

**MIKÄ VIINI! -TAPAHTUMA 15. - 16.9.2010**

Wennerco järjestää tänä vuonna jo seitsemännen kerran Mikä Viini! -viinitapahtuman. Suosittu tapahtuma on vetänyt vuosittain parisentuhatta kävijää, sekä viiniharrastajia että ammattilaisia. Tänä vuonna tapahtuma järjestetään upeissa tiloissa Restaurant Pörssissä.

Aika: 15. ja 16. syyskuuta

Paikka: Restaurant Pörssi, Fabianinkatu 14, Helsinki

Avoimna: Ammattilaisaika klo 14-16, avoimna yleisölle klo 16-20

Maksuton sisäänpääsy

Mikä Viini! on kaikille täysi-ikäisille viininystäville avoin tapahtuma, jossa on mahdollista tutustua helposti erilaisiin viineihin, löytää uusia suosikkeja ja maistella eri rypäleiden makuja. Sisäänpääsy on maksuton ja viininmaistelulipukkeet maksavat 1 €/kpl (6 cl annos). Suurin osa viineistä maksaa yhden tai kaksi lipuketta.

Paikalla viinejä maistattamassa on parisenkymmentä eri viinintuottajaa kymmenestä eri maasta. Viinitilojen edustajat kertovat mielellään myös viininvalmistuksesta, viimeisimmistä trendeistä sekä antavat vinkkejä viinin ja ruoan yhdistämiseen. Maistettavana on yhteensä noin parin sadan viinin valikoima, mukana myös syksyn uutuusviinejä. Tapahtuman kiinnostavimpia vieraita ovat arvostetun chileläisen Viña Errazurizin pääviinintekijä *Francisco Baettig* sekä niinikään chileläisen Viña Tarapacan pääviinintekijä *Ed Flaherty*.

Mikä Viini! on mukana myös Royal Ravintoloiden ruokalistoilla 6.9. – 2.10:

Ravintola **Teatteri** yhdistää suosimansa raaka-aineet chileläisiin ruokaperinteisiin ja laadukkaisiin Errazuriz-viineihin. Upea Errazurizin viinintekijäillallinen järjestetään Francisco Baettigin johdolla 15.9.

Pohjoisesplanadi 2, p. (09) 6128 5000

*

Elitessä herkutellaan pohjoisitalialaisten Cecilia Beretta -viinien kera. Menu on italialaisvaikutteinen ja pohjautuu Eliten klassiseen tyyliin.

Eteläinen Hesperiankatu 22, p. (09) 6128 5200

*

Strindbergissä nautitaan mausteisia sekä pehmeitä makuja australialaistuottaja Peter Lehmannin viineihin yhdistettynä.

Pohjoisesplanadi 33, p. (09) 6128 6900

*

Kellarikrouvi tarjoaa syksyisiä makuja argentiinalaisella mausteisuudella höystettynä. Maukasta menua täydentävät Trapichen viinit.

Pohjoinen Makasiinikatu 6, p. (09) 6128 5100

*

Sadonkorjuun värit ja maut valloittavat **Nuevon** yhdessä espanjalaisten Raimat-viinien kanssa.

Sofiankatu 4, p. (09) 6128 5900

Lisätiedot Mikä Viini! -tapahtumasta: Anne Riski, p. 0207 013 224, anne.riski@wennerco.fi

Pöytävaraukset: Royal Ravintoloiden myyntipalvelu p. (09) 6128 6000

www.mikäviini.fi

www.royalravintolat.com

Teatteri & Errazuriz

Menu Errazuriz

Kolmen ruokalajin menu
49,50 €(ilman viinejä)

Paistettua kampasimpukkaa, chilillä maustettua simpukkalientä
ja empañada de Presaola

Grillattua härkää, chorizzolla maustettuja kikherneitä ja Errazuriz-kastiketta

Mantelikohokas ja chili-suklaakeittoa

Viinit:

Errazuriz Single Vineyard Sauvignon Blanc, Casablanca Valley
Errazuriz Max Reserva Cabernet Sauvignon, Aconcagua Valley
Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc, Casablanca Valley
Chile

Elite & Cecilia Beretta

Menu Cecilia Beretta

Kolmen ruokalajin menu
44,50 €(ilman viinejä)

Balsamiviinietikalla marinoitua ankanrintaa ja
paahdettuja cashewpähkinöitä rucola-pinaattipedillä

Pinjansiemenillä ja oliiveilla kuorutettua vasikanfileetä,
karamellisoituja kasviksia ja punaviinikastiketta

Sitruunapiiras ja mantelijäätelöä

Viinit:

Cecilia Beretta Valpolicella Superiore Ripasso,
DOC Valpolicella Superiore, Italia

Strindberg & Peter Lehmann

Menu Peter Lehmann

Kolmen ruokalajin menu
45 €(ilman viinejä)

Yrttimarinoitu karitsan carpaccio, vuohenjuustomousse ja vadelmabalsamicoa

paahdettua turskaa, chorizo-risottoa ja simpukkavaahtoa

suklaakohokas

Viinit:

Peter Lehmann Layers White, South Eastern Australia
Peter Lehmann Layers Red, South Eastern Australia
Peter Lehmann The King Fortified Wine, Barossa Valley
Australia

Kellarikrouvi & Trapiche

Menu Trapiche

Kolmen ruokalajin menu
49,10 €(ilman viinejä)

Kurpitsakeittoa ja Viognier-vaahtoa

Angus härkää ja karitsan sisäfileetä vartaassa, grillattuja jalopenoja ja bataattia ja chimichurri-kastiketta

Lämmin suklaakakku ja Malbec marinoituja kirsikoita

Viinit:

Trapiche Viognier, Mendoza
Trapiche Cabernet Sauvignon Syrah Organic, San Juan
Argentiina

Nuevo & Raimat

Menú Raimat

Kolmen ruokalajin menu
45 €(ilman viinejä)

Sopa
Tomaattikeittoa, marinoitua tomaattia ja tomaattileipää

Buey
Grillattua häränfileetä ja kauden kasviksia

Tarta de manzana
Uuniomenatorttua ja uuniomenasorbet

Viinit:
Raimat Chardonnay Brut,
Raimat Viña 32 Cabernet Sauvignon,
DO Costers del Segre, Espanja