

Tyylikkäitä puolimakeita kuplia

MIKSI?

Huokeita puolimakeita kuohuviinejä on vaikka kuinka paljon saatavilla, mutta niiden maku on usein aika tylsä.

Samppanjan ryhdikäs maku kestää hiukan enemmänkin sokeria muuttumatta tylsäksi. Makeampi samppanja on oikeastaan historiallisesti lähempänä ensimmäisiä tuotettuja samppanjoita.

MILLAINEN?

Sokeri kyllä lieventää tai peittää joitain herkullisia nyansseja samppanjassakin. Pol Rogerin Rich on tehty samasta perusviinistä kuin Alkonkin valikoimissa oleva samanhintainen, loisteliäs Reserve. Kypsytysaikakin kellarissa on sama. Silti

tuoksu on vaimeampi, briochin aromeja ei paljon tunnu. Sen sijaan kivellistä hedelmää on paljon, ja mikä parasta, viinissä on erinomaisen tuntuva mineraalisuus, varsinkin maun loppupuolella. Vaikka alku- ja keskimaussa on sokeria, loppupuolta hallitsee ryhdikäs hapokkuus. Pitkä maku on kokonaisuudessaan ihastuttava.

MIHIN?

Tälle yltäkylläiselle samppanjalle sopii yhtä yltäkylläinen ruoka: ankanmaksapatee.

Toinen hyvä kokeiltu elämys oli samppanja tryffelisuklaan kera. Upea hyvän suklaan ja viiniin mineraalisuuden yhdistelmä oli lähes huimaava.

Jouko Mykkänen

VIIKON
VIINI



Pol Roger Rich Demi-Sec
Ranska, AC Champagne
Tuottaja: Pol Roger
Rypäleet: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Hinta: 44,90 euroa
★★★★☆

MINUN VINKKINI

Kunnosta blinipannut kinkunrasvalla

"**JOULUKINKUN** kypsentämisessä valuva rasva kannattaa ottaa talteen. Lämmitä puhdas rasva kattilassa ja nauti kinkun kanssa.

Jos rasvaa jää tähteeksi, niin kunnosta valurauta- ja blinipannut blinisesonkia varten. Kuu-

menna valurautapannut ja anna rasvan imeytyä pannuun.

Pyyhkäise kevyesti talouspaperilla."

Kai Kallio
Ravintoloitsija, Bistro Sinne, Porvoo



LIIAN PIENI JOULUKALAKSI?



omalaisten MMAT SIKIT?

P. Chenet Sauvignon Blanc
Kuiva, pirteän hapokas ja
hedelmäinen valkoviini

6,98 €

9,17 €/l

J.P. Chenet Grenache Noir
Mehä ja hilloinen