Ainoa Sametti 2019



AINOA, HOLLOLA, SUOMI

Alkoholi	14,0 %
Kuvaus	Mustikat Samettiin on poimittu Suomen metsistä. Mustikat puristetaan jonka jälkeen mehun sekaan lisätään sokereita ja hiivoja. Mehu saa käydä kuorineen jonka jälkeen se suodatetaan. Viiniä on kypsytetty vähintään 6 kk ennen pullotusta. Jäännössokeria 130 g / l
Ruokasuositus	Samettia voi käyttää kuten portviiniä. Se sopii mainiosti juustoille ja suklaisille jälkiruoille.
Lehdistö	Jouko Mykkänen HS.fi 29.9.2023 Tuottaja on saanut lukuisiin viineihinsä alusta lähtien uskomattoman upeat ja tyylikkäät maut. Omalta kohdaltani se muutti perinpohjaisesti käsitykseni siitä, miten suomalainen marja taipuu mielenkiintoiseksi viiniksi. Sametti-viinin maun estetiikkaan kuuluu puhdaspiirteisyys, tasapainoinen olemus makeuden, hapokkuuden ja maun intensiteetin suhteen ja täsmällisesti määritetty yksinkertaisuus. Siinä ei ole turhia krumeluureja, sitä ei ole koristeltu millään ylimääräisellä. Tällainen juoman olemus istuu hyvin suomalaisuuden maisemaan.
Pullokoko	37,5
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Vegaaninen viini.

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.