

Arcus

GLORIAN RUOKA&VIINI 3/2013  
AVELLAN – RAVENTOOS I BLANC DE NIT 2008

ESSI AVELLAN, MW,  
on saavuttanut ensimmäisenä  
suomalaisena maailman  
arostetuimman Master of Wine  
-viinitutkinnon. Avellan korostaa  
kirjittua ja luonnonviinistä  
useilla kotimaisilla ja  
ulkomailla foorumeilla.

AVELLAN  
ESSI AVELLAN KEITTOVINIMAAILMAN UUSIMMAT KUULLUMI



## Sankarimalja

**L**asi Elyseetii kädessäni, uutuuttaan hoitava valkolakki päissäni kuuntelen valmistumiseni kunniaksi pidettävää maljapuheita. Hedelmäviini muuttuu pian kädenlämpöiseksi ja latteaksi surkean pienikokoisessa ja paksureunaisessa lasissani. Vaikka juhlat ovat onnistuneet, kuohuviinitarjoilulla ei ole siihen osaa eikä arpaa.

Juhlistani on parisenkymmentä vuotta vanha, mutta se on ollut se, jota en olisi tiennyt silloin kun kaikki alkoi. Kaikki alkaa lasista. Kaunis ja jämäkösti lasi nostattaa heti tunnelmaa aivan yleinen halpalasi, joka esiintyi jo...  
Kaikkein parhaat pulloit säästää tujaisten, häiden tai syntymäpäivämion, eikä kuohuvasta tarvitse...  
voil valjastaa lisäämään juhlata...  
Isoissa tilaisuuksissa viini on tynnyttä ja lämmintä. Viini kann kylmemmäksi, liki jääkylmäks kuplat ja raikkaus säilyvät pidi...  
Mitä heikkolaatuisempi viini, mumpänä se kannattaa tarjota. I juoma kestää lämpenemisen hu vasti paremmin.  
Koska juhlissa täysiä viinilas olla nopeasti käsillä, on kätevä

ne ensin puolilleen ja täyttää lasit vieraiden :  
vieraat pääsevät maistamaan raikasta ja cloisi  
olemme tottuneet saamaan käteemme täydet  
lainkaan huono ajatus kaataa viini pienelle porul  
maistamista. Silloin juoma pääsee paremmin oik  
lijat näkevät, mitä lasiin kaadetaan. Minua hää  
tomasti eteeni kannettu anonyymi lasi, jonka s

**2** Hienostunut maljajuoma ja noutopöydän moniot-  
telija on Alkon tilausvalikoimasta löytyvä **Raventós  
i Blanc de Nit, 19,98 e**. Se on cavaksi epätyypillisen  
kepeä ja elegantti. Hennon vaaleanpunainen väri  
tulee Monastrelli-rypäleistä, joita on viisi prosenttia.  
Cavan kirkkaimpiin tähtiin kuuluva tuottaja Raventós  
i Blanc erosi viime vuoden lopulla Cavan appellaati-  
osta protestina sen massatuotantoimagolle. Luomu-  
tila on nyt hankkimassa biodynaamista luokitusta ja  
on yhden tilan terroir-lähtöisessä ajattelussaan kau-  
kana tavanomaisesta cavasta.



### Lasissani juuri nyt – kuohuviinejä juhliin

**1** Isoihin juhliin sopii edullinen chileläi-  
nen **Cono Sur Brut, 9,99 e**. Tämä kuo-  
huviini aloitti muutama vuosi sitten  
uuden raikkaiden chileläiskuohvien aal-  
lon. Etelän Bio Bio -laakso on riittävän vil-  
leä kasvualue, ja muutama prosentti  
Rieslingiä Chardonnayn joukossa tuo vii-  
niin mainion kukkeaa aromaattisuutta.  
Tämä kirsikuvan puhdas viini sietää hyvin  
lämpenemisen lasissa ja toimii myös  
cocktailpalojen kera.

**2** Hienostunut maljajuoma ja noutopöydän moniot-  
telija on Alkon tilausvalikoimasta löytyvä **Raventós  
i Blanc de Nit, 19,98 e**. Se on cavaksi epätyypillisen  
kepeä ja elegantti. Hennon vaaleanpunainen väri  
tulee Monastrelli-rypäleistä, joita on viisi prosenttia.  
Cavan kirkkaimpiin tähtiin kuuluva tuottaja Raventós  
i Blanc erosi viime vuoden lopulla Cavan appellaati-  
osta protestina sen massatuotantoimagolle. Luomu-  
tila on nyt hankkimassa biodynaamista luokitusta ja  
on yhden tilan terroir-lähtöisessä ajattelussaan kau-  
kana tavanomaisesta cavasta.



HELSINGIN COCKTAILBAARIT TESTISSÄ ★ MIKKI KAUSTE: SYÖN JÄTELOÄ YÖLLÄ ★ FARANGIN KARAMELLIPOSSU!

# GLORIAN ruoka&viini

2013 | Huhti 2013

**KEVÄTKAALI  
"CARBONARA"**  
TRISTEETTY NERIA JA PORKKANARIISI  
KÄRITSÄN PAAHTOPAISTI JA GRILLIHURKUT  
+ SAMUIL ANGELOVIN VIINSUOSITUKSET

Juhlaruokaa New Yorkin  
tähtikokki April Bloomfieldin  
gastropub-tyylillä

**Kurkkua!**  
VEGEKOKIN WOKISSA,  
PASTASSA JA COCKTAILISSA

**VAPPUBRUNSSI  
TUNNISSA**

**DONITSEJA JA  
VAAHTOKARKKEJA**

BANAANIPIZZA + POLKA GRIS -VAAHTOKARKIT + VALKOINEN DONITSIKAKKU & MUNKKI-MARJAVARTAAAT,  
PARSAA HOLLANDAISE + JUHLAPÖYDÄN MEHUT + KEVÄISE KUPLAT + KUUMAT KAHVITRENDIT

JÄÄTYTTY MARIKKA-PISTASIKAKKU, E. L.

GLORIAN