

parempaa viinikulttuuria

talvi 2021





Kuvassa on Viinitien oma, Saksan Pfalzissa sijaitseva 0,2 ha viinitarha Raja, joka on vuokralla Friedrich Beckeriltä. Raja sijaitsee juuri ja juuri Ranskan puolella mutta viini on ehdottomasti saksalaista.

Raja Riesling 2014 / 2015

29,98 € €, 950787 / 915397 (TV)



Toni Immanen

Viinitien perustaja ja
toimitusjohtaja

Missiomme on tehdä parempaa viinikulttuuria

Viinitie Oy on vuonna 2003 perustettu viinejä, laatutisleitä ja Coravin-viini-laitetta maahantuova yritys. Valikoimamme keskittyy mielenkiintoisimpiin tuottajiin, joilla on tarina kerrottavanaan. Bulkkituotteet eivät ole meitä varten – tavoitteenamme on nostaa persoonallisia, äärimmäisen hyvän hinta-laatusuhteen juomia kaikkien saataville. Haluamme kehittää pohjoismaista juomakulttuuria laadukkaampaan suuntaan sekä tukea pientuottajien elinkeinoa ja kulttuurillis-historiallisesti merkittäviä viinialueita.

Viinitien tiimi koostuu tällä hetkellä seitsemästä juoma-alan ammattilaisesta, joihin lukeutuu myös kaksi Master of Winea. Jengiimme kuuluu myös monikansallinen liuta sydämellisiä tuottajia, joiden kanssa ideoimme omia poikkeuksellisia brändejämme ja ponnistelemme tarjotaksemme markkinoille laadukkaampia juomia.

Innokkuus ja halu tuoda hyvä juoma kaikkien saataville on kannustanut meitä Viinitieläisiä hyppäämään myös tuotantopuolelle ja valmistamaan viinejä yhteistyössä pitkäaikaisten tuottajaystäviemme kanssa Saksassa, Espanjassa, Ranskassa ja Italiassa.

Toimintamme pääpaino on ollut pitkään HoReCa-kentällä ja viime vuoden aikana laajensimme valikoimamme Alkossa kattamaan lähes 350 tuotetta. Kommelluksitta ja tuotekatkoksitta emme ihan selvinneet, mutta iloksemme tuotteemme ovat löytäneet tiensä viiniharrastajien koteihin varsinkin Alkon verkkokaupan kautta.

sesongissa

hyvää pataa





Pasi Ketolainen MW

"Pitkään haudutetut padat vaativat seurakseen täyteläisiä tai runsaan hedelmäsiä viinejä riippuen haudutetusta raaka-aineesta. Mikäli padassa on porsasta tai pienriistaa, suosittellemme tempranilloa ja sienten kanssa jopa runsaan hedelmäistä ja tammen tukemaa pinot noiria.

Suurriistasta, lampaasta, hevosesta tai häränlihasta valmistettujen patojen kumppaniksi voi valita tuhdimman barosalaisen GSM-blendin tai temperamenttisen alkuperäislajikkeista valmistetun sisilialaisen."



Porsaanlihalle ja pienriistalle

Malasenda Roble 2018

Ribera del Duero, Espanja

Malasenda Roble Ribera del Duerosta on saanut nimensä espanjankielen ilmaisusta "väärä polku". Garcian suku on jo useiden sukupolvien ajan viljellyt Bodegas Monteabel-lónin 140 ha tarhoja Nava de Roan pikkukaupungissa 760-950 metrin korkeudella merenpinnasta.

Malasenda tarjoilee alueen perinteistä poikkeavaa, raikkaan ja eloisan hedelmäistä tyyliä. Tempranillo (100 %) rypäleet ovat kasvaneet Duero-joen hiekka- ja sora-törmillä, mikä lisää viinin raikasta hapokkuutta rypäleiden madaltuneen pH-arvon myötä. Viini on käynyt spontaanisti terästankeissa ja Roble nimessä viittaa vain viiden kuukauden kypsytykseen käytetyissä ranskalaisissa (50 %) ja amerikkalaisissa (50 %) barrique-tammitynnyreissä. Ei siis ihme, että samaan tapaan tilan omalla etiketillä valmistettu viini on jo usean vuosikerran osalta arvosteltu lähes 90 pisteellä Espanjan johtavassa vuosittaisessa viinioppaassa Guia Peñinissä.

14,75 €
499427

Lampaan- ja hirvenlihalle

Terre Nere Etna Rosso

Sisilia, Italia

Lähes kilometrin korkeudella merenpinnasta sijaitsevat "Mustien maiden tilan" 5-50-vuotiaat köynnökset kasvattavat rypäleitä Sisilian tyypillisestä ilmastosta poikkeavissa oloissa, joita usein verrataan Piemonteen tai Burgundiin. Nerello Mascalese ja Nerello Cappuccio -paikallislajikkeista Etnan tuliperäisiltä pohjoisrinteilta valmistettu Terre Nere Etna Rosso käy terästankissa ja kypsyy sen jälkeen 10-11 kuukautta suurissa ranskalaisissa tammitynnyreissä.

Vuosikerrasta toiseen maailman johtavilta viiniarvioijilta yli 90 pisteen arvioita keräävä, hienostuneen monipuolinen ruokaviini sopii viinintekijä Marco di Grazian mukaan "mille tahansa ruoalle, kunhan se on kunnolla valmistetua".



24,90 €
927617



16,89 €
912157

Sieniä sisältäville padoille

X-Berg Pinot Noir 2015 Pfalz, Saksa

X-berg Pinot Noir syntyi Viinitien ja Saksan arvostetuimpiin punaviinintekijöihin lukeutuvan Fritz Beckerin yhteistyön tuloksena. Saksan huipputuottajien VDP-järjestöön kuuluva Weingut Becker sijaitsee Schweigenissa, Etelä-Pfalzissa, vain 500 metrin päässä Ranskan rajasta ja tilan 28 ha tarhoista yli 60% sijaitsee Alsacen puolella. Beckerin Pinot Noirien arvostus selittyy paitsi lajikkeelle optimaalisella maaperällä (hiekkainen kalkkikivi) myös täydellisyyttä tavoittelevalla viininteolla. Viinit eivät ole sertifioidusti luomua, mutta iso osa Pinot Noireista kypsyy Domaine de la Romanée-Contin kerran käyttämissä tammitynnyreissä. Beckerin Pinot Noirit ovat tyyliään tekijänsä näköisiä; rehevän rotevina ne viihtyvät ruokapöydässä täyteläistenkin makujen kumppanina.

Hevosen- ja peuranlihalle

Torbreck Old Vines GSM 2014 Barossa, Australia

Alle 30 vuodessa perustamisestaan kulttimaineeseen noussut Torbreck valmistaa viinejä välimerellisen ilmaston hellimässä Barossan laaksossa. viinintekijä Ian Hongellin tekemät viinit ovat täyteläisyydestään huolimatta elegantteja ja eloisia ja siten varsin mainioita kumppaneita ylikypsälle lihalle, joka kaipaa viiniltä sähköisyyttä ja vain hillitysti kuivattavaa tammea.

Rhône alueelle tyypilliset Grenache-Syrah-Mourvèdre-sekoitteet ovat olennainen osa myös Barossan viinintekohistoriaa, sillä Barossan ensimmäiset ja nykyisin vanhimmat köynnökset ovat Grenache-köynnöksiä. Grenache tuottaakin upeita viinejä Barossan hiekkamaaperillä, kun taas Syrah viihtyy paremmin savimailla.

Tilausvalikoimatuote



19,99 €
951924

blinejä!

Aromikkailla ja umamisilla lisukkeilla täytetty rasvainen blini on viinin valinnan kannalta haastava annos. Paahteinen samppanja tai muu pitkään pullossa kypsynyt kuohuviini on pitkässä valmistusprosessissa syntyneiden paahteisten aromiensa puolesta ilmeinen valinta.



30,70 €
910537



6 av 6

Svenska Dagbladet 12/2019

5 av 5

Dagens Nyheter 12/2019

5 av 5

Gourmet 2/2020



Chouette de Champillon Brut Champagne, Ranska

Suomen ja ylistävien arvioiden johdosta pian myös Ruotsin suosituin samppanja on pitkän pullokypsytyksen (min. 24 kk) ja pääosin Premier ja Grand Cru -palstoilta tulevien punaisten rypäleiden ansiosta runsas blinien kumppani.

Tämän samppanjan rypäleet saadaan pääosin Autréaun perheen hallinnoimilta tarhoilta ja suvun 350-vuotinen viljelyosaaminen varmistaa sen, että myös pienissä pullokoissa pöllösamppanjan nauttija on ostokseensa tyytyväinen.

Samppanja on nimetty Champillonin Pöllöksi, sillä kylän tunnuksena-kin komeilevia pöllöjä tavataan Champillonin viinitarhoja ympäröivistä metsistä. Myös kylän nuorison väitetään kutsuneen toisiaan salaisiin iltatapaamisiin toisilleen metsässä huhuillen.



Carl Loewen Quant Riesling 2019 Mosel, Saksa

Vain 15 hehtaarin kokoista, ainoastaan rieslingejä tekevää Carl Loewenin perhettä pyörittää isä Joseph ja vaimo kolmekymppinen poika Christopher. Christopher sai nuoresta iästään huolimatta Vuoden viinintekijä -tittelin Stuart Pigottilta (James Sucklingin Saksan viinien asiantuntija) vuonna 2017.

Vuonna 2020 myyntinsä tuplannut Quant Riesling on klassinen Moselin riesling, jossa värisevää hapokkuutta tasapainottaa upea kukkeus ja mukava tujaus jäännössokeria. Blinipöydässä jäännössokerille on paikka, sillä se pehmentää tattarijauhojen karvautta ja raan sipulin poltetta.



Smetanasta, sipulista ja pippurista huolimatta viini ei saisi peittää mätien, raakojen kalojen tai sienten hienostunutta aromimaailmaa alleen. Viinin tulisi ryhdikkäällä hapokkuudellaan paitsi leikata blinien rasvaisuutta myös täydentää makujen ilotulitusta ja lisukkeiden mahdollista kermaisuutta. Pirteän pippurinen ja aromikas Grüner Veltliner onkin oiva kumppani bliniaterialle.

Loimer Lois Grüner Veltliner 2019 **Luomu** Kamptal, Itävalta

Jo reilun kahden vuosikymmenen ajan maansa kansainvälisesti tunnetuimpiin ja arvostetuimpiin viinituottajiin lukeutuva, biodynaamisen tuotannon pioneeri Fred Loimer tekee viininsä Kamptalin viinipääkaupungissa Langenloisissa.

Aromikkuutta lisäävän lyhyen maseraation jälkeen pääosin terästankissa valmistunut ”grüner” on ruokapöydässä nappivalinta herkuttelijalle, joka kaipaa vaihtelua rieslingille.

sushi

Sushin seurana saken ja teen ohella toimivat parhaiten hapokkaat, matala-alkoholiset ja puhdaspiirteiset viinit, joissa runsas parfyymisyys tai tammi eivät peitä tuoreiden meren herkkujen hienostuneita makuja. Samppanjan pitkä pullokypsytyks taas tuottaa aromeita, jotka yhdistyvät mainiosti soijan kanssa. Riesling-viinit taas auttavat korostamaan susheissa käytettyjä mausteita, kuten wasabia ja inkivääriä. Uskaliainmat kokeilevat hyvin miedosti tammitettua saksalaista Pinot Noiria lohisushien seurana.

Herkille susheille suunniteltu

Bassanoshiro Bianco 2017 Luomu Veneto, Italia

Venetolainen Bassanoshiro Bianco on Viinitien nimenomaan sushille ja Japanin keittiön herkuille valmistuttama viini. Sekoite Garganegaa (60 %) ja Vespaiolaa (40 %) on saanut nimensä Bassanon alueelle tyypilliseltä valkoiselta haikaralta. Maultaan viini on pirteän sitruksinen sekä mineraalinen ja aromimaailmasta voi aistia jasmiininkukkaa ja yrttejä. Tämä sushiviini sopii herkkimillekin susheille, kuten kampasimpukka- tai siikanigireille.

Tilausvalikoimatuote



Takuuvaima valinta

X-Berg Riesling 2019 Rheingau, Saksa

Vuoden 2020 aikana myyntinsä yli kaksinkertaistanut Rheingau Riesling syntyi Viinitien omistajan Toni Immasen ja Georg Breuerin päävinintekijän, ruotsalaisen Markus Lundénin, ystävyys tuloksena. X-Berg ilmentää modernia ja herkullista 2000-luvun Rieslingiä, jossa terästankkikäymisen hedelmäisyys ja puhdaspiirteisyys yhdistyvät raikkaaseen hapokkuuteen ja ruokayhdistettävyyttä parantavaan ripaukseen jäännössokeria (6 g/l).



California-makeille

Xanadu Exmoor Sauvignon Blanc Semillon *Margaret River, Australia*

Margaret River on nuori viinivalmistusalue, sillä ensimmäiset köynnökset istutettiin 1967. Siitä huolimatta alueella tuotetaan 20% Australian premium-viineistä, vaikka maan kokonaistuotannosta se raapaisee vain vajaa 3 %.

Xanadu Exmoor on valmistettu käyttäen 85% Sauvignon Blancia ja Semillonia. Sauvignon Blancin vehreys ja Semillonin tuoma passion-hedelmäisyys sopivat mahtavasti shiso-lehdille ja moderneille, avokadon ja katkarapuan sisältäville susheille, kuten california-makeille.



13,05 €
591917

Me Viinitieltä väitämme tietävämmä aika paljon sushin ja viinin yhdistämisestä: Olemme toimittaneet viinit sisaryrityksemme, Sushibar + Wineen ravintolan avauksesta, vuodesta 2010 lähtien.

Umamisille susheille

Champagne Le Bullet Brut *Champagne, Ranska*

Maison Burtin valmistaa tämän 95% punaisista lajikkeista valmistetun samppanjan tribuuttina 1920-luvulle, joka tunnetaan historiassa ilon ja optimismin aikana, jolloin samppanjasta tuli lähes kaikille saatavilla olevaa luksusta. Essi Avellanin MW ja useiden muiden kotimaisten julkaisujen laadultaan erinomaiseksi alle 30€:n samppanjaksi kehuman viinin nimi viittaa paitsi kupliin myös tarhoilla syök-sähteleviin haarapääskyihin.

Vähintään 20 kk kypsäminen ja 9 g/l dosagen johdosta Le Bullet on varsinainen ruokapöydän kameleontti – ei siis ihme, että Le Bullet nousi tilausvalikoimasta normaalivalikoimaan vain vajaassa kahdessa kuukaudessa ja heti ensimmäisenä valikoimavuonnaan aivan kategoriansa myydyimpien joukkoon.



29,70 €
902791

sesongissa



pizzailta tiedossa?



Klassisille pizzoille

Borgogno Barbera d'Alba 2019 **Piemonte, Italia**

Barolon kylän vanhimman tuottajan mestarillinen Barbera on erinomainen osoitus siitä, miksi Piemonte-tuntijan on syytä perehtyä Nebbiolon ohella muihinkin maakunnan päälaajikkeisiin.

Tsaari Nikolai II:n suosiman ja kansainvälisesti muutenkin erittäin korkealle arvostetun kultitalon omistaa nykyisin Eataly-ravintoloistaan tunnettu Farinetti perhe, joten viinin sopivuus Italian keittiön herkkuihin toteutuu varmasti.



18,99 €
959008

Hapokkaan tomaatin, rasvaisen juuston ja pizzamestarin viitseliäisyydestä riippuvien hiivakäymisaromien täydentäminen vaatii viiniltä paitsi ryhtiä, myös herkyvää hedelmäisyyttä.

Raikkaan hapokas ja runsas Barbera on takuuvarma ja tasapainoinen kumppani pizzalle, jonka täytteet ovat tutun turvallisia. Ripassot puolestaan kestävät rohkeammankin revittelyn.



Tuhdeille, talvisille pizzoille

Pegasus Valpolicella Ripasso Superiore 2017

Veneto, Italia

Viinitie on tehnyt Pegasus-viinisarjan yhdessä San Cassianon perhetilaa luotsaavan Mirko Sellan kanssa ilmentämään modernia, 2000-luvun tyyliä, jossa jäännössokeri ei todellakaan näytle pääosaa.

Pegasus Ripassossa onkin 5,5 g/l happoja ja vain 6 g/l jäännössokeria. Suurin osa sekoitteesta (80 %) on Corvinonea, joka tuo viiniin mehevää mausteisuutta ja hapankirsikkaisuutta. Myös tammi on tässä viinissä jätetty taka-alalle, sillä puolet viinistä on kypsynyt terästankissa, puolet 24 kk tynnyreissä.

Pegasus Ripasson mehevyys on omiaan tulisten ja lihaisten tai siniho-mejuustolla täytettyjen maukkaiden pizzojen parina.

Tilausvalikoimatuote

Samaan sarjaan kuuluu myös

Pegasus Appassimento 2018 16,99 €, 908267 (TV)

Pegasus Amarone della Valpolicella 2016 29,98 €, 959075 (TV)

19,99 €
904775



Valpolicellan appassimento-menetelmällä tehtyjen viinien kontekstissa puhutaan liian harvoin Valpolicellan eri ala-alueista.

Mezzane di Sotto sijaitsee Veronan itäpuolella ja ilmaston muuttuessa Valpolicellan nimekkäimmät talot ovat alkaneet hankkia tarhoja tältä köyhän kalkkikivimaaperän ja korkean ilmanalan omaavalta kukkulaiselta seudulta, joka muistuttaa hyvin paljon Valpolicellan Classico-alueita.

19,94 €
923436



Pohjoismaisille pizzoille

Acqua in Fiamme Ripasso Superiore 2017

Veneto, Italia

Vain kahdeksassa päivässä tilausvalikoimasta vakiovalikoimaan myynyt Acqua in Fiamme Ripasso Superiore lukeutuu viinintekijä Mirko Sellan mukaan hänen uransa parhaimpiin Ripassoihin. Yhteistyössä Suomen suosituimman artistin kanssa viinin tyylistä aina koko pakkauksen yksityiskohtiin saakka suunniteltu Acqua in Fiamme on hienostuneen ryhdikäs valinta pohjoismaisten makujen, kuten savuporon ja kanttarellien sävyttämään pizzailtaan.

Tommy ja Heidi yrittävät ennustaa tulevaa



Tommy Luhtala

Viinitien Horeca-
myyntitiimin vetäjä



Heidi Mäkinen MW

Viinitien Portoflio Manager

Mikä trendi ei ota
laantuakseen?

"Moselin monipuoliset rieslingit kiinnostavat ravintolakenttää edelleen. Samoin Burgundin viinit ja Burgundin tyylliset viinit myyvät erittäin hyvin."

"Rosén kysyntä on noussut maailmanlaajuisesti jo pitkään monien tuotteiden kysynnän ylittäessä tarjonnan. Provence on toiminut pitkään suunnannäyttäjänä, mutta uskon kategorian laajenevan ja moninaistuvan."

Mikä on nyt
uusinta uutta?

"Kiinnostus laadukkaita alkoholittomia vaihtoehtoja kohtaan on kasvanut. Suomalaiset sommelierit ovat äärimmäisen tiedonjanoisia ja myös ravintoloiden asiakkaat ovat kiinnostuneita kokeilemaan uusia tuntemattomia viinialueita."

"Espanjalaiset viinit ovat tällä hetkellä todella kuumaa kamaa. Maan renessanssia elävät alkuperäislaajikkeet ja terroirit kiinnostavat nyt viinimaailman mielipidevaikuttajia ja suuntaa näyttäviä maahan-tuojia."

Mikä viinitrendi on
mennyt jo ohi?

"Riesling ei ole menossa minnekään, mutta kovin huuma on laantunut. Samaa makuprofiilia haetaan nyt albariñoista.

Konsentroituneiden ja tammisten punaviinien kysyntä on myös vähentynyt, sillä ruokatuotteessa painottuvat raikkaus ja puhtaat maut."

"Sokeri. Koko ajan ollaan menossa kuivempaan suuntaan. Tähän vaikuttaa tietenkin terveystrendi, mutta myös ilmaston lämpeneminen tuottaa kypsempiä rypäleitä, joten viinit eivät tarvitse enää niin paljoa sokeria."

Mikä pysyy vielä pie-
nen piirin
juttuna?

"Natural-viineistä puhutaan paljon, mutta tosiasiaa niiden käyttö rajoittuu muutamaan niihin erikoistuneeseen ravintolaan."

"Premium sherry ja madeira kiinnostavat maailman huippuravintoloiden sommeliereja ja harrastajia, mutta saa nähdä, ottaanko trendi tuulta alleen."

Mikä on "se"
seuraava hitti?

"Etnan rinteillä tehdään upeita, elegantteja ja terroir-vetoisia viinejä. Etna onkin mielestäni Välimeren Burgundi."

"Albariño! Riesling toimi hapokkaan ja hedelmäisen viinityylin tienraivaajana ja Rias Baixasin hinnat ovat vielä erittäin järkeviä laatuun nähden."

cavat

Talvikauden herkulliset, usein paahdetut kalat kuten hauki, made ja merikrotti viihtyvät Barcelonan pohjoispuolella valmistettujen cavojen kanssa, kunhan viinissä on vain riittävästi luonnetta! Pitkä pullokypsytytys parantaa viinin yhdistettävyyttä runsaille mauille, kuten ruskistetulle voille tai maukkaille kastikkeille.



Valkoisten kukkien huumaa

Flors Blanques Cava Reserva Brut

Penedès, Espanja

Viinitalle valmistettu, 15-18 kuukautta pullossa kypsynyt Flors Blanques Cava Reserva on saanut nimensä Alt-Penedèsin viinitarhoilla kasvavien valkoisten kukkien mukaan. 1780-luvulta saakka viiniä viljellyt Maset rajoittaa satomääriä noin 70 %:iin alueen sallimasta maksimimäärästä. Poikkeuksellisen erinomaisen laatu-hintasuhteensa vuoksi tyyli puhdas, raikas ja hienostunut Cava sopii erityisesti merellisten blinilisäkkeiden seuraksi.



Samaan sarjaan kuuluu myös

Flors Blanques Cava

Organic Reserva Brut Luomu 13,98 €, 918982 (TV)

13,75 €
900817

Proseccon kreisistä suosioista huolimatta cava pitää pintansa. Suomalaiset nauttivat viime vuonna cavaa lähes yhtä paljon kuin vuonna 2019. Ruotsissa on nähtävissä todellinen cava-buumi, sillä cavatoimitukset Ruotsiin kasvoivat 30 % vuonna 2019. Samanlainen, useiden kymmenien prosenttien kasvu nähtiin myös Japanin, Venäjän ja Puolan markkinoilla.

Lähde: DO Cava



Maailman parhaana palkittu

Maset L'avi Pau Gran Reserva Cava Brut Nature 2014

Penedès, Espanja



The Champagne & Sparkling Wine World Championships 2019 -kilpailun Cava Brut Nature -kategoriassa parhaana palkittu premium cava on kunnianosoitus Masetin perhetilan vuonna 1780 perustaneelle Pau Massanalle. Perinteisiä Cava-lajikkeita on täydennetty Chardonnay'lla ja viiniä on kypsytetty 36 kk pullossa. Myös L'avi Paun seuraava vuosikerta 2016 nappasi saman tittelin vuoden 2020 CSWWC-kisassa, jota tuomaroivat kuohuviinimaailman kultasuut Essi Avellan MW ja Tom Stevenson.

Tilausvalikoimatuote

17,99 €
932283

Vall Dolinan cava on ollut Viinitien valikoimassa jo yli 15 vuotta, sillä se on ravintoloiden keustosuosikki huikean laatu-hintasuhteensa ansiosta.

30 000 cavapulloa tuottavalta artesaanilta

Vall Dolina Reserva Cava Brut Nature Luomu

Penedès, Espanja

Raimon Badell Rosés tekee laadukkaat artesaanicavansa luomumenetelmien ja täysin käsityönä vuonna 1729 rakennetulla Can Tutusaus -tilallaan pienessä Olesan kylässä Mas Garrafin ylängöllä Penedèsissä. Kalkkimaaperällä kasvavat vanhat köynnökset tuottavat hapokkaita viinejä ja köynnösten satomäärä on vain puolet siitä, mitä muualla Penedèsissä.

Kypsytyksen aikainen tanssitus tapahtuu käsityönä ja 24 kuukautta pullossa kypsytetty Cava uudelleenkorkitetaan täysin manuaalisesti. Raimon työskentelee tilalla pääosin yksin, sillä pieni tila tuottaa vain noin 60 000 pulloa viiniä vuodessa, josta noin puolet on cavaa.

Samalta tuottajalta saatavilla myös

Tutusaus Gran Reserva Cava Brut Nature 2016 19,52 €, 935438 (TV)



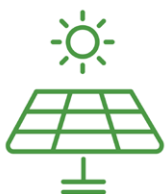
16,98 €
942577

hiili- negatiivinen viinitie 2021

Viinitien matka hiilinegatiiviseksi yritykseksi alkoi vuoden 2019 tammikuussa. Monet tuottajamme tekevät paljon töitä paikallisen biodiversiteetin eheyttämiseksi, mutta työvoimaintensiivinen luomutuotanto vaatii paljon traktorilla ajamista, eli polttoainetta. Emme halua tuoda maahan ”vihreitä valintoja” ilmaston kustannuksella, joten aloitimme tammikuussa 2020 matkan kohti hiilinegatiivista Viinitietä.



**Toimistomme Lönnrotinkadulla käyttää
ainoastaan uusiutuvaa energiaa**



**Tuemme uusiutuvan energian tuotantoa
myös paikallisesti**

Olemme vuokranneet Helenin Suvilahden aurinkovoimalasta kymmenen aurinkopaneelia, joiden yhteenlaskettu tuotanto on noin 2500 kWh vuodessa, joka vastaa 400 kiloa hiilidioksidia.



Hyvästit fossiilisille polttoaineille

Kuljetuskalustomme ja Viinitien toimiston auto käyttävät ainoastaan Neste MyDieseliä, joka on jalostettu jätteistä.



Hiilineutraali logistiikkakumppani

Varastointia ja kuljetuksia pääkaupunkiseudun ulkopuolelle meille hoitaa Posti, joka on toiminut hiilineutraalisti jo vuodesta 2011.



Kompensoitu työmatkalentäminen

Kompensoimme työ- ja asiakasmatkalentämisen päästöt.



Kompensointi Gold Standardin kautta

Ne päästöt, joita emme voi omilla toimillamme vähentää, kuten rahti tuotajilta varastoomme, kompensoidaan Gold Standardin avulla.



Oma hiilinielu

Viinitie on ostanut 5 ha peltomaata Länsi-Virosta, johon istutetaan tänä vuonna metsää. Toimitusjohtajallamme on pitkään ollut kakkoskoti lahden toisella puolen ja Suomea edullisemman hintatason ansiosta saamme muunnettua isomman maa-alan metsäksi.

Tähän mennessä tehtyjen toimenpiteiden ja kompensaation avulla toimintamme on jo hiilineutraalia ja vuoden 2021 aikana pääsemme vihdoinkin siihen pisteeseen, että Viinitien toiminta sitoo ilmakehässä olevia hiilidioksidipäästöjä.



Henkilökunnan oma sitoutuminen

Viinitieläiset kulkevat töihin sähköpyörillä, julkisilla tai maakaasulla tai sähköllä kulkevilla autoilla, mutta henkilökunnaltamme löytyy vielä varmasti petrattavaa.



Uusiutuva polttoainetta

Euroopan logistiikassa

Tavoitteenamme on, että myös eurooppalaiset logistiikkakumppanimme käyttäisivät uusiutuva polttoainetta.



Sertifiointi ulkopuoliselta auditoijalta

Varmistamme hiilinegatiivisen toiminnan ulkopuolisella auditoinnilla vuoden 2021 aikana.

löytöjä portugalista

Myyntitilastot ja kansainväliset viinikriitikot ovat yhdestä asiasta samaa mieltä: Portugalin on tämän hetken kiinnostavimpia viinimaita, josta on vielä mahdollisuus tehdä löytöjä.



18,98 €
947913



Filipa Pato 3b Blanc de Blancs Brut Nature Bairrada, Portugal

Filipa Pato on yksi Portugalin lupaavimpia nuoria viinintekijöitä, vaikka sukurasitteena onkin vertailu Bairradan maailmanmaineeseen nosta-
neen viinintekijäisään, Luis Patoon. Omaa tietään kulkeva Filipa tekee
silkkiä ja moniulotteisia viinejä hyvin kevyellä kädellä. 3b Blanc de
Blancs Brut Nature on sekoite kolmea portugalilaista valkoista rypäle-
joketta (Cercial, Bical ja Maria Gomes), jotka on valmistettu perinteisellä
menetelmällä (9kk pullokypsytyks) kuohuviiniksi. Heleä, mutta runsas
kuohuviini korvaamaan cavan tai crémantin.

Tilausvalikoimatuote



Poças Vale de Cavalos Tinto 2018

Douro, Portugali

Poças Juniorin perheomisteinen viinitalo on tehnyt loistavien portiensä ohella pöytäviinejä yli 30 vuoden ajan. Vale de Cavalos on Douro Superiorissa sijaitseva quinta, eli viinitila. Douro Superiorin mannermainen ilmasto on erityisesti kuivien pöytäviinin tekijöiden mieleen ja alue on Douron nopeiten kasvavia. Vale de Cavalos Tinto on sekoite Touriga Nacionalia 50 %, Touriga Francaa 20 %, Tinta Rorizia 20 % ja Tinta Barrocaa 10 %, josta 20 % on saanut kypsyä vanhoissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Täyteläinen ja tummasävytteinen punaviini, joka sopii erityisen hyvin selkeänmakuisille liharuoille, kuten pippuripihville tai paistille.

Tilausvalikoimatuote



Cortes de Cima

Dois Terroirs 2016

Alentejo, Portugali

Cortes de Cima on tanskalais-amerikkalaisen pariskunnan perustama ekologinen viinitila, joka käyttää ainoastaan omaa aurinkoenergiaa ja jossa kaikki vesi kierrätetään. Cortes de Cima nousi maailmanmaineeseen tehtyään huippuarvostelut saaneen, Alentejon ensimmäisen Syrah'n.

Dois Terroirs – kaksi terroiria – on yhdistelmä aurinkoisen Vidigueiran alueella kasvanutta Aragonezia ja Syrah'ta sekä Atlantin rannalla viileiden merituulten ja sumun suojassa kasvanutta Pinot Noiria. Epätavallinen rypälesekoite on kuitenkin erittäin herkullinen ja täyteläinen tapaus, jota sävyttää tammen hento paahde.

Tilausvalikoimatuote

Salazarin diktatuurin (1928-1968) aikaisen eristyksen kenties ainoa hyvä puoli on ollut Portugalin kymmenien persoonallisten alkuperäisrypälelajikkeiden säilyminen.

EU:n avulla tehtyjen investointien ja hyvin matkustaneiden portugalilaisten viinintekijöiden ansiosta viinien laatu on parempaa kuin koskaan ja on vain ajan kysymys, milloin viinien hinnat nousevat vastaamaan niiden huikeaa laatua.

tuottaja nosteessa



"Haasteellisinta on olla välittämättä muiden mielipiteistä ja löytää oma visio. Isot viinit ovat kuin isoja persoonia, ne jakavat mielipiteitä."

kulttituottaja torbreck



Barossan vanhimpien, 1800-luvun alussa istutettujen köynnösten rinnalla Torbreckin viinitalo on vasta nuorukainen. Kannuksensa Barossan suurten tuottajien viinitarhojen hoitajana saanut David Powell perusti Torbreck Vintnersin vuonna 1994 saatuaan haltuunsa vanhoja ja vähäsatoisia viinitarhoja, joita muut pitivät liian epäkelpoina kaupalliseen viininviljelyyn.

Davidin avioeron aiheuttamien taloudellisten vaikeuksien vuoksi tämä joutui myymään lähes tyhjästä rakentamansa viinitalon vuonna 2002. Torbreckin huippuviinit The Laird ja Runrig olivat jo tehneet tiensä huippuviininkeräilijöiden kellareihin ja maailmanmaineeseen talo nousi vain 11 vuotta perustamisensa jälkeen kun Robert Parker nosti Torbreckin maailman 100 parhaan tuottajan listalleen.

Tavoitteena huipputuottajien kärki

Nykyään Torbreckin omistaa verkkomaksamisella satumaisen omaisuuden tehnyt Pete Kight, jonka intohimo huippuviineihin näkyy Torbreckin kunnianhimoisessa tavoitteessa tehdä aina vain parempia viinejä entistä kestävämmiin. Peterin visio on tehdä Torbreckista yksi maailman parhaista viinintuottajista.

Terroirin ehdoilla

Torbreckin viinintekijänä toimii Ian Hongell, jolla on suomalaisia sukujuuria, sillä Ianin kokkolalainen isoisä saapui Australiaan 1920-luvulla. Hongell toimi vuosia Peter Lehmannin pääviinintekijänä, mutta Torbreckilla hän saa tehdä kasvupaikkaansa ilmentäviä viinejä. ”Haasteellisinta on olla välittämättä muiden mielipiteistä ja löytää oma visio. Isot viinit ovat kuin isoja persoonia, ne jakavat mielipiteitä.”

Torbreckilla viininteko mukautuu vuosikerran mukaan, jotta tuloksena olisi runsas ja elegantti viini, joka ikääntyy kauniisti. Talon tyyliä kuvaillaankin usein hyvin eurooppalaiseksi. Esimerkiksi kuumana ja kuivana vuosikertana 2019 rypäleitä uutettiin lyhyemmän aikaa ja tammea käytettiin tavanomaisesta varovaisemmin. Tammen käyttö arvioidaan aina rypäleiden alkuperän sekä viinin maun perusteella, ja viiniä aistetaan tasaisin väliajoin. ”Tammi integroituu hyvin voimakkaaseen Shiraziin kun taas Grenache hyötyy suuremmista tammiastioista, joissa myös oksidaatio on vähäisempää” Ian kertoo.

Ian kertoo avoimesti myös volatiilien happojen ja brettanomyces-bakteerin hyödyntämisestä viininteossa: ”niillä voidaan muokata makeita ja pyöreitä

”Vanhojen ja nuorten köynnösten tuotantomäärässä ei ole suurta eroa, eniten satomäärään vaikuttaa kasvupaikka. Vanhojen köynnösten rypäleet ovat toki maukkaampia ja ilmaisevat kasvupaikkaansa selkeämmin”



makuja, samalla tavalla kuin etikkaa käytetään ruoanlaitossa. Makea ja hapan toimivat hyvin yhdessä. Brettanomycesta emme hae viiniin, mutta mahdollisimman luonnonmukaisesti viiniä tehdessä sitä joskus ilmaantuu. Itseasiassa pieni määrä sopii aika hyvin nuoreen shiraziin”.

Ainutlaatuista rypälemateriaalia

Torbreckilla on hallussaan 125 hehtaaria omia tarhoja, joista vanhimmissa on jopa 170-vuotiaita köynnöksiä. ”Vanhojen ja nuorten köynnösten tuotantomäärässä ei ole suurta eroa, eniten satomäärään vaikuttaa kasvupaikka. Vanhojen köynnösten rypäleet ovat toki maukkaampia ja ilmaisevat kasvupaikkaansa selkeämmin”. Barossa on kuuluisa Shirazeistaan, mutta vanhimmat köynnökset ovat usein Grenachea ja Mourvèdreä, joita saksalaiset uudisraivaajat istuttivat laaksoon. Torbreckin erikoisuutena onkin fokus ”rhônelaisiin lajikkeisiin”.

Kohti luomutuotantoa

Ilmaston lämpeneminen ei vielä huoleta Torbreckin tiimiä. Kasvillisuuden lisääminen köynnösrivien väliin suojaa maaperää auringonsäteiltä ja kaoliinisavisuihke toimii aurinkovoiteen tavoin lehdille ja rypäletertuille. Torbreckin uusin investointi on

kyntökone, jonka avulla tila on jälleen yhden askeleen lähempänä luomutuotantoa. Kyntökone tuottaa kompostia, joka edesauttaa kosteuden säilymistä maaperässä ja edistää maaperän omaa mikrobi- ja eliötasapainoa sekä pitää maaperän viileämpänä. Torbreck on myös mukana paikallisten lepakoiden suojeleohjelmassa ja tärkein ase rikkaruohoja ja tuholaishyönteisiä vastaan on alkuperäiskasvillisuuden ja -eläinten määrän lisääminen viinitarhojen läheisyydessä.



19,99 €
951924



Torbreck Old Vines GSM 2014 Barossa, Australia

Rypäleet poimitaan käsin Barossa Valleyn luoteisosista. Viini käy sementtitankeissa ja puuastioissa 6-7 päivän ajan, minkä jälkeen se puristetaan koripuristimilla hogsheadeihin ja ranskalaisiin tammiastioihin. Viini kypsyy 24 kuukauden ajan ja pullotetaan ilman kirkastusta ja suodatusta.

62% Grenache, 22% Shiraz, 16% Mourvèdre

Tilausvalikoimatuote

Arvioitu nousu vakiovalikoimaan maaliskuussa



39,98 €
928722



Torbreck The Steading 2015 Barossa, Australia

Rypäleet poimitaan käsin Barossa Valleyn luoteisosissa sijaitsevilta palstoilta kukin eri aikaan rypäleiden saavutettua täydellisen kypsyyden. Rankojen poiston jälkeen viini käy sementtitankeissa ja avoimissa puuastioissa 6-7 päivän ajan, minkä jälkeen se puristetaan koripuristimilla käytettyihin ranskalaisiin hogshead-tyynyreihin. Viini kypsyy 20 kuukauden ajan hienon sakkansa päällä ja pullotetaan ilman kirkastusta ja suodatusta.

77% Grenache, 15% Shiraz, 8% Mourvèdre

Tilausvalikoimatuote

muuta kivää



13,99 €
952851

Edullinen natural-viini

Sans Air Libre 2018 Luomu Languedoc-Roussillon, Ranska

Sans Air -viinit on Viinitien ja viinintekijä Pierrick Harangin yhdessä tuottama viinisarja hyvän hintaisia ja herkullisia viinejä Etelä-Ranskasta.

Sans Air Libre on luomusertifioitu naturalviini, joka on valmistettu ilman rikkidioksidilisäystä. Se on sekoite 85 % Merlota ja 15 % Syrah'ta, jotka ovat saaneet käydä rauhassa 3-4 viikon ajan ja kypsyä lyhyen hetken tammessa. Maultaan viini on keskitäyteläinen, siinä on miedot tanniinit ja keskivoimakas hapokkuus. Aromimaailmaa määrittävät tummat hedelmät, välimeren yrtit ja hento maanläheisyys.

Tilausvalikoimatuote

Pääsiäisen panostus ja tribuutti Piispa Henrikin ja Lallin legendalle

Ferraton Châteauneuf-du-Pape 2015 Luomu Etelä-Rhône, Ranska

Legendan mukaan Piispa Henrikin oli määrä perustaa katolinen kirkko Suomeen 1100-luvulla, mutta Pakana Lalli surmasi tämän Köyliönjärven jäällä. Suomen ensimmäisessä painetussa kirjassa – Missale Aboensessa vuodelta 1488 – on kuva pyhimykseksi julistetusta Piispa Henrikistä polkemassa Lallia. Tämä sama kuva komeilee viinin etiketissä.

Viini itsessään on klassinen GSM-blendi, jonka rypäleet on kerätty käsin luomuviljelyltä tarhoilta, joiden maaperä koostuu suurista pyöreistä kivistä ja hiekkaisesta savimaasta. Nämä mistral-tuulen piiskaamat viinitarhat ovat aikanaan muodostaneet Rhône-joen pohjan.

Viini on saanut kypsyä suurissa tammitynnyreissä ja -sammioissa 15-18 kuukauden ajan ennen pullotusta. Rakenteeltaan viini on täyteläinen ja tanniininen ja sen maussa voi aistia kypsiä boysenmarjoja, vadelmia, viikunoita ja mausteisuutta sekä viiden vuoden iän tuomaa hentoa nahkaisuutta.

Tilausvalikoimatuote



44,95 €
946526

Laadukas puolikas pullo

Autréau Premier Cru Champagne Brut Champagne, Ranska

Puolikkaiden samppanjapullojen myynti on kasvanut vimmattusti ja yhä useampi kaipaa myös puolikkailta pulloilta korkeaa laatua. Champagne Autréau on sama perheittä, joka tuottaa Suomen rakastetuimman samppanjan, Chouette de Champillonin.

Autréaun oma, pelkästään Premier Cru -kylien rypäleistä valmistettu samppanja on elegantti sekoite Pinot Noiria (40 %), Meunieria (40 %) ja Chardonnay'ta (20 %), joka on kypsytetty vähintään kaksi vuotta pullossa. Dosage on mukava 6 g/l, joka antaa huikean rypälemateriaalin ja pitkän pullokypsytyksen tuomien makujenpästä oikeuksiinsa.

19,98 €
940894

Sopivan kokoinen portviini

Poças 30 Years Old Tawny Douro, Portugal

Syksyn erikoiserissä valikoimaan tullut portviini nappasi Viinilehdeä täydet **viisi tähteä** ja **Edullinen ostos** -maininnan. Ei ihme, että tuote myytiin hetkessä loppuun!

Poças Juniorin perheomisteinen viinitalo valmistaa viinejä ainoastaan omista rypäleistään ja tämäkin portviini osoittaa hyvin sen, että tällä hetkellä väkevöidyissä viineissä hinta-laatusuhde on enemmänkin kuin kohdillaan.

Samalta tuottajalta saatavilla myös

Poças Late Bottled Vintage Port 2013

15,95 €, 916854 (TV)

Helsingin Sanomat: 5 tähteä 11/2020



32,85 €
951924

VIINITĒ