



TEMOLAN VIINIT SAIVAT OIKEUDEN KÄYTTÄÄ D.O. SAIMAA –ALKUPERÄ-MERKINTÄÄ.

Merkki korostaa paitsi makua ja korkeaa laatua, myös positiivista vaikutusta ympäristöön, ruokakulttuuriin ja alueen elinvoimaisuuteen. Temolan kaikki tuotteet ovat laatuluokiteltuja ja palkittuja Suomen Tilaviinikilpailuissa. Niiniviini on voittanut kahdesti koko kilpailun. Voit maistella tuotteitamme Temolan Viinituvassa tai putarhassa. Viinimymälästä voit ostaa tuotteitamme mukaasi.



Temolan Viinitila avasi ovensa herukkaviinien ystäville v. 2004 kesäkuussa, joten tänä kesänä tulee kuluneeksi jo 15 vuotta laadukkaiden tilaviinien, liköörien, siiderin ja kuohuviinien valmistusta.

Tilan isäntänä ja emäntänä toimivat viinitilayrittäjät Matti Hytti ja Sisko Salo. Viinitilaksi löytyi sopiva marjatila Saimaan rannalta Puumalan Niinisaaresta v. 1999. Marjatilan vanhat rakennukset on muutettu viinitilan tarpeisiin sopiviksi. Viinin tuotantotila on saneerattu vanhaan kivenavettaan, joka on remontin jälkeen saanut sisältä täysin uuden ilmeen. Tilaviinimymälä toimii talon vanhassa kamarissa. Tupa on sisustettu anniskelutila, johon mahtuu noin 30 henkilöä. Ulos putarhaterassille mahtuu 40 ja telttakatoksen alle 50 henkilöä nauttimaan talon antimista. Viinitilalla on A-oikeudet. Tilalla on myös vuokrattavana lomamökki Saimaan rannalla, (varaustilanne huvila.net/175).

PUUTARHA

Viinitila on tunnettu kauniista putarhastaan. Puu-tarhassa kasvaa kymmeniä lajikkeita vanhoja maataisperennoja. Eri lajikkeet kukkivat huhtikuusta aina myöhäiseen syksyyn, pakkasten ja lumen tuloon asti. Tilalta myydään satokauden tuoreita marjoja.

VIININVALMISTUSTAIOT

Tilan isäntä ja emäntä, Matti ja Sisko, ovat opiskelleet viininvalmistuksen saloja Muuruveden Viinitieto-keskuksessa. Kuohuviini-, siideri- ja tislauksena on hankittu Ilo-mantsin Marjaviinikoulusta. Viinitilallisen toimiminen innoitti viinitilan emännän suorittamaan maantieteen opinnot loppuun tekemällä Suomen viinitiloista ja maaseutumatkailusta pro gradu –työnsä Helsingin yliopiston maantieteen laitokselle.

TUOTTEET

Temolan Viinitila tuottaa herukoista, vadelmista omenoista, mansikoista ja puolukoista laadukkaita viinejä, kuohuviinejä, siideriä, liköörejä ja pontikkaa. Valikoimiin kuuluu kaksi erilaista punaherukkaviiniä - puolikuiva Liehtalan Jallu, joka on valmistettu puna- ja mustaherukoista sekä makea Niiniviini, joka on valmistettu mustaherukoista. Valkoherukkaviiniä on valmistettu kahta eri makeutusastetta - kuiva Santeri ja puolimakea Selema. Saimaan Seireeni on valkoherukasta valmistettu puolikuiva helmeilevä viini ja Saimaan Siideri puolikuiva aito omenasiideri. Lisäksi tilalla valmistetaan marjapontikkaa omista marjoista sekä mustaherukka-, vadelma-, ja mansikkalikööriä. Kesän 2012 uututena valmistui puolukkalikööri. Suomen ainoana viinitilana Temola tuottaa perinteisellä eli pullokäymismenetelmällä valmistettua vadelmakuohuviiniä, Maijastiinaa, joka poksautettiin ensi kerran kesän 2008 myyntiin.

Vilhelmiina on myös pullokäymismenetelmällä valmistettu kuohuviini, jonka raaka-aineena on punaherukka.

TUOTTEIDEN LAATU JA TILAVIINIPALKINNOT

Perustamisvuodesta 2004 lähtien ovat kaikki Temolan Viinitilan viinierät palkittu joka vuosi Suomen Vuoden Tilaviinikilpailussa. Niiniviini on valittu Suomen Vuoden Tilaviiniksi vuosina 2008 ja 2016. Voittanutta ja ainoaa kultamitalipisteille yltänyttä Niiniviiniä luonnehdittiin seuraavasti: *"ulkonäkö kiiltävä nuorekas purppurainen, tuoksu kypsä hapokas, lajityypillinen, kuivattu luumu. Intensiivinen flavori, kirpeä pirskahteleva polte, hieman särmikäs, mutta täyteläinen. Kokonais- vaikutelmaltaan tasapainoinen eikä liian makea jälkiruokaviini, jota on helppo yhdistellä"*. Vuosina 2009 ja 2010 Niiniviini voitti makeiden viinien sarjan. Niiniviini ylsi hopealle vuosina 2011, 2012 ja 2013. Aiemmin hopeaa ovat saaneet myös Liehtalan Jallu, Saimaan Seireeni, Santeri. ja Selema. Maijastiina on voittanut sarjan "kuohuviinit, method classic" vuosina 2014, 2015 ja 2016. Hiilihapotettujen tuotteiden sarjassa myös Saimaan Seireeni ja Saimaan Siideri saivat tänä vuonna 2016 hopeaa.


TUOTTEIDEN NIMET

Temolan Viinitilan neljän ensimmäisen tuotteen nimet syntyivät niinisaarelaisen ehdotuksista Temolan tilalla ja naapurissa asuneiden henkilöiden mukaan. Viinitilan päätalossa asui 1800 –luvun lopussa vihityt Kalle Matinpoika Reponen ja Vilhelmiina Taavetintytär os. Piskonen lapsineen, joita Kallelle ja Vilhelmiinalle syntyi kymmenen. Tähän mennessä nimikkoviininsä ovat saaneet Vilhelmiina, Maijastiina, Santeri ja Selema. Liehtalan Jallu oli karismaattinen Niinisaaren asukas, Kallen ja Vilhelmiinan lasten serkku ja nykyisen museotilana toimivan tilan jo edesmennyt omistaja. Niiniviini viittaa suoraan viinitilan sijaintiin, Niinisaareen. Saimaan Seireeni löytyi nimikilpailun tuloksena.

RAAKA-AINEET

Tilan tuottamat liköörit valmistetaan omista mustaherukoista, mansikoista ja vadelmista. Puolukka-likööriin marjat poimitaan Puumalan puhtaista saariston metsistä. Punaisten viinien raaka-aineet saadaan omalta tilalta, ja valkoherukka hankitaan tarpeen mukaan alueen viljelijöiltä. Puna- ja mustaherukka-pensaita on tilalla hehtaarin verran sekä vadelmia muutama aari. Kaikki tilan marjat kasvatetaan ilman kemiallisia lannoitteita tai torjunta-aineita.

Osoite: Temolan Viinitila, Ylössaarentie 65, Niinisaari, 52200 Puumala, Puh. 040 507 7063 ja 040 543 7353

 [facebook.com/temolanviinitila](https://www.facebook.com/temolanviinitila) sähköposti: viinitila@temola.fi Kotisivu: www.temola.fi

Avoimna 2018: kesäkuussa viikonloppuisin pe – su klo 12–18, heinäkuussa joka päivä klo 12–18, elokuussa viikonloppuisin pe – su klo 12–18. Muulloin aina sopimuksen mukaan.