmän aromit. Runsa maku, joka ei anna odottaa itseään.

Suodatus ja kirkastus: kevyt suodatus: piimaa

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Gendrierin perhe on 7 sukupolven ajan kasvattanut harvinaista Romorantin-rypälelajiketta sekä kehittänyt ainutlaatuisia sekoituksia Sauvignon Blanc- ja Chardonnay-rypäleistä sekä Pinot Noir- ja Gamay-rypäleistä.

Kaikki heidän viininsä rypäleet on viljelty heidän omalla tilallaan ja he uskovat kovasti, että hyvä viini voi ainoastaan syntyä hyvistä ja terveistä rypäleistä. Viinit saavat käydä omilla luonnollisilla hiivoillaan, eikä viineihin lisätä mitään muuta kuin pieniä määriä sulfiitteja. Tällä luonnollisella "simple winemaking"-tavalla he valmistavat tasapainoisia terroir- ja vintageviinejä. Viinit ovat kaikki laatuluokitukseltaan Cheverny tai Cour-Cheverny AOC.

Huardsin tavoitteena on valmistaa luonnollisia viinejä, joita voi nauttia oikeasti. Heidän viiniensä ominaisuuksiin kuuluu hedelmäiset aromit, tasapainoinen rakenne ja pitkä, ihastuttava mineraalisuus.

Riesling Goldberg

Valkoviini



Wagram, Itävalta

Rypäleet Riesling 100%

Alkoholi 12,50 %

Kuvaus

Raikas, hedelmäinen, aromaattinen, hapokas, hieman mineraalinen ja kuivahko (sokeri 10,9 g/l) viini, joka on valmistettu käsin poimituista Riesling-rypäleistä, jotka ovat kasvaneet 0,6 ha suuruudessa tarhassa Goldberg alueella Itävallan Wagramissa.

Ruokasuositukset

Aasialainen, intialainen ja muu mausteinen ruoka.

Viinintekijän kommentit

Viileä, erittäin kypsä tuoksu, jossa hillittyä sitrusta, aprikoosia ja persikkaa. Täyteläinen maku, jossa miellyttävä hedelmäisyys ja hieno hapokkuus. Tasapainoinen viini, jossa pitkä jälkimaku.

Suodatus ja kirkastus: paperilevyt, bentoniitti

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Diwald on luomuviiniviljelyn edelläkävijä itävallan Wagramissa, missä he ovat tuottaneet luomuviinejä jo vuodesta 1980. Siihen aikaan oli vaikeata olla ainoa luomuviiniviljelijä kun kaikki muut olivat aivopesty tavanomaisilla menetelmillä. Pikku hiljaa alkoi kuitenkin tulla ymmärrystä ja jopa ihailua naapureilta, ja kohta Diwald sai toimia konsulttina muille viinitarhoille, jotka halusivat konvertoida viljelynsä luonnonmukaiseksi.

Diwald ei pidä "coca cola-viineistä", ja siksi he puuttuvat viinin kehittymiseen niin vähän kuin mahdollista. Ainoastaan sulfiitteja pienissä määrin käytetään tuotannossa, muuten viinit saavat kehittyä itsekseen omalla ajallaan. Kaikki mitä tarvitaan on paljon intuitiota ja kärsivällisyyttä sekä rakkautta viiniä kohtaan :)

Diwaldin kaikki viinitarhat peittävät 21 ha kokoisen alueen Itävallan Wagramissa.

Can Suriol



Cava Suriol Brut Reserva

Kuohuviini



Do Cava, Espanja

Rypäleet Macabeu 40%, Xarel-lo 30%, Parellada 30%

Alkoholi 12 %

Kypsytys Vähintään 15kk sakan kanssa: Reserva

Kuvaus

Kuiva, hapokas ja pehmeä kuohuviini jossa kypsää hedelmää, paahteisuutta ja hieman mausteisuutta. Sokeria noin 11 g/l.

Ruokasuositukset

Maljan kohotukset, juhlat ja kevyet ateriat (esim. pasta ja riisiruoat). Myös ei niin makeat jälkiruoat.

Viinintekijän kommentit

Vaaleankeltainen Cava pienillä ja jatkuvilla kuplilla. Viini on monivivahteinen ja siinä on voimakkaat kypsän hedelmän ja paahtoleivän aromit. Suussa makea, pehmeä ja silkkinen.

Suodatus ja kirkastus: Selluloosalevyt, bentoniitti (toisen käymisen jälkeen)

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat
+ luomuhiivat (toinen käyminen)

Cellers de Can Suriol on perheyritys, joka tuottaa laadukkaita Cavoja, jotka on tehty parhaiden luonnonmukaisen ja biodynaamisen viinivalmistuksen perinteiden mukaan. Heidän aidot ja alkuperäiset viininsä tehdään ainoastaan heidän omien viinitarhojensa rypäleistä, käsitellään heidän omassa kellarissaan ja pulloitetaan heidän omalla tilallaan. He käyttävät samoja menetelmiä kuin heidän esi-isänsä käyttivät parantaakseen maaperän laatua ja viiniä. Vain biodynaamisia ja luonnonmukaisia lannoitteita, jotka ovat peräisin viinin ja sherryn tuotannosta, käytetään. Koko viinintuotannossa ei käytetä mitään muita aineita kuin ainoastaan erittäin pieniä määriä sulfiitteja. Mitään kemiallisia tuotteita tai hiivoja ei lisätä viiniin ja se suodatetaan ainoastaan kerran selluloosalla pulloituksen yhteydessä. Tuotteen puhtaus erittäin tärkeä tuottajalle.

Can Suriol del Castell de Grabuac sijaitsee Font-Rubí:ssa, keskellä Alt Penedès:iä.

Brote Rosado

Roseeviini



DO Valencia, Espanja

Rypäleet Garnacha 100%

Alkoholi 12,5 %

Kuvaus

Valencian ainoa Garnacha-rypäleestä valmistettu Provence-tyyppinen luomu roseeviini on raikas ja hedelmäinen, ja sopii hyvin sekä seurusteluun että ruokajuomaksi.

Ruokasuositukset

Pastat, pizzat, vaalea liha (esim. kana). Sopii myös riisiruokien, kuten Paella, ja erilaisten juustojen kanssa. Erinomainen aperitiivi ja terassijuoma.

Viinintekijän kommentit

Kirkas vaalea lohen väri. Hyvin hedelmäinen; metsämansikan sekä punaisten ja raikkaiden hedelmien aromeita. Kevyt, mutta samalla intensiivinen viini, jolla on pitkä maku.

Tämä viini on ainutlaatuinen Valenciassa, koska kukaan muu siellä ei valmista luomu roseeviiniä Garnacha-rypäleestä, jonka luullaan olevan kotoisin Espanjasta. Viinin tuotannossa ei ole käytetty mitään muita lisä-aineita kuin hieman sulfiittia, joka on ainoa lisä-aine, jota Bodegas Los Pinos käyttää viineissään (paitsi tietysti sulfiittittomassa viinissään, 0%, mihin ei lisätä mitään).

Vuonna 1990 Bodegas Los Pinos:ista tuli ensimmäinen luomu-viinitila Valencian alueella, ja toinen koko Espanjassa. Heille luonnonmukainen tuotanto ei ole vain sääntöjen noudattamista, vaan se on filosofia, joka johtaa heitä kunnioittamaan ekosysteemiä ja säilyttämään terveytensä samalla kun he tarjoavat suuren nautinnon hyvien viinien ystäville. Harjoittamalla luonnonmukaista maataloutta kestäväällä ja tasapainoisella tavalla he säilyttävät maan hedelmällisyyden ja saavat näin huippulaatuisia viinirypäleitä. Vaikka luomuviljely vaatii enemmän työtä, he uskovat että se kuitenkin luo paremman tuotannon ja paremman elämän tulevaisuuden maaperälle. Siksi he ovat käyttäneet luonnonmukaisia menetelmiä jo yli 20 vuoden ajan.

Laatu, aitous ja tietoisuus

F Barrica

Tammikypsytetty punaviini

**DO Valencia, Espanja****Rypäleet** Monastrell 80%, Garnacha 20%**Alkoholi** 13,5 %**Kypsytytys** 4kk ranskalaisessa tammessa**Kuvaus**

Keskitäyteläinen, hedelmäinen, hieman paahteinen ja mausteinen vähäntanniininen viini seurusteluun ja ruokailuun.

Ruokasuositukset

Kana, paella, lihapadat, grilliruoat.

Viinintekijän kommentit

Kirsikanpunainen ja kirkas viini. Monivivahteinen ja houkutteleva tuoksu jossa aavistus punaista ja mausteista marjaa. Raikkaat paahteiset aromit integroituvat hyvin tuoksuun. Suussa runsas ja hyvärakenteinen, tupakan ja vihreän paprikan vivahteita. Lempeä ja pitkä jälkimaku.

Suodatus ja kirkastus: Bentoniitti**Hiivat:** Alkuperäiset luonnon hiivat

Bodegas Los Frailes on perheyrittys Valenciassa, jolla on pitkät perinteet jo vuodesta 1771. Heidän filosofiansa on tuottaa viinejä jotka heijastavat maan luonnetta (terroir) sekä kehittää alueen alkuperäistä rypälelajiketta, Monastrell:ia, joka on heidän viiniensä ydin.

Jo vuonna 1999 he päättivät palata juurilleen ja muuttaa koko tuotannon luonnonmukaiseksi sekä suunnitella uudestaan yli 40 vuotta vanha viinitilan Monastrell-rypäleen kannalta parhaimmaksi mahdolliseksi. Rypälehen on sentään syntynyt juuri Valenciassa. Tila kuului myös aikoinaan munkeille, ja heillä oli tapana levittää Monastrell-rypälettä, joten oli vain luonnollista, että he jatkaisivat perinnettä.

Intohimo, suuret taidot sekä perinteiden ja nykyajan tekniikan yhdistäminen ovat johtaneet poikkeuksellisen erinomaisiin viineihin, jotka ovat sekä kansallisesti että kansainvälisesti palkittuja, ja joissa on ainutlaatuinen persoonallisuus sekä korkea laatu.

Bodegas Los Frailesin koko tuotanto on biodynaamiseksi sertifioitu vuodesta 2019.



DO Valencia, Espanja

Rypäleet Monastrell 50%, Syrah 50%

Alkoholi 13,5 %

Kypsytytys 12kk ranskalaisessa ja amerikkalaisessa tammessa

Kuvaus

Täyteläinen, tuhti, hedelmäinen, pyöreä ja monivivahteinen viini jossa punaisen hedelmän, lakritsan ja kahvin aromeja.

Ruokasuositukset

Punainen liha, lammas, carpaccio, tapakset, manchegojuusto.

Viinintekijän kommentit

Kirsikanpunainen väri jossa violetteja vivahteita. Tuoksu on raikas ja voimakas jossa punaista hedelmää, hilloa, kirsikkaa ja luumua. Paahtoleivän aromeja sekä ripaus lakritsaa ja kahvia. Suussa hedelmä sulautuu täydellisesti tammen kanssa ja makeita tanniineja seuraa pyöreä, raikas ja monivivahteinen rakenne. Pitkä ja voimakas jälkimaku.

Suodatus ja kirkastus: Ei kumpaakaan

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Tämän viinin Syrah- ja Monastrell rypäleet tulevat eri puolilta Los Frailesin viinitilaa joissa on erilaiset maaperät. Syrah tulee pohjoiseen suuntautavalta rinteeltä jossa on kalkkikivinen maaperä, kun taas Monastrell on kasvanut köyhässä maassa minkä tuloksena on ollut hyvin konsentroituneet aromit.

Bodegas Los Frailes on perheyrittys Valenciassa, jolla on pitkät perinteet jo vuodesta 1771. Heidän filosofiansa on tuottaa viinejä jotka heijastavat maan luonnetta (terroir) sekä kehittää alueen alkuperäistä rypälelajiketta, Monastrell:ia, joka on heidän viiniensä ydin. Jo vuonna 1999 he päättivät palata juurilleen ja muuttaa koko tuotannon luonnonmukaiseksi sekä suunnitella uudestaan yli 40 vuotta vanha viinitilan Monastrell-rypäleen kannalta parhaimmaksi mahdolliseksi. Rypälehen on sentään syntynyt juuri Valenciassa. Tila kuului myös aikoinaan munkeille, ja heillä oli tapana levittää Monastrell-rypälettä, joten oli vain luonnollista, että he jatkaisivat perinnettä. Intohimo, suuret taidot sekä perinteiden ja nykyajan tekniikan yhdistäminen ovat johtaneet poikkeuksellisen erinomaisiin viineihin, jotka ovat sekä kansallisesti että kansainvälisesti palkittuja, ja joissa on ainutlaatuinen persoonallisuus sekä korkea laatu. Bodegas Los Frailesin koko tuotanto on biodynaamiseksi sertifioitu vuodesta 2019.

A Fleur de Pampre

Punaviini



Côtes du Rhône, Ranska

Rypäleet Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

Alkoholi 14 %

Kypsytytys betonisäiliössä

Kuvaus

A Fleur de Pampre - Viiniköynnöksen kukka: viettelevä viini, joka on kuin nuori ja hyväntuulinen henki. Sen hienovarainen sekoitus värejä ja makuja miellyttää aisteja. Sillä on tarkoitus hemmotella, ja sitä on ilo jakaa muiden kanssa. Ota hetki itsellesi tai ystäväsi kanssa, rentoudu ja mene aistilliselle matkalle eteläiseen ranskaan. Tämä hedelmäinen ja helposti lähestyttävä viini sopii nautittavaksi lähes milloin tahansa.

Ruokasuositukset

Grilliruoat, pastat, aasialaiset maut, juustot.

Viinintekijän kommentit

Kirsikanpunainen ja erittäin helposti lähestyttävä. Viini on täydellisen tasapainoinen. Viettelevä cuvee täynnä kypsää hedelmää notkeilla tanniineilla, jota voi nauttia koska tahansa. Parhaimmillaan huoneenlämpöisenä tai hieman viileämpänä.

Suodatus ja kirkastus: Kevyt suodatus

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Etelä-Rhône'n laaksossa, Provencessa, metsän reunustamassa paratiisissa, Visanin ja Saint-Mauricen kylien yläpuolella, Adrian Fabre ja hänen isänsä, François, valmistavat miellyttäviä ja tyylikkäitä viinejä. Tieto alueen maaperästä ja taito viininviljelystä on ollut Fabre de Rouvillen perheessä jo neljän sukupolven ajan.

Adrien ja François pyrkivät tekemään viinejä, jotka muistuttavat heitä itseään: luonnollisia, suoraviivaisia, iloisia ja tasapainoisia. He antavat viiniköynnösten kasvaa mahdollisimman luonnollisesti kunnioittaen sekä eläimistöä että kasvistoa ja sopusoinnussa tähtien kanssa. Domaine la Florane:lla ei käytetä mitään nykyajan keinotekoisia viinivalmistuksen menetelmiä, vaan koko tuotanto on biodynaamista koska se on heidän mielestään oikea tapa tehdä työtä - luonto ensimmäisenä. He eivät koskaan ole käyttäneet mitään kemikaaleja viinitarhoissansa.

"Pysy uskollisena sisimmälle intuitiollesi ja unelmillesi" - Tämä on Françoisen ja Fabren motto.

Laatu, aitous ja tietoisuus

Horitschoner Blaufränkisch

Tammikypsytetty punaviini



Mittelburgenland DAC, Itävalta

Rypäleet Blaufränkisch 100%

Alkoholi 13 %

Sulfiitit 32 mg/l

Kypsytytys 9 kk tammessa.

Kuvaus

Klassinen Mittelburgenland viini - rubiinipunainen, intensiivinen ja villi maku. Pitkä jälkimaku. Käsinpoimitut tarkkaan valitut rypäleet, spontaani käyminen alkuperäisillä hiivoilla. Luonnollinen malolaktinen käyminen.

Ruokasuositukset

Kalaruoat, äyriäiset, kanaruoat, vasikanliha, pastat tomaattikastikkeilla, juustot.

Viinintekijän kommentit

Tuoksussa karhunvatukkaa, tummaa kirsikkaa ja mausteisuutta. Maussa hienot tanniinit ja hyvin integroitunut hapokkuus. Pitkä jälkimaku.

Suodatus ja kirkastus: Ei kumpaakaan

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Franz Weninger palasi vuonna 1999 kotiin Itävaltaan Kalifornia-reissultaan missä hän oli kauhustellut heidän "Disneyland-viinitarhoja". Kauhukseen hän löysi isänsä viinikellarista, jossa ranskalainen enologi oli myymässä hänelle mm hiivoja, entsyymejä ja tanniinia – mitä hän oli nähnyt amerikkassa ja halusi välttää oli tapahtumassa myös kotona oman perheen viinitarhassa! Hän puhui isänsä kanssa, joka onneksi kuunteli, ja vuonna 2000 lisäaineiden käyttö lopetettiin, ja kaikki viinit alkoi myös käydä spontaanisti alkuperäisillä hiivoilla. Kohta alettiin myös humuksen viljely ja pikku hiljaa huomattiin, että luonnonmukaisen viljelyn avulla viinitarhat pysyivät terveimpänä ja tasapainossa. Tuntui kuitenkin siltä, että viljelystä puuttui vielä se jokin, ja vuonna 2005 he alkoivat kokeilla biodynaamisia menetelmiä. He huomasivat nopeasti, että biodynaaminen viljely preparaatteineen oli heille se oikea juttu ja tuotti parhaimmat rypäleet ja viinit.

Biodynaaminen viljely ei ole Weningerin ainoa tapa toimia kestävästi, vaan myös sosiaalisen vuorovaikutuksen on oltava kestävä, kuten myös viinitilan energiakulutus. He lämmittävät rakennuksensa oman metsänsä puulla. Heillä on luonnollinen viinikellari. He käyttävät pohjavettä jäähdytykseen. He tuottavat sähköä aurinkokennojen avulla, ja he ajavat sähköautoilla viinitarhoissa. "Oikea tapa on vähentää kaikkea ainoastaan siihen mikä on välttämätöntä."

Franz Weninger



Primitivo Fatalone

Tammikypsytetty punaviini



Gioia del Colle DOC, Italia

Rypäleet Primitivo 100%

Alkoholi 14,5 %

Kypsytys 6kk slavonialaisessa tammessa, 6-9kk terässäiliössä.

Kuvaus

Täyteläinen, samettinen ja lämmin viini jossa kypsää hedelmää, paahdettua mantelia, marjaa, mausteisuutta ja mineraalisuutta.

Ruokasuositukset

Pastat kastikkeilla, vahvasti maustetut liha- ja riistaruoat, grillattu kala ja kypsytetyt juustot. Myös mausteiset kalaruoat sopivat hyvin viinin kanssa.

Viinintekijän kommentit

Intensiivinen rubiinipunainen väri jossa violetteja säteitä. Marjaisa ja hedelmäinen viini, jossa huumaavia hapankirsikan ja luumun aromeita sekä hienostunut mausteisuus. Pehmeä, lämmin ja tasapainoinen. Jälkimaussa paahdettua mantelia, joka on tyypillistä Gioia del Collen Primitivolle.

Suodatus ja kirkastus: Ei kumpaakaan

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Primitivo Fatalone on kypsynyt 6 kuukautta käytetyissä slavonialaisissa tammitynnyreissä ja sen jälkeen vielä 6-9 kuukautta terässäiliöissä. Viini on saanut kypsyä rauhassa äänieristetyssä kellarissa jossa se on saanut musiikkiterapiaa: sekoitus klassista musiikkia ja luonnon ääniä joka stimuloi viinin mikroflooran toimintaa ja tukee sen kehittymistä. Se, että tämä punaviini sopii niin hyvin mausteisten kalaruokien kanssa, johtuu tuottajan mukaan maaperästä jossa viiniköynnökset kasvavat. Maasta on nimittäin löytynyt paljon merifossiileja, mikä tarkoittaa, että maa on joskus ollut meren alla.

Fatalone-nimi tulee Filippo Petreran lempinimestä, Il Fatalone, joka tarkoittaa naisten viettelijää jota ei voi vastustaa. Filippo oli perheen isäntä kun ensimmäinen Fatalone viini pulloitettiin. Hän eli 98 vuotiaaksi ja nautti aamiaiseksi joka aamu puoli litraa tuoretta maitoa ja puoli litraa Primitivo-viiniä.

Fatalonen viinitarhaa on aina hoidettu luonnonmukaisesti, mikä on muutenkin aina ollut perheen elämäntyyli; luonnon kunnioittaminen, eikä ainoastaan trendikäs liiketoimintamalli. Kaikki viiniköynnökset kasvavat viinivalmistamon ympärillä eikä niitä kastella. He käyttävät nyt myös ainoastaan aurinkoenergiaa. Näin he voivat nyt todeta ylpeästi, että heidän toimintansa on 100% kestävää ja ilman CO2 päästöjä.

Laatu, aitous ja tietoisuus



AOP Cheverny, Ranska

Rypäleet Pinot Noir 50%, Gamay 50%

Alkoholi 13 %

Kuvaus

Kevyt, raikas ja hedelmäinen biodynaaminen viini, joka on valmistettu karboonisella maseraatiolla rypäleen omilla luonnollisilla hiivoilla. Helposti juotava iloinen ja pehmeä viini, joka sopii hyvin seurusteluun ja aurinkoterassille, mutta joka on myös erinomainen ruokaviini vaikkapa grillipöytään.

Ruokasuositukset

Grilliruoat, valkoiset lihat, kalaruoat, naposteltavat, marinoidut kasvikset, mausteiset ruoat.

Viinintekijän kommentit

Raikas ja hedelmäinen tuoksu. Maultaan iloinen. Tuoksussa kirsikkaa, sitrushedelmää ja punaherukkaa.

Suodatus ja kirkastus: kevyt suodatus: piimaa

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Gendrierin perhe on 7 sukupolven ajan kasvattanut harvinaista Romorantin-rypälelajiketta sekä kehittänyt ainutlaatuisia sekoituksia Sauvignon Blanc- ja Chardonnay-rypäleistä sekä Pinot Noir- ja Gamay-rypäleistä.

Kaikki heidän viininsä rypäleet on viljelty heidän omalla tilallaan ja he uskovat kovasti, että hyvä viini voi ainoastaan syntyä hyvistä ja terveistä rypäleistä. Viinit saavat käydä omilla luonnollisilla hiivoillaan, eikä viineihin lisätä mitään muuta kuin pieniä määriä sulfiitteja. Tällä luonnollisella "simple winemaking"-tavalla he valmistavat tasapainoisia terroir- ja vintageviinejä. Viinit ovat kaikki laatuluokitukseltaan Cheverny tai Cour-Cheverny AOC.

Huardsin tavoitteena on valmistaa luonnollisia viinejä, joita voi nauttia oikeasti. Heidän viiniensä ominaisuuksiin kuuluu hedelmäiset aromit, tasapainoinen rakenne ja pitkä, ihastuttava mineraalisuus.

Castello di Tassarolo



Cuvée Monferrato Rosso NS

Nuori punaviini

**Monferrato DOC, Italia****Rypäleet** Barbera 80%, Cabernet Sauvignon 20%**Alkoholi** 13,5 %**Kuvaus**

Mustikkametsäinen, marjainen ja pehmeä viini johon ei ole lisätty sulfiitteja. Hedelmäisessä viinissä on kiltit tanniinit ja miellyttävä tuoksu joka tekee siitä helposti lähestyttävän. Sopii erittäin hyvin seurustelujuomaksi, mutta toimii myös monen ruoan kanssa.

Ruokasuositukset

Vaalea ja punainen liha, pastat, juustot, kasvikset, risotot ja meren antimet. Myös hyvä seurusteluviini.

Viinintekijän kommentit

Väri: Rubiinipunainen jossa granaatin värisiä häivähdyksiä.

Tuoksu: Syvä, helposti lähestyttävä, huumaava ja hienostunut tuoksu, jossa kirsikkaa ja villejä marjoja.

Maku: Lämmin ja pehmeä maku, lopussa mausteisuutta.

Suodatus ja kirkastus: Paperilevyt

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Castello di Tassarolon tilalla ollaan varmoja siitä, että viini ja sen laatu saavutetaan jo viinitarhassa. Biodynaaminen viljely, jolle tuottaja on omistautunut, on saanut aikaan rypäleet, jotka ovat harmoniassa sekä itsensä että luonnon kanssa. 20h kokoisella viinitilalla työskentelee neljä työhevosta ja painavien koneiden käyttöä vältetään.

Huolellinen sadonkorjuu, nykyaikainen tekniikka, jäähdetyksen salliminen ja monen vuoden kokemus on mahdollistanut tämän viinin valmistamisen ilman sulfiittien lisäämistä minkäänlaisessa muodossa. Tulos on erinomainen. Erilainen ja uusi, luonnollinen ja miellyttävä. Viini jossa on merkittävät aistinvaraiset ominaisuudet jotka on saavutettu kovalla työllä.

Castello di Tassarololle on aina ollut ensisijaisen tärkeää, että viineissä on korkein aistinvarainen laatu, että ne ovat tehty ammattimaisesti, ja että niitä on ilo juoda. Heidän filosofian ydin on kaiken elämän kunnioittaminen. Kunnioitetaan luontoa, ympäristöä, ihmisiä jotka työskentelevät tilalla, kasveja, puita, eläimiä, hyönteisiä ja tietenkin kaikkia jotka juovat heidän viinejään ja työskentelevät heidän kanssaan.

Kékfrankos Balf

Tammikypsytetty punaviini



Soproni Kékfrankos

Rypäleet Kékfrankos (Blaufränkisch) 100%

Alkoholi 13,5 %

Sulfiitit 23 mg/l

Kypsytytys 14 kk tammessa.

Kuvaus

18-46 vuotta vanhoissa viinitarhoissa kasvaneet Sopronille tyypilliset käsin poimitut Kékfrankos rypäleet muodostavat tämän luonnollisen ja laadukkaan unkarilaisen viinin.

Ruokasuositukset

Riista, kanaruoat, vasikanliha, ankka, pastat tomaattikastikkeilla, juustot, grilliruoat.

Viinintekijän kommentit

Tuoksussa tummaa kuivattua marjaa, karhunvatukkaa, makeaa kirsikkaa ja yrttejä. Maussa tanniinit hyvässä tasapainossa, mukava hapokkuus, monivivahteinen, pitkä jälkimaku.

Suodatus ja kirkastus: Ei kumpaakaan

Hiivat: Alkuperäiset luonnon hiivat

Kékfrankos (Blaufränkisch) on Sopronin viinilaji. Sieltä se on peräisin. Viime vuosina tämä lajike on saanut paljon kansainvälistä mainetta, mutta Unkarissa maine on vielä ollut melko huono. Pitkän aikaa tätä rypäleettä ymmärrettiin ja käsiteltiin väärin. Kukaan ei huolehtinut siitä, kunnes Franz Weningerin isä valmisti Unkarin ensimmäisen laadukkaan Kékfrankosin vuonna 1997. Balf on pieni kylä Neusiedl-järven vieressä. Alueella on paljon terveysläheteitä. Joitakin käytetään terapeuttisina kylpyinä, kun taas joistakin pullotetaan mineraalivettä. Weningerin perhe tuntee Sopron-alueen erittäin hyvin, ja tätä syvää tietämystä on käytetty tämän Kékfrankos-viinin valmistuksessa.

Biodynaaminen viljely ei ole Weningerin ainoa tapa toimia kestävästi, vaan myös sosiaalisen vuorovaikutuksen on oltava kestävä, kuten myös viinitilan energiakulutus. He lämmittävät rakennuksensa oman metsänsä puulla. Heillä on luonnollinen viinikellari. He käyttävät pohjavettä jäähdytykseen. He tuottavat sähköä aurinkokennojen avulla, ja he ajavat sähköautoilla viinitarhoissa. "Oikea tapa on vähentää kaikkea ainoastaan siihen mikä on välttämätöntä."

Laatu, aitous ja tietoisuus



KIITOS AJASTASI.

ANNA JA MIKAEL

Laatu, aitous ja tietoisuus