|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rypäle | Chardonnay | Cabernet Sauvignon | Sauvignon Blanc | Merlot | Riesling |  |  |
| mistä maista sitä löytyy (viljellään) | Yhdysvallat, Ranska, Australia ja Italia | ympäri maailmaa | Uusi maailma, Australiassa, Uudessa-Seelannissa ja Chilessä | Girondesta ja Loiresta Ranskasta | Saksa, Ranska ja siellä nimenomaan Alsacen alue sekä Australia, Itävalta, Luxemburg, Uusi-Seelanti, Kanada ja Yhdysvaltain Oregon. |  |  |
| millainen rypäle | hedelmäinen ja hapokas, korkea sokeri ja uutospitoisuus | ne ovat runsasvärisiä, voimakkaan täyteläisiä, tanniinisia ja parhaimmillaan pitkäikäisiä. | eivät ole erityisen värikkäitä, koska niissä on vain vähän pigmenttiä | sisältää paljon sokeria ja hedelmäisiä, ei ole kovin tanniinisia. Rypäleet ovat suurehkoja, ohutkuorisia ja täynnä aromiaineita | hedelmäinen, aromikas lajike, ja se säilyttää hyvin hapokkuutensa |  |  |
| viinin maku | meloninen, toffeinen, pähkinäinen, tanniinen, paahteinen | Täyteläinen, raikas, tanniinen, hedelmäinen, usein hieman karhea | suurimmaksi osaksi kuivia, hapokkaita, aromeista on löydettävissä nokkosta, karviaista, herukkaa ja ruohoa. | punaiset marjat, luumu, nokkonen, mausteet, kahvi, tupakka, minttu ja lakritsi | Nuorissa Riesling-viineissä aromeina ovat vihreä omena, limetti, persikka ja selja. Kypsyessään viinin aromeja ovat eksoottiset hedelmät, hunaja ja petroli. yleensä hyvät hapot |  |  |
| viinin tuoksu | tuoksu vivahtaa omenaan, päärynään ja sitrushedelmiin | kissanpissaksi karviaismarjapensaassa | tuoksussa tuntuu selja, nokkonen, karviainen ja mustaherukanlehti | tumman täyteläinen ja kypsän marjaisa tuoksu | persikkaa, aprikoosia, vihreä omena |  |  |
| ruoat jolle viini sopii | Porsaanliha, Broileri ja kana, Vasikanliha, Lohi, Tonnikala, Äyriäiset,  | Naudanliha pihvit, Naudanliha grillattu, Lammas, Riista, Tonnikala, Sienet, sienikastikkeet | Porsaanliha, Broileri ja kana, Ankka, Vasikanliha, Muut kalaruuat, Äyriäiset, Kasvisruuat, Texmex, Sushi | Naudanliha pihvit, Naudanliha grillattu, Lammas, Lohi, Tonnikala, Sienet, sienikastikkeet, Texmex,  | Lohi, Tonnikala, Äyriäiset, Kasvisruuat, Sushi, Aasialainen ruoka  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rypäle | Pinot noir | Gewurztraminer | Gamay | Semillon | Syrah |
| mistä maista sitä löytyy (viljellään) | viljellään lähes kaikilla maailman viinintuotantoalueilla | Ranska, Italia Saksa, Yhdysvallat, Chile, Australia |  Burgundin Beaujolais, tietyissä osissa Ranskaa (Loiren laaksossa ja Ardáchen alueella) ,Sveitsissä ja Kaliforniassa | Sémillon on levinnyt moniin maihin, mutta suurimmat viljelmät ovat Bordeauxissa, Ranskassa | Ranska, Australia Siellä Shiraz onkin viljellyin rypälelajike, jossa se usein sekoitetaan Cabernet Sauvignon -rypäleen kanssa. Shiraz-rypäle on kasvattamassa suosiotaan myös Etelä-Amerikassa. |
| millainen rypäle | tuottaa ohutkuorisia rypäleitä männynkävyn muotoisessa pienessä tertussa. | Rypäle on keskikokoinen ja voimakkaan vahapintainen. Väri vaihtelee oranssinkeltaisesta punaruskeaan. Rypäle on hyvin aromaattinen, se sisältää paljon sokeria, uutosta ja aromiaineita, mutta on melko vähähappoinen | Punainen rypäle. viinit ovat kalpean punaista tai poikkeustapauksissa tummaa. Viinit ovat matala-alkoholisia ja vähätanniinisia. | Rypäleellä on ohut kuori ja se viihtyy parhaiten alueilla, joilla on aurinkoiset päivät ja viileät yöt. | viihtyy hyvin erittäin kuumissa ja kuivissa olosuhteissa ja on satoisa lajike. Viinit ovat runsasvärisiä, voimakkaan hedelmäisiä, rotevia ja tanniinisia  |
| viinin maku |  Aromeina tunnistetaan kirsikkaa, raparperia ja herukkaa. | maku on mausteikas ja vaihteleva | Kevyt hedelmäinen.vadelma, metsämansikka, kirsikka | Hedelmäinen, sitrushedelmäinen. | Mausta löytyy kirsikkaa, vadelmaa, luumua, karhunvatukkaa, kahvia, suklaata, valkopippuria, neilikkaa ja savuisuutta. Täyteläinen, tanniinen. |
| viinin tuoksu | Raikkaan marjainen tuoksu | parfyymit, kukkainen | Hedelmäinenvadelma, metsämansikka, kirsikka | Sitrushedelmät, hunaja, ruoho | tuoksusta löytyy kirsikkaa, vadelmaa, luumua, karhunvatukkaa, kahvia, suklaata, valkopippuria, neilikkaa, nahkaa, tupakkaa ja savuisuutta. |
| ruoat jolle viini sopii | Lammas, Kinkku, Ankka, Lohi, Tonnikala, Sienet, sienikastikkeet, Texmex | Porsaanliha, Broileri ja kana, Lohi, Muut kalaruuat, Kasvisruuat, Sushi, Aasialainen ruoka | Kanalle, kalkkunalle, porsaalle, rasvaiselle kalalle | Kalaruuille  | Naudanliha – pihvit, Naudanliha – grillattu, Lammas, Riista, Porsaanliha, Ankka |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rypäle** | **Chenin Blanc** | **Nebbiolo** | **Sangiovese** | **Tempranillo** | **Müller-Thurgau**  |  |
| **mistä maista sitä löytyy (viljellään)** | Ranska, Chilessä, Argentiinassa, Australiassa, Uudessa-Seelannissa, Etelä-Afrikassa, Kaliforniassa, Uudessa Maailmassa | Hyvin vähän piemonten ulkopuolella, vähän australiassa, kaliforniassa |  Sangiovesen kanta-alue on Toscana ja Keski-Italia, joskin sitä viljellään jonkin verran myös muualla Italiassa.  | Rypäle on kotoisin Riojasta, Pohjois-Espanjasta ja se onkin maan tunnetuin lajike. Rypälettä viljellään myös Argentiinassa, Kaliforniassa ja Etelä-Ranskassa  | Sitä käytetään valkoviinin valmistukseen mm. Saksassa, Itävallassa, Pohjois-Italiassa ja Australiassa. Se on ns. uusista lajikkeista maailman levinnein rypäle.  |  |
| **millainen rypäle** | Chenin Blanc on erittäin monipuolinen vaalea rypälelajike. Erittäin hapokas lajike, jonka vuoksi siitä tehdyt viinit myös ikääntyvät erittäin hyvin  | Syvänpunaisissa viineissä on paljon väriaineita, tanniineja ja happoja, jotka vaativat yleensä vähintään 5-8 vuoden kypsytyksen saavuttaakseen parhaat ominaisuudet | Suuri kokoinen, paksukuorinen ja väriltään tummanpunavioletti marja sisältää paljon aromeja, sokeria ja tanniinia ja on erittäin hapokas.  |  Rypäle sisältää paljon väriaineita, aromeja, happoja ja tanniinia. Sokeripitoisuus sen sijaan on pieni. Rypäle on satoisa ja sen kasvukausi on lyhyt.  | Rypäle on väriltä vihreä  |  |
| **viinin maku** | Nuorien viinien tyypillisiä aromeja ovat vihreät omenat sekä sitrus. Ikääntyessään viineihin kehittyy hunajan, persikan ja marsipaanin aromeja. | Nuorissa tanniinisissa viineissä voi aistia kukkia sekä tervamaisia aromeja. Ikääntymisen myötä maku monipuolistuvat mausteisilla, yrttisillä, hillomaisilla sekä maanläheisillä vivahteilla | Rypäle tuottaa vaihtelevia viinejä keveistä roseeviineistä voimakkaisiin supertoscanalaisiin. Parhaimmillaan viinit ovat täyteläisiä, aromikkaita ja pitkäikäisiä. Tyypillisiä aromeja ovat: mausteet mm. kaneli, paahtoleipä, mansikka, vadelma, luumu, omena, kirsikkaisuus, orvokki, navetta=talli.  | Tempranillo-viinit ovat raikkaita ja aromikkaita ja ne kestävät hyvin kypsytystä. Espanjalaisissa viineissä tuntuukin amerikkalaisten tammitynnyreiden mukanaan tuomaa vaniljaisuutta. Voimakkaan makuisia | Keveitä ja aromaattisia viinejä. Kukkaismainen raikkaus on parhaillaan. Kohtalaisen vähähappoinen |  |
| **viinin tuoksu** | Nuorena vihreät omenat ja sitrus. Ikääntyneet hunajan, persikan tuoksu | Nuorissa tanniinisissa viineissä voi aistia kukkien, etenkin ruusun tuoksua sekä tervamaisia aromeja. Ikääntymisen myötä tuoksu monipuolistuvat mausteisilla, yrttisillä, hillomaisilla sekä maanläheisillä vivahteilla | kaneli, paahtoleipä, mansikka, vadelma, luumu, omena, kirsikkaisuus, orvokki, navetta=talli.  | Tempranillot ovat väriltään rubiininpunaisia ja niistä on aistittavissa marjojen, pippurin, neilikan, savun ja vaniljan aromeita.  | Tuoksusta ja mausta löytyy myös raikkaiden rypäleiden tuoksu sekä kukkaisuutta |  |
| **ruoat jolle viini sopii** | Kala ja kasvisruuille | Riistalle ja lampaalle ja muille tummille lihoille | Naudanliha – pihvit, Naudanliha – grillattu, Porsaanliha, Broileri ja kana, Tomaattiruuat, pizza | Naudanliha – pihvit, Naudanliha – grillattu, Lammas, Riista, Porsaanliha, | Kala ja kasvisruuille |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rypäle** | **Silvaner** | **Zinfandel**  | **Malbec** | **Pinot Gris**  | **Pinot Blanc**  |
| **Mistä maista löytyy (viljellään)** | se on Saksan yleisimpiä valkoviinirypäleitä, missä sitä viljellään noin 5 % koko viininviljelypinta-alasta. Pinta-alallisesti Silvaneria viljellään eniten Saksassa Rheinhessenin alueella ja suhteellisesti eniten, rypäleen kotiseudulla, Frankenin alueella  | Kalifornia, yhdysvallat  | Malbecia viljellään lähes kaikilla maailman viinialueilla  | Parhaimmilleen rypäleen ominaisuudet kehittyvät Alsacessa, jossa valmistetaan tunnetuimmat Pinot Gris-viinit. Myös Saksasta ja itävallasta siitä saadaan spät- ja auslesenä huippuviinejä.  | Pohjois-Italian maakunnissa Pinot Blanc -rypälettä käytetään valkoviinien ja laadukkaiden kuohuviinien valmistuksessa. Ranskan Burgundissa sitä käytetään kuohuviinien valmistuksessa. Muita viljelyalueita ovat Alsace, Saksa, Itävalta, Sveitsi, useat Itä-Euroopan maat ja Yhdysvallat.  |
| **Millainen rypäle on** | Aromakkaita, keskitäyteläisiä | Tumman punainen rypäle josta tehdään tummaa ja vahvaa punaviiniä ja blush-roseeviiniä.  | tuottaa ohutkuorisia isoja rypäleitä ja kaipaa paljon valoa ja lämpöä kypsyäkseen. Se viihtyy erinomaisesti hyvin kastellussa ja vettä läpäisevässä maaperässä. Malbec on herkkä homeelle, varsinkin liian kosteissa oloissa, sekä erittäin hallanarka. Malbec tuottaa täyteläistä vahvan sinipunaisen väristä viiniä.  | Pinot Gris on ohutkuorinen, helposti jalohomehtuva rypäle, jonka väri vaihtelee harmaasta punaruskeaan.  | Aikaisin kypsyvän ja satoisan lajikkeen marjat ovat pienikokoisia ja kellanvihreitä, mehu kevytaromista, raikkaan hapokasta ja vähäsokerista. Viinit eivät yleensä kestä kypsytystä.  |
| **Viinin maku** | Keskitäyteläinen, aromikas. Yleensä Silvaner-viinit on tunnistettavissa puhtaan maakellarin ja humusmaisista maaperän aromeista. Maanläheisyyden ja mausteiden lisäksi aromeissa on yleensä omenaa, yrttimäisyyttä ja kukkia sekä ikääntyessä helposti juuresmaisia piirteitä. | Zinfandelissa maistuu marjaisuus, mustikka ja karhunvatukka sekä kuivatut hedelmät. Hapokkuutta on kohtalaisesti ja alkoholipitoisuus on korkea.  | Vahvan makuinen, vaniljainen, mustaherkkainen, kirsikkainen, luumu | punaruskeaan. Viinit ovat uutteisia ja todella tiiviitä, vähähappoisia ja mausteisia. Viinin alkoholipitoisuus on usein melko korkea ja väri yleisesti tumman keltainen. siitä voidaan tehdä kuivia, puolikuivia tai makeita valkoviinejä, jotka ovat hyvin aromikkaita ja hedelmäisiä.  | Tyypillisiä aromeja ovat vihreä omena, mango, ruoho, manteli, saksanpähkinä ja lievä yrttisyys.  |
| **Viinin tuoksu** | Kukkaisuus, omenat, yrtit | Tummat marjat | Sen tuoksussa voi havaita mustaherukkaa, minttua, kirsikkaa, luumua, kahvia, suklaata ja nahkaa. Tuoksussa on samankaltaisuutta Cabernet Sauvignonin kanssa.  | Tuoksusta löytyy hedelmäisyyttä | ovat vihreä omena, mango, ruoho,pähkinä ja lievä yrttisyys.  |
| **Ruoat jolle viini sopii** | Itämaisilleruuille ja kasvisruuille | Pataruuille, grilliruuille, riistalle, porsaalle | Lammas, nauta, grilli, porsas, pasta | Itämainen ruoka, kana, possu, rasvainen kala | Äyriäiset ja kalaruuat |

**Ruoat**

**Naudanliha – pihvit**

Pihvien kanssa suositellaan jämäköitä ja tanniinisia punaviinejä. Cabernet sauvignon -rypäleen viinit (erityisesti Bordeaux) ovat perinteisiä pihviviinejä. Muita punaisen lihan kanssa soveltuvia rypäleitä ovat merlot, shiraz, zinfandel, sangiovese ja tempranillo. Zinfandel ja shiraz sisältävät riittävästi potkua sopiakseen erityisesti mausteiselle (esim. pippuripihvi) lihalle.

**Naudanliha – grillattu**

Grilliruuan kanssa suositellaan keskitäyteläisiä punaviinejä. Rypäleistä sopivia ovat muutenkin punaiselle lihalle sopivat rypäleet**.**

**Lammas**

Lampaanliha on voimakkaan makuista ja tarvitsee kumppanikseen tuhdin punaviinin. Lampaalle sopivia viinejä löytyy useista eri rypäleistä.

**Riista**

Riista on voimakkaan makuista ja sen kanssa sopivat melko voimakkaat punaviinit.

**Porsaanliha**

Porsaanlihalle sopivat useat puna- ja valkoviinit. Valmistustapaan ja kastikkeeseen kannattaa kiinnittää erityistä huomiota viiniä valittaessa. Useimmiten kevyehkö punaviini tai valkoviini on oiva valinta porsaanfileelle. Mausteikkaammille porsaanliharuoille ja grillatulle lihalle voi kokeilla vahvempia punaviinejä, kuten Zinfandel ja Shiraz.

**Kinkku**

Kinkun kanssa suositellaan keskitäyteläisiä punaviinejä: viini ei saa olla liian runsas. Esimerkiksi pinot noir -viinit sekä sangiovese-rypäleen viinit (chianti) ovat kokeilemisen arvoisia.

**Broileri ja kana**

Broilerille sopivat yleensä parhaiten valkoviinit. Valmistustapa kuitenkin määrää viinin. Kermaisille broilerikastikkeille sekä paistetulle kanalle sopivat chardonnay ja sauvignon blanc -rypäleiden viinit. Jos liha on voimakkaasti maustettua tai tarjoillaan tomaattipohjaisessa kastikkeessa, kannattaa siirtyä punaviinien puolelle. Itämaistyylisille kanaruuille gewurtztraminer ja riesling-viinit ovat yleensä paras kumppani.

**Ankka**

Ankalle sopiva rypäle on pinot noir, ja Bourgognen punaviinit sopivat ankanlihalle erinomaisesti. Muita hyviä vaihtoehtoja löytyy Riojan alueen punaviineistä (tempranillo). Ankalle sopivat punaviinit käyvät hyvin myös riistalinnuille. Valkoviineistä ankanlihalle sopivat runsaat chardonnayt, myös sauvignon blanc -rypäleen viinejä voi kokeilla.

**Lohi**

Lohikaloille tyypillinen voimakas maku vaatii myös viiniltä enemmän runsautta. Lohen kanssa sopivat tammiset valkoviinit: uuden maailman hedelmäisistä chardonnay-viineistä löytyy hyviä vaihtoehtoja. Myös riesling ja gewurtztraminer -rypäleiden viinit sopivat lohen kanssa.

Loheen voi yhdistää myös punaviinejä, jolloin suositellaan Bourgognen alueen punaviinejä ja muita pinot noir -viinejä. Pehmeää merlot'ta voi niin ikään kokeilla lohen seurana.

**Tonnikala**

Tonnikalalle sopivat aromikkaat viinit, punaviineistä erityisesti pinot noir ja valkoviineistä täyteläinen chardonnay. Myös muita yhdistelmiä voi kokeilla.

**Muut kalaruuat**

Valkolihaiselle kalalle sopivat kevyet, hedelmäiset ja hapokkaat valkoviinit. Tällaisia ovat mm. sauvignon blanc sekä riesling -rypäleistä valmistetut viinit.

Kalan valmistustapa ja mahdollinen kastike tulee aina ottaa huomioon viiniä valittaessa. Mitä täyteläisempi kastike on, sitä runsaamman viinin ruoka vaatii. Tällöin myös chardonnay voi olla sopiva valinta.

**Äyriäiset**

Äyriäisten kanssa suositellaan kuivia ja rapeita valkoviinejä. Monet riesling- gewurtztraminer- ja sauvignon blanc -rypäleiden viinit sopivat erinomaisesti äyriäisille.

Myös italialaisia kevyitä valkoviinejä voi kokeilla. Uuden maailman hedelmäiset ja tammiset chardonnay-viinit ovat yleensä äyriäisille liikaa, mutta chablis sopii hyvin. Myös samppanja on erinomainen äyriäisten kumppani.

**Sienet, sienikastikkeet**

Sieniruokien metsäisille aromeille sopii punaviineistä erityisesti pinot noir. Myös cabernet sauvignon- ja merlot -punaviinejä voi yhdistää sieniruokiin. Sienikeiton kanssa chardonnay on oikea valinta.

**Kasvisruuat**

Kasvisruuille sopivat yleisesti ottaen parhaiten melko kevyet valkoviinit, kuten sauvignon blanc, gewurtztraminer ja riesling. Toisaalta kasvispadoille ja grillatuille juureksille ym. voi kokeilla myös keskitäyteläisiä ja hedelmäisiä punaviinejä.

**Tomaattiruuat**

Tomaatin yhdistäminen viiniin ei ole täysin mutkatonta. Tomaattiruuille ja tomaattipohjaisille kastikkeille suositellaan melko tuhteja punaviinejä, kuten zinfandel- ja shiraz- rypäleiden viinejä.

**Pizza**

Pizzalle sopivat parhaiten kevyehköt punaviinit, joita tyypillisesti löytää pizzan kotimaan eli Italian viineistä.

**Texmex**

Texmex-ruuille sopivia yhdistelmiä kannattaa etsiä pehmeistä merlot -punaviineistä. Myös pinot noir voi sopia. Valkoviineistä raikas sauvignon blanc sopii yllättävän hyvin mausteisen ruuan kanssa.

**Sushi**

Etikkainen sushi on periaatteessa vaikea yhdistää viiniin. Jos nautit viiniä sushin kanssa, valitse kirpakoita ja raikkaita valkoviinejä. Myös samppanja on sushin kanssa sopiva valinta.

**Aasialainen ruoka**

Aasialaisen ruuan kanssa nautitaan harvoin viiniä. Mainiosti sopivia kumppaneita mausteiselle ruualle löytyy kuitenkin aromikkaista riesling- ja gewurtztraminer -viineistä.