

## **Tekninen osaaminen luo tilaviinijuomista herkullisia - Saimaan saaresta löytyi Suomen 2016 tilaviini**

Kokemus on korvaamaton etu myös kotimaisessa viinituotannossa. Kolmas vuosikymmen nosti laadukkaat herukkaviinit esiin Lepaalla 12.4.2016 pidetyssä Suomen Tilaviinikilpailussa. Vuoden 2016 parhaaksi tilaviiniksi valittiin Niiniviini, joka tulee Saimaalta Puumalan Niinisaaresta Temolan viinitilalta. Tänä vuonna kilpailuun, joka toimii samalla tilaviinien aistinvaraisena laatuluokitustilaisuutena, osallistui 52 tilaviiniä ja 6 likööriä. Määrä on kasvanut viime vuosista ja osoittaa teknisen tekemisen vakiintuneen korkealle tasolle, jolla voidaan tuottaa jopa lajikeviinejä.

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

1. Ruokaviinit: Viiniheilan (Heinola) Pihamaan Punainen, mustaherukkaviini, [www.heilan.fi](http://www.heilan.fi)
2. Seurusteluviinit: Rönnvikin Viinitilan (Laitikkala) Kostian Kutsu, makea mustaherukka-variksenmarjaviini, [www.ronnvik.com](http://www.ronnvik.com)
3. Jälkiruokaviinit: Temolan viinitilan (Puumala) Niiniviini, makea mustaherukkaviini, [www.temola.fi](http://www.temola.fi)
4. Helmeilevät juomat: Ciderberg Oy:n (Lohja) Alitalon kuiva viideri, hiilihapotettu valkoherukkaviini, [www.ciderberg.fi](http://www.ciderberg.fi)
5. Kuohuviinit (method classic): Temolan viinitilan Maijastiina, vadelmakuohuviini, [www.temola.fi](http://www.temola.fi)
6. Liköörit: Mustila Viinin (Elimäki) Metsävattulikööri, metsävadelmalikööri, [www.mustilaviini.fi](http://www.mustilaviini.fi)

Voittanutta ja ainoaa kultamitalipisteille yltänyttä Niiniviiniä luonnehdittiin seuraavasti; ulkonäkö kiiltävä nuorekas purppurainen, tuoksu kypsä hapokas, lajityypillinen, kuivattu luumu. Intensiivinen flavori, kirpeä pirskahteleva polte, hieman särmikäs, mutta täyteläinen. Kokonaisvaikutelmaltaan tasapainoinen eikä liian makea jälkiruokaviini, jota on helppo yhdistellä.

Kilpailun tuomareina toimivat Risto Sikke Hallman, Alahovin viinitila, Jouko Kääriäinen, graafikko-toimittaja, Ossi Leväinen, taloustirehtööri, Tarja Uusipaasto, Uusi-Yijälän tila.

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, jossa yli 12 pistettä saaneet tuotteet saavat diplomin (12–13,9 p.), pronssimitalin (14–15,9 p.), hopeamitalin (16–17,9 p.) tai kultamitalin (18–20 p.).

Tuomaristo arvioi tilaviinien saavuttaneen teknisesti tason, joka on valmis jopa marja- ja hedelmäajikkeet tunnistavaan tuotantoon. Mustaherukkaviinit menestyivät erittäin hyvin, myös kilpailussa menestyneet valkoherukat ovat kehittyneet valloittamaan helppoudellaan, persoonallisuuksina.

'Suosikkiviinien kehittämisessä on selvästi otettu kuluttajat huomioon entistä paremmin. Menestystekijät kyllä tunnetaan, mutta on osattava huomioida entistä paremmin kuluttajien tottumukset', sanoo kokenut viinituomari, kuopiolainen taloustirehtööri Ossi Leväinen.

'Tämän vuoden voittajaviini on näyttävä, teknisesti tasaista huippuluokkaa ja tuo raaka-aineen parhaat ominaisuudet herkullisesti esiin. Kilpailussa menestyneiden viinien tasapainoisuus palkitsee kuluttajat helppoudella ja nautittavuudella joka on kaupallisesti tärkeää. Kaikkien kilpailuun osallistuneiden viinitilojen tekninen osaaminen on vakiintunut niin laadukkaaksi, että voidaan odottaa jatkossa enemmän jo lajikeviinejäkin, kuten Öjeby, Melalahti ja Mortti mustaherukkaviineissä, tai punaherukasta Jonkheer van Tets tai Punainen Hollantilainen. Ehkäpä myös viherherukan Vertti ja valkoherukka Valkoinen Hollantilainen', totesi tuomaristo.

'Vadelmaviineissä, mansikkaviineissä, herukka- sekä omenaviineissä joidenkin lajikkeiden ominaisuudet on jo aiemmin osattu nostaa taitavasti esiin. Myös metsämarjojen; mustikan, puolukan, variksenmarjan, lakan ja karpalon ominaisuuksia käytetään sekoiteviineissä hyvin taitavasti tuomaan haluttuja piirteitä niin viineihin kuin likööreihin'.

'Tulevan kesän yleiseen viinitrendiin liittyen kuohuviinien ja poreilevien viinien sektorilla hedelmäviinit ovat vahvasti mukana, sillä niiden ominaisuudet viinitiloilla löydettiin ensimmäisenä jo pari vuosikymmentä sitten. Sen sijaan tilaviiniyrittäjien toistuva epäonnistuminen liköörien vapauttamiseksi tilalta myyntiin alkaa näkyä hiipuvana kiinnostuksena tuotteiden kehittämiseen. Tärkeä osa suomalaista osaamista kansainvälisellä tasolla kärsii heikosta alkoholipolitiikasta', sanoo tilaviinien laatuluokitusta luomassa ollut tuomari, toimittaja-graafikko Jouko Kääriäinen.

Tilaisuuden alussa Lepaalla vietettiin hiljainen hetki viinikouluttaja, hortonomi, bio- ja elintarviketekniikan insinööri Mikko Hasun muistolle. Hän oli keskeinen henkilö nykyaikaisen suomalaisen tilaviinielinkeinon koulutuksen, tutkimuksen ja yritystoiminnan luomisessa ja Heinolassa Viiniheilan kellarimestarina sekä Suomen Viinitilat ry:ssä.

#### Lisätietoja:

Eva Palotie

Hämeen ammatti-instituutti Lepaan viinitila

puh. 03 646 5227

email: [eva.palotie@hamk.fi](mailto:eva.palotie@hamk.fi)