

KUOPIO WINE FESTIVAL



27.6.-5.7.2014

CROATIA
SLOVENIA

kuopiowinefestival.fi

NYT SÄ ALKAA!

KUOPIO WINE FESTIVAL 27.6.-5.7.2014

Pitkä odotus palkitaan vihdoin ja viimein, kun Kuopio Wine Festival starttaa perjantaina 27. kesäkuuta. Ensimmäisenä lavalle nousee Anna Abreu, joka julkaisi lähes kolmen vuoden tauon jälkeen singlensä Ra-Ta-Ta-Ta. Annan jälkeen lavalla nähdään ensimmäinen suomalainen tiskijukka Dj Nite. Illan toisena tähtiartistina on tänä vuonna kolme Emmaa pokannut J. Karjalainen.

Perjantain jälkeen musiikkitarjonta jatkaa samalla linjalla: lavalle nousee joka ilta kaksi kotimaista tähtiartistia. Cheek, Jenni Vartiainen, Paula Koivuniemi ja monet muut valloittavat esiintyjät laittavat festivaaliyleisön tanssijalkoihin vauhtia.

Perjantai 27.6.

klo 19.15 Anna Abreu
klo 21.00 Dj Nite
klo 22.30 J. Karjalainen

Keskiviikko 2.7.

klo 19.15 Juha Tapio
klo 20.45 Dj Salsa Sinisalo
klo 22.30 Jenni Vartiainen

Lauantai 28.6.

klo 19.15 Tuure Kilpeläinen
klo 20.45 Dj Nite
klo 22.30 Haloo Helsinki!

Torstai 3.7.

klo 19.15 Paula Koivuniemi
klo 20.45 Dj Salsa Sinisalo
klo 22.30 Popeda

Maanantai 30.6.

klo 19.15 Kolmas Nainen
klo 20.45 Dj Salsa Sinisalo
klo 22.30 Jukka Poika

Perjantai 4.7.

klo 19.15 Suvi Teräsniska
klo 20.45 Disco Inferno
klo 22.30 Yö

Tiistai 1.7.

klo 19.15 Erin
klo 20.45 Dj Salsa Sinisalo
klo 22.30 Cheek

Lauantai 5.7.

klo 19.15 Movetron
klo 20.45 Disco Inferno
klo 22.30 Kaija Koo

Kuopio Wine Festivalilla nälkä ei pääse yllättämään. Tarjolla on useita ruokavaihtoehtoja: Takeaway, Festivaalimenu, Grilli, Salaattibaari ja Soppabaari. Festivaaliruuissa pääset maistamaan teemamaiden Kroatian ja Slovenian keittiöiden parhaita paloja savolaisella vivahteella sekä maistamaan ennenkokemattomia viinejä.

UUTTA!

SALAATTIBAARI JA SOPPABAARI

Uutta ovat tänä vuonna Salaattibaari ja Soppabaari. Salaattibaarista festivaalivieras saa kylmiä ruokia, salaatteja ja patonkeja. Soppabaarissa on tarjolla Mineštra-keittoa sekä patonkeja.

– Mineštra-keitto on herkullinen ja täyttävä talonpoikaiskeitto, jossa on muun muassa perunaa, sipulia, papuja, tomaattia, lihaa ja makkaraa, kertoo projektipäällikkö Jorma Iivanainen.

UUTTA!

JAZZ- JA BLUESSEITYKSET

Festivaalitunnelmaan yleisön johdattavat uudet Jazz- ja Bluesteltat. Ravintolateltassa yleisö nauttii svengaavasta jazzista ja pruuviteltassa bluesista.

Ravintolateltassa musisoi Elina Kemppainen Trio, savolaislähtöisistä muusikoista koostuva kolmikko: Elina Kemppainen (piano ja laulu), Antti-Pekka Rissanen (rummut) ja Janne Tuovinen (kontrabasso). Bluesia, jazzia ja muuta juurevaa musiikkia esittää pruuviteltassa The Loop: Antti Alvasto (rummut), Aquila Ferreira (kontrabasso) ja Roope Pelkonen (piano).

Esitykset Jazz- ja Bluesteltoissa ovat joka päivä kello 18–19 ja 21–22.

KIIREETÖNTÄ FESTIVAALITUNNELMAA

KUOPIO WINE FESTIVAL 27.6.–5.7.2014

Kaunis kesäilta Kuopion satamassa. Herkullista ruokaa ja maistuvaa viiniä tai muita virvokkeita. Iloista puheensorinaa, naurua, ehkä pilkettä silmäkulmassa. Menevää musiikkia, rentoa ja hauskaa yhdessäoloa – sitä tietynlaista fiilistä, kiireetöntä festivaalitunnelmaa. Näistä on tehty Kuopion 18. viinijuhlat kesällä 2014.

Kuopio Wine Festival vie juhlijat merellisiin, turkooseihin tunnelmiin Adrianmeren rannalle. Tämän vuoden teemamaat Kroatia ja Slovenia ovat kummatkin suosittuja, mutta vielä melko uusia matkakohteita. Mielikuvissa niissä yhdistyvät rantaloma, jylhät vuoristot sekä lukuisat aktiviteetit. Puolikuun muotoisella Kroatialla on rantaviivaa lähes 1 800 kilometriä, kun Slovenialla sitä on vain 45 kilometriä. Sloveniasta suurin osa on vuoristoa ja yli 90 prosenttia maasta on yli 200 metrin korkeudella merenpinnasta.

VIINI = TERVEYSLINSEN + INNOSTAVA

Kroatia ja Slovenia ovat kiinnostavia viinimaita. Kroatialla on pitkä viinikulttuuri, joka ulottuu antiikin Kreikan ja Rooman valtakunnan aikakaudelle. Vuosisatojen ajan viinin valmistaminen oli lähes ainoa ihmisten tulonlähde. Nyt Kroatiaassa on 30 viinitehdasta, 35 osuuskuntaa ja 250 perheyrittystä, jotka valmistavat viiniä.

Kroatian viinit sisältävät paljon antioksidantteja, minkä vuoksi niiden kerrotaan olevan maailman terveellisimpiä viinejä.

Sloveniassa viinin tuotantomäärät ovat pieniä, mutta osaamista ja makua on senkin edestä. Jos Euroopan viinimaita arvioidaan viinien kiinnostavuuden perusteella, Slovenia on ykkössijalla. Maassa uskalletaan tehdä innostavia viinejä perinteitä kunnioittain.

– Viinijuhlien viinit tulevat kolmelta paikalliselta viinitalolta. Luvassa on uusia viinejä ja ennenkokenemattomia makuja, kertoo projektipäällikkö Jorma Iivanainen.

Vina Laguna on Adrianmeren pohjoisosassa Istriassa sijaitseva viinitila. Istriasta suurin osa on Kroatiaa, Slovenialle sekä Italialle kuuluvat vain pienet alueet. Istriassa on ihanteellinen ilmasto ja monipuolinen maaperä: merenranta-alueilla on punaista (Terra Rossa) ja sisämaassa vaaleaa (Terre Bianche) kalkkipitoista maata. Istriasta välittyy keveys: sen aistii ilmassa, ruokapöydässä ja mielessä – huomisesta ei ole huolta.

Wine Cellar Goriška Brda on viinitila länsi-Sloveniassa lähellä Italian rajaa. Brda on sloveniaa ja tarkoittaa mäkiä tai kukkuloita, mikä kuvastaa hyvin aluetta. Vuonna 1957 toimintansa aloittaneella tilalla on 1 200 hehtaaria viljelyksiä Alppien ja Adrianmeren välissä. Tämän viehättävän ja intohimoisen viinitilan periaatteena on, että laatu luodaan viinitarhalla.

Kabolan viinitalo sijaitsee Kroatiaassa Momjanin kylän läheisyydessä. Viinitilan toisella puolella siintää kaunis meri ja toisella Alppimaisemat. Maaperä on kalkkia ja merkkiä: ne antavat viineille niiden erityisen luonteen. Kaikki Kabolan viinit ovat luomua. Valmistamisen lähtökohtana ovat hyvät rypäleet – ilman niitä ei ole hyvää viiniä.

RUOKA = KENYTTÄ VÄLIMERELLISYYS + TUHTI LIIHA

Kroatian ja Slovenian ruokakulttuurissa yhdistyvät vastakohtat: kevyt välimerellinen sekä tuhdimpi lihapainotteinen ruoka.

– Viinijuhlilla herkutellaan kroatialaisilla ja slovenialaisilla ruuilla savolaisella vivahteella. Luvassa on esimerkiksi viininlehdillä haudutettua karitsaa sekä rasvassa paistettuja mausteisia lihatankoja, jotka tarjoillaan pitaleivän sisällä, livanainen kuvailee.

Istrian tunnelmiin festivaalivieraan houkuttelee Istrian lautanen, jossa on muun muassa ilmakuvattua kinkkua, juustoja ja oliiveja. Mineštra eli talonpoikaiskeitto taas hieroo makunystyröitä perunan, sipulin, papujen, savumakkaran ja häränrinnan mauilla.

Kroatialainen ruokakulttuuri jakautuu kahtia: välimerelliseen ja mannermaiseen. Kevyt välimerellinen keittiö on saanut vaikutteita Italiasta ja Ranskasta. Pääruokana käytetään usein kalaa ja sitä valmistetaan eri tavoin. Myös kasviksia ja vihanneksia suositaan ja ruuan kanssa juodaan punaviiniä. Jälkiruuat ovat kevyempiä kuin mannermaisessa ruokakulttuurissa, jossa herkutellaan kermapohjaisilla leivonnaisilla. Mannermaisessa ruokakulttuurissa liha on tärkein raaka-aine ja ruoka valmistetaan aikaa käyttäen.

Slovenia on saanut vaikutteita ruokakulttuuriinsa Italiasta, Unkarista sekä muista Balkanin maista. Ruoka on lihavoittoista ja melko raskasta, poikkeuksena kalaruuat. Ateria koostuu perinteisesti kolmesta osasta: keitosta, perunoiden kanssa tarjottavasta liha-ateriasta sekä viinietikalla maustetusta tuoreesta salaatista. Leipä on tärkeä osa ateriaa ja arkena jälkiruokana on hedelmiä. Tyypillisiä liharuokia ovat kotletit, gulassi sekä makkara, joita Sloveniassa onkin yli 20 erilaista.

Lisätietoja:

Projektipäällikkö Jorma Iivanainen, puh. 010 762 9711, jorma.iivanainen@sok.fi



Festivaalitunnus, kuvamateriaalia viinikylästä sekä ruoka- ja viinilistat löydät osoitteesta www.kuopiowinefestival.fi

