



LÄHES 200 UUTUUSMAKKARAA MAISTELTU

100-VUOTIAS TAMPERELAINEN NOUSI VOITTOON

Akateeminen Kiuas-Seura r.y. (AKS) on valinnut jälleen vuoden parhaat makkarat. Arvioiduista makkaroista parhaat pisteet sai nakkisarjan voittaja, tamperelaisen *Yriö Wigren Oy:n* valmistama **Brunssinakki**. Vuonna 1917 perustettu Yrjö Wigren Oy on Suomen vanhin jatkuvasti toiminnassa ollut lihanjalostusyritys

”Mukava, erityinen maku, joka saa maistelemaan enemmänkin!”, summaa puheenjohtaja **Jyri Jämsä**.

Kaikkiaan kuusi makkaraa palkitaan kunniakirjoilla AKS:n XXVI vuosijuhlan yhteydessä 16. syyskuuta. Voittajamakkarat ovat saaneet korkeimmat pisteet omissa luokissaan.

Parhaat uudet kotimaiset makkarat ajalta 1.9.2016 - 31.8.2017:

Sarja, tuote ja valmistaja	yht.	Arvio
RAAKAMAKKARAT: Chef Wotkin's Andalucian Chorizo/ Lihatukku Veijo Votkin Oy, Helsinki	91	Lihaisa, hyvää on, aluksi mausteet piilossa, mutta jäähtyessä ja jälkimaussa pääsevät hyvin esille, voimakas pippuri ja paljon yrtejä, onnistunut mausteutus ja tasainen jälkimaku.
NAKKIMAKKARAT: Brunssinakki/ Yrjö Wigren Oy, Tampere	93	Mehukas, suutuntuma kiva, mukava erityinen maku, joka saa maistelemaan enemmänkin, rasvaa juuri sopivasti, jotenkin epäterveellisen hyvä, mausteet tasapainoiset, jälkimaku kruunaa makkaran, aivan muuta kuin cocktail -nakki, muy bien, sehr gut!
LIHAMAKKARAT: Savustamon Grillijuustowursti/ Ekenäs Rökeri, Tammisaari	92	Juustoa 6%, sian- ja hevoslihaa, mukava rakenne, kiva ja monipuolinen mausteutus pysyy esillä hyvälaatuisen juuston vaikutuksesta huolimatta, suutuntuma hyvä.
GRILLIMAKKARAT: Olivia Brazil/ Makuliha Oy, Tammela	90	Hyvä alku, melko mehukas, hyvä puruvastus, yrtejä ja lihaa, mukana jokin tosi hyvä erittelemätön mauste, joka antaa viimeisen silauksen yrteiselle mausteelle, hyvä vihreä pippuri tuntuu pitkässä jälkimaussa.
ERIKOISMAKKARAT: Nautachorizo/ Palviliha Oy, Korja	92	Hyvä kuori, mausteet tuntuvat pienenä poltteenä koko maistelun ajan, chiliä sopivasti, mikä antaa mukavan sävöyksen makkaraan jakautuen tasaisesti ilman piikkejä, liha todella hyvälaatuisia jauhettuna oikeaan karkeuteen, tyypillisen epätyypillinen makkara, joka antaa hyvän suutuntuman ja puruvastuksen, jälkimaku kestää pitkään.
BRATWURSTIT: HK Maakarit® Elsan Valkosipuliwursti/ HKScan Finland Oy, Vantaa	92	Valkosipuli tuntuu pohjalla selvästi, karkea pönäkkä rakenne, pippureita löytyy, tasainen, pehmyt ja kantava maku, maukas jälkimaku, hyvät lähtöaineet, onnistunut mausteutus.

Akateeminen Kiuas-Seura on maistellut makkaraita vuodesta 1991 lähtien ja on koontunut arviointi-istuntoihin jo 902 kertaa. Tämän maistelukauden (1.9.2016 - 31.8.2017) aikana pidetyissä 24 istunnossa arvioitiin kaiken kaikkiaan 180 makkaraa, joista 109 oli Suomessa valmistettuja uutuuksia.

Maistelussa arvioidaan makua, rakennetta, massan sidosteisuutta ja kuoren rapeutta. Sokkotestissä makkaralle annetaan korkeintaan 100 pistettä, jotka jakaantuvat maun, ulkonäön sekä hinta/laatusuhteen kesken.

Tiedot löytyvät jo 4235 makkarasta. Arvioidut makkarat ovat seuran jäsenet hankkineet kaupoista kautta maan, joitakin on saatu suoraan valmistajalta. Kaikki kotimaiset uutuusmakkarat pyritään maistelemaan.

AKS valitsee parhaat uutuusmakkarat nyt 18. kertaa.

Aiempia vuoden parhaita:

- 2016: [Valkosipuli-Yrttimakkara](#), Harjun Makkaratehdas, Helsinki
- 2015: [All Natural Bratwurst](#), Snellmanin Lihajalostus Oy Pietarsaari
- 2014: Helsingin Makkaratehtaan [Lammasmurqueez](#), Perniön Liha Oy, Salo
- 2013: [Harjun Savuinen Mustapippurimakkara](#), Harjun Makkaratehdas, Helsinki
- 2012: [Rööperin Chiligrilli](#), Perniön Liha Oy/Helsingin Makkaratehdas
- 2011: [Grillwurst Yrtti-Bratwurst](#), Saarioinen Oy
- 2010: [Hunajainen Vuohenjuustomakkara](#), Makuliha Oy, Tammela
- 2009: [Kevätgrilleri](#), West Chark Oy, Pohja
- 2008: [Wilhelm Raakamakkara](#), Atria Oyj, Seinäjoki
- 2007: [Bratwursti](#), Pajuniemi Oy, Sipoo
- 2006: [Marskin Sauva](#), Maajussin Tilajaloste, Mikkeli
- 2005: [Palermo](#), Wurst Fennica, Espoo
- 2004: [Chef Wotkin's Bierwurst](#), Lihatukku Veijo Votkin Oy, Helsinki
- 2003: [Juustowursti](#), Wursti Oy, Järvenpää
- 2002: [Karelian Hirvibalkan](#), Karelian Lihajaloste Oy, Ylämylly (Liperi)
- 2001: [Hirvisalami](#), Makuliha Ky, Tammela.
- 2000: Chef Wotkin's [Sörkan Wursteri](#), Lihatukku Veijo Votkin Oy, Helsinki

Näiden huomionsoitusten tarkoituksena on osaltaan toteuttaa AKS:n yhtä keskeistä toimintamuotoa: kannustaa ja edistää hyvän makkaroiden valmistusta ja arvostusta Suomessa.

Akateeminen Kiuas-Seura r.y. on vuonna 1991 perustettu rekisteröity yhdistys. Sen tarkoituksena on makkaroiden aistinvaraisen arvioinnin edistäminen. AKS on täysin riippumaton ja toimii kuluttajanäkökulmasta. Toimintansa aikana AKS on maistellut ja arvioinut makkaraita 34 eri maasta. Arvioinnit ovat jokaisen kiinnostuneen haettavissa Makkaraportalista, josta löytyy myös muuta makkaratietoutta sekä keskustelupalsta.

Lisätietoja:

AKS r.y.: Puheenjohtaja Jyri Jämsä, puh. 050 427 4004, email: aks@makkara.info, <http://www.makkara.info/>