

Tiedote 14.12.2017

Uudet laivan viinit Punaisille laivoille

Viking Line on valinnut uudet laivan viinit kaudelle 2018–2019. Ne ovat:

- australialaisen De Bortolin perheen tuottama valkoviini Astronomer Chardonnay
- Ranskan johtavan viinintuottajan Gérard Bertrandin luomupunaviini Solensis Organic Syrah-Cabernet Sauvignon.
- pohjoisitalialaisen Mezzacorona viiniosuuskunnan kuohuviini Mezza di Mezzacorona
- Champagnen alueen terävimpään kärkeen lukeutuva samppanja Piper-Heidsieck Essentiel

Perinteisten laivan viinien ohella valikoimiin lisätään erikoisviini Chianti Classico, jonka on yksinoikeudella Viking Linelle tuottanut Italian vanhin viinitalo Barone Ricasoli.

Viking Linen laivan viinit valitaan satojen vaihtoehtojen joukosta. Valinnassa painotetaan esimerkiksi ekologisuutta, mutta yhtäläillä tärkeää on, että viinit ovat hinta-laatusuhteeltaan erinomaisia. Viinejä valitessa kiinnitetään myös huomiota siihen, että ne sopivat hyvin osaksi Punaisten laivojen makuelämyksiä.

- Olemme saaneet aiempien vuosien viineistä erittäin hyvää palautetta. Meille onkin tärkeää, että laivan viinit ovat tae loistavasta hinta-laatusuhteesta. Henkilökuntamme laivoilla opastavat mielellään laivan viineihin sopivien makuparien löytämisessä – niin ravintoloissa kuin myymälöissäkin, kertoo Kim Engblom, Viking Linen Tax Free Manager Sales & Purchasing.

Astronomer Chardonnay: pulloittua australialaista viinifilosofiaa

Viking Linen laivan valkoviiniksi valitun Astronomer Chardonnayn rypäleet kasvavat Etelä-Australiassa, useita palkintoja voittaneen De Bortolin perheen viinitilalla. Viinin valmistamisen ympärille on luotu kokonainen viinifilosofia, jota kaikki viinitilalla työskentelevät noudattavat. Tarkkaan valitut valmistusmenetelmät tekevät viinin rakenteesta kermaisen ja runsaan, mikä lisää sen nautittavuutta.

Viileän ilmaston vaikutus ja kiireetön tuotantotapa antavat tälle kuivalle viinille miellyttävän persikkaisen aromin, jossa on ripaus nektariinia ja vaniljaa. Maltillinen hapokkuus tekee Astronomer Chardonnaysta erinomaisen kumppanin esimerkiksi kalalle tai äyriäisille.

Solensis Organic Syrah-Cabernet Sauvignon: Etelä-Ranskan perinteitä ja uusia innovaatioita

Laivan punaviiniksi valitun Solensis Organic Syrah-Cabernet Sauvignonin tuottaja Gérard Bertrand on intohimoinen välimerellisen elämäntavan ja Etelä-Ranskan viinien lähettiläs. Lisäksi hän on Ranskan merkittävimpiä Ecocert-sertifioituja luomutuottajia. Hän huomioi viinin viljelyssä ja valmistuksessa niin alueen vuosisataiset perinteet kuin modernit innovaatiot.

Solensis Organic Syrah-Cabernet Sauvignon on täyteläinen ja marjaisa viini, jonka maussa on hieman kypsää karhunvatukkaa. Tämä viini suositellaan nautittavaksi punaisen lihan, kermaisen risoton ja kypsien juustojen kera.

Chianti Classico: Viking Linen erikoisviini Italian vanhimmalta viinintuottajalta
Seuraavalla kaksivuotiskaudella laivan viineihin lukeutuu myös erikoisviini, Barone Ricasolin Chianti Classico, joka on myynnissä vain Viking Linen laivoilla. Tämän Italian vanhimman viinitalon rypäleet kasvavat 280–480 metriä merenpinnan yläpuolella, ja ne poimitaan käsin lokakuussa.

Viinin mausteisessa aromissa on tummaa kirsikkaa ja mokkaa. Viini on täyteläisen hedelmäinen, tumman marjaisa ja miellyttävän hapokas. Chianti Classico sopii erinomaisesti kumppaniksi punaiselle lihalle, riistalle ja koville juustoille.

Kuplivat juomat à la Essi Avellan

Laivan kuplivia juomia oli tälläkin kertaa yhteistyössä Viking Linen asiantuntijoiden kanssa valitsemassa Suomen ensimmäinen Master of Wine Essi Avellan.

Mezza di Mezzacorona: runsas ja voimakas kuohuviini Dolomiittien rinteiltä
Kuohuviiniksi valikoitui Mezza di Mezzacorona, joka tulee Italian Alpeilta, Trentino Alto Adigesta Dolomiittien alarinteiltä. Rypäleet kypsyvät 400–800 metrin korkeudessa alppiauringon paisteessa. Viileän ilmanalan ansiosta viini on luonnollisesti raikkaan tyylinen.

Kyseessä on runsas ja voimakas kuohuviini, jonka tuoksusta voi löytää häivähdyksen punaista omenaa ja valkoista persikkaa. Tämän hedelmäisen kuohuviinin valmistaja on Mezzacoronan viiniosuuskunta, joka on tuottanut viiniä Trentino Alto Adige -alueella jo vuodesta 1904. Mezza di Mezzacorona on kepeä, persikkainen ja päärynäinen kuohuviini, jossa on myös kukkaisia ja paahteisia vivahteita. Raikas ja hedelmäinen viini sopii aperitiiviksi, alkupalojen seuraksi sekä salaattien, kasvisruokien ja mietojen kalaruokien kumppaniksi.

Piper-Heidsieck Essentiel: Champagnen alueen terävintä kärkeä

Laivan uudeksi samppanjaksi valikoitui ranskalainen Piper-Heidsieck Essentiel. Piper-Heidsieck on vuosisatamme palkituin samppanjatalo, joka tänäkin vuonna keräsi kokonaista neljä palkintosijaa kansainvälisessä International Wine & Spirit Competition -kilpailussa. Talon samppanjat hurmaavat kevyen paahteisella, pyöreän hedelmäisellä tyyliällään.

Essentiel on Piper-Heidsieckin vuosikerraton erikoissamppanja, joka saa syvyytensä ja gastronomisen luonteensa pidennetyn kellarikypsytyksen myötä. Tämän runsaan ja intensiivisen samppanjan kuplat ovat pienet ja elegantit. Hedelmäinen maku on yhdistelmä punaista omenaa, päärynää, valkoista persikkaa ja melonia. Samppanja sopii tarjoiltavaksi niin seurustelujuomana, aperitiivinä kuin kala- ja äyriäisruokien kanssa.

Lisätietoja:

Christa Grönlund, tiedotuspäällikkö, Marketing Communications,

christa.gronlund@vikingline.com, puh. +358 9 123 5242

Johanna Boijer-Svahnström, tiedotusjohtaja, Corporate Communications,

johanna.boijer@vikingline.com, puh. +358 18 277 48