



VINDIREKT

# Ainoa Kaamos

AINOA, HOLLOLA, SUOMI

Rypälelajikkeet	Hunaja, Puolukka
Alkoholi	5%
Luonnehdinta	<p>Kaamos on suomalaisista puolukoista ja hunajasta tehty marjaviini, mikä on maustettu glögi-mausteilla. Puolukat on käytetty miedoksi marjaviiniksi eikä Kaamosta ole väkevöity laisinkaan, kuten muita glögejä yleensä. Käymisen jälkeen viini makeutetaan hunajalla ja maustetaan perinteisillä glögimausteilla. Kaamoksen annetaan kypsyä vähintään 2kk ennen suodattamista ja pullotusta.</p>
Ruokasuositus	Viinin voi nauttia lämmitettynä tai kylmänä jälkiruokaviininä. Kaamos on raikas, kevyempi ja kuivempi kuin perinteiset glögit.
Viinialue	Suomen metsät
Lehdistö	<p>“5/5 tähteä ... Tämä on yksi tyylikkäämmistä maistamistani glögeistä.” – Jouko Mykkänen, Viikon viini, Helsinki Sanomat 21.12.2017</p>
Pullokoko	70cl
Muuta	Viinissä on jäännössokeria 120 g/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.