



Kir-Yianni Kali Riza 2017

KIR-YIANNI, MAKEDONIA, KREIKKA

Rypälelajikkeet	Xinomavro
Alkoholi	13,5 %
Kuvaus	Xinomavroistaan kuuluisan Kir-Yiannin tyylikäs kesäviini touko-elokuussa Alkon erikoiserissä.
Luonnehdinta	Kauniin kirkas, rubiininpunainen, läpikuultava väri. Tuoksu on hedelmäinen, marjaisa; vadelmaa, mansikkaa, hieman appelsiininkuorta. Maku on silkkinen, hyvin raikas, jäntevä, pitkä ja kypsän marjaisa. Raikas, pinot noiria muistuttava viini. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Välimerelliset grilliruoat, kuten lammas, halloumi, kasvikset. Linturuuat (erityisesti ankka), risotot, kypsät suolaiset juustot, sieniruoat. Piirakat ja maalaismaiset salaattit.
Viinialue	Rypäleet on kerätty Amyndeonin alueelta Luoteis-Kreikassa. Tarhat sijaitsevat noin 600 metrin korkeudella merenpinnasta.
Pullokoko	75
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Käymisen jälkeen viiniä on kypsytetty noin 14 kuukauden ajan ranskalaisissa, käytetyissä tammitynnyreissä. Alueen kuiva hiekkamaaperä ja järvien tasaama, viileän mantereinen vuoristoilmasto antavat xinomavroviineille täällä hienostuneen pehmeän luonteen. Vanhat, yli 60-v köynnökset tiivistävät viinin makua.



Kir-Yianni

MAKEDONIA, KREIKKA

Viinituottaja [Kir-Yianni](#) sijaitsee Pohjois-Kreikassa, Makedonian alueella. Tuottajalla on kaksi erillistä tilaa, yksi Naoussan alueella Yianakohorin kylässä (Imanthian prefektuurissa) ja toinen Amyndeon alueella (Florian prefektuurissa). Tilat sijaitsevat noin 30 kilometrin etäisyydellä toisistaan. Naoussan tarhat (58 ha) sijaitsevat noin 300 metrin korkeudella ja niiden alueella viljellään lajikkeita kuten Xinomavro, Syrah ja Merlot. Amyndeon aluetta pidetään yhtenä Kreikan viileimmistä ja talon tarhat (16 hehtaaria) sijaitsevat noin 600-700 metrin korkeudella merenpinnasta. Amyndeon tarhoilla Kir-Yianni viljelee vaaleista lajikkeista Reditista, Sauvignon Blanca, Gewürztramineria ja Chardonnayta. Punaisista lajikkeista viljellään Xinomavroa, Syrahia ja Merlota. Kir-Yiannin ensimmäinen vuosikerta oli 1997 mutta tilan historia on huomattavasti pitempi. Talon perustaja on Yiannis Boutaris, viininviljelijä neljännessä polvessa. Yiannis Boutaris teki yli 30 vuoden ajan uraa suvun perheyhtiössä (kuuluisa Boutarin talo) ennen ryhtymistään viinitilalliseksi. Boutarin suku osti Yianakohorissa sijaitsevan tilan jo 60-luvulla ja vuonna 1970 sen alueelle istutettiin perinteistä Xinomavro-lajiketta. Erimielisyydet Boutarin talon johtamisesta saivat lopulta Yiannis Boutarin irtaantumaan sukuyhtiöstä ja mukaansa hän sai Naoussan tilan. Nykyään tilan johdossa on Yiannisin poika, Stelios Boutaris. Kir-Yiannin tuottaa moderneja ja hyvin luonteikkaita viinejä. Xinomavro-lajikkeeseen perustuvat viinit muistuttavat luonteeltaan jopa parhaita Barolo ja Barbaresco viinejä Italiasta. Xinomavro-lajikkeeseen kuuluu luontaisesti tiukka tanniinisuus ja hapokkuus ja aromeissa löytyy nahkaa, luumua, tallintaustaa ja kirsikkaa. Kir-Yiannin valkoviinit muistuttavat hedelmäisyydessään ja aromikkuudessaan jopa Alsacen alueen viinejä. Kir-Yianni on yksi modernin kreikkalaisen viinintuotannon kirkkaimmista tähdistä.