

SEGAKAST NR 1: ESA Aasta Vein 2021 medalistid

Iseloomustus

Esimest korda kutsus MTÜ Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon sel aastal kõiki viinamarjaveinide maaletoojaid ja -tootjaid osalema esimesel Aasta Veini konkursil. Selle konkursi eesmärgiks on tunnustada aasta parimaid veine kuld-, hõbe- ja pronksmärgiga, mis antakse välja igal kalendriaastal. Tunnustus annab veinisõpradele ja ka sommeljeedele võimaluse saada kiiret infot Eesti turul olevate väljapaistvate veinide kohta. Avallone tooted võitsid 1 hõbemedali ja 5 pronksmedalit. Kasti kuulub: **HÕBEMEDAL Malbec, Barrel Selection, Salentein, Mendoza** Salentein Malbeci iseloomustavad küpsed punased marjad ja pehmed tanniinid, mis teevad sellest veinist klassikalise malbec'i veini. 14 kuud Prantsuse tammevaadis annab talle õrna tubaka ja vanilli noodi. Sobib säilitamiseks 7-9 aastat. **PRONKSMEDAL Sauvignon Blanc, Private Bin, Marlborough, Villa Maria (Orgaaniline)** Private Bin, Sauvignon Blanci viinamarjad on pärit mitmest Marlborough'i piirkonna istandusest. Eriti pööratakse tähelepanu viinapuude tervisele ja marjade korjamisele. Elavas aroomis on tunda tsitruselisust ja valgeid õisi. Pika järelmaitsega vein. **Raboso, Piave, Italo Cescon** Italo Cescon Raboso on käsitsi korjatud, 30 kuud tammevaatides laagerdunud väarikas tumepunane vein. Aroomis on tunda puuviljad, vanilje ja suitsusus, millele annab viimistluse täidlane maitsebalanss. **Pasqua 11 Minutes Rose** Famiglia Pasqua uue veini loomisel on kasutatud nelja suurepärase viinamarja: Corvina, Trebbiano, Syrah ja Carménère. Veini nimi tuleb aga sellest, et viinamarjakestad on 11 minuti jooksul kontaktis vedelikuga. See aeg on piisav, et anda veinile kaunis roosa värvus. Corvina viinamari annab veinile floraalsed aroomid ja paraja happesuse. Trebbiano viinamari toob veini elegantsi ja pika järelmaitse. Syrah annab puuviljased ja vürtsikad noodid. Carménère toob veini struktuuri ja tagab stabiilsuse. **Riesling & Veltliner, Duett, Leth** Leth Duett Rieslingust ja Grüner Veltlinerist on hea kooslus mahlase ja vürtsika veini austajale. Värvuselt roheka helgiga Duett'i kaunistavad virsiku, tsitruseliste puuviljade, ürtide ja valge pipra aroomid. Maitse on mahlakas, värske ja kergelt vürtikas. **Chardonnay, Languedoc, Coq du Matin** Chardonnay viinamarjad on pärit Carcassonne ja Minervois piirkonna viinamarjaaedadest. Seejärel viinamarjad sorteeritakse ja enne fermetatsiooni toimub külm matseratsioon. Fermentatsioon toimub Prantsuse ja Ameerika tammest vaatides. Vein jäetakse setetele küpsema 6 kuuks. Veinimeistri eesmärgiks oli luua Chardonnay, mis oleks meeldiva maitsega, värske ja sobiks hästi erinevate toitudega. Maitstes annavad tooni õun, melon ja ananass,





a v a l l o n e

vihjeid võib leida ingverist ja tammest. |

Tootegrupp	VEIN
Maht	75cl