

LEHDISTÖTIEDOTE – Pariisi, 17 helmikuuta 2006

Suomelle kaksi mitalia kategoriassa ”Great Gold Medal ” skandinaavisessa viinikilpailussa; BKWine Scandinavian Wine & Spirit Competition , tilaisuudessa ennätysmäärä kävijöitä.

Pariisissa järjestetyssä maailman ensimmäisessä ”pohjoismaisessa” viini- ja alkoholikilpailussa Suomi sai kaksi mitalia kategoriassa Great Gold Medal , sekä kaksi kategoriassa Silver Medal. Suomi oli ainoa maa joka sai kaksi mitalia korkeimmassa sarjassa. Kilpailu järjestettiin pohjoismaisten viinimessujen, BKWine Scandinavian Wine Fair, yhteydessä 11. helmikuuta Pariisin ruotsalaisella klubilla. Messun ja kilpailun järjesti Britt Karlsson, BKWine yhteistyössä Svenska Klubbenin ja Restaurang Rivolin kanssa.

Kolmas pohjoismainen viinimessu oli suurmenestys. Yli 350 kävijää sai maistaa yli 100 eri viiniä ja muuta jaloa juomaa, näytteilleasettajia oli 32, edustaen maita Ruotsi, Tanska ja Norja, Suomesta oli mukana kolme näytteilleasettajaa. Ensimmäistä kertaa tilaisuuteen oli liitetty viinikilpailu – BKWine Scandinavian Wine and Spirit Competition.

Kilpailu - BKWine Scandinavian Wine and Spirit Competition.

Kilpailun tulos julkistettiin messuilla: viiniammattilaisista muodostuva tuomaristo palkitsi kaksi suomalaista viiniä kategoriassa Great Gold Medal. Lista kaikista mitalisteista alla olevasta linkistä: <http://www.bkwine.com/winefair/winefair-2006.htm>

Great Gold Medal

valkoviinit:

Château Carsin l’Etiquette Grise 2002, Bordeaux, France

Makeat valkoviinit:

Château Carsin 2001, Cadillac, France

Suomalaisen Juha Berglundin viinit hurmasivat tuomariston täysin. Bordeaux’ssa sijaitseva Château Carsin tuottaa valko- ja punaviinin lisäksi makeaa viiniä. Berglund sai Great Gold Medal maininnan kuivalle valkoviinilleen Château Carsin l’Etiquette Grise 2002, joka on tehty täysin Sauvignon Gris rypälestä, mikä on ainutlaatuista viinimaailmassa. Korkein maininta tuli myös makealle valkoviinille Château Carsin 2001, Cadillac. Näiden lisäksi sai punaviini Cuvée Privée 2003 Silver Medal maininnan. ” Olen luonnollisesti erittäin tyytyväinen tulokseen. Olen ilahtunut siitä että ranskalaiset arvostivat viinejäni, joskus niiden moititaan muistuttavan liiaksi uuden maailman viinejä, johtuen australialaisesta viinintekijästäni” kommentoi Berglund.

Silver Medal

valkoviinit:

Abbaye de Ste Radegonde Chardonnay Cuvée Spéciale 2004, Vin de Pays du Jardin de la France, France.

Suomalaislähtöinen Marika Elzinga asuu nykyään Loiren laaksossa ja tuottaa viiniä suurella tilallaan Abbaye de Ste Radegondessa, Muscadetin viinialueella.

punaviinit:

Château Carsin 2003, Cuvée Privée, Bordeaux, France.

Pohjoismainen viinimessu – BKWine Scandinavian Wine Fair

Pohjoismaisilla viinimessuilla, BKWine Scandinavian Wine Fair, oli ennätysmäärä näytteilleasettajia; 32 viini- ja alkoholituottajaa, kaikilla jokin pohjoismainen yhteys. Tässä joukossa oli 3 suomalaista. Lista kaikista näytteilleasettajista alla olevasta linkistä:

<http://www.bkwine.com/winefair/winefair-2006.htm>

Kolmas suomalainen näytteilleasettaja oli Finca La Molineta jota edusti Virpi Sorvisto. La Molineta on espanjalainen viinitila Jumillan viinialueella, tilan omistaa ryhmä suomalaisia. ” Oli oikein mielenkiintoista tulla Pariisiin tapamaan pohjoismaisia viininviljelijöitä ja vaihtaa ajatuksia muiden kanssa ” sanoo Sorvisto. La Molinetan lisäksi Virpi Sorvisto on BKWinen yhteistyökumppani Suomessa.

Tilaisuudessa kävi noin 350 vierasta joilla oli mahdollisuus maistaa yli 100 pohjoismaista viini- ja alkoholijuomaa. Kävijät muodostuivat ostajista, sommelier’sta, toimittajista ja tietysti tavallisista viininytaväistä. Vieraiden joukossa olivat myös Ruotsin suurlähettiläs Frank Belfrage ja Norjan suurlähettiläs Björn Skogmo.

Britt Karlsson, BKWine, messun ja kilpailun järjestäjä sanoo: ” Olen erittäin tyytyväinen, Ennätysmäärä näytteilleasettajia ja kävijöitä. Näytteilleasettajat arvostavat tällaista epävirallista tapaa tavata kuluttajia. Monet tuottajat pitivät tätä ainutlaatuisena tilaisuutena tavata kollegoitaan. Oli ilahduttavaa huomata miten laadukkaita kaikki esitellyt viinit ja alkoholijuomat olivat. Vaikka hinnat vaihtelivat kahdesta eurosta 200 euroon, olivat kaikki erinomaisia omassa luokassaan. Kilpailun tuomaristo koostui kymmenestä jäsenestä; asiantuntijoista, sommelier’sta, enologeista ja viinitoimittajista. Kaikki viinit maisteltiin sokkona ja viinit jotka täyttivät tietyt kriteerit saavuttaen tietyn pistemäärän saivat mitalin. Olen erittäin ilahtunut että moni viini täytti nämä kriteerit.”

lehdistökuvat: <http://www.bkwine.com/winefair/2006/swf-2006-galleries/index.htm>
mitalit: <http://www.bkwine.com/winefair/2006/wine-fair-medal-winners-2006.htm>
muuta: <http://www.bkwine.com/winefair/winefair-2006.htm>

Yhteystiedot:

Britt Karlsson, tel 00 33 1 58 88 04 66, info@bkwine.com,
Per Karlsson, tel mobil 00 33 6 83 51 12 53, info@bkwine.com

yhteyshenkilö Suomessa:

Virpi Sorvisto, puh: 00 358 50 3380080, virpi.sorvisto@kolumbus.fi

BKWine AB

BKWine, 51, rue du Chevalier de la Barre, F-92130 Issy-les-Moulineaux (Paris), Ranska 00 33 6 80 45 35 70, info@bkwine.com, <http://www.bkwine.com>

BKWinea johtaa Britt Karlsson. Britt on yksi niistä harvoista ruotsalaisista jotka työskentelevät kansainvälisesti viinikoulutuksen ja viinijournalistiikan parissa, hän on myös Ruotsin kokenein viinimatkaajärjestäjä.

Svenska Klubben, Pariisi

Cercle Suédois, 242, rue Rivoli, F-75001 Pariisi, Ranska, 00 33 1 42 60 76 67, direction@cercle-suedois.com, <http://www.cercle-suedois.com>

Svenska Klubben perustettiin Pariisissa 1891, se toimii kokoontumispaikkana Ranskassa asuville ruotsalaisille ja muille pohjoismaalaisille. Klubi sijaitsee arvokkaalla paikalla, sieltä on näköala Tuileries'n puutarhaan ja Louvreen.

Ravintola Rivoli, Svenska Klubben

Ravintola Rivoli, 242, rue Rivoli, F-75001 Pariisi, Ranska. tel 01 42 60 40 22, fax 01 42 61 46 06, info@restaurantrivoli.se, <http://www.restaurantrivoli.se>

Ruotsalaisella klubilla on ravintola Rivoli jota johtaa ruotsalainen ravintolapäällikkö Kajsa von Sydow. Ravintola/juhlakerros on avoin yleisölle (myös ei jäsenille) lounasaikaan sekä käytettävissä yksityistilaisuuksiin.