Lepaa
Eva Palotie

LEHDISTÖTIEDOTE 21.4.2017

Suomen tilaviiniksi 2017 Rönnvikin Viinitilan puolimakea seurusteluviini Rönnvik

Hämeen ammatti-instituutissa Lepaalla järjestettiin 11.4.2017 kahdeskymmenestoinen Suomen tilaviini -kilpailu.

Kilpailuun osallistui 10 tilaviiniyrittäjää yhteensä 48:lla eri tuotteella. Kilpailu järjestettiin yhteistyössä Suomen viiniyrittäjät ry:n kanssa.

Kilpailussa oli kuusi sarjaa, joissa korkeimmat pisteet saivat seuraavat viinitilojen tuotteet:

1. Ruokaviinit: Rönnvikin Viinitilan (Pälkäne) Egil (puolikuiva karviaisviini)
2. Seurusteluviinit: Rönnvikin Viinitilan (Pälkäne) Rönnvik (puolimakea viherherukkaviini).
3. Jälkiruokaviinit: Rönnvikin Viinitilan (Pälkäne) Rönnvik (makea viherherukkaviini)
4. Helmeilevät juomat: Viini-Pihamaan (Heinola) Viherkuohu (puolikuiva hiilihapotettu viherherukkaviini)
5. Kuohuviinit (method classic): Rönnvikin Viinitilan (Pälkäne)Kylmänkukka (punaherukkakuohuviini)
6. Likööri: Mustilan Viinin (Elimäki) Kirsikkalikööri

Kilpailun viinit olivat tällä kertaa hyvin korkeatasoisia. Pronssimitalin tasoiseksi arvioitiin peräti 25 viiniä. Hopeamitalipisteisiin ylsi 19 viiniä. Rönnvikin viinitilan Vertti-viherherukasta valmistettu puolimakea Rönnvik-seurusteluviini sai ainoana viininä yli 18 pistettä ja valittiin Suomen tilaviiniksi 2017.

Rönnvik-viiniä luonnehdittiin seuraavasti: ulkonäkö vanhan kullan sävyinen, tuoksu miellyttävä rehevä ja lajityypillinen, flavori herkullinen, öljyinen ja tasapainoinen. Hapot ja makeus hyvin tasapainossa. Kokonaisvaikutelma upea, rehellinen ja aito kokonaisuus. Rönnvik-viherherukkaviini on valmistettu Vertti-viherherukasta.

Tuotteiden arviointimenetelmänä käytettiin kansainvälistä 0–20 pluspisteen menetelmää, jossa tuotteesta arvioidaan aistinvaraisesti sen ulkonäkö, tuoksu, flavori ja kokonaisvaikutelma. Maisto tapahtui sokkomaistatuksena. Tilaisuus oli samalla tilaviinituotteiden laatuluokitustilaisuus.

Suomalaisen tilaviinien laatuluokituksen on nykymuodossaan läpäissyt yli 2000 marja- ja hedelmäviiniä ja -liköoriä. Yli 20 vuotta Suomen vuosittain Hattulassa Hämeen ammatti-insituutin Lepaan viinitilalla tehtävä luokitus on auttanut tuottajia heidän laatutavoitteissaan niin, että tämän vuoden luokituksessa otettiin harkittavaksi ensi vuodelle selkeä painopisteen muutos aistinvaraisessa arvioinnissa.

Lepaa
Eva Palotie

LEHDISTÖTIEDOTE 21.4.2017

Tähän saakka tuotteen 20 pisteen pisteytyksessä ulkonäköä on arvioitu kolmen (3) pisteen vaihteluvälillä. Tuotteiden ulkonäkö on teknisesti saavuttanut sellaisen tason, että pisteytyksessä tuomarien mielestä voitaisiin siirtää yksi piste ulkonäöstä tuoksun pisteytykseen.

Laatuluokituksen läpäisee 12 laatupistettä saanut tuote, joka täyttää muut tilaviinivaatimukset laboratoriomäärityksissä ja aistinvaraisesti havaittavien viinivirheiden suhteen. Kultamitalin oikeuttavat pisteet 18–20. Hopeaa saa pistein 16–17,9 ja pronssia pistein 14–15,9. Tuotteen luokituspisteet on tuomarien antamien arvioiden keskiarvo. Yhdenkin tuomarin havaitsema viinivirhe tai laboratoriopoikkeama voi riittää tuotteen hylkäämiseen

Tämän vuoden laatuluokituksessa hyväksyttiin myös huomiota herättäneitä lajikeviinejä. Niissä on käytetty vain yhtä marjalajiketta. jolla on oma persoonallisuutensa. Esimerkiksi mustaherukoista Öjeby-lajikkeesta ja viherherukoista Vertti-lajikkeesta tehdään itsenäisiä lajikeviinejä. Tilaviinituotannossa pystytään hyödyntämään useitakin eri marjojen maku-, väri- ja tuoksurakenteita yhdessä tuotteessa. Raaka-ainetuntemus ja tuotantotaito pystyvät nyt seuraamaan nopeasti etenevää marjanviljelyn lajikekehitystä ja sen mukaisia makutrendejä.

Kilpailun tuomareina toimivat Taina Hallman, viiniyrittäjä, Alahovin Viinitila Oy; Ossi Leväinen, taloustirehtööri; Jouko Kääriäinen, graafikko toimittaja; Helena Kangasluoma, panimopäällikkö, Hopping Brewsters ja Tuula Puputti, marjaviini-insinööri.

Lisätietoja:
Eva Palotie
Hämeen ammatti-instituutti, Lepaa
sp. eva.palotie@hamk.fi
p. 03 646 5227