

Ravintola Wanhan Myllyn omat viinit: Cuvée Bambi ja Cuvée Muflon

Ravintola Wanhan Myllyn omat viinit tulevat Keski-Euroopan viljavilta rinteiltä, entiseltä Itävalta-Unkarin, nykyisen Tshekin alueelta Etelä-Määristä noin 80 kilometriä Wienistä pohjoiseen. Alue rajoittuu etelässä Itävallan suurimpaan viinintuotantoalueeseen, Weinvierteliin. Se on UNESCO:n suojelualuetta merkittävän historiansa ja viininviljelylle suotuisan maantieteellisen sijaintinsa takia.

Alueen pääkaupunki Mikulov (ent. Nikolsburg) on nykyisen Tshekin tasavallan viininviljelyn keskus. Se on viehättävä keskiaikainen kaupunki Länsi-Karpaattien vuoristoon kuuluvien Pálava-kukkuloiden kupeessa. Välimerikin ulottui aikoinaan tänne jättäen maaperään runsaasti kalkkikiveä ja ikivanhoja äyriäisten fossiileja, mistä viinit ovat saaneet alueelle tyypillisen mineraalisuuden.

Viininviljelyn alueelle toivat muinaiset roomalaiset. Keisari Marcus Aurelius mainitaan useissa lähteissä alueen viinien isänä. Kuumat kesät, leudot syksyt ja otollinen maaperä luovat suotuisat olosuhteet viininviljelylle. Valkoiset lajikkeet ovat täällä kuten Itävallassakin enemmistönä.

Cuvée Bambi on kuiva valkoviini, jonka raikkaat hapot ja mineraalisuus yhdessä tasapainottavan hedelmäisyyden kanssa tekevät siitä hyvin monikäyttöisen. Se sopii hyvin aperitiiviksi ja alkuruoille, erityisesti parsan ja merenelävien kanssa, ja on myös erinomainen kumppani kotimaiselle kalalle ja vaalealle lihalle.

Cuvée Muflon on keskitäyteläinen, yrttinen, mausteinen ja mineraalinen punaviini, joka viihtyy niin pihvin, maksan, makkaroiden, kuin risotonkin seurassa.

Nimensä viinimme ovat saaneet alueella viihtyviltä suojeiluilta eläimiltä. Sadonkorjuu on kilpajuoksua eläinten kanssa, sillä rypäleet maistuvat niin kauriille kuin kesylampaan kantamuodolle, muflonille.

"Ihmisellä ei ole auringon alla mitään parempaa kuin syödä ja juoda ja olla iloinen." – Saarnaaja 8:15