

Viiniministerin maistelut ja koulutukset

Maisteludirektiivit

1. Osallistujamäärä

Viinimaistelut ja -koulutukset toimivat parhaiten n. 5-30 osallistujalle. Mikäli osallistujia on yli 15 henkilöä, on hyvä varautua 2 viinipullon/maisteltava viini.

2. Maistelutila

Viinimaistelu voidaan toteuttaa mahdollisuuksien mukaan niin kodin olohuoneessa kuin vaikkapa yritysten kerhotiloissa. Maistelu onnistuu sään suosiessa myös ulkona. Varaa tarpeeksi istumapaikkoja sekä pöytiä osallistujille. Olisi hyvä että kaikki pääsevät kuulo- ja näköetäisyydelle ainakin alustuksen ajaksi. Tilan valaistus on myös hyvä olla riittävä viinien ulkonäön arviointiin. Käytännön syistä on eduksi, mikäli maisteltavien viinien lämpötilaan sopiva säilytystila (esim. jääkaappi) on lähellä.

3. Lasit ja astiat

Viinilasien on hyvä olla kirkkaita ja jalallisia. Tilavuudeltaan suuremmista viinilaseista aromit erottuvat usein selkeämmin. Viinien vertailun vuoksi on suositeltavaa, että laseja on yhtä monta kuin maisteltavia viinejä. Jokainen osallistuja voi tuoda omat viinilasinsa, jollei järjestäjä hanki tarvittavaa määrää laseja. Lisäksi osallistujat tarvitsevat vesilasit (myös muovimukit kelpaavat). Varaa myös sopivasti vesikannuja. Vedellä ja vaalealla leivällä voi neutralisoida makuaistia eri viinien välillä.

4. Maistelun teema ja toteutus

Mieti etukäteen, mikä olisi mieluinen teema viinimaistelulle. Yhdistääkö esimerkiksi viinejä jokin viinilaji, viinimaa, viinialue, rypälelajike, vuosikerta, tuottaja tai jokin aistinvarainen ominaisuus? Teeman mukaisten viinien saatavuus on hyvä ottaa huomioon. Maistelu voidaan toteuttaa avoimena, puolisoskkona tai sokkona. Viiniministeri suosittelee puolisoskkoa, siten että ainoastaan teema tiedetään muttei maisteltavia viinejä tai niiden järjestystä. Tällöin maistelijan ennakko-odotukset eivät vaikuta tarpeettomasti yksittäisten viinien arviointiin esim. hintaerojen, pullon etiketin tms. johdosta.

5. Maisteltavat viinit

Suunnittele viinimaistelun teeman mukaisille viineille sopiva budjetti. Viinit voivat noudattaa keskenään tasaista hintakategoriaa tai sitten vertailua voidaan toteuttaa esim. saman viinimaan eri hintaisten viinien kesken. Viiniministerin järjestämissä maisteluissa viinien keskihinta on yleensä 10-50 euroa.

6. Oheistarvikkeet

Suositteluvia oheistarvikkeita tarpeen mukaan ovat vesiastioiden lisäksi mm. seuraavat: viinipullonavaaja, drop-stopit (estää viinin valumisen), foliopaperit tai karahvit (sokkomaistelu), vaaleaa leipää (maun neutralisointiin), leipäveitsi, leipäkori, leipälautaset, mitta-astia (jos viinilasit ovat keskenään huomattavan erikokoisia), A3-paperialustat ja muistiinpanovälineet. Mikäli maisteluun liittyy ruoan ja viinin yhdistäminen, on hyvä huomioida myös sopivat ateriointivälineet ja lautasliinat.

7. Viinien (ja tarvittavien elintarvikkeiden) nouto

Mikäli maisteluun suunniteltuja viinejä ei ole ennestään hankittuna, niin ne on hyvä noutaa riittävässä ajoin etukäteen temperointia varten. Jos mahdollista, niin tarkista ennen ostoa, että viinipullot edustavat suunniteltua vuosikertaa, mikäli valikoimassa on esillä useampia vaihtoehtoja. On hyvä myös tarkastaa korkkivian välttämiseksi, ettei pulloissa ole suurta vajausta tai ettei korkki ole noussut kapselitason yläpuolelle.

8. Viinien temperointi

Viineillä on lajityypeistään riippuen eri tarjoilu- ja maistelulämpötilat. Mikäli jäähdytys tapahtuu jääkaapissa, niin sen lämpötila ja täyttöaste vaikuttavat jäähdytyksen keston. Useimmat valko- ja roseviinit vaativat jääkaapissa n. 3-4h ja punaviinit 1-2h jäähdytyksen. Mikäli pullo viilenee liikaa, niin huoneenlämmössä lasiin kaadettuna viinit palautuvat optimilämpötilaan suhteellisen pian.

9. Viinien tarjoilu

Jos viinit maistellaan sokkona, voidaan viinit kaataa lasiin ilman, että maistelijoiden tarvitsee poistua paikalta, käärimällä pullot foliopaperiin ennen avaamista (suositus leveydeltään 40cm) tai kaatamalla jokaisen viinin omaan karahviinsa, mikäli sellaisia löytyy. Voimakkaampien viinien kohdalla jälkimmäinen toimenpide edistää myös viinin avautumista. Perussuosituksena maistelussa viinin sopivasta määrästä on n. 4-8cl lasia kohden. Mahdollinen ylijäävä osa voidaan käyttää erikseen nautiskelua varten arviointiosuuden jälkeen. Esim. 15 osallistujalle tulee enimmillään 75cl viinipullosta 5cl/hlö.

10. Viinien arviointi

Viinejä voidaan arvioida niin ulkonäön, värin, tuoksun, maun ja keston kannalta. Arviointiasteikkoja on monenlaisia, mutta tärkeämpää on kuitenkin se, mistä kukin nauttii. Osallistujien henkilökohtaiset mieltymykset vaikuttavat usein siihen, mikä tai mitkä viineistä ovat jokaisen suosikkeja. Näistä voidaan lopuksi vaikkapa äänestää ja katsoa, mikä oli oma arvio suhteessa isompaan ryhmään.