

Pohjoiset Makuparit

Saksalaiset viinit ja pohjoismainen keittiö

SAKSAN VIINTIEDOTUS
www.saksanviinitiedotus.fi





POHJOISMAAT OVAT monessa mielessä maailman nykyaikaisimpia ja edistyneimpiä valtioita. Niitä pidetään esikuvina, ja skandinaavista muotia, musiikkia, elämäntyyliä, huonekalua ja designia ihaillaan – ja kopioidaan – kaikkialla maailmassa. Viime vuosikymmenen aikana olemme nähneet pohjoismaisen keittiön renessanssin paitsi Skandinavian maissa, myös ympäri maailmaa lukuisissa muissa maissa, joissa ihmiset etsivät aitoja ja terveellisiä vaihtoehtoja ruokavalionsa. Tämä on saanut alkunsa Claus Meyerin Uusi pohjoismainen keittiö -manifestin julkistamisesta.

Vuonna 2004 eräät Skandinavian maineikkaimpiin kuuluvista keittiömestareista esittelivät UUSI POHJOISMAINEN KEITTIÖ -manifestin. Se antoi alkusysäyksen uudelle, innoittavalle liikkeelle, joka on kiehtonut ruoan ystävien mielikuvitusta ympäri maailmaa.

Uuden pohjoismaisen keittiön tavoitteena on:

1. Ilmentää alueemme puhtautta, tuoreutta, yksinkertaisuutta ja etiikkaa.
2. Antaa vuodenaikojen vaihtelun heijastua valmistamissamme aterioissa.
3. Perustaa ruoan valmistus raaka-aineisiin, jotka meidän ilmastossamme, maaperässämme ja vesistöissämme kasvavat poikkeuksellisen maukkaitsi.
4. Valmistaa ruokaa, joka sekä maistuu hyvältä että edistää terveyttä ja hyvinvointia nykytiedon mukaan.
5. Lisätä monipuolisten pohjoismaisten raaka-aineiden ja niiden tuottajien tunnettuutta ja levittää tietoa niistä kulttuureista, joista ne ovat lähtöisin.
6. Edistää eläinten hyvinvointia ja raaka-aineiden

eettisiä tuotantotapoja merellä, maaseudulla ja villissä luonnossa.

7. Kehittää uusia tapoja hyödyntää perinteisiä pohjoismaisia raaka-aineita.
8. Yhdistää ulkomaisia vaikutteita pohjoismaisen keittiötaidon parhaisiin ominaisuuksiin ja perinteisiin.
9. Olla paikallisesti omavarainen mutta hyödyntää korkealaatuisia raaka-aineita alueellisesti.
10. Yhdistää voimat kuluttajien edustajien, keittiöalan ammattilaisten, maanviljelijöiden, kalastajien, vähittäis- ja tukkukaupan, tutkijoiden, opettajien, poliitikkojen ja päättäjien kanssa tämän projektin tavoitteiden edistämiseksi ja kaikkien pohjoismaalaisten hyväksi ja eduksi.

LÄHESTULKOON rinnan tämän kehityskulun kanssa Skandinaviassa on lisääntynyt kiinnostus saksalaisia viinejä kohtaan. Varsinkin Riesling on saanut osakseen runsaasti huomiota. Tämä ei ole yllättävää, koska ilmastoltaan viileällä Saksalla on tarjota viinejä, joiden alkoholipitoisuus on usein matalampi, mutta jotka ovat aromaattisia ja vivahteikkaita rypäleiden pitkän kypsymsajan ansiosta. Samat ominaisuudet ovat havaittavissa monissa hedelmissä, vihanneksissa ja yrteissä, joita viljellään Skandinaviassa ja käytetään skandinaavisessa keittiössä. Nykyään kolmannes Norjassa juodusta valkoviinistä tulee Saksasta, ja niin Islannissa, Ruotsissa, Tanskassa kuin Suomessakin saksalaisten viinien suosio kasvaa. Tämä esite kertoo Sinulle tarkemmin tästä hienosta viinin ja ruoan kumppanuudesta ja tarjoaa inpi-raatiota kulinaarisiin makuelämyksiin.

SAKSALAISET RYPÄLELA- JIKKEET



RIESLING

Riesling on Saksan – ja kenties koko maailman – tärkein rypälelajike. Ensimmäinen kirjallinen maininta Rieslingistä on peräisin 1400-luvulta. Nykyään yli puolet koko maailman Rieslingin viljelyalasta sijaitsee Saksassa. Mikään muu valkoviini ei ilmennä paremmin alkuperäänsä ja kasvuympäristöään. Rieslingille on tunnusomaista eleganssi, tiivis hapokkuus, vivahteikkuus, pitkäikäisyys ja erinomainen yhdisteltävyys erilaisten ruokien kanssa. Raikas omena, kypsä persikka, runsas mineraalisuus tai hunajainen jaloaromi – nämä ovat variaatioita teemasta nimeltä Riesling.

SILVANER

Silvaner on ikivanha lajike, josta tehty viinit ovat täyteläisiä ja hedelmäisen hapokkaita. Silvaner on sopivan neutraali korostamaan äyriäisten, vaalean lihan ja valkoisen parsan hentoja makuja.

RIVANER

Kuivempi, eri ruokalajien kanssa helpommin yhdistettävä kuin synonyyminsä Müller-Thurgau. Rivaner-viineissä on kukkaisuutta ja aavistus Muscatia. Ne ovat kevyitä ja sopivan hapokkaita.

GRAUBURGUNDER (Pinot Gris)

Tämä Saksassa suosittu lajike on tunnettu voimakkaasta, täyteläisestä mausta ja pyöreästä hapokkuudesta. Grauburgunder-lajike vaatii menestyäkseen hyvän viinitarhan, jossa köynnökset voivat kasvaa syvässä, savipitoisessa maassa. Sadonkorjuu on yleensä myöhään syyskuussa tai lokakuun alkupuolella. Grauburgunderia viljellään etupäässä Badenissa ja Pfalzissa.

WEISSBURGUNDER (Pinot Blanc)

Hienostunut, raikkaan hapokas valkoviini, jossa on hienoa hedelmäisyyttä ja tuoksussa ananasta, pähkinää, aprikoosia tai sitrushedelmää.

SCHEUREBE

Vain kypsyys tuo esiin Scheureben luonteenomaisen tuoksun, jossa on häivähdys pomeloa tai greippiä, ja sen hienot, mausteiset vivahteet. Kuiva Scheurebe-valkoviini on herkullinen seurustelujuoma, kun taas hieman makeampi Scheurebe korostaa ja jalostaa aasialaisen keittiön eksoottisia mausteita ja makuja.

GEWÜRZTRAMINER

Näissä runsaissa, täyteläisissä viineissä on voimakas tuoksu, jossa on häivähdys ruusuja tai litsiä. Ne ovat kevyen hapokkaita ja mausteisia. Rypäleistä valmistetaan niin kuivia kuin täyteläisempiä, makeampia viinejä.

SPÄTBURGUNDER (Pinot Noir)

Saksan paras ja merkittävin punaviinilajike, josta saadaan täyteläisiä, samettisen pehmeitä, aromiltaan makeahkoja ja hedelmäisiä punaviinejä. Viime vuosina Pinot Noirin viljelyala on kasvanut Saksassa tasaisesti nykyiseen lähes 12 000 hehtaariin. Tämän ansiosta Saksa on maailman kolmanneksi suurin Pinot Noirin tuottaja.

DORNFELDER

Tämä täyteläinen, vivahteikas viini valloittaa syvänpunaisella värillään ja pehmeillä tanniineillaan. Dornfelderin tyypillinen aromi tuo mieleen kirsikat, mustaherukat ja taatelit.

LEMBERGER (Blafränkisch)

Näissä punaviineissä on runsaasti hedelmäisyyttä, hapokkuutta ja tanniineja. Tuoksu vaihtelee marjaisesta viherpippuriin.

SUOMI

SUOMI, METSIEN JA JÄRVIEEN MAA. Suomi, joka varjoisine metsineen ja lukemattomine järvineen on läheisessä yhteydessä itään, vaalii perinteitään mutta kokeilee myös uusia ja luovia menetelmiä. Suomalaiset valmistavat tällä hetkellä Euroopan kiinnostavimpia ruokia ja käyttävät raaka-aineita, joita harvoin löytää mistään muualta.



GOURMET-KOKKI

KARI AIHINEN. Suomen Kokkimaajoukkueen entisenä jäsenenä Kari tietää, että loistava ruoka perustuu laadukkaisiin raaka-aineisiin. Keittiömestari loihtii raaka-aineiden luonnolliset maut esiin parhaalla mahdollisella tavalla. Työskennellessään vuosien ajan Suomen tunnetuimman hotellin, Hotelli Savoy'n, keittiömestarina Karilla oli tilaisuus tehdä kokeiluja paikallisilla maan, meren ja tunturien antimilla – tärkeimpänä päämääränään ruoan maukkaus. Karin työtä keittiömestarina ohjaa näkemys, johon kuuluu muutakin kuin annos lautasella. Hän kuvaa sitä näin: ”Tavoite on yksinkertaisesti tehdä olosi hyväksi.” Hän tietää, että ruoka yksin ei välttämättä riitä tähän vaan kyse on kokonaisvaltaisesta ruokailukokemuksesta. Ja jos tarjoilija voi kertoa raaka-aineiden tarinan, se on varmasti omiaan täydentämään nautintoa. Hankkiessaan paikallisia raaka-aineita Kari ottaa selvää jokaisesta yksityiskohdasta – kalastajan nimestä pyyntipaikkaan asti. Todellista lähiruokaa, jolla on oma tarina.

ANTTI JOHANNES UUSITALO. Ihmisistä, jotka paneutuvat työhönsä koko sydämellään, tulee ravintola-alalla kaikkien tuntemia ja rakastamia. Tällaiset ihmiset ponnistelevat palvellakseen hyvin jokaista vierasta ja tehdäkseen heidän kokemuksestaan mieleenpainuvan. Savoy'n sisustuksesta ja näköaloista voisi kertoa paljonkin, mutta se, mikä tekee Savoysta ainutlaatuisen, on ensiluokkainen palvelu. Asiakkaat tietävät, että he voivat pyytää sommelieria valitsemaan viinit, jotka tekevät heidän Helsingin-matkastaan unohtumattoman. Antti on tällainen sommelier, rautainen ammattilainen, todellinen viinimestari.

SOMMELIER



SUOLATTUA MERITAIMENTA, SUOLAHEINÄPYREETÄ JA ETIKKAMARINOITUA AVOMAANKURKKUA

VALMISTUS

Aloita annoksen valmistaminen meritaimenista. Poista taimenfileestä rasvat ja ruodot. Raasta sitruunasta kuori ja hienonna tilli. Sekoita sitruunankuori, hienonnettu tilli, merisuola, sokeri ja akvaviitti keskenään. Levitä mausteseos tasaisesti kalafileen lihapuolelle. Anna meritaimenen maustua jääkaapissa kahden vuorokauden ajan. Leikkaa meritaimenfilee haluamaasi muotoon.

Valmista suolaheinäpyree. Kuori omenat ja poista niistä siemenkodat. Leikkaa omenat pieniksi paloiksi. Yhdistä pilkotut omenat, omenaviinietikka, sokeri sekä omenamehu kattilassa ja nosta kattila liedelle. Kiehauta ja anna hautua, kunnes omenat ovat pehmeitä. Kaada seos tehosekoittimeen ja anna tehosekoittimen käydä täydellä teholla kunnes pyree on tasaista. Jäähdytä omenapyree jääkaapissa. Kun pyree on jäähtynyt, lisää joukkoon suolaheinä ja persilja. Käynnistä tehosekoitin ja anna tehosekoittimen käydä täydellä teholla kunnes pyree on tasais-ta. Mausta suolaheinäpyree lopuksi suolalla.

Valmista etikkamarinoidut avomaankurkut. Kuori kurkut ja muotoile ne haluamaasi muotoon. Yhdistä väkiviinietikka, sokeri sekä vesi kattilassa ja nosta kattila liedelle. Kiehauta liemi. Jäähdytä marinointiliemi ja kaada se avomaankurkkujen päälle. Anna kurkkujen marinoitua vuorokauden jääkaapissa.



AINEKSET

Suolattu meritaimen

500 g putsattua meritaimenfilettä
1 sitruuna
1/2 puntti tilliä
25 g merisuolaa
15 g sokeria
2 rkl akvaviittia

Suolaheinäpyree

3 hapokasta omenaa
2 rkl omenaviinietikka
2 rkl sokeria
½ dl tuorepuristettua omenamehua
30 g suolaheinää
15 g lehtipersiljaa
suolaa

Etikkamarinoidut avomaankurkut

3 dl etikkaa
2 dl sokeria
1 dl vettä
avomaankurkkuja

VIINISUOSITUS

”Paras yhdistelmä klassiselle alkuruoalle on kuiva tai puolikuiva feinherb Riesling Moselin tai Nahen alueelta. Viinin keveys ei peitä annoksen herkkää makua ja kevyt makeus tasapainottaa kalan suolaisuutta.”

TANSKA

TANSKA, POHJOISMAISEN KEITTIÖN KEHTO. Aluksi Tanskassa tutkittiin paikallisia raaka-aineita ja kokeiltiin ikivanhoja reseptejä. Samalla tanskalaiset huomasivat, että monet ruokajajit, joita ei ollut maisteltu vuosisatoihin, olivat aivan käden ulottuvilla. Tästä sai alkunsa pohjoismainen keittiö, josta on tullut tämän hetken kuumiin kulinaarinen puheenaihe maailmassa.



GOURMET-KOKKI

JENS SØNDERGAARD. Tanska on pohjoismaisen keittiön alkulähde. Vaikka muut Pohjoismaat ovatkin saamassa sen etumatkaa kiinni, Tanskassa on edelleen enemmän ja perustellusti paremmin pohjoismaista keittiötä edustavia ravintoloita. Yksi näistä ravintoloista on Søren K, joka on saanut nimensä kuuluisan tanskalaisen kirjailijan mukaan. Tätä Pohjoismaiden kiintoisimpiin kuuluvaa ravintolaa luotsaava keittiömestari Jens Søndergaard on matkustellut paljon ja kauas saadakseen oppia ja löytääkseen inspiraation lähteitä. Søren K:ta voisi kuvailla klassiseksi ravintolaksi, jossa tarjotaan klassista ruokaa, mutta se olisi liian suoraviivainen yleistys. Jens Søndergaard käyttää paikallisia, tuoreita, pohjoismaisia raaka-aineita ja rakentaa niistä annoksia, joissa klassiset ranskalaiset vaikutteet nostavat esiin kauan sitten unohdettuja makuja. Sokerina pohjalla: Søren K:n hintataso on näin korkealuokkaiseksi ravintolaksi hyvin kohtuullinen.

ZENIA BRÆNDEHOLM. As someone in the hospitality industry you can have any kind of background, but few people do better than those who strive to gain experience and knowledge over and above what is expected. Zenia has worked everywhere, from 2 star Kommandaten to luxury yachts. When you have served such a variety of guests, you learn how to breathe magic into a restaurant to make it a destination all of its own. You will find great wines from all over the world, but of course, as a sommelier in the Nordics, a German wine is never far away.

SOMMELIER

PAAHDETTUA VASIKKAA RETIISIN, KURKUN, RUUSUKAALIN, TILLIN JA PIPARJUUREN KERA

VALMISTUS

Puhdista vasikanpaisti kalvoista ja jänteistä ja kääntelee sitä öljyssä, suolassa ja pippurissa. Ruskista liha kuumalla pannulla ja paahda sitä uunissa 150 asteessa 20 minuutin ajan. Anna levätä 10 minuuttia. Irrota sillä välin ruusukaalien uloimmat lehdet niin, että jäljelle jää pieniä ”nuppuja”. Pese retiisit ja poista juuri, mutta älä irrota naattia kokonaan. Pese kurkku ja koverra siitä pieniä pyöreitä palloja palloraudalla (tai leikkaa kuutioiksi). Kuori ja raasta piparjuuri ja leikkaa tilli karkeaksi silpuksi. Säästä vähän tilliä koristeeksi. Keitä lihalientä kokoon noin puoleen alkuperäisestä määrästä. Lisää liemeen voi.

Soseuta jäljelle jäänyt kurkku ja siivilöi sose. Lisää retiisit lihaliemeen ja anna kiehua matalalla lämmöllä yhden minuutin ajan. Lisää ruusukaalin lehdet, kurkku ja tillisilppu. Säästä liemen makua etikalla, kurkun mehulla ja runsaalla määrällä raastettua piparjuurta.

Leikkaa liha neljäksi yhtä suureksi palaksi ja aseta ne lautaselle. Kaada päälle kastiketta niin että annos näyttää kauniilta ja viimeistele tuoreella tillillä.

Tarjoa paahtoperunoiden kera.

AINEKSET

0,8 kg vasikanpaistia
(kuten fileetä tai sisäpaistia)
20 pientä retiisiä
1 kurkku
20 ruusukaalia
1 nippu tuoretta tilliä
1 pala piparjuurta
3 dl vasikanlihalientä
150 g voita
5 tl etikkaa
suolaa ja pippuria
oliiviöljyä paahtamiseen

VIINISUOSITUS

”Kolme neljä vuotta vanha saksalainen Pinot Noir, jossa on hedelmäinen ja mausteinen tuoksu, hyvä rakenne ja mineraalisuutta. Mieluiten pohjoisemmilta alueilta kuten Ahrista tai Moselistä.”



NORJA

NORJA, EUROOPAN POHJOINEN ÄÄRI. Korkeimmista vuorista syvimpiin arktisiin vesiin, metsistä vuonoihin – Norjan omien raaka-aineiden tuotanto on kukoistavaa ja luo oivallisen pohjan perinteiden vahvasti värittämillä kulinaarisille elämyksille. Valoisa kesän ansiosta raaka-aineista tulee ainutlaatuisen maukkaita



GOURMET-KOKKI

TERJE NESS. Viimeisen 20 vuoden aikana Norja on voittanut enemmän kultamitaleita Bocuse d'Or -kokkilpailussa – yhteensä neljä – kuin mikään muu maa Ranskaa lukuun ottamatta. Terje omistaa nykyään useita ravintoloita, joista on alalla tullut hyvän ruoan, viinin ja palvelun mittapuita. Terjen, kuten monien muidenkin norjalaiskokkien, erikoisalaa ovat kala- ja äyriäisruoat ja riista sekä kastikkeet, joiden perinteisiä reseptejä hän elävöittää paikallisilla aineksilla. Puhtaat maut ja herkullinen ruoka kauniisti aseteltuna – siinä resepti, jonka ansiosta Terjen ruoka on kuuluisaa kaikkialla Euroopassa. Sommelier mielessään Terje pyrkii valmistamaan viineihin sopivaa ruokaa, jolloin tasapainoisuus on menestyksen avain. Yrttejä ja mausteita käytetään, mutta ne eivät koskaan peitä pääraaka-aineen makua.

SOMMELIER TEAM ONDA. Ondan sommelierit luovat yhdessä kahden keittiömestarin, Terje Nessin ja Rune Palin kanssa klassisia ruoan ja viinin yhdistelmiä. Terje Nessin ruoka on aina hyvin sopusointuista ja tulvillaan hienovaraisia makuja. Yhdessä viinin kanssa on mahdollista nostaa ruokalaji uusiin korkeuksiin, missä jokainen makuvivahde tulee esille. Klassiset viinialueet ovat hyvin edustettuina, ja saksalaiset viinit ovat usein äyriäisten, kalan ja jopa kevyiden liharuokien täydellinen kumppani. Saksalaisissa viileän ilmaston valkoviineissä on hedelmäisyyden, hapokkuuden ja mineraalisuuden tuomaa vivahteikkautta mutta myös pitkä jälkimaku. Ne ovat riittävän vahvoja luodakseen vastavoiman ruoalle, jonka maku viipyy suussa pitkään. Aidosti upeita yhdistelmiä.

SOMMELIER

RUIJANPALLASTA KAALIN JA GRANAATTIOMENA-KASTIKKEEN KERA

VALMISTUS

Lämmitä uuni 180 asteeseen.

Kaada tilkka oliiviöljyä paistinpannulle. Kuumenna öljy. Ruskista kalan pinta molemmin puolin nopeasti kuumassa öljyssä. Siirrä kalapalat uuniin ja kypsennä 8–10 minuutin ajan.

Suikaloi kaali ja poista kanta. Sulata voi puhtaalla pannulla. Lisää kaali ja kypsennä pehmeäksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

Poista granaattiomenasta siemenet ja laita ne kulhoon, jossa on oliiviöljyä.

Silppua persilja, tilli, ruohosipuli ja kevätsipuli ja sekoita ne oliiviöljyn joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoa ruijanpallas kaalipedillä ja kastike erikseen.

AINEKSET

2 palaa ruijanpallasta à 200 g
1 pieni valkokaali
100 g voita

KASTIKKEESEEN

puolikas granaattiomena
1 kevätsipuli
15 g persiljaa
15 g ruohosipulia
15 g tilliä
2 dl oliiviöljyä
puolikkaan sitruunan mehu
suolaa ja pippuria

VIINISUOSITUS

”Kaksi kolme vuotta vanha Rheinhessenin tai Nahen alueen Weissburgunder. Täyteläinen, runsas, sävykäs. Raikkaan hapokas ja selkeän mineraalinen.”



RUOTSI

RUOTSI, JALO JA KESYTÖN. Ruotsi on pitkän historiansa aikana ollut tiiviissä kytköksissä Euroopan mah-taviin valtioihin ja kuningaskuntiin. Maalla on hienostunut ruokakulttuuri ja herkullisia paikallisia raaka-aineita. Ruotsin pitkä rannikko ja suuret vesistöt tuottavat ainutlaatuisia raaka-aineita, mikä yhdessä innovatiivisten säilöntämenetelmien kanssa tekee ruotsalaisesta ruoasta suositua kaikkialla maailmassa.



GOURMET-KOKKI

KARIN FRANSSON. Kauan ennen pohjoismaisen keittiön uutta tulemistä eräs saksalainen neito muutti Öölannin saarelle. Hän rakastui pohjolan valoisuuteen, luonnonkauniiseen ympäristöön – ja hotellinomistaja Owe Franssoniin.

Jo 1970-luvun alussa Karin ryhtyi etsimään sekä alueen maaseudulta että omasta puutarhastaan raaka-aineita, joita käyttää keittiössään. Hän alkoi pian saada nimeä itselleen ja luovalle keittotaidolleen, jossa hän esitteli aina jotain erityistä uuden yrtilajikkeen tai maukkaan vihanneksen muodossa. Nykyään hän käyttää vain paikallisia aineksia – mitä lähempää, sen parempi! Olipa kyse lihasta tai kalasta, vihanneksista tai yrteistä, metsien tai tunturien antimista, laatu on Karinille aina tärkein asia, ja asiakkaana saat varmasti mieleenpainuvan kokemuksen. Karin Fransson on yksi Ruotsin tämän hetken tunnetuimmista keittiömestareista ja hän jakaa eri tiedotusvälineissä auliisti laajaa tietämystään paikallisista aineksista ja ruoan historiasta.

DANIEL NORRING. Paikallisia aineksia hyödyntävä, luova keittiömestari voi tehdä viinin valinnasta haastavaa – varsinkin, kun tavoitteena on käyttää ruoanvalmistuksessa oman yrtilarhan harvinaislaatu- sin makuominaisuuksin varustettuja yrtejä. Daniel on tehnyt kuusi vuotta töitä Karin kanssa ja löytänyt hienoja, kiinnostavia yhdistelmiä. Ravintolan hyvin varustetusta viinikellarista löytyy viini joka makuun, ja etenkin viinilista osoittaa Danielin kyvyt sommelierina. Kokeile joko pienen ruokalistan tai herkuttelijalistan innostavia ja harvinaisia yhdistelmiä. Viinikellari edustaa klassisten viinien ja vähän tunnettujen tuottajien uusien, jännittävien makujen liittoa.

SOMMELIER



MUSTAVIINIMARJALLA GLASEERATTUA HIRVEÄ JA JUURIPERSILJAA PUNAVIINIKASTIKKEESSA

AINEKSET

VAIHEET 1–3

600 g hirven fileeselkää,
suolaa ja pippuria
100 g pakastettuja mustaviinimarjoja
1 rkl hunajaa
1 rkl juuri raastettua inkivääriä
1–2 rkl punaviinietikkaa
1 dl punaviiniä, hyppysellinen
kardemumman
siemeniä, 1 rkl vaniljasokeria

VAIHE 4

8 kaurajuurta, 1 rkl voita, 2 rkl
hunajaa, 50 g paahdettuja rouhittuja
hasselpähkinöitä, suolaa

VAIHE 5

600 g puikulaperunoita
300 g juuripersiljaa
1 dl kermaa, 1 dl maitoa, 2 rkl voita
hyppysellinen sokeria, suolaa
hyppysellinen muskottipähkinää

VAIHE 6

3 dl lihalientä
2 hienoksi silputtua salottisipulia
1 dl mustaviinimarjoja
timjamia, laakerinlehti
3 dl punaviiniä, punaviinietikkaa
voita, suolaa, pippuria

VALMISTUS

VAIHE 1 Keitä kaikkia kastikkeen aineksia (paitsi sokeria) 5–8 minuuttia. Lisää sokeri, sekoita tehosekoittimessa ja siivilöi. Säilytä ilmatiiviissä astiassa.

VAIHE 2 Poista lihasta kalvot ja jänteet (säästä ne kastiketta varten). Mausta liha hyvin ja ruskista se voin ja öljyn sekoituksessa. Levitä hie-
man mustaherukalla maustettua glaseerauskastiketta lihan pinnalle ja
kypsennä uunissa 120 asteessa kunnes sisälämpötila on 54–56 °C. Anna
levätä.

VAIHE 3 Ennen leikkaamista levitä lisää glaseerauskastiketta lihan päälle
ja paista kevyesti kuivalla pannulla kunnes liha alkaa tarttua pannuun.
Leikkaa sen jälkeen liha ja aseta se tarjolle.

VAIHE 4 Kuori kaurajuuret ja keitä ne heti suolalla maustetussa vedessä
kypsiiksi. Valuta ja anna jäähtyä. Ennen tarjoilua paista kaurajuuria ke-
vyesti voissa. Lisää pähkinät ja hunaja ja paista, kunnes pinta karamelli-
soituu. Mausta ja tarjoa.

VAIHE 5 Keitä perunat ja juuripersilja suolalla maustetussa vedessä
kypsäksi. Kiehauta maito, kerma ja voi. Soseuta perunat ja juuripersilja
ja lisää ne maitoseokseen. Mausta ja sekoita hyvin.

VAIHE 6 Ruskista lihan jänteet ja kalvot sekä salottisipulisilppu. Lisää
mustaherukat, yrtit, viini ja viinietikka ja redusoi puoleen alkuperäises-
tä määrästä. Lisää lihaliemi ja
redusoi kolmanneksen verran.
Vatkaa joukkoon mausteet ja voi.
Lopuksi siivilöi kastike.

VIINISUOSITUS

”Kaksi kolme vuotta vanha Badenin tai Pfalzin alueen Spätburgunder.”



ISLANTI

ISLANTI, KESKELLÄ AAVAA VALTAMERTA. Kaukaisella, tuliperäisellä ja vastaansanomattoman kauniilla, Atlantin keskiselänteeseen kahteen osaan jakamalla Islannilla on kaikkea – eikä mitään. Nuoret ja lahjakkaat keittiömestarit luovat maan ja meren antimista huippuluokan gastronomisia elämyksiä.



GOURMET-KOKKI JA SOMMELIER

GUNNAR GISLASON. Voiko kuvitella minkään elävän tai kasvavan etäisellä ja kylmällä saarella kaukana muista Pohjoismaista? Paljon ei kasvakaan eikä asutusta ole runsaasti, mutta Islannin korkealuokaiset raaka-aineet ovat vertaansa vailla.

Gunnar Gislason perusti Dill-nimisen ravintolansa vuonna 2009 yhdessä sommelierinsa Olafur Öm Olafssonin kanssa. He eivät ole katureet hetkeäkään. Kaukana muiden kulttuurien vaikutteista Gunnar luo omanlaistaan ruokaa hyödyntäen islantilaisia aineksia mahdollisimman paljon. Hän hankkii turskan kalastajilta, jotka käyttävät vain perinteisiä menetelmiä. Yksi Gunnarin innovaatioista onkin metsästäjien ja kalastajien kannustaminen perinnemenetelmien soveltamiseen. Tämän kylmän ja tuliperäisen saaren vaikutteet heijastuvat ravintola Dillissä, joka vuorostaan antaa Islannin omaleimaisuuteen oman lisänsä. Ehdottomasti vierailun arvoinen paikka.

RAVINTOLA DILLIN SOMMELIER-TIIMI. Keittiömestari Gunnar Gislason luo aterian ja istuu sen jälkeen alas henkilökuntansa kanssa löytääkseen parhaan yhdistelmän. Kun ruoka on selkeää, makuja korostavaa, houkuttelevan näköistä ja saaren omaperäisiä aromeja ilmentävää, tarvitaan erityisiä viinejä. Hapokkuuden, hedelmäisyyden, makeuden ja alkoholipitoisuuden harmonia on ratkaisevan tärkeä, ja monet saksalaiset viinit ovatkin täydellinen valinta. Saksan viileässä ilmastossa kasvaneista rypäleistä, joille kesän pitkät päivät antavat makua ja syvyyttä, saadaan aikaan viinejä, jotka ovat kuin islantilainen ruoka. Hyvälle ruoalle ja viinille aidosti omistautunut henkilökunta yhdistelee marjojen ja yrttien, vihannesten ja hedelmien, kalan ja äyriäisten, lihan ja riistan ainutlaatuisia intensiivisiä makuja ja tuoksua tavalla, joka on nostanut Dillin aivan omaan luokkaansa.

SOMMELIERIT

SUOLATTUA TURSKAA, SAVUSTETTUA KARITSAA, HERA-BARBECUEKASTIKETTA JA KUKKAKAALIA

VALMISTUS

SUOLATTU TURSKA Sulje turska tyhjiöpakkaukseen ja kypsennä sirkulaattorissa 62 asteessa 8 minuuttia. Pidä pakkausta huoneenlämmössä 5 minuutin ajan ennen avaamista. Jos sinulla ei ole sirkulaattoria, aseta kala uunipellille ja sivele kalan pintaan tilkka öljyä. Peitä foliolla ja pais-ta uunissa 80 °C:ssa kymmenisen minuuttia tai kun kalanlihasta tulee irtonaista.

SAVUKARITSA Leikkaa liha hyvin ohuiksi siivuiksi ja pane siivut kuivuriin, kunnes niistä tulee rapeita. Laita siivut sen jälkeen tehosekoittimeen tai leikkaa ne suikaleiksi.

HERA-BARBECUEKASTIKE Pane kaikki ainekset kattilaan ja anna kiehua 5 minuutin ajan. Siivilöi, redusoi puoleen alkuperäisestä määrästä ja jäähdytä.

KUKKAKAALI Leikkaa varret irti ja sulje kukinto-osa vakuumpakkaukseen. Keitä sirkulaattorissa 85 asteessa pehmeäksi. Soseuta hienoksi. Viipaloi varret ohuiksi siivuiksi ja aseta ne jääkylpyyn.

KUIVATTU RUISLEIPÄ Leikkaa leipä paloiksi. Sulata voi ja kaada se leipä-palojen päälle. Mausta suolalla. Laita palaset uuniin 120 asteeseen kunnes niistä tulee oikein rapeita. Jäähdytä ja hienonna tehosekoittimessa.

Aseta kaikki ainekset kauniisti lautaselle.



AINEKSET

SUOLATTU TURSKA

400 g suolattua turskaa, 25 g öljyä

SAVUKARITSAA

100 g savustettua karitsanlihaa

HERA-BARBECUEKASTIKE

200 g heraa, 80 g sokeria
1 kanelitanko, 2 neilikansientä
2 katajanmarjaa
1 rosmariinin varsi

KUKKAKAALI

1 pieni kukkakaali, 50 g kermaa
50 g maitoa, 50 g voita
suolaa ja sokeria

KUIVATTU RUISLEIPÄ

100 g ruisleipää, 20 g voita, suolaa

KORISTELUUN

Ohueksi viipaloitua retiisiä, vihan-
neskrassia
villejä yrttejä, skyriä,
hillosipuleita

VIINISUOSITUS

”Nuori raikas Moselin alueen Riesling. Kevyt tai keskitäyteläinen, vähän jään-
nössokeria, raikkaat hapot ja puhdasta mineraalisuutta.”

SAKSAN VII- NINVILJELY- ALUEET



LÖYDÄ AHRIN AARTEET

AHR

Saksan punaviiniparatiisin viinitarhat reunustavat Bonnin eteläpuolella Reiniin yhtyvän Ahr-joen laaksoa. Jyrkkien viinirinteiden täyttämät jylhät maisemat ulottuvat idän basalttikallion korkeuksista länteen Bad Neuenahr-Ahrweilerin tyylikkääseen kylpylään. Riesling on pääasiallinen valkoviinirypäle, mutta Ahrin pieni alue tunnetaan varsinkin hienoista punaviineistään, erityisesti Spätburgunderista (Pinot Noir) sekä sen varhain kypsyvästä sukulaisesta, harvinaisesta Frühburgunderista. Portugieser on täällä myös tärkeä punaviinirypäle.



AURINGON HYVÄILEMÄ ALUE

BADEN

Reinin varrella sijaitseva lämmin ja aurinkoinen Baden on Saksan eteläisin viininviljelyalue. Se ulottuu Bodensee-järvestä Heidelbergiin ja sen pituus on noin 400 kilometriä. Badenin alueella sijaitsevat muun muassa Schwarzwald sekä viiniköynnösten peittämä, tuliperäinen, massiivinen Kaiserstuhlin tasanne. Baden sijaitsee Ranskan Alsacen sekä Sveitsin naapurissa ja sillä on naapureidensa tapaan pitkät viini- ja ruokaperinteet. Kuivat punaiset ja valkoiset Burgunder-ruokaviinit (Pinot) ovat olleet jo pitkään suosittuja koko alueella. Rivaner-viinitarhat ovat myös levinneet laajalle, kun taas muita klassisia valkoviinejä, esimerkiksi Rieslingiä, Silvaneria ja Gutedeliä, valmistetaan paikallisemmin.



BOCKSBEUTEL-PULLLOJA JA BAROKKIA

FRANKEN

Franken, Frankfurtista itään sijaitseva kumpuileva seutu seurailee mutkittelevaa Main-jokea. Omalaatuiset viinit ja Würtzburgin barokkirakennukset tekevät seudusta niin taiteen kuin viinin ystävienkin Mekan. Franken erottuu muista alueista Bocksbeutelin – litteän, pyöreävaisen pullon – sekä ilmastonsa ja kuivahkojen viiniensä ansiosta. Pääasialliset lajikkeet ovat varhaisempia valkoisia rypäleitä, esimerkiksi Rivaner ja Bacchus. Alue tunnetaan ennen kaikkea voimakkaista ja maanläheisistä Silvaner-viineistä. Spätburgunder (Pinot Noir) ja muualla harvoin viljeltävä Domina ovat pääasialliset punaviinirypäleet.



SAKSAN KEVÄTPUUTARHA

HESSISCHE BERGSTRASSE

Roomalainen vanha kauppareitti strata montana (vuoristotie) kulkee Reinin suuntaisesti Odenwaldin esivuoriston juurella Frankfurtista etelään. Alue tunnetaan Saksan kevätpuutarhana, sillä manteli- ja hedelmäpuut kukkivat siellä varhain. Bergstrassen viehättävässä maisemassa linnarauniot hämmäyttävät rinteillä kasvavien viiniviljelmien ja hedelmätarhojen yllä. Useimmat tämän pienen seudun viineistä tuotetaan Bensheimissa ja Heppenheimissa. Riesling on hallitseva lajike, joka vie lähes puolet viininviljelyalasta. Seuraavina tulevat Rivaner ja Grauburgunder (Pinot Gris).



ROMANTTINEN RHEIN

MITTEL RHEIN

Mittelrhein on Rein-joen Bonnin ja Bingenin välinen jylhä maasto, joka tunnetaan Reinin solana. Joki on raivannut tiensä savikukkuloiden halki ja kaivertanut syvän, kapean laakson, jonka mikroilmastossa viiniköynnökset ovat kukoistaneet jo kaksituhatta vuotta. Ikivanhojen linnojen rauniot hämmäyttävät viiniköynnösten peittämien vuortenseinämien ja keskiaikaisten kylien yllä. Tarunhohteinen (Lorelei, Nibelungen) Mittelrhein on pitkään ollut taiteilijoiden ja viinivalmistajien inspiraation lähde. Raikkaat ja tuoksuvat Riesling-viinit ovat alueen tavaramerkki.



ROOMALAISTEN PERINTÖ

MOSEL

Mosel-joen ja sen sivuhaarojen, Saarín ja Ruwerin, laaksot ovat Saksan romanttisinta viininviljelyaluetta. Siellä viiniä on viljelty roomalaisten ajoilta asti. Viiniköynnökset ja metsät peittävät jyrkkiä liuskekivirinteitä, jotka kehystävät Reiniä ja Koblenzin kaupunkia kohti kiemurtelevaa jokea. Tämä on erinomaista Riesling-seutua. Viinit ovat verrattoman hienostuneita, voimakkaan tuoksuisia ja hapokkaita, ja niissä tuntuu usein mineraalinen vivahde. Luxemburgia vastapäätä, Trieristä kaakkoon sijaitsevien viinitilojen erikoisuus on Elbling, maukas ja kevyt valko- tai kuohuviinirypäle.



LOUNAISSAKSAN JALOKIVI

NAHE

Mosel- ja Rein-jokien laaksojen välissä sijaitseva Nahe on saanut nimensä joesta, joka halkoo metsäistä Hunsrückia matkallaan kohti Reinin varrella sijaitsevaa Bingeniä. Omalaatuiset kallio- muodostelmat, mineraalikertymät ja puolijalakivet todistavat upeasta geologisesta moninaisuudesta. Sama piirre näkyy Nahen laajassa rypälevalikoimassa. Notkea, pikantti Riesling, tuoksuva Rivaner ja voimakas Silvaner ovat jo vanhoja viiniklassikoita. Valkoisten ja punaisten Pinot-viinien, esimerkiksi Grauburgunderin, Weissburgunderin ja Spätburgunderin sekä punaisen Dornfelder-rypäleen suosio on kasvussa.



YLELLISIÄ NAUTINTOJA

PFALZ

85 kilometriä pitkä Saksan viinitie kiemurtelee Bockenheimista Schweigeniin maalauksellisten kylien ja rehevien viinitarhojen läpi. Viiniköynnökset kukoistavat Pfalzin lämpimässä, aurinkoisessa ilmastossa ja tuottavat reheviä, täyteläisiä viinejä. Johtava Riesling-lajike sekä valkoiset Pinot-viinit Weissburgunder ja Grauburgunder ovat hienoimpia valkoviinejä. Spätburgunder (Pinot Noir), Dornfelder ja harvinainen St. Laurent ovat alueen tärkeimmät, huippulaadukkaat punaviinit. Rivaner ja Portugieser ovat suosittuja seurusteluviinejä.



LAADUN PERINTEET

RHEINGAU

Rheingaun sydän rajoittuu Reiniin, joka kulkee itä-länsisuunnassa Wiesbadenista Rüdesheimiin. Siellä jalot Riesling- ja Spätburgunder (Pinot Noir) -viiniköynnökset peittävät Taunus-vuorten rinteet. Alueen menestys perustuu ihanteelliseen ilmastoon sekä Johannisbergin benediktiiniläismunkkien, Eberbachin luostarin sistersiläismunkkien ja paikallisen aateliston satoja vuosia sitten asettamiin laatuvaatimuksiin. Johannisbergissä vuonna 1775 kehitetty Spätlese ("myöhään korjattu") loi perustan täyteläisille ja kypsille jalohomeviineille, joista Saksa on kuuluisa.



TUHAT KUKKULAA JOEN MUTKASSA

RHEINHESSEN

"Tuhat kukan maa" sijaitsee Reinin mutkassa, jossa joki virtaa Wormsista kohti Mainzia ja edelleen länteen kohti Bingeniä. Tällä Saksan suurimmalla viinialueella tuotetaan runsaasti erilaisia viinejä. Innovatiiviset viinimuunnokset, esimerkiksi RS (Rheinhessen Silvaner) tai Selection Rheinhessen sekä valkoisten ja punaisten Pinot-viinien kasva-va suosio ovat todiste seudun laatu- ja kasvatus-potentiaalista. Klassiset Rivaner-, Silvaner- ja Riesling-valkoviinit hallitsevat alueen tuotantoa, mutta siellä viljellään myös aromaattisia muunnoksia, esimerkiksi punaisia Portugieser- ja Dornfelder-rypäleitä.



TUHAT VUOTTA VIININVILJELYÄ

SAALE-UNSTRUT

Saksan pohjoisimman viinialueen tarhat sijaitsevat suunnilleen Weimarin ja Leipzigin puolivälissä. Viiniköynnöstä on kasvatettu jo tuhat vuoden ajan Saalen ja Unstrutin jokilaaksojen jyrkillä ja tasanteisilla kalkkikivirinteillä, metsien, poppelilehtojen ja laajojen tasankojen ympäröimässä herkässä kukkulamaisemassa. Freyburg, Naumburg ja Bad Kösen ovat suurimmat kaupungit. Tämä pieni viinialue tunnetaan kuivista viineistään, joiden bukee on herkän mausteinen. Rivaner, Weissburgunder (Pinot Blanc) ja Silvaner ovat tärkeimmät lajikkeet.



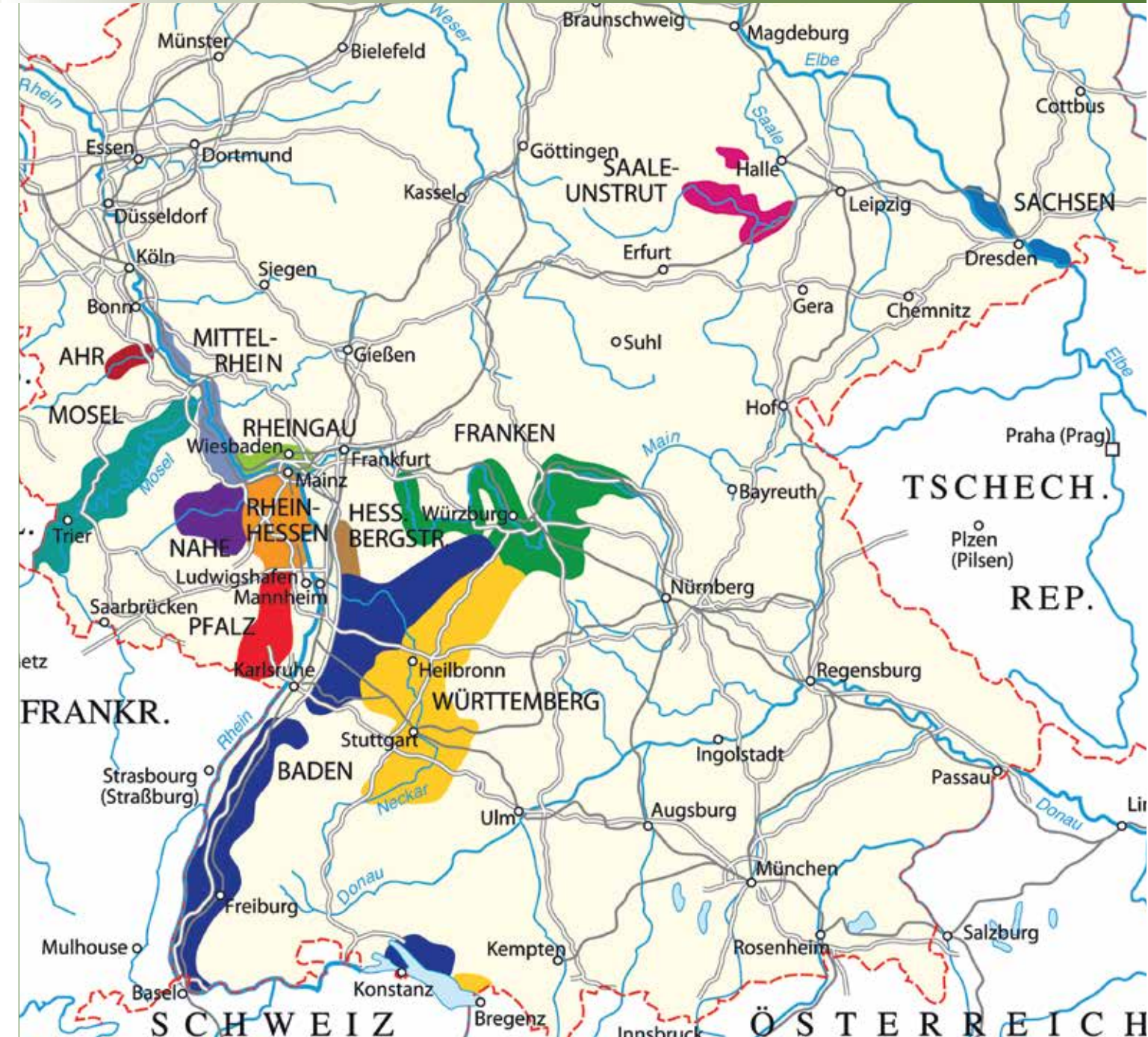
ITALIALAISTA LOISTOA ELBEN VARRELLA SACHSEN

Saksan pienin ja itäisin viinialue sijaitsee Elben jokilaaksossa. Alueen suurimmat kaupungit ovat Dresden Meissen, joista ensin mainittua kutsutaan kulttuurimiljöönsä ja leudon ilmastonsa ansiosta ”Elben Firenzeksi”. Viiniköynnökset on istutettu useimmiten jyrkille, tasanteisille graniittirinteille. Saksilaisviinien valikoima on laaja, mutta tärkeimmät lajikkeet ovat Rivaner, Riesling ja Weisburgunder (Pinot Blanc). Niitä myydään kuivina muunnoksina. Alueella tuotetaan myös pieni määrä Goldrieslingiä, harvinaista Rieslingin ja Muscatin risteytystä. Tätä erikoisuutta ei tuoteta missään muualla Saksassa.

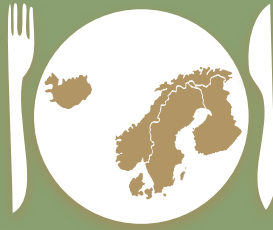


PUNAVIINIERIKOISUUKSIEN KOTI WÜRTTEMBERG

Kumpuileva Württembergin maaseutu sijaitsee Badenin liepeillä Frankenista etelään. Suurkaupunki Stuttgart ja Heilbronn ovat alueen viinikeskuksia, mutta useimmat viinitarhat sijaitsevat hajallaan Neckarin jokilaakson peltöjen ja metsien keskellä. Punaviinit ovat hallitsevia. Ne vaihtelevat kirpeästä ja keveästä Trollingerista – svaabien ”kansallisjuomasta” – värikkäämpiin, tukevampiin ja täyteläisempiin viineihin, esimerkiksi Schwarzrieslingiin (Pinot Meunier) ja Lembergeriin. Riesling on ylivoimaisesti tärkein valkoviinirypäle. Toisella sijalla on Kerner-risteytys, jolla on paljon yhtäläisyyksiä Rieslingin kanssa.



POHJOISMAINEN



KEITTIÖ

KUVAT: Sivut 4: ©germanwines.de | Sivut 6: ©imagebank.visitfinland.com | Sivut 10: ©VisitDenmark.com | Sivut 14: ©Anders Gjengedal/Visitnorway.com | Sivut 18: ©Mattias Samuelsson/Imagebank.sweden | Sivut 22: ©Ragnar Th. Sigurdsson/Island.is | Sivut 26-33: ©germanwines.de

THE DEUTSCHES WEININSTITUT IN SCANDINAVIA

TANSKA

Det Tysk Vinkontor
Hvidtfeldt og Gundersen
Mrs Karin Hvidtfeldt
Mr Michael Gundersen
Borrisvej 35
DK-2650 Hvidovre
Tel. 0045 / 36 / 49 22 88

info@tyskvinkontor.dk
www.tyskvinkontor.dk

SUOMI

Saksan Viinitiedotus
Mrs Monika Halén
Eerikinkatu 8, 2.krs
FIN-00100 Helsinki
Tel. 00358 / 9 / 241 1410

monika.halen@zaraband.fi
www.saksanviinitiedotus.fi

NORJA

Tysk Vininformasjon
c/o Vinoteca Gruppen AS
Mr Ken Engebretsen
Vibesgate 24
NOR-0356 Oslo
Tel. 0047 / 22 / 606600

info@tyskvin.no
www.tyskvin.no

RUOTSI

Tyska Vininstitutet
c/o Geelmuyden.Kiese
Mrs Camilla Träff
Kornhamnstorg 61, 3rd floor
S-11127 Stockholm
Tel. 0046 / 70 / 7689910

info@tyskaviner.nu
www.tyskaviner.nu

