

Juustoa & Viiniä -ilta 18.1.2008



Uusi marttavuosi avattiin juustoja ja viinejä maistellen! Maistelijoita oli paikalla kahdeksan illan vetäjä Riikka mukaan lukien. Testattavana oli kolme viiniä, yksi valkoviini (ranskalainen La Baume Sauvignon Blanc, 8,00 €), yksi punaviini (ranskalainen Chateau du Pin, 55 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 7,10 €) ja yksi portviini (portugalilainen Conde de Monsul Tawny, 11,97 €). Samoin juustoja oli kolme: suomalainen vuohibrie Vernerin, gruyere Alpaga sekä sinihomejuusto Bleu d'Avergne.

Aloitimme illan viinien tuoksun, värin ja maun määrittelystä. Apuna meillä oli viinien aromiympyrätaulukko. Sen jälkeen maistelimme juustot erikseen, ja vasta kolmanneksi kokeilimme, mikä juusto sopii minkäkin viinin kaveriksi. Mieltymykset ja mielipiteet jakaantuivat jonkin verran, mutta ainakin sinihomejuusto ja portviini oli monen mielestä oikein hyvä yhdistelmä. Juustoista eniten pisteitä keräsi gruyere. Punaviini ei yksinään ollut kenenkään mielestä erityisen hyvää, mutta juustojen kumppanina sen pistävän tanniininen maku tasoittui mukavasti. Riikka opettikin, että juuston sisältämä proteiini sitoo tanniinia.

Iltaa vietettiin kolmisen tuntia letkeässä tunnelmassa ja taas uutta oppien. Voi kun opiskelu olisi aina näin hauskaa!