Ainoa Havu

AINOA, HOLLOLA, SUOMI



Rypälelajikkeet	Hunaja, Kuusenkerkkä, Puolukka
Alkoholi	5%
Luonnehdinta	Havu tehdään suomalaisista puolukoista, hunajasta ja kuusenkerkistä. Puolukat murskataan ja laitetaan käymään terästankkiin viljellyn hiivakannan avulla. Käymisen jälkeen puolukkaviini makeutetaan hunajalla ja maustetaan kuusenkerkillä. Viini kypsyy terästankeissa vähintään kaksi kuukautta ennen suodatusta ja pullotusta. Havu kuvastaa lämpimän kevään ensisarastusta.
Ruokasuositus	Nauti Havua lohen, salaattien tai marjajälkiruokien kanssa
Viinialue	Suomen metsät
Pullokoko	70cl
Muuta	Viinissä on jäännössokeria 120g/l

Ainoa

HOLLOLA, SUOMI

Ainoa Winery on aviopari David ja Paola Cohenin yhteinen projekti. Pariskunta muutti 2000-luvun alkupuolella Davidin päätyön perässä Espooseen, joka oli bioteknisiä -instrumentteja valmistavassa yrityksessä. Davidin harrastuksiin Yhdysvalloissa oli kuulunut viinin ja oluen tekeminen ja hän ei halunnut luopua harrastuksestaan. Ongelmaksi vain muodostui se, ettei maassamme valmisteta viiniä. Pariskunta päätti kokeilla paikallisia marjoja ja useamman yrityksen kautta, he löysivät tavan valmistaa Suomalaisista marjoista viinejä. Eritoten hillasta valmistettu viini onnistui erinomaisesti ja tämä rohkaisi pariskuntaa jatkamaan kokeiluja. Tällä hetkellä Vindirektin valikoimassa on kolmea eri marjoista valmistettua viiniä jotka ovat pokanneet palkintoja sekä Yhdysvalloissa että Ranskan arvostetuissa viinikilpailuissa.