

# Chanson Pinot Noir Le Bourgogne

Maa: Ranska

Alue: Burgundy

Tuottaja: Domaine Chanson

Rypäle: Pinot Noir

Vuosikerta: 2020

Tuoksu: Orvokin tuoksua sekoittuneena voimakkaaseen, kypsän mustan kirsikan ja mausteiden aromeihin.

Maku: Aromikas ja selkeä maku, puhtaan hedelmäinen. Elegantit tanniinit. Pitkä ja runsas jälkimaku.

Hinta: 19,50 EUR (Tampereen Viinitukku)



# Zorzetting Pinot Nero

Maa: Italia

Alue: Friuli-Venezia-Giulia

Tuottaja: Zorzetting

Rypäle: Pinot Nero

Vuosikerta: 2019

Tuoksu: upean mausteinen, vadelmaa, mansikkaa, puolukkaa ja punaista herukkaa.

Maku: mausteinen ja monivivahteinen, tuoretta marjaa, kirsikkaa, herukkaa, yrttejä

Hinta: 19,40 EUR (Tampereen Viinitukku)



# Microcosmico Tinto

Maa: Espanja

Alue: Valdejalón

Tuottaja: Bodegas Frontonio

Rypäle: Garnacha

Vuosikerta: 2020

Tuoksu: punasta herukkaa, mansikkaa, mausteita, vaniljaa ja valkopippuria.

Maku: miellyttävästi hapokas, elegantti ja tasapainoinen, mukana tummia marjoja ja mineraalisuutta

Hinta: 20,50 EUR (Tampereen Viinitukku)



# Benedetti Cotes du Rhone Rouge Vieilles Vignes

Maa: Ranska

Alue: Rhône laakso

Tuottaja: Benedetti

Rypäle: Grenache 75 &, Syrah 25 %

Vuosikerta: 2019

Tuoksu: tummaa kirsikkaa, hillottua mansikkaa, yrttejä ja häivähdys savua

Maku: tasapainoinen, kirsikkaa, pippuria, yrttejä ja aavistus aluskasvillisuutta

Hinta: 14,00 EUR (Viinimestarit)



## Yannick Amirault Côte 50 2019

Maa: Ranska

Alue: Loire

Tuottaja: AC Bourgueil

Rypäle: Cabernet Franc

Vuosikerta: 2019

Tuoksu: ?

Maku: keskitanniininen, aromikas, marjainen, tumman kirsikkainen

Hinta: 24,99 EUR (Alko tilausvalikoima)



## Beatrice Et Pascal Lambert Chinon Les Perruches

Maa: Ranska

Alue: Loire

Tuottaja: AOC Chinon

Rypäle: Cabernet Franc

Vuosikerta: 2017

Tuoksu: ?

Maku: keskitanniininen, marjainen, mausteinen, setri-

Hinta: 24,99 EUR (Alko tilausvalikoima)



# PINOT NOIR

## Pinot Noir -viinit

Pinot Noiria viljellään kaikkialla maailmassa ja se on viljelyalaltaan kuudenneksi suosituin punainen rypälelajike, mutta laadultaan aivan kärjessä. Pinot Noir ei ole helppo viljeltävä ja liian lämpimässä maku ei kehity. Tarvitaan viileyttä, jotta siitä kehittyy hapokkaita ja vivah-teikkaita viinejä. Vuoden 2004 elokuva Sideways hehkutti Pinot Noiria Merlotin kustannuk-sella ja on jopa laskettu kuinka paljon Merlotin viljelijät menettivät tuloja elokuvan jälkeisi-nä vuosina. Pinotin merkitys eleganttina rypäleenä on koko ajan kasvanut.

## Tunnetaan nimellä

Pinot Noir tunnetaan Saksassa nimellä Spätburgunder ja Itävallassa nimellä Blauburgunder. Italiassa on käytetty nimeä Pinot Nero. Pinot Noir -nimeä voidaan tosin käyttää missä vaan ja se onkin nimenä yleistymään päin.

## Pinot Noirin aromit

**Karhunvatukkainen, karpaloinen, kirsikkainen, mansikkainen, metsämarjainen, punahe-rukkainen, vadelmainen sekä mausteinen, metsänpohjainen, orvokkinen, savuinen ja yrttinen.**

## Mistä Pinot Noir on kotoisin?

Pinot Noir on ollut olemassa jo antiikin aikana, mutta alkuperä on hämärän peitossa. Pinot Gris ja Pinot Blanc ovat DNA-profiililtaan identtisiä Pinot Noirin kanssa, joten ne ovat käy-tännössä värimuunnoksia.

## Pinot Noirin viljelyalueet

Burgundi on Pinot Noirin koti, jossa se kasvaa etenkin Burgundin sydänmailla, Côte d'Orin alueella. Burgundin pinot noir -viinien hinnat ovat viime vuosina kohonneet, joten edulli-sempia, mutta hyviä ranskalaisia pinoteja kannattaa tähyillä esimerkiksi Alsacesta tai Loiren Sancerresta. Hyviä pinoteja tulee myös Saksasta, Itävallasta ja Etelä-Tirolista. Uudessa maailmassa tunnetuimmat pinotit tulevat Oregonista Yhdysvalloista sekä Central Otagosta ja Marlboroughista Uudesta-Seelannista, mutta myös Australiasta, Chilestä, Etelä-Afrikan Elginistä ja Kaliforniasta. Pinot Noir on myös yksi kolmesta samppanjarypäleestä.

## Pinot Noirin ominaisuudet

Pinot Noir on hankala viljeltävä. Parhaimmillaan se kuitenkin tuottaa hapokasta, huikean aromaattista ja monivivahteista laatupunaviiniä, jolle ei löydy vertaista maailmassa. Täyte-läisyydeltään pinot noir -viini voi olla kevyttä, mutta useimmiten keskitäyteläistä. Joissain harvoissa tapauksissa voidaan puhua myös täyteläisestä pinotista.

# GRENACHE

Grenache tunnetaan myös nimellä Garnacha. Se on yksi maailman viljellyimmistä punaisista lajikkeista. Sitä käytetään useimmiten sekoitteissa muiden rypäleiden, kuten Syrah, Carignan tai Tempranillo, tukena antaen niille rakennetta ja alkoholia. Lajikkeessa on vain vähän tanniineja, mutta paljon sokeria. Grenache kestää hyvin kuumuutta ja se onkin tyypillinen Espanjassa sekä uuden maailman kuumilla ja kuivilla alueilla. Rypäleen alkuperä on Espanjan Aragoniassa ja sitä on viljelty jo 1200-luvulta lähtien. Ranskassa Grenachia löytyy Etelä-Rhônesta, jossa sitä käytetään kuuluisan châteauneuf-du-papen (usein sekoite) valmistuksessa. Grenache-viineistä voi löytyä monenlaisia aromeja, kuten mansikkaa, vadelmaa, nahkaa, yrttejä ja pippuria.

## Grenache aromit (tyypillisin ensin)

[Mausteinen](#)

[Vadelmainen](#)

[Tumman kirsikkainen](#)

[Kirsikkainen](#)

[Yrttinen](#)

[Marjainen](#)

[Mustaherukkainen](#)

[Metsämansikkainen](#)

[Karhunvatukkainen](#)

[Aprikoosinen](#)

[Kevyen punaherukkainen](#)

[Mansikkainen](#)

[Sitruksinen](#)

[Tamminen](#)

[Mesimarjainen](#)

# CABERNET FRANC

Yksi tärkeimmistä tummista rypälelajikkeista. Cabernet Francia käytetään usein sekoiteviineissä, esimerkiksi Bordeaux'ssa, jossa sitä sekoitetaan Cabernet Sauvignon kanssa. Hyviä lajikeviinejä tehdään erityisesti Loiren laakossa. Viinin sävy on hieman vaaleampi kuin cabernet sauvignoneissa, mutta aromit ja täyteläisyys samaa tyyliä ja luokkaa. Mausta voi löytyä puuta ja tupakkaa, tummaa ja punaista hedelmäisyyttä, pippuria, paprikaa ja jopa kukkaisuuksia. DNA-analyysi vuodelta 1997 on paljastanut, että Cabernet Sauvignon on Cabernet Francin ja Sauvignon Blancin risteymä. Varmuudella Cabernet Francia tiedetään viljellyn Ranskassa 1600-luvulta lähtien, luultavasti paljon kauemminkin.

## Cabernet Franc aromit (tyypillisin ensin)

[Mausteinen](#)

[Marjainen](#)

[Tumman kirsikkainen](#)

[Mustaherukkainen](#)

[Kirsikkainen](#)

[Yrttinen](#)

[Tamminen](#)

[Karpaloinen](#)

[Herukkainen](#)

[Vadelmainen](#)

[Hapankirsikkainen](#)

[Setrinen](#)

[Kypsän karpaloinen](#)

[Viikunainen](#)

[Kevyen tamminen](#)

[Luumuinen](#)



