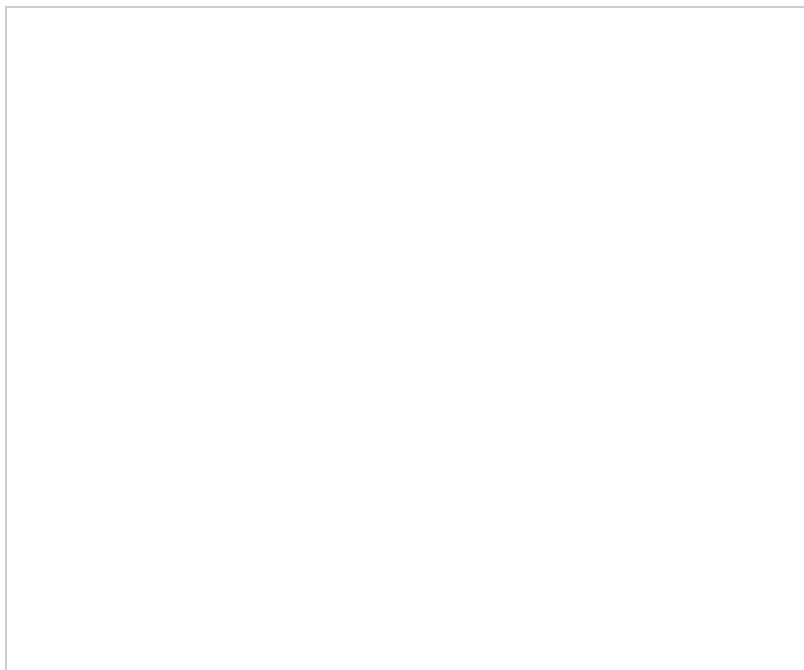




Heretat El Padruell-cava ja St. Ursula Sommelier Select valkoviini ovat uudet Tallink Silja valittu viinit

Tallink Siljalle uudet viinit ja samppanjat

20.5.2015 12.04



"On loistava juttu, että ranskalaiset punaviinit ovat back Suomessa ja Itämerellä", sanoo Eric Remlinger, viinituottaja *Badet Clement & Co:n* edustaja. Tallink Siljan sommelier-raati valitsi juuri tältä viinitalolta laivojen uudet punaviinit.

– Edullinen ja runsasmakuinen viini sopii grillilihoille ja kypsytetyille juustoille. Olemme tuoneet Suomen markkinoille kierrekorkkipullot, koska se on ekologisempi ja sitä paitsi paras tapa pitää viinien ominaisuudet tallessa. Jos avaat sata kierrekorkilla varustettua pulloa, kaikki viinit maistuvat yhtä hyvältä. Jos avaat sata luonnonkorkkipulloa, voi sattua yllätyksiä, jatkaa Remlinger.

Tallink-konserni pyytää viinituottajilta tarjouksia, ja pitkän prosessin jälkeen laivoille valitaan viini kahdeksi vuodeksi.

– Meille tuli tarjouksia yli 200 viinitalolta. Ensimmäisestä karsinnasta jäi 120, ja karsintaa jatkettiin, kunnes lopulta jäljellä oli kolme finalistia. Voittajat valitaan aina ottaen huomioon kuluttajien makutottumukset. Sen takia tälläkin kertaa viinit ovat hyvin tasapainoisia. Valkoiset eivät ole kovin hapokkaita ja punaiset eivät kovin vahvasti tanniinisia, sanoo *Silja Symphonin* sommelier **Erkki Rintala**.

Tallink-konsernin sommelierien päätökset ovat tärkeitä, koska parin vuoden aikana laivoissa myydään noin 250 000 viinipulloa. Konserni on huomannut, että juuri matkustajien rahankäyttö laivoilla tuo lähes 60 prosenttia varustamon liikevaihdosta. Rahti tekee lähes 20 prosenttia, ja suurin pirtein saman verran tulee rahaa matkalippujen myynnistä.

Yhtiöllä oli vahva alkuvuosi. Tammi-huhtikuun aikana varustamon laivoilla seilasi 2,5 miljoonaa matkustajaa. Heistä yli 50 prosenttia valitsi Helsinki-Tallink-linjan, ja noin 40 prosenttia Suomen ja Ruotsin väliset linjat.

Uusi punaviini, *Saint Seine Grenache-Syrah* maksaa 7,90 euroa pullo (75 cl). Asiantuntijaraati päätti, että valkoviini otetaan tällä kertaa Saksasta Hessenin alueelta. *St Ursula Sommelier Select* -viinin rypäleistä 80 prosenttia on pinot grigiota ja 20 prosenttia rieslingiä. Viini on raikas ja hedelmäinen.

– Se on *easy going* -viini, jota voi nauttia sellaisenaan, antipaston kanssa tai kalan seuraksi, sanoo *Binderer St. Ursula Weinkellerein* edustaja **Leo Korn**. Pullollinen *St. Ursula Sommelier Select* -valkoviiniä maksaa 7,90 euroa.

Kuohuviineistä raati päätti, että *Jaume Serran* cava sopii seuraville parille vuodelle. *Jaume Serra* on yksi Espanjan johtavista cava-tuottajista. *Heretat El Padrull* on valmistettu perinteisellä tavalla, ja siinä yhdistyy kolme espanjalaista rypälelajiketta, Macabeo, Xarel ja Parellada. Tämän cavan maku on puhdas, raikas ja pehmeä.

-Se sopii seurusteluviiniksi ja antipaston tai jälkiruoan kanssa nautittavaksi, sanoo viinisuurlähettiläs **Elena Corzana**. *Heretat El Padrull* maksaa 8,50 euroa pullo.

Samppanjaksi valittiin tällä kertaa *Pannier Brut Sélection*. Se on valmistettu kolmesta rypälelajikkeesta, chardonnaystä, pinot noirista ja pinot meunierista. Viini on raikas, hedelmäinen ja lisäksi arvokas. Ei ihme, että tätä samppanjaa tarjoillaan myös *Air Francen* kansainvälisillä lennoilla. Laivassa *Pannier Brut Sélection* maksaa 28,90 euroa (75 cl).

Teksti ja kuvat Adrián Soto



Silja Seranate tarjoilija Tuomas Säiläkivi ja Silja Symphonyn viinimaistari Erkki Rintala



Sylja Symphony Helsingin satamassa

