

Syyskuu 2012

Santa Helenan Alko-uutuus Notas De Guarda tutustuttaa viininystävät chileläisen Carmenèren tummiin aromeihin

Alkon chileläisten viinien valikoima vahvistuu entisestään, kun viinimyymälöiden hyllyille ilmestyy elokuussa maineikkaan chileläisen viinitalon tuottama Notas de Guarda Carmenère -punaviini (19,90€). Viinin saatavuus on rajallinen, sillä sitä saadaan Suomeen vain 2000 pullon erä. Tummanpunainen viini on kuin luotu kulman takaa kurkkivaa syksyä ajatellen, sillä sen runsas mausteinen tuoksu sekä muhkean hedelmäinen maku tuovat kaivattua lämpöä lyheneviin päiviin. Chilen Colchaguan laaksossa syntynyt rehevä viini kannattaa korkata miehekkään t-luupihvin tai murean välikyljyksen seuraan. Notas de Guarda on myös persoonallinen valinta esimerkiksi aasialaisittain maustettujen porsaankyljysten kaveriksi. Jotta intensiivisen punaviinin kaikki aromit saavat mahdollisuuden herätä henkiin, Notas de Guarda kannattaa dekantoida hyvissä ajoin ennen tarjoilua.

Punainen Carmenère-rypälelajike on alun perin kotoisin Ranskan Médocista, jossa sitä käytettiin legendaaristen Bordeaux-viinien sekoituksissa vielä 1800-luvulla. Euroopassa riehuneen viinikirvaepidemian jälkeen karmiininpunaisesta väristä nimensä saanut lajike katosi lähes kokonaan vanhalta mantereelta, mutta löysi uuden kodin lämpimiltä Chilen viinitarhoilta. Tummia ja mausteisia viinejä tuottavasta Carmenèrestä on tullut viimeisten vuosikymmenien aikana yksi Chilen tunnetuimmista rypälelajikkeista.

Notas de Guarda -viiniin käytetyt rypäleet on poimittu lämpimästä ja aurinkoisesta Colchaguan laaksosta. Colchagua on yksi Chilen kuumimmista viinintuotantoalueista ja poikkeuksellisen ilmaston ansiosta laakso soveltuu erityisen hyvin Cabernet Sauvignonin ja Carmenère -lajikkeiden viljelyyn. Viiniköynnöksiä hyväilevän lämmön ansiosta Carmenère-rypäleet kypsyvät Colchaguassa mehukkaiksi ja varmistavat viinien pehmeän mausteisen maun. Notas de Guarda -viinissä Carmenère on saanut kumppanikseen pienen määrän Cabernet Sauvignonia, mikä vahvistaa chileläisen viinin hedelmäistä rakennetta.

Carmenère on yksi viimeisimmistä Chilen viinitarhoilta

poimittavista lajikkeista. Santa Helenan viinintekijä Matías

Rivera varmistaa Notas de Guardan mehukkuuden kelpuuttamalla viiniinsä vain täysin kypsät ja käsin köynnöksistä poimitut Carmenère-tertut. Käymisen jälkeen tumman punaviinin on annettu kypsyä 14 kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä. Yli vuoden kestävän kellarikypsytyksen aikana viini saa kevyen paahteisen aromin ja viinintekijän kaipaamaa syvyyttä. Ennen viinin vapauttamista viininystävien ihasteltavaksi ympäri maailmaa, Matías Rivera on kypsyttänyt Notas de Guardaa pullossa kuuden kuukauden ajan.

Santa Helenan laadukkaat viinit ovat jo entuudestaan tuttuja monille suomalaisille. Alkosta löytyvä Reserva Siglo de Oro

on myös valmistettu Colchaguan laaksossa kypsyneistä mehukkaista Carmenère-rypäleistä. Herukkainen ja mausteinen Siglo de Oro on täydellinen palanpainike kesäkauden viimeisille grillijuhlille.

Santa Helena Notas de Guarda Carmenère 2010

Alkon tuotenumero: 495147

Hinta: 19,90 €

Valikoimaantulopäivä: 13.8.2012

Santa Helena Siglo de Oro Reserva Carmenère

Alkon tuotenumero: 456497

Hinta: 8,79 €

Lisätietoja:

[Laura Plet](mailto:Kaisa.kavekari@pernod-ricard.com)

[Brand Manager](mailto:Kaisa.kavekari@pernod-ricard.com)

[Puh. 040 549 3343](mailto:Kaisa.kavekari@pernod-ricard.com)

[laura.plet@pernod-ricard.com](mailto:laura.plet@pernod-ricard.com)

www.santahelena.cl

juomavinkki.fi

Tiesitkö?

Carmenère-rypälettä pidettiin aluksi Chileen saapuessaan Merlot -rypäleenä niiden samantyyppisen ulkonäön vuoksi ja ne kasvoivatkin samoilla tarhoilla sekaisin. Carmenère “löydettiin” uudelleen chileläisen viinitarhan inventoinnin yhteydessä 1980-luvun lopulla, ja se tunnistettiin virallisesti omaksi lajikseen vasta vuonna 1996. Tänä päivänä Carmenèrea pidetäänkin Chilen omana rypäleenä ja parhaana Carmènere-alueena Colchaguan laaksoa.

Pernod Ricard Finland on Suomen alkoholimarkkinoiden toiseksi suurin toimija ja maailman toiseksi suurimman alkoholikonsernin, ranskalaisen Pernod Ricardin omistama tytäryhtiö. Pernod Ricard Finland valmistaa, maahantuo, markkinoi, myy ja jakelee noin 400 kotimaista ja kansainvälistä alkoholituotetta. Yrityksen tärkeimpiä tuotteita ovat Absolut, Jameson, Martell, Mumm, Jacob’s Creek, Minttu ja Lapponia.

Oiva Pari

Marmorifileetä ja grillikasviksia

ohje 4:lle

800 g naudan marmoriulkofileetä

1 punainen paprika

1 keltainen paprika

1 kesäkurpitsa

1 pieni munakoiso

1 iso punasipuli

1 dl oliiviöljyä

2-3 rkl valkoista balsamicoa

suolaa

mustapippuria

Ota liha huoneenlämpöön kaksi tuntia ennen paistamista. Leikkaa siitä neljä pihviä, jotka maustat hyvin suolalla sekä pippurilla. Grillaa pihvit haluamaasi kypsyyteen ja tarjoile grillattujen kasvisten ja esimerkiksi maustevoin tai remoulade-kastikkeen kanssa.

Kasvikset

Leikkaa kaikki kasvikset ohuiksi paloiksi ja sekoita ne isossa kulhossa mausteiden, öljyn ja etikan kanssa. Sekoita hyvin ja grillaa napakan kypsiksi. Ripottele pinnalle tuoreita yrttejä ja nauti lihan kanssa.

Viinisuositus:

Santa Helena Notas de Guarda Carmenère 2010 tai

Santa Helena Siglo de Oro Reserva Carmenère

Nauti kohtuudella