

etiketti

*Tervetuloa
aperitiiville!*

*Globaali vastuu
alkoholista*

**Mitä hyllymerkinnät
KERTOVAT?**



Löytöretki valkoviinien

Portugaliin



Hyviä hakuja

Vaikka Alkon verkkosivuilla on eri viikkokävijöitä yli 30 000, aika harva kuitenkaan tuntee sivujen monipuolisia hakumahdollisuuksia. Tuotehaku on varmasti tutuin, ja juuri siihen viitataan myös Etiketin kaikissa ruokaohjeissa sopivan ateriajuoman löytämiseksi. Hakua voi tästä vielä laajentaa: kunkin tuotteen tuotekortilta löytyvän Missä tuotetta on? -saatavuushaun avulla on helppo suunnistaa suoraan sopivaan myymälään. Myös muistilistatoiminnosta moni on jo ottanut vakiotyökalun ostosreissulle helpottamaan viinien ja oluiden nimien muistamista.

Oletko sinä jo tutustunut juoma- ja ruokatietouden tietolaariin, Alkon internetsivuihin, osoitteessa www.alko.fi? Suosittelen.

Muutaman vuoden tauon jälkeen teemme taas laajan lukijatutkimuksen. Mitä mieltä sinä olet Alkon asiakaslehddestä Etiketistä? Vastaako se toiveitasi? Etukäteiskiitokseni, jos ehdit vastata kyselyyn, joka löytyy sekin Alkon internetsivuilta. Lisää tietoa kyselystä on tämän lehden sivulla 48.

Sari Askola



ETIKETTI 2/2010

VUOSIKERTA 45 JULKAISIJA Alko Oy, Salmisaarenaukio 1, 00180 HELSINKI, Postiosoite: PL 33, 00181 HELSINKI

PÄÄTOIMITTAJA Sari Askola, puh. 020 711 5456, sari.askola@alko.fi

TOIMITUSNEUVOSTO Alko: Jaakko Uotila (pj), Sari Askola, Maritta Iso-Aho, Minna Keskinen, Mika-Pekka Miettinen, Kari Pennanen, SMF: Sirkka Järvenpää, Eeva Puhakainen

KUSTANTAJA Sanoma Magazines Finland Oy, Lapinmäentie 1, 00350 Helsinki, Postiosoite: PL 100, 00040 Sanoma Magazines, puh. (09) 1201

TOIMITUSPÄÄLLIKÖ Sirkka Järvenpää, puh. (09) 120 5853, sirkka.jarvenpaa@sanomamagazines.fi

TUOTTAJA Eeva Puhakainen, puh. (09) 120 5960, eeva.puhakainen@sanomamagazines.fi

AD Tuulia Hyrske, puh. (09) 120 5827, tuulia.hyrsk@sanomamagazines.fi

ILMOITUSMYynti Sanoma Magazines Finland Oy, Mediamyynä, puh. (09) 120 620, mediapalvelu@sanomamagazines.fi

PAINOPIIKKA PunaMusta Oy, Joensuu

Seuraava Etiketä ilmestyy 16.9.2010. Etiketä ilmestyy 4 kertaa vuodessa.

Lehti on saatavana maksutta Alkon myymälöistä sekä vuosittain (19 €) liittymällä Etiketäklubin jäseneksi.

Etiketä ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta. Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan tuottajalle.

Aikakauslehtien liiton jäsen. Etiketin ympäristöystävälliselle paperille (UPM) on myönnetty EU-kukka-logo. Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää ympäristöystävällisyyssehdot.

ISSN 0780-508X



etikeetti



16



6



15



24



42



49



28



32

Pääkirjoitus 2

Otetaan vastuu

Asioinnin ja veneilyn pelisäännöt 4

Jotain vanhaa, uutta ja lainattua

Monipuolinen Portugalin Alentejon seutu 6

Kysyttyä

Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin 15

Kesän kynnyksellä

tarjotaan sen seitsemän herkkua noutopöydässä 16

Juhlajuomaneuvonta auttaa

olipa kyseessä iso tai pieni juhla 22

Retki Provencessa

Päivä ruoalle, viinille ja ystäville 24

Kesän ruokapöytään olutta

Tuhdille grilliruoalle kumppani kesäolutvalikoimasta 28

Maailmalle yhteinen alkoholistrategia

on johtaja Kari Paason tavoitteena 32

Kolumni

Jaakko Selin muistelee booleja 35

Sopivasti erilaiset

Helsingin keskustan Alkot 36

Tervetuloa aperitiiville!

Ruoan odottelukin on Ranskassa nautinto 38

Hintalappu kertoo kaiken

Alkon hyllymerkinnät antavat hinnan lisäksi paljon muutakin tietoa 42

Makumuisto

Tie tanssija Helena Ahti-Hallbergin sydämeen käy vatsan kautta 45

Rouhittua

Nousussa nyt, osallistu lukijatutkimukseen, Alko palvelee 46

Loppusointu

Hurmaava torttu rapaperista 49

Alkolta lahjoitus päihdetyölle ja -lääketieteelle

Alko Oy lahjoittaa 2,5 miljoonaa euroa alkoholihaittojen vähentämistoimiin, joilla edistetään päihdelääketieteen ja päihdetyön opetusta ja tutkimusta.

”Alkolla on sosiaali- ja terveystieteissämme keskeinen rooli. Olemme hallitusohjelmassa sitoutuneet edistämään varhaista puuttumista päihdeongelmiin sosiaali- ja terveydenhuollossa sekä tukemaan päihdeperheissä eläviä lapsia. Nyt päätetty lahjoitus sekä Alko Oy:n johtama Viisas vanhemmuus -vastuullisuusohjelma tukevat hallitusohjelman toteuttamista”, totesi peruspalveluministeri **Paula Risikko**, joka osallistui valtion edustajana yhtiökokoukseen.

Lahjoituksen tarkoituksena on varmistaa välttämättömät resurssit korkeakoulujen päihdelääketieteen ja päihdetyön opetuksessa. Tutkimustyöllä taataan myös se, että päihdetoimista päättävälle, päihdetyötä tekeville sekä sosiaali- ja terveydenhuollon ammattilaisille saadaan jatkuvasti uusinta tietoa alkoholin vaikutuksista.

”Yhtenä tärkeänä tavoitteena lahjoituksilla on vahvistaa sosiaali- ja terveydenhuollon ammattilaisten valmiuksia kohdata ja tunnistaa päihdeongelmia työssään. Muun muassa lääkärit ovat keskeisessä roolissa torjuttaessa alkoholin aiheuttamia sairauksia ja muita haittavaikutuksia”, painottaa ministeri Risikko.

Edellisen kerran vuonna 2007 Alko lahjoitti 75-vuotisjuhlansa kunniaksi miljoona euroa opetukseen ja tutkimukseen.



Tunnethan esitteet



Asioinnin pelisäännöt

Alkon myyjillä on vastuu, ettei alkoholi-juomia myydä alaikäisille. Niinpä myyjät edellyttävät, että nuoret asiakkaat todistavat aina ikänsä. Iästä on kovin helppo erehtyä, siksi myyjä kysyy papereita kaikilta, joiden hän arvioi olevan alle 25-vuotiaita – myös nuoren asiakkaan seurueelta.

18–19-vuotias voi ostaa mietoja, enintään 22-tilavuusprosenttisia alkoholi-juomia, 20 vuotta täyttänyt voi ostaa kaikkia alkoholi-juomia. Lue lisää asioinnin pelisäännöistä osoitteesta www.alko.fi ja myymälästä maksutta saatavasta esitteestä.

Lähes 90 prosenttia tyytyväisiä alkoholipolitiikkaan

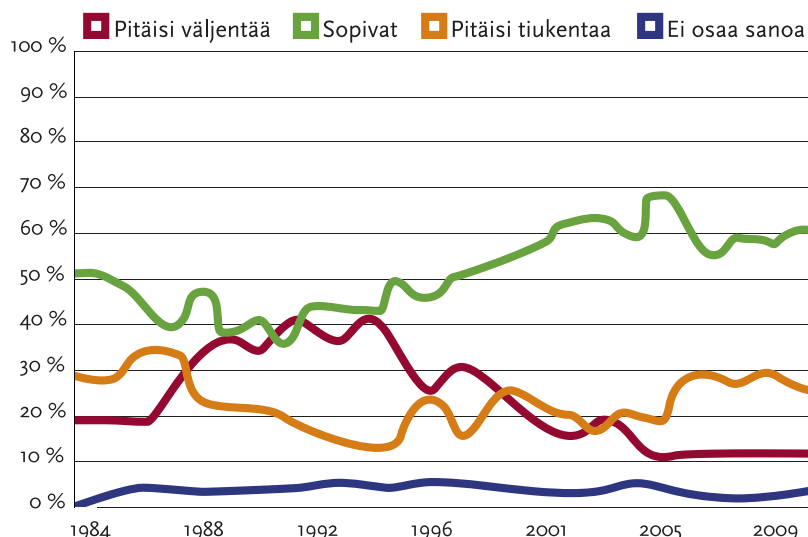
Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) ja TNS-Gallupin vuosittaisessa tutkimuksessa kysytään kansalaisten mielipidettä muun muassa alkoholijuomien hinnoista, myyntiä säätelevistä ikärajoista ja nykyisestä myyntijärjestelmästä.

Tammikuussa 2010 kerätyn aineiston vastaajista lähes 90 prosenttia piti

nykyisiä alkoholipoliittiset rajoituksia sopivina tai että niitä voisi jopa kiristää. 65 prosenttia vastaajista on sitä mieltä, että valtion alkoholimonopoli Alko ja sille annettu yksinoikeus alkoholi-juomien myyntiin on hyvä tapa rajoittaa alkoholi-haittojen laajuutta.

Tutkimusta on tehty vuodesta 1984.

Suomalaisten mielipiteet nykyisistä alkoholipoliittisista rajoituksista





Kuva: Pixmac

Kun lapsi oireilee

Lasten parissa työskentelevistä ammattilaisista useampi kuin joka toinen (61 prosenttia) kertoi kohdanneensa työssään viimeksi kuluneen vuoden aikana lapsia, joiden kotona arveli käytettävän liikaa päihteitä. Useimmin epäily vanhempien liiallisesta päihteidenkäytöstä heräsi lapsen oirehinnan – levottomuuden, hermostuneisuuden, ylivilkkauden ja itkuisuuden – perusteella. Asiaan tartuttiin yleensä ottamalla se puheeksi joko omassa työyhteisössä tai vanhempien tai lapsen kanssa.

A-klinikkasäätiön Lasinen lapsuus -toiminnan kyselyyn vastasi 1 631 varhaiskasvatuksen, opetuksen, sosiaali- ja terveystoimen tai nuorisotyön ammattilaista eri puolilta Suomea vuoden 2010 alussa.

Alkon, A-klinikkasäätiön, Mannerheimin Lastensuojeluliiton ja Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) toteuttamalla Viisas vanhemmuus – millaisen mallin annat lapselle -valistusohjelmalla haastetaan kaikkia aikuisia ja perheitä pohtimaan alkoholinkäyttöä lasten näkökulmasta. Tavoitteena on vanhempien ja muiden aikuisten alkoholinkäytöstä lapsille ja nuorille aiheutuvien haittojen vähentäminen.

Lisätietoa: www.lastenseurassa.fi ja www.lasinenlapsuus.fi

Alkon pääkonttorille myönnettiin WWF:n Green Office -merkin käyttöoikeus



Alkon pääkonttori liittyi maaliskuussa 2009 WWF:n Green Office -ympäristöjärjestelmään. WWF Suomen kehittämä Green Office on toimistoille suunnattu käytännönläheinen ympäristöohjelma, jonka tavoitteena on vähentää toimistojen ympäristökuormitusta, hidastaa ilmastonmuutosta ja lisätä henkilöstön ympäristötietoisuutta.

WWF myöntää merkin käyttöoikeuden, kun toimiston ympäristöjärjestelmä täyttää Green Office -vaatimukset. Vaatimusten täyttymistä seurataan arvioimalla toimiston järjestelmää säännöllisin väliajoin.

Alkon pääkonttori on sitoutunut vähentämään sähkön ja paperin kulutustaan ja matkustuksesta aiheutuvia päästöjä Green Office -ohjelman mukaisesti. Ohjelmassa mukana olevat yritykset raportoivat kulutuksensa vuosittain WWF:lle.

Green Office -verkostoon kuuluu tällä hetkellä Suomessa 173 organisaatiota, joista lähes 120:lle on myönnetty merkin käyttöoikeus.

| Teksti **Leila Itkonen** |

Kyllä

Ei

Sopiiko alkoholi veneilyyn?



Silja Sarkamo, 35,
viestintäpäällikkö



Tapani Kyrki, 41,
maajohtaja

Silja Kyllä: Meillä on maihin-tultuamme perinteenä lipun-lasku, lipunlaskulaulu sekä yksi kipparinsnapsu, joka on yleensä kapteenin rom-mia. Mutta tämä siis vasta maissa. Olemme omistaneet kimpassa hankkimamme H-veneeseen seitsemän vuotta ja säännöt ovat olleet alusta asti selvät. Jos meillä on tarpeeksi kirkaspäistä mie-histöä kulussa ollessamme, sallimme vieraillemme lasin viiniä tai olutta myös matkan aikana.

Silja Ei: Liikkeellä ollessam-me miehistömme ei koske alkoholiin, se on päivän selvää. Samaa voin sanoa veneilijöiden valtaosasta. Enemmän huolta kannan veneilijöiden puuttuvista merimiestaidoista.

Tapani Kyllä: Olen purjehti-nut koko ikäni ja kasvanut siihen, että päivällä on niin paljon tekemistä ja tsemppaamista, että alkoholi ei kuulu kuvaan. Niin kevy-en kuin raskaammankin purjehduspäivän jälkeen on sen sijaan mukava käydä läpi päivän tapahtumia viinilasil-linen kädessä.

Tapani Ei: Minä olen liikenteessä aina nollalin-jalla ja niin oli isänikin, kun opetti minulle lajia aikanaan. Purjehduspiireissä en ole havainnut lieveilmiöitä. ☺

Jotain vanhaa, jotain
uutta,
jotain lainattua

| Pirkko Koivu | kuvat Pirkko Koivu ja Pixmac |

Ota suunta Lissabonista kaakkoon Alentejon suuntaan, ja samalla pääset viiniretkelle Portugalin historiasta kohti nykyaikaa. Matkan varrella rannikon kostea ilma vaihtuu kuivaksi, karuksi mannerilmastoksi. Samalla muuttuvat maisemat, viinien tyyli ja rypälelajikkeetkin.



Lämpimänä päivänä
terassilla maistuu lasillinen
kevyttä valkoviiniä. Kesäisen
ilmeen voi vielä viimeistellä
sitruunaviipaleella.





Santa Vitórian viininvalmistamoa Bejassa käyttävät myös muut alueen tuottajat.

Palmelan ja Alentejon rypälelajikkeita

Castelão. Tumma rypälelaji, joka tunnetaan myös Periquita-nimellä Palmelan alueella.

Arinto. Vaalea rypäle, jota viljellään eri puolilla Portugalia. Hapokkaita valkoviinejä.

Antão Vaz. Vaalea rypäle, josta tehdään aromikkaita ja tasapainoisia valkoviinejä Alentejon alueella.

Aragonez. Tumma laji, joka tunnetaan Espanjassa nimellä Tempranillo ja Douron alueella nimellä Tina Roriz.

Trincadeira. Tuottaa Alentejon alueella tummia, mausteisia punaviinejä. Douron alueella laji tunnetaan nimellä Tinta Amarela.

Setúbalin niemimaan tai Alentejon alueella tuotetun modernin viinin resepti on kuin mukaelma morsiamen pukeutumisesta. Otetaan jotain vanhaa, eli perinteisiä rypälelajikkeita, jotain uutta eli nykyaikainen viininvalmistustekniikka ja jotain lainattua, eli amerikkalaisten tai ranskalaisten tammitynnyreiden antama loppusalaus. Tuloksena on viini, joka on tyyliään perinteisen ja modernin tyylin väliltä: hedelmäistä ja voimakasta, silti ei liian helppoa.

Portugalin ilmastossa itä-länsi-suunnalla on merkitystä. Parituntinen ajomatkaksi länsirannikolta Setúbalin niemimaalta sisämaahan Alentejon alueelle todistaa tämän, kun kostea, leppeä meri-ilma vaihtuu kuivaksi mannerilmastoksi.

Franco näyttää mallia

Setúbalin niemimaalla Azeitãon kylässä on juuri satanut, ja Domingos Soares Franco esittelee viinitilaa mieluummin sisältäpäin. Hän riisuu kengät ja kiipeää sukkasillaan teräsaltaaseen näyttämään, mikä on oikea tapa polkea rypäleitä.

”Jalka on nostettava riittävän ylös ja sitten polkaistava suoraan alas. Muuten polkija vain siirtää rypäleitä eteenpäin”, hän selittää. Domingos Soares Franco on José Maria da Fonsecan johtava viinintekijä.

Allas on nyt tyhjä, sillä rypäleet on jo poljettu ja viinit käyvät hiljakseen terästankeissaan, mutta tämä perinteinen tapa irrottaa mehu rypäleistä on yhä käytössä tiettyjen viinien valmistuksessa. Mitään iloista kansanhuvia rypäleiden polkeminen ei ole, vaan raskasta fyysistä työtä, joka on tehtävä oikealla tekniikalla.

”Jalat tietenkin pestään. Kerran loukkaannuin, kun eräs asiantuntija soitti ja kysyi, pesemmekö jalat ennen kuin rypäleet poljetaan. En tainnut vastata kohteliaasti.”



José Maria da Fonseca viinitilan päärakennus esittelee tilan historiaa.

Santa Vitórian tekninen johtaja Bernadro Cabral näyttää, kuinka viinejä liikutetaan niiden tammitynnyrikypsytyksen aikana.



Ei rutiinia

Rypäleiden polkeminen muuten nykyäikaisissa viininvalmistamoissa on esimerkiksi siitä, miten portugalilaiset yhdistävät perinteitä ja uutta osaamista. Ei ole ihme, että perinteitä kunnioitetaan José Maria da FONSECAlla, sillä tila on perustettu Setúbalin niemimaalle jo vuonna 1834. Yllättävämpää on, että rypäleiden polkemiseen sopivia altaita tulee vastaan myös Alentejon alueen nuorissa viininvalmistamoissa. Esimerkiksi Bejassa sijaitseva Santa Vitória on perustettu 2002.

”Rypäleiden polkeminen ei ole rutiinia, vaan sitä tehdään vain parhaimpien viinien valmistuksessa ja pieninä erinä”, kertoo Santa Vitórian tekninen johtaja *Bernardo Cabral*.

”Polkeminen on tehokas, mutta lempeä tapa irrottaa rypäleistä runsaasti väriä, makua ja mehua. Jalkapohja murskaa rypäleen, mutta ei rypäleiden siemeniä, joista viiniin tulisi karvasta makua.”



*Suuret lämpötila-
vaihtelut, kuivuus,
paahtava aurinko ja
karu, mineraalipitoinen
maaperä antavat
Alentejon viineille niiden
tyypillisen luonteen.*

Asiakkaan palaute tärkeä

Setúbalin alueella viinintuotannon perinteet on luotu jo 1800-luvulla, kun taas Alentejossa on monia uusia viinitiloja. Kummallakin alueella kuitenkin seurataan aikaa ja satsataan viinien brändien rakentamiseen sekä markkinointiin.

Kaliforniassa oppinsa saanut Domingos Soares Franco sanoo tekevänsä viinejä kuluttajalähtöisesti ja antaa palautteelle painoa. ”Kiertelen eri puolilla maailmaa, ja näen jo maistajien ilmeistä, mitä mieltä he ovat. Olen tehnyt pieniä muutoksia viineihin sen mukaan.”

José Maria da Fonseca ja toinen alueen merkittävä yritys Bacalhão Vinhos ovat nostaneet Setúbalin niemimaalta tulevia Vinho Regional -viinejä sekä Palmelan DOC-viinejä tunnetuiksi. Fonseca oli en-

simmäinen tila, joka aikoinaan alkoi tehdä Portugalissa pulloitetuja viinejä.

Tärkeä rypälelajike alueella on Castelão, joka tunnetaan myös nimellä Periquita ja joka sopii alueen ilmastoon ja hiekkaiseen maaperään. Setúbalin niemimaan perinteikkäin viini puolestaan on Moscatel de Setúbal. Alexandrian Muscat-rypäleistä tehty viini väkevöidään kesken käymisen ja kypsytetään pitkään rypäleiden kuorien kanssa. Tuloksena on meripihkan värinen ja aromikas väkevöity viini.

Alentejon kuumat kesät

Kun Setúbalin niemimaalla tuoksuu meri, Alentejossa tuoksuu paahtunut maa. Sadetta kaivataan. Lähellä Espanjan rajaa, Estremozissa, yöt ovat viileitä ja päivät kesäisin kuumia.



Kolme nimenvaihdosta

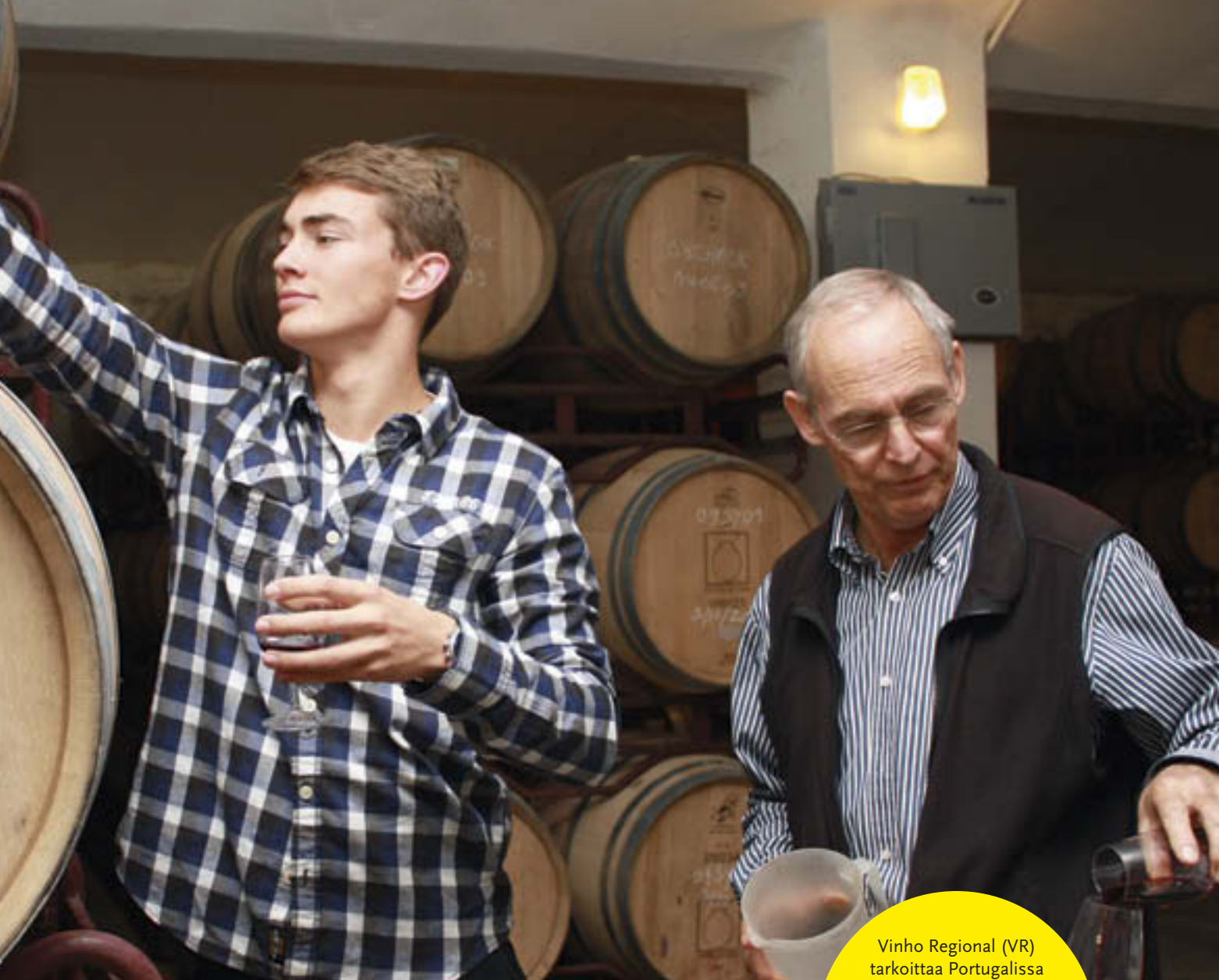
Kolmen viinialueen nimi muuttui Portugalissa vuonna 2009. Vinho Regional Lisboa on uusi nimi entiselle Estremaduran alueelle. Alue sijaitsee Lissabonista pohjoiseen. VR Terras do Sado -viinialueen nimeksi muutettiin VR Peninsula de Sêtubal ja VR Ribatejano on nyt VR Tejo.

”Estremaduran ja Terras do Sado nimet haluttiin pois, koska ne on tunnettu massaviineinä, vaikka alueilla tehdään entistä enemmän kiinnostavia viinejä. Ne eivät kuitenkaan pääse DOC-luokkaan, koska niissä käytetään rypälelajikkeita, jotka eivät ole sallittuja DOC-viineissä. VR Tejo puolestaan haluttiin nimetä Tejo-joen mukaan”, selittää aluejohtaja Miguel Nora Vini Portugalista.



”Aivan viime vuosina ei onneksi ole ollut 47-asteisia kesäpäiviä, kuten joskus aikaisemmin”, kertoo João Portugal Ramos, yksi Portugalin tunnetuimpia viinintekijöitä ja viinikonsultteja. Hän perusti Estremozin nimeään kantavan viinitilansa vuonna 1988.

Alentejon karussa maisemassa asutaan harvaan, välimatkat ovat pitkät ja viinitilat ovat pinta-alaltaan suuria. Aluetta pidetään Portugalissa hyvin lupaavana viinintuotantoon, eräät viineistä ovat jo saaneet lähes kulttimaineen ja hinnat ovat sen mukaisia. Viinitilojen omistajien joukossa on kunnianhimoisia oman tiensä kulkijoita, jotka haluavat kokeilla eri rypälelajikkeita



Cortes de Cima -viinitilan omistajaperhe on tanskalais-amerikkalainen. Thomas ja Hans Kristian Jörgensen maistavat tynnyristä näytteitä vuosikerran 2009 sadosta.

Vinho Regional (VR) tarkoittaa Portugalissa samaa kuin Vin de Pays Ranskassa, eli alueviiniä. Se sallii viinintekijälle enemmän vapauksia esimerkiksi viljelymenetelmissä ja rypälelajikkeen valinnassa kuin laatuviinien luokka DOC.



300 lajiketta

Portugalilaiset ovat ylpeitä omista alkuperäisistä rypälelajikkeistaan, joita on laskettu olevan jopa 250–300.

ja uusia menetelmiä. Osalla tiloista kuten Cortes de Cima ja Esporão joko omistajat tai viinintekijä tulevat Portugalin ulkopuolelta ja he ovat tuoneet työhön omia ideoitaan.

Alentejon viinejä myydään usein Vinho Regional Alentejano-luokituksen mukaan, joka sallii viinintekijälle vapauksia esimerkiksi rypälelajikkeen valinnassa, toisin kuin DOC-luokka.

”Aikoinaan jouduimme piilottamaan Syrah-köynnökset keskelle tarhaa muiden köynnösten joukkoon, kun Syrah ei ollut täällä sallittu rypälelajike”, muistelevat Hans Kristian ja Carrie Jörgensen, jotka muuttivat alueelle kaksikymmentä

vuotta sitten ja perustivat Cortes de Cima -viinitilan.

Mausteina kansainväliset rypäleet

Suolaa ja pippuria -sanapari tulee usein vastaan keskustelussa Alentejon alueen viinintekijöiden kanssa. Sanaparilla viitataan kansainvälisiin rypälelajikkeisiin kuten Syrah, Chardonnay ja Cabernet Sauvignon ja niiden merkitys on sama kuin suolalla ja pippurilla ruuanlaitossa: toimia mausteena, kun runko muodostuu Portugalin omista rypälelajikkeista. Tuontilajikkeista erityisesti Syrah ja Alicante Bouschet näyttävät sopivan Alentejon kuumaan ilmastoon hyvin.



*Viinit ovat
muuttuneet
hedelmäisemmäksi
ja runsaammiksi.*



João Portugal Ramos on ohjannut monia viinitiloja Portugalissa. Hänen oma viinitilansa on Estremozissa.



Korkkitammi

Alentejon karuun maisemaan kuuluvat korkkitammet, joiden kuoresta tehdään myös viinipullojen korkit.



Suuret päivän ja yön lämpötilavaihtelut, kuivuus, paahtava aurinko ja karu, mineraalipitoinen maaperä antavat Alentejon viineille niiden tyyppillisen luonteen: varsinkin punaviinejä kuvaillaan voimakkaiksi ja silti tyylikkäiksi. Tavallisia tummia rypälelajikkeita ovat Trincadeira, Aragónez ja Touriga Nacional.

João Portugal Ramos uskoo myös valkoviineihin. Esimerkiksi Antão Vaz -rypäleestä tehdyt valkoviinit ovat aromikkaita.

”Viime vuodet olemme keskittyneet punaviineihin, mutta näen yleensäkin Portugalin valkoviineillä hyvän tulevaisuuden”, Ramos sanoo. Hän tietää mistä puhuu, sillä viinitilojen konsulttina kiertäessään hän on läheltä nähnyt Portugalin eri viinialueiden muutoksen.

Tyyli muuttui

Portugalin viineissä suuri tyylin muutos tapahtui Portugalin liittyttyä EU:n jäseneksi vuonna 1986. Vielä parikymmentä vuotta sitten Portugalissa tehtiin viinejä, joiden makuun paikalliset olivat tottuneet, mutta jotka ulkopuolisten mielestä olivat kuivia, kovia ja lähes vaikeasti nieltäviä. EU:n maksamien tukien avulla viininvalmistamoja on uudistettu. Viinintekijät ovat nyt koulutettuja, ja viinien maku on muuttunut hedelmäisemmäksi ja runsaammaksi.

”Viininvalmistamoiden varustus oli vanhanaikaista. Ei terästankkeja, ei lämpötilakontrollia ja huono hygienia. Kun yritin muuttaa menetelmiä, minulle vastattiin, että olemme aina tehneet näin, miksi muuttaa mitään. Paljon on muuttunut, mutta asenteissa on vieläkin parantamista”, kertoo João Portugal Ramos.

Kehitys näkyy myös köynnösten hoidossa ja viinitarhoilla, joissa perinteisesti ei eroteltu eri rypälelajikkeita toisistaan eivätkä viljelijät välttämättä tienneet, mitä lajikkeita viljelivät. Nytemmin portugalilaiset ovat yllpeitä omista alkuperäisistä rypälelajikkeistaan, joiden määräksi on laskettu 250–300. ©

Noutopöydän juomavalikoima on selkeä ja tilaisuuteen sopiva. Muutama hyvä vaihtoehto riittää, sanoo tuoteasiantuntija, myyjä Kenneth Karlsson Alkon Ristikön yrityspalvelumyymälästä Helsingistä.

Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.



Miten valita oikea juoma eri kaloille? Entä kumppani maustesilleille ja -silakoille?

Raikkaan hapokkaat valkoviinit, esimerkiksi riesling, sauvignon blanc tai chardonnay

sopivat kalaruville. Punaviiniksi kalan kanssa sopii hapokas, hedelmäinen ja kevyt viini, jossa ei ole paljon tanniineja, vaikkapa Beaujolais 'n alueen punaviini.

Paistetuissa kalassa on rasvainen, rapea paistopinta, jolloin hapokas viini tasapainottaa hyvin rasvaisuutta. Savustetun kalan voimakkaan savuaromin vastapainoksi sopivat esimerkiksi aromikkaat Alsacen alueen gewürtztraminerit. Voimakkaan tammisia viinejä ei kannata valita savustetun kalan kanssa. Grillatun kalan kera parhaalta maistuu runsaan hedelmäinen viini. Punaviineistä suosittelen vaikkapa Alsacen pinot noiria, valkoviineistä kevyesti tammitettua chardonnayta ja runsaan hedelmäistä pinot gris 'ta.

Olut on hyvä kumppani maustesilleille ja -silakoille, jotka eivät oikein maistu viinien kanssa. Kesään sopii esimerkiksi vaalea vehnäolut.



Lisää tietoa Alkon yrityspalvelusta: www.alko.fi/palvelutyryyksille

Järjestämme kesäkuussa isot juhlat. Miten valitsen juomat noutopöytään?

Noutopöydässä on yleensä monenlaisia ruokia, kylmiä ja lämpimiä. Jos halutaan tarjota viiniä, tarvitaan hyvä yleisviini, valkoviineistä vaikkapa kuiva tai puolikuiva riesling tai ilman tammi-

kypsytystä valmistettu chardonnay. Kesään sopii myös roseeviini.

Punaviiniksi valitaan mieluiten kevyehkö, pehmeä viini esimerkiksi Rhône'n tai Languedocin alueelta Ranskasta. Myös lagerolut on mainiota. Noutopöydässä on aina oltava alkoholittomia juomia, ruokien kanssa vesi ja kivennäisvesi ovat hyviä.

Ensimmäisen tunnin aikana juoman menekki on arviolta kaksi lasillista per ruokailija, esimerkiksi tervetulomalja ja sen jälkeen lasillinen viiniä ruuan kanssa. Juhlan jatkuessa varataan yksi annos tunnissa ruokailijaa kohti. Yksi viinipullollinen riittää 6–7 lasilliseen.

Ota huomioon tilaisuuden aihe ja luonne. Esimerkiksi lakkiaisiin monet tulevat autolla ja käyvät päivän mittaan useammassa juhlassa. Silloin tarvitaan maljajuoma ja sille alkoholiton vaihtoehto. ©



| Sanna Kekäläinen | kuvat Sami Repo | juomasuosituksat Alko |
kuvausastiat Alko ja Stockmann, mallin mekko By Marjan valikoimista

Kesän kynnyksellä

Kata elegantti nouto-
pöytä sesongin juhliin.
Tarjoile pienet, suloiset
sorminsyötävät kuohu-
viinin kera.

Englantilaisten
kurkkuleipien tapaan
valmistetut sandwichit
täytetään parsalla.

Parsa-vuohen- juustosandwichit

12 kpl

12–18 miniparsaa
2 prk (à 150 g)
vuohenmaitotuorejuustoa
(esim. Chavroux)
12 palaa vaaleaa paahtoleipää

1. Keitä parsat suolalla mauste-
tussa vedessä napakan kypsiksi,
noin 2 minuuttia. Valuta vesi pois
ja anna jäähtyä. Leikkaa parsois-
ta nuput pois ja laita ne sivuun
koristelua varten.

2. Levitä leivät työtasolle ja voitele
ne tuorejuustolla. Paina kuudelle
leivälle parsatankoja. Nosta
lopun leivät päälle. Leikkaa reunat
irti ja puolita leivät. Koristele
parsannupuilla.

Minikokoiset banaanikuppikakut

48 minimuffinia tai 12 tavallista

2 keskikokoista banaaniam
1 prk (à 227 g) ananasmurskaa
1 dl rouhittuja pekaani- tai saksanpähkinöitä
½ dl kookoshiutaleita
1 tl vaniljasokeria
125 g huoneenlämpöistä voita
2½ dl sokeria
2 kananmunaa
4 dl vehnäjauhoja
½ tl ruokasoodaa
1 tl kanelia

Kuorrutus

200 g tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
1 tl vaniljasokeria
100 g huoneenlämpöistä voita
noin ½ pkt (250 g) tomosokeria

1. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Soseuta banaanit haarukalla. Valuta ananasmurskasta neste pois ja lisää se banaaniseokseen pähkinärouheeseen, kookoshiutaleiden ja vaniljasokerin kanssa. Laita seos hetkeksi sivuun.
2. Mittaa voi ja sokeri kulhoon. Vatkaa seosta muutama minuutti. Lisää joukkoon munat yksitellen vatkatun. Kääntele banaani-ananasseos munavaahtoon.
3. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja lisää taikinan joukkoon. Lusikoi taikinaa muffinpellin koloihin. Paista pieniä muffi-

neja uunin keskitasolla noin 10 minuuttia ja tavallisen kokoisia noin 25 minuuttia. Anna jäähtyä kokonaan.

4. Valmista kuorrutus. Mittaa tuorejuusto kulhoon ja vatkaa se ilmvaksi sähkövatkaimella. Lisää joukkoon vaniljasokeri ja voi. Jatka vatkaamista, kunnes seos on tasaista. Siivilöi joukkoon tomosokeri ja jatka vatkaamista pienellä nopeudella, kunnes sokeri on sekoittunut muiden aineiden joukkoon. Levitä tai pursota kuorrutus jäähtyneiden muffinien päälle.

Vinkki: Koristele leivonnaiset halutessasi nonparelleilla, pienillä karkeilla tai vadelmilla.

Kuorrutetut muffinit ovat pienestä koostaan huolimatta ylenpalttisia. Taikinasta löytyy niin banaaniam, pähkinää kuin ananastakin, joten leivonnaiset säilyvät mehevinä useamman päivän.

Viikunaa käärittynä ilmakuivattuun kinkkuun

16 palaa

4 viikunaa
4 viipaletta parmankinkkua tai muuta ilma-
kuivattua kinkkua
muutama oksa rucolaa
1 rkl hyvää oliiviöljyä
2 tl balsamicosiirappia (esim. Rajamäen
tummaa balsamicokastiketta)
rouhittua mustapippuria

1. Leikkaa viikunat neljäksi lohkoksi. Leikkaa
kinkkusta kapeita suikaleita ja kääri ne viiku-
noiden ympärille rucolan kera.
2. Valuta päälle juuri ennen tarjoilua
öljyä ja balsamicokastiketta. Viimeistele
rouhittulla mustapippurilla.

Vaivaton herkku,
viikuna ja ilma-
kuivattu kinkku,
on juhlien tyylikäs
makuklassikko.

Korvasieniquichet

10–12 kpl

1 pkt (400 g) pakastepiirakkataikinaa

Täyte

3 kevätsipulia

3 dl käsiteltyjä korvasieniä (ohje)

2 rkl voita

2 munaa

2 dl ruoka- tai kuohukermaa

1 tl vastarouhittua mustapippuria

n. 1 dl raastettua, maukasta juustoa, esim. keskivahvaa goudaa tai pecorinoa

Koristeluun

mätiä

1. Lämmitä uuni 225-asteiseksi. Kauli sulanut taikina ohuemmaksi. Ota pyöreällä muotilla (esim. kahvikuppi) taikinasta paloja. Nosta ne muffinipellin koloihin tai pieniin piirasvuokiin. Laita foliota pohjien päälle ja ripottele kuivia herneitä painoksi (ne estävät taikinan reunoja valahtamasta paistamisen aikana). Esipaista pohjia uunissa 10 minuuttia. Nosta folio ja herneet pois ja jatka paistamista pari minuuttia.
2. Hienonna sipulit ja silppua korvasienet. Laita ne pannulle ja paista voissa, kunnes sienistä irtoava neste on haihtunut. Ripottele sienet esipaistetulle pohjille. Vatkaa munien rakenne rikki ja lisää kerma. Mausta seos mustapippurilla. Kaada munaseos



Korvasienien käsittely
Keitä tuoreita, puhdistettuja korvasieniä 10 minuuttia runsaassa vedessä (1 l sieniä ja 3 l vettä). Kaada vesi pois ja huuhtelee korvasienet. Keitä uudessa vedessä toisen kerran 10 minuuttia. Kaada vesi taas pois ja huuhtelee sienet kylmällä vedellä. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta keittämisen aikana.

täytteen päälle. Ripottele piirakoille juustoraastetta ja jatka paistamista uunin keskitasolla 15–20 minuuttia tai kunnes täyte on hyytynyt ja on kauniin ruskea. Koristele piirakat mädillä ja salaatinlehdillä.

Lohi-katkarapuleivät

10 leipää

200 g marinoitua, pikapaistettua lohta
10 viipaletta Maalahden limppua, ruisleipää tai saaristolaisleipää
10 kypsää, kuorittua jättiravunpyrstöä
1 dl piparjuuricremeä

Marinoitu lohi

200 g nahatonta ja ruodotonta tuoretta lohta

1 rkl öljyä

Marinadi

1 dl oliiviöljyä

½ dl sitruunamehua

1 dl hienonnettuja yrttejä, esim. tilliä ja ruohosipulia

2 tl suolaa

½ tl sokeria

½ tl rouhittua valkopippuria myllystä

1. Valmista marinadi sekoittamalla kaikki aineet keskenään. Laita kala mausteseokseen ja anna maustua muutama tunti.
2. Kuumenna öljy pannussa. Paista lohta noin 2 minuuttia molemmin puolin. Se saa jäädä sisältä hieman punertavaksi. Anna jäähtyä. Leikkaa viipaleiksi.

Piparjuuricreme

1 dl ranskankermaa

1 rkl (tai maun mukaan) raastettua piparjuurta

suolaa, rouhittua mustapippuria

1. Viipaloi lohi. Viipaloi limppu ja poista paloista halutessasi reunat. Mausta ranskankerma piparjuurella, suolalla ja pippurilla.
2. Levitä piparjuuriseosta leiville. Nosta päälle lohiviipaleet ja katkaravut. Koristele halutessasi yrtinoksin.



Pikkuquichet koristellaan yllätyksellisesti mädillä.



Lohi kohtaa katkaravun tumman leivän päällä.



Savusiika ja peruna sopivat suloisesti yhteen. Ohje sivulla 21.

Keväinen salaatti dippivihannesten tyyliin

10 pientä annosta

- 2 porkkanaa
- ½ kurkku
- 3 retiisiä
- 10 pientä salaatinlehteä
- 2 rkl paahdettuja pinjansiemeniä
- parmesaanipaloja tai -lastuja

Kastike

- 1 dl kermaviiliä
- 1 dl majoneesia
- 2 tl sokeria
- 1 tl paprikajauhetta
- suolaa, vastarouhittua mustapippuria

1. Pilko kasvikset sopiviksi suupaloiksi.
2. Tee kastike sekoittamalla kaikki aineet keskenään.
3. Lusikoi seos laseihin ja asettele päälle kasvikset. Viimeistele halutessasi paahdetuin pinjansiemenin.



Brownies-leipäset

noin 16 palaa

- 200 g tummaa suklaata
- 2 ½ dl sokeria
- 200 g voita
- 1 tl vaniljasokeria
- 5 munaa
- 1 ¾ dl vehnäjauhoja
- ¾ dl kaakaojauhetta

Kuorrutus

- 200 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 1 tl vaniljasokeria
- 100 g huoneenlämpöistä voita
- 2 tl raastettua sitruunankuorta
- n. ½ pkt (250 g) tomusokeria

Tuttu brownies-suklaaleivos leikataan kerrosleipien tapaan viipaleiksi. Väliin levitetään vaniljainen makuraita.

1. Sulata rouhittu suklaa mikroaaltouunissa tai liedellä paksupohjaisessa kattilassa vesihautteessa.
 2. Mittaa kulhoon sokeri, pehmeä voi ja vaniljasokeri. Vatkaa vaahdoksi. Vatkaa munat yksitellen joukkoon. Lisää sulatettu suklaa ja lopuksi keskenään sekoitetut vehnäjauho ja kaakaojauhe. Sekoita tasaiseksi.
 3. Kaada taikina leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Tasoita pinta. Paista 175 asteessa 20–30 minuuttia. Älä paista liikaa, sillä muuten taikinasta tulee kuivaa. Levy saa olla hiukan kostean tuntuinen uunista otettaessa, sillä se kypsyy lisää jäähtyessään.
 4. Leikkaa jäähtynyt levy suorakaiteenmuotoisiksi paloiksi.
 5. Tee täyte. Mittaa tuorejuusto kulhoon ja vatkaa se ilmvaksi sähkövatkaimella. Lisää joukkoon vaniljasokeri, voi ja sitruunankuori. Vatkaa, kunnes seos on tasaista. Siivilöi joukkoon tomusokeri ja jatka vatkaamista pienellä nopeudella, kunnes sokeri on sekoittunut muiden aineiden joukkoon. Levitä täyte puolelle paloista ja nosta loput päälle. Koristele halutessasi tomusokerilla ja mansikkaviipaleilla.
- Vinkki:** Käytä suklaata, jonka kaakaopitoisuus on alle 70 %. Sitä kaakaopitoisempi suklaa antaa brownieen kitkerämmän maun.

Savusiikamoussea ja varhaisperunaa

10 palaa

10 pientä varhaisperunaa

Siikamousse

- 200 g nahatonta ja ruodotonta savusiikaa
- ½ dl ranskankermaa tai kermaviiliä
- n. 1 dl majoneesia
- 2 tl sitruunamehua
- suolaa, valkoppippuria, tuoreita yrttejä

1. Pese ja raaputa varhaisperunat. Keitä ne suolalla maustetussa vedessä napakan kypsiiksi. Anna jäähtyä ja leikkaa perunoista päät pois siten, että ne pysyvät pystyssä.

Uusi idea salaatin tarjoiluun: laita kastike lasin pohjalle ja asettele päälle kasvikset. Lopputulos on hauska ja hieman erilainen.





Juhlapöydän juomat

Noutopöydän valko- ja punaviinien kannattaa yleensä olla kevyitä tai keskitäyteläisiä sekä tuoreen hedelmäisiä.

Nämä sorminsyötävät pikkupalat toimivat kuitenkin mitä parhaiten iloisesti kuplivan *kuohuviinin* kera. Valitse laadukas, klassisella menetelmällä valmistettu kuohuviini kuten *espanjalainen cava*, *ranskalainen crémant* tai *samppanja*.

Makeille pikkupaloille toimivat makeat kuohuviinit, esimerkiksi *italialaiset astit* tai *clairette de die Ranskasta*.

Muista laittaa tarjolle myös tyylikäs alkoholiton vaihtoehto.



2. Käsittele siika nahattomaksi ja ruodottomaksi. Irrota kalapalat pieniksi paloiksi. Sekoita joukkoon ranskankerma ja sen verran majoneesia, että seos on tanakkaa. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla, ja jos haluat, lisää seokseen hienonnettuja yrttejä. Peitä kelmulla ja nosta jääkaappiin vähintään kahdeksi tunniksi ennen tarjoilua.

(Vinkki: Voit myös käyttää pelkkää majoneesia halutessasi. Ranskankerma antaa mukavan, aavistuksen hapan maun seokseen.)

3. Lusikoi siikamousse perunoille ja koristele halutessasi yrtinoksilla. Tahna maistuu hyvältä myös leivän tai Väinämöisen palttoonappien kanssa.

Vinkki: Savusiika myydään nahallisena. Nahan paino saattaa olla jopa 1/3 kokonaispainosta, joten osta kalaa noin 300 g.

Vähäalkoholiset viinit

Osa kuluttajista on kiinnostuneita viineistä, joiden alkoholipitoisuus on tavallista matalampi eli enintään 10 prosenttia. Miedoissa viineissä alkoholipitoisuus on yleensä 12–14,5 prosenttia. Viime vuosina viinien alkoholipitoisuus on pikemminkin ollut nousussa kuin laskussa. Ilmiö on liitetty ilmaston lämpenemiseen.

”Monet ovat terveystietoisia ja haluavat nauttia vähäalkoholisempia viinejä. Trendi on kansainvälinen, ja se näkyy jonkin verran jo Suomessa”, kertoo viinien tuoteryhmäpäällikkö **Petri Aalto** Alkosta.

Alkon valikoimissa on noin 50 viiniä, joissa alkoholipitoisuus on alle 10 prosenttia. Valikoimaa aiotaan kasvattaa varsinkin kuivempien viinien osalta.

Valmiista viineistä alkoholipitoisuutta voidaan tekniikan keinoin keventää muun muassa käänteisosmoosilla. Keveämpään alkoholipitoisuuteen päästään myös, jos sadonkorjuuta aikaistetaan. Tällöin rypäleiden sokeripitoisuus jää alhaisemmaksi, jolloin käymisprosessin aikana alkoholiakin muodostuu vähemmän.

Joihinkin viinityyleihin kuuluu luonnostaan keveämpi alkoholipitoisuus. Tällaisia ovat viileästä ilmastosta kuten Saksasta Moselin alueelta tulevat viinit. Puolikuivissa ja makeissa Moselin valkoviineissä alkoholia voi olla 8–9 prosenttia.

Makeat lambruscot ja Astin alueen makeat kuohuviinit ovat myös alkoholipitoisuudeltaan keveämpiä. Moscato d’astissa alkoholipitoisuus on enintään 5,5 ja asti-kuohuviineissä 7–9,5 prosenttia. ☺

www.alko.fi/tuotehaku

Tuotehaku

Valitse:

Sanahaku:

Alkon tuotehaku www.alko.fi/tuotehaku sopii erinomaisesti juomien etsimiseen Etiketin resepteille. Valitse ensin reseptin juomasuosituksessa mainittu tuoteryhmä – kuten punaviinit – ja sen jälkeen suosituksen mukaisesti maa, alue, rypäle tai oluttyyppi. Jos juomasuosituksessa on avainsanoja, kirjoita ne peräkkäin perusmuodossa ilman pilkkua tuotehaun Sanahakukenttään.

Tiedon tuotteen myymäläkohtaisesta saatavuudesta saat tuotekortin alalaidassa olevan Missä tuotetta on? -kyselyn avulla. Tuotekortille pääset napsauttamalla hakulistassasi olevan tuotteen nimeä. Voit hakea itsellesi sopivaa tuotetta myös vain tuotenumeron tai hintahaarukan mukaan. Myös Alkon myyjät opastavat mielellään juomien valinnassa.

Muistilista

Tuotehaun yhteydestä löytyvä Muistilista on kätevä toiminto, jos haluat tehdä itsellesi esimerkiksi ostoslistan mukaan otettavaksi. Listasi voit myös lähettää sähköpostilla kännykkäsi sähköpostiin. Muistilistan käyttö edellyttää, että selaimessasi on evästeiden (cookies) käyttö sallittu.



Leila Itkonen | kuva Ari K. Ojala

Kuinka valita juhlahajuoma?

"Tilaisuuden ei tarvitse olla iso eikä mahtava, ajan juhlahajuomaneuvontaan voi varata vaikka ennen illanistujaisia."

Tarjolle myös alkoholitonta

Pirkko Koivu

Noutopöytään ja juhliin varataan tarjolle aina myös alkoholittomia juomia. Ruokien kanssa tarjottaviksi sopivat alkoholittomat viinit ja oluet, myynnissä on alkoholittomia puna- ja valkoviinejä sekä vaaleita alkoholittomia oluita.

Malja- ja onnittelujuomaksi samppanjan tai kuohuviinin rinnalle sopii alkoholiton kuohuviini, joista löytyy puolikuivia ja makeita vaihtoehtoja.

Alkoholittomat viinit ja oluet juodaan hyvin jäähdettyinä samanlaisista lasista kuin alkoholipitoisetkin, ja alkoholittomia viinejä voi hyvin käyttää myös boolisekoituksiin.

Janojuomaksi noutopöytään tuodaan raikasta kivennäisvettä tai jäävettä. Jääveteen saadaan raikasta makua puristamalla sekaan hieman sitruunanmehua tai jäädyttämällä sitruunaa jääpaloihin.

Alkoholittomat viinit valmistetaan niin, että ne käyvät ensin läpi tavallisen alkoholikäymisen, ja sen jälkeen alkoholi poistetaan käyttämällä esimerkiksi painetislausta. Alkoholi pyöristää viinin makua ja tekee sen runsaammaksi, joten alkoholittomissa viineissä maku on ohuempi ja lyhyempi kuin alkoholipitoisissa. Erityisesti alkoholittomissa valko- ja kuohuviineissä on toisaalta mukana sokeria, jolloin lievä makeus antaa viineille hedelmäistä tuntua. Alkoholittomat oluet ovat hennon maltaisia ja maultaan keveämpiä kuin alkoholipitoiset.

1. Millainen koulutus Alkon juhlahajuomaneuvonnan henkilökunnalla on? Neuvoja kun pitäisi löytyä niin juhlaan kuin juhlaan.

"Maksutonta juhlahajuomapalvelua käytetään eniten häihin ja karonkoihin, mutta kysyntä on lisääntynyt myös järjestettäessä romanttisia, kahdenkeskisiä iltoja. Niinpä kaikilla maan 11 juhlahajuomaneuvontaa tarjoavissa Alkoissa työskentelevillä on laaja koulutus ruoan ja juoman yhdistämiseksi. Olemme myös koulutautuneet eri teemoihin, kuten trendikkäisiin alkudrinkkeihin."

2. Miten varaan ajan? Puhelimitse vai sähköpostilla?

"Kaikki tavat käyvät, mutta toivomme, että ajanvaraukset tehdään asiakasneuvonnan kautta. Samalla tehdään pieni etukäteiskysely, esimerkiksi kysytään tilaisuuden menu, se jo auttaa suunnittelussa ennen varsinaista tapaamista. Alkuvuokosta ja keskellä viikkoa ajan voi saada hyvinkin nopeasti. Perjantaisin on vähän ruuhkaisempaa, mikä kannattaa muistaa tapaamisaikaa sopiessa."

3. Millaista palautetta olette saaneet?

"Saamamme palaute on ollut mielettömän positiivista. Aloitamme ajatustyön jo ennen tapaamista ja asiakkaamme testaavat ehdotuksiamme monesti jo ennen juhlaa lähisukulaistensa tai perheensä kanssa. Jos joku vinkkimme ei tunnu mieltä, uusia vaihto-

ja on tarjolla aina ja asiaan voi palata."

4. Mitä juomaa suositte-lisit lahjaksi naiselle, miehelle tai pariskunnalle?

"Valintaa ei kannata tehdä sukupuolen perusteella. Kyselemme mielummin vaikkapa pitääkö lahjan saaja esimerkiksi jonkun maan kirjallisuudesta ja haemme tunnetta sitä kautta. Pariskunnista on hienoa tietää jotain heidän yhteisiä juttujaan. Jos he ovat olleet aikanaan häämatkalla Toscanassa, saatamme ehdottaa toscanalaista viiniä."

5. Mitä lahjan antaja vies-tittää samppanjalla? Vai ajaako kuohuviini saman asian?

"Minun mielestäni molemmat viestittävät samaa asiaa eli antamisen iloa."



Vastaajana Ritva Tammi Arkadian Alkosta. Lähimän juhlahajuomaneuvontaa tarjoavan Alkon voi tarkistaa verkkosivuilta www.alko.fi/jarjestatkojuhlat. Varaa aika palveluun Alkon asiakasneuvonnasta: puh. 020 711 711 (ark. 9–16) / palaute@alko.fi.

Antaudu suloiselle suklaanautinnolle



Ylellisen täyteläinen Dr. Oetker Suklaamousse on uudenlainen suklaanautinto aikuisen makuun. Hemmottele itseäsi pikarillisella suklaaunelmalla tai siirrä kuohkea mousse kulhoon ja tarjoile jälkiruoaksi. Säilöntäaineeton Suklaamousse valmistetaan tuoreesta maidosta, kermasta ja aidosta maitosuklaasta.

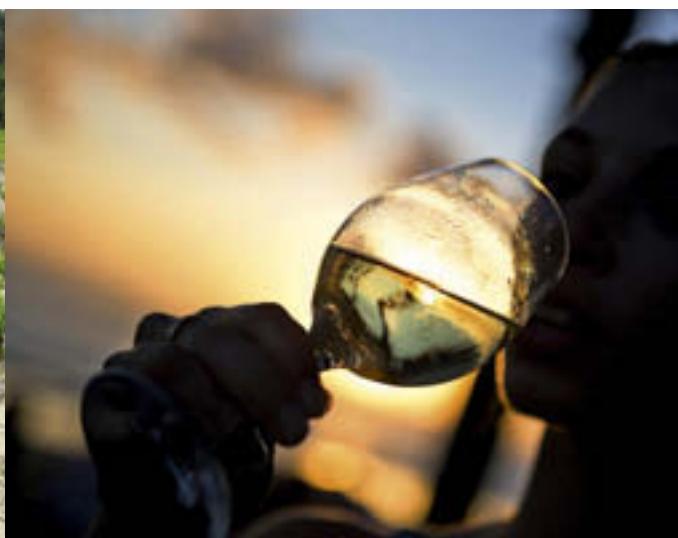


Laatu on paras resepti.

Escapade tarkoittaa karkaamista, livistämistä. Se voi tarkoittaa myös pakoa arjen harmaudesta. Juuri tätä tarjoaa syvällä Provencen sisämaassa Rasteaun kylässä keväällä järjestettävä Escapade des Gourmets, Herkuttelijoiden pakoretki.



Retki



Provençessa

Miltä tuntuisi aurinkoinen kävelyretki halki vehreiden viinitilojen viinilasi kaulassa roikkuen?

Escapade des Gourmets on toukokuusin järjestettävä herkuttelijoiden pakoretki eteläranskalaisessa Rasteaun kylässä. Kuuden kilometrin mittaisen reitin varrella pysähdellään maistelevaan alueen viinejä ja ruokia.

Rasteau on Côtes du Rhône -alueen viini, joka on jäänyt kuuluisimpien naapureidensa châteauneuf-du-papen ja vacqueyras'n varjoon. Kymmenen vuotta sitten Rasteaun viinintekijät päättivät tehdä jotain viininsä tunnettuuden nostamiseksi.

Nykyään Escapade des Gourmets on saavuttanut niin suuren suosion, että siihen pitää ilmoittautua jo helmikuussa. 2 000 ensimmäistä saa postitse vahvistuskirjeen, jossa ilmoitetaan tarkka lähtöaika. Lähdöt ovat kello 11–14 kymmenen minuutin välein. Näin väkijoukot saadaan jaettua tasaiseksi virraksi.

Kylän sydän

Lähtöpaikka löytyy Rasteaun kylän keskusaukiolta. Aukio on tyypillinen pienen ranskalaiskylän sydän, jota reunustavat leikatut plataanit ja jonka keskellä liehuvat uljaat trikoloriliput tapahtuman kunniaksi. Tapahtumapäivään kuuluu myös markkinat, Foire artisanale. Myyn-



Valon maat

Terres de Lumière, Valon maat -yhdistys kehitti idean makuretkestä, jonka avulla päästään tutustumaan viinin kasvuolosuhteisiin. **Lisätietoa:** www.terres-de-lumiere.com

Muuta nähtävää Vauclusen alueella:

- Keskiaikainen kukkula-kaupunki Vaison-la-Romaine
- Mont Ventoux -vuoren laventelireitit
- Avignon ja Paavien palatsi

Kävelyretki upeissa maisemissa tarjoaa myös silmänruokaa.

Rasteaun ruoka- ja viiniretket

Herkuttelijoiden pakoretki (Escapade des Gourmets)

Herkuttelijoiden retki järjestetään joka toukokuun toinen sunnuntai. Mukaan mahtuu 2 000 ensimmäiseksi ilmoittautunutta. Viinitilojen halki viitoitetulla kuuden kilometrin mittaisella kävelyreitillä pysähdytään kilometrin välein nauttimaan Provençen ruokia ja maistelevaan rasteau-viinejä (Côtes du Rhône). Kierros on rakennettu siten, että jokainen rasti muodostaa osan täydellistä ranskalaista ateriaa. Ensimmäisellä rastilla nautitaan aperitiivit, seuraavalla alkuruoka, sitten pääruoka, juustot ja lopulta suklaakakut ja kahvit.

Kolmentoista jälkiruoan yö (Nuit des 13 Desserts)

Kolmentoista jälkiruoan yö järjestetään joka joulukuun toinen lauantai. Mukaan mahtuu 1 000 ensimmäiseksi ilmoittautunutta. Kierros lähtee iltavalaistusta Rasteaun kylästä ja kulkee ”Kolmen kellotapulnin suklaa-, kastanja- ja nougat-herkkuja makean punaviinin – vin doux naturel rouge – ja glögin – vin chaud – kera. Välillä voi pysähtyä kuuntelemaan joululauluesityksiä.

Hinta: Aikuiset 35 euroa, 12–16-vuotiaat 25 euroa, alle 12-vuotiaat 12 euroa.



nissä on lähialueiden tuottajien herkkuja: Mormoironin villisikamakkaraa, Mont Ventoux'n laventelihunajaa, Provençen yrttisekoituksia, tapenade-oliivitahnaa ja Provençen sinikeltaisia pöytäliinoja. ”Suoraan puusta”, kutsuu tuottaja maistamaan mahtavia oliivejaan. *Que du bonheur!* Pelkkää onnellisuutta tarjolla keksikaupiaalla.

Hyviä maisteluhetkiä!

Markkinoilla voisi pyöriä pitkään, mutta lähtömuodollisuuksien kanssa täytyy olla tarkkana, varsinkin kun ohjeet kuulutetaan tuhdilla eteläranskalaisella aksentilla. Kun oma lähtöaika lähestyy, jokainen saa käteensä viini- ja ruokamenun sekä muisiinpanovälineet. Mieliviinejä voi kierroksen jälkeen ostaa viinikellareista.

Kaulaan ripustetaan punaisessa kangaspussissa oikea jalallinen viinilasi. Täällä ei viiniä muovimukista maistella. Retki voi alkaa.

Tunnelma on kevyt ja iloinen. Kylän ulkopuolella ollaan heti keskellä viinitiloja. Kumpuilevat viininviljelysmaisemat avautuvat joka puolella.

Vesi herahtaa kielelle jo ensimmäisellä rastilla. *Mise en bouche*, aperitiivit. Maku-aistit avataan juustotuulihatulla, sipulianjovispiiraalla ja tapenade-canapeella, joiden kanssa tarjotaan kolmea cotes du rhône blanc -valkoviiniä. *Bonne dégustation!*, toivottaa viininkaataja. Vieressä pariskunta kirjaa arvionsa jokaisesta viinistä tarkkaan ylös. Nainen antaa beau mistralille kuusi pistettä kymmenestä. ”Tällä tavalla löydän ne viinit, joista pidän eniten”, hän selvittää.

Kukkulan laella

Kilometri patikointia ja olemme kukkulan päällä. Nyt maistellaan hanhenmaksaa, *foie gras*, kullankeltaisen makean vin doux naturel doré -valkoviinin kera. Lautasella on vaaleaa leipää ja tummaa *pain d'épices*

-maustekakkua hanhenmaksalle. Hmm, erikoinen makuyhdistelmä. *C'est original*, toteaa myös ranskalainen perheenäiti vieressä. *Mais c'est bon*, mutta hyvää!

Matka jatkuu. Kivistä polkua auringonpaisteessa ensin alas, sitten ylös. Vihdoin sukellamme varjoon havumetsään maistelemaan *feuilleté provençal* -voitaikina-piirasta metsäsienitäytteellä. Pippurilla maustettu lämmin piiras nautitaan viileän ja kepeän roseeviinin kera.

Mahtava mieskuoro laulaa haitarin säestyksellä ja nostaa välillä maljan Cotes du Rhônen ystävien kunniaksi. *A la tienne!* Terveudeksi! Takanamme skoolataan.

Jazzin hurmaa

Mukana on vanhuksia, perheitä ja koiria. Tahti on vapaa, kaikki voivat osallistua. Nuoremmat auttavat vanhempiaan kiipeämään jyrkkiä ylämäkiä ja vanhemmat huolehtivat, että kaikki juovat tarpeeksi vettä auringonpaahteessa.

Päärucarastilla lautasella on *gratin dauphinois* perunapaistosta, haudutettua kinkkua, *jambon braisé* ja kastiketta. Konstailemattoman maukasta. Nyt tarjolla on *rasteau villages rouge* -punaviiniä peräti yhdeksältä tuottajalta.

Le Big Band soittaa jazzia. Tapahtuman äänimaailma on miellyttävä yhdistelmä musiikkiesityksiä ja kaikkialta kuuluvaa hyväntuulista puheensorinaa. *Escapade* tarjoaa nautintoja kaikille aisteille.

Ei huolen häivää

Le fromage nous attend, juusto odottaa, muistuttaa mies takanamme. Fromages du Pays -annoksessa on *comté* ja picodon-vuohenjuustoa sekä rosmariinia, joka edistää ruoansulatusta. Rastilla maistetaan punaviiniä. *Sans souci*, kuuluu laulu. Ranskalaiset yhtyvät Georges Brassensin sanoihin. Kellään ei ole huolia täällä.

Kilometri jäljellä. *Gâteau au chocolat* -rastilla odottaa kaksi muhkeaa palaa appelsiinisuklaakakkua makean punaisen vin doux naturel rouge -viinin kera. Päätteeksi tarjoillaan vielä kahvit.

Olemme nyt takaisin kellotapulinaukiolla. Orkesteri soittaa tanssimusiikkia. Istumme penkille nauttimaan kylätansseista.

La vie est belle, le pays est beau – kaunis elämä, upea seutu, takanamme summataan. ☺





Syötävät orvokit
maistuvat ja
kaunistavat salaatin.
Kimppu freesioita
tuo kesän pöytään.
Vati ja varrastikut
Stockmann, kukat
Huiskula Oy,
www.huiskula.fi,
lasit ja kulho
kuvausrekvisiittaa.

Kesän ruokapöytään

| Unto Tikkanen | kuvat Jarno Kovamäki ja Lehtikuva |

Olutta

Olutvalikoimista löytyy monenlaisia vaihtoehtoja kesäiselle aterialle. Maltaat ja humalat kutittavat makuhermoja.

Kesäoluet
tulevat
valikoimaan
24.5. alkaen

Kulinaristit ovat viime aikoina nostaneet erityyppiset oluet viinien rinnalle aterialla suunniteltaessa. Oluen ja ruoan yhdistely on maailmalla muodikasta, ja muutamat suomalaisetkin huippukokit, kuten Hans Välimäki ja Kai Kallio ovat johdattelleet ihmisiä maltaiden ja humalien saloihin.

Alkon oluiden ja siidereiden tuoteryhmäpäällikkönä 1.9.2009 aloittanut *Mika Kauppinen* on ottanut tavoitteekseen olutvalintojen kytkemisen ruoan yhteyteen. Tämä näkyy jo tämän kesän uutuuslistassa. Uutuudet sopivat niin salaattien, kalojen kuin liharuokien kylkeen.



Lageria grilliruoalle

Kotimainen kesälistaus on ahvenanmaalainen *Stallhagen Summer* (5,5 %), kullankeltainen, keskiasteisesti humaloitu, hennon kukkaisesti tuoksuva lager, joka sopii muiden vaaleiden lagereiden tavoin yleisjuomaksi kaikenlaisille ruoille.

Aromaattisesti humaloitu lager yhdistyy yrttisten ja kevyen mausteisten ruokien kumppaniksi.

Samoin se toimii vahva-aromisten kalojen, liha- ja makkara-annosten, keittojen ja sieniruokien kera sekä salaattipöydän olutvalintana.

Vaalean lagerin, maailman suosituimman alkoholijuoman, hiilidioksidit keventävät ruokanautintoja ja mausteena käytettävät humalakasvin kävyt pilkkovat vahvoja makuja.

Pils kestää rasvaisen ruoan

Vaaleiden lagereiden kantaisä, Pilsenissä eteläisessä Böömissä vuonna 1842 keksitty pils on perinteisesti voimakkaasti humaloitu. Alkon valitsema ruotsalaisen pienpanimon *Nils Oscar Pils* (5 %) on raikkaan hedelmäinen ja hennon sitruksinen ja mallaspohjansa ansiosta hieman keksimäinen.

Pils, *pilsener* tai suomalaisittain pilsneri on yleisruokajuoma. Selvyyden vuoksi on sanottava, että klassisessa muodossaan se ei ole ykkösolut, vaan päälle 4,5-prosenttinen lager. Runsaan humalointinsa ansiosta se käy tuhdin ruoan seuraksi läpäisemällä rasvan. Savukala, porsaanliha, pizza ja li-



haisat makkarat, blinit ja rasvaiset piirakat ansaitsevat pilsä kylkeensä.

Vapun silliaamiaiselle ja loppukesän rapukesteille on vaikea kuvitella parempaa ruokajuomaa kuin pils.

Höyryolut sopii sienille

Yhdysvalloissa on enemmän pienpanimoita kuin missään muualla maailmassa. Niiden heimopäällikkönä voidaan pitää sanfranciscolaista *Anchoria*, jonka klassinen höyryolut *Steam Beer* (4,8 %) on nyt Alkon hyllyissä.

Sveitsiläis-saksalaisen pesukoneyhtiön rikas perijä *Fritz Maytag* päätti opiskeluaikanaan sijoittaa konkurssin partaalla keikkuneeseen Anchoriin, jonka höyryolut oli hurmannut hänet. Se teki pienen loven hänen pankkitiliinsä, mutta suuren palveluksen Amerikan olutkulttuurille. Anchor on Maytagin alaisuudessa valmistanut erikoisolut-



humalainen. Tuoksu on hennon kukkainen. Jälkimaku jää raapimaan kurkkua. Parhaimmat puolensa se paljastaa yrttien ja sieniruokien kera. Se toimii myös keittojen, porsaanlihan ja makkaroiden kumppanina.

Sahdin sallitut raaka-aineet ovat maltaat, humalat, vesi ja käytinaineena kotoisa pullahiiva.

Kirkasta vehnäolutta kalalle

Vehnäolutkin riippui löyhässä hirressä ennen kuin baijerilaiset panimot alkoivat – muuten samoihin aikoihin Fritz Maytagin kanssa – tehdä herätystyötä 1960-luvulla. Vuonna 1040 perustetulla Weihenstephanin panimolla oli siihen erityinen syy: Baijerin teknillisen yliopiston opinahjona, josta moni suomalainenkin panimomestari on hakenut oppia, se on velvoitettu vaalimaan vaaleille lagereille vaihtoehtoja.

Erdingin pikkukaupungissa Münchenin lähellä toimivan Weihenstephanin panimon ulkoterassi lehtipuiden siimeksessä on niitä lumoavia olutkeitaita, joiden vuoksi kannattaa uhrata muutama ropo lentolippuun. Puiden varjossa olen viettänyt yhden jos toisenkin mietiskelytuokion vehnäoluttuopin kanssa auringon hiljalleen painuessa mailleen.



Weihenstephaner Kristall Weissbier (5,4 %) edustaa yhtä eteläsaksalaista vehnäolutsuuntausta. Se on kirkkaasti suodatettu – toisin kuin sameat *hefeweizenit* – oljenkeltainen, runsasvahtoinen, ohuesti humaloitu ja kylmänä nautittuna raikas juoma. Käymisaromit tuntuvat banaanimaisina ja hivenen mausteisina efekteinä.

Hedelmäinen ja aromaattinen vehnäolut on oiva kumppani maustetuille ruoille ja salaateille. Saksassa pöytään tuodaan kokolihamakkaroita, sianpotkaa ja grillattua kanaa, hyvänä päivänä myös fasaania. Kirkas vehnäolut ei hyljeksi kalaa, kasviksia eikä hedelmäisiä jälkiruokiakaan. Aperitiivinakin se virittää odotuksia.

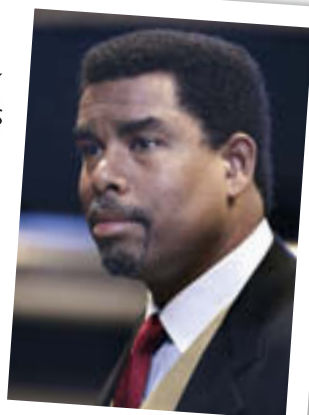
Vinkki: Saksalaista vehnäolutta varten kannattaa hankkia korkea, vähintään 25-senttinen lasi, johon runsas vaahto mahtuu. Weissbier eli valkoinen olut on saanut nimensä paksusta, hiilihappoisesta vaahdosta.

Kirjallisuutta kaivataan

Olut- ja ruokateemasta löytyy niukasti lähdekirjallisuutta. Suomessa ei ole vielä julkaistu alan teosta, mutta tietävästi eräs huippukokki on jo teroittanut kynänsä.

Ulkomaisista voi suositella brittiläisen **Susan Nowakin** useana painoksina julkaistuja kirjoja *Good Pub Food* ja *Pub Superchefs*, samoin brittiläisen **Michael Jacksonin** suomeksikin ilmestynyttä *Olutta-teosta* ja newyorkilaisen panimomestarin **Garrett Oliverin** (kuvasa) perusteellista opusta *The Brewmaster's Table*. Oliver on voittanut useita kulinaaristen järjestöjen palkintoja. Hän oli myös perustamassa *slow food* -liikettä USA:ssa.

Oliver ja nyt jo edesmennyt Jackson ovat vetäneet USA:ssa salit täyteen olutruokaillallisille. Sellaisia kannattaisi kokeilla Suomessakin.



Vehnäolutta sushille

Vehnäoluissa on kolme pääsuuntausta, baijerilainen, berliiniläinen ja belgialainen, joista belgialainen poikkeaa muista mausteidensa takia.

Ranskalaisen Saint-Germainin pienpanimon lahja maailmalle on *Blanche Page 24* (4,9 %). Belgialaiseen tapaan siinä on käytetty sitruksia mausteena. Vehnää on runsaasti ohran rinnalla mäsäysvaiheessa. Se on samean vaalea ja runsaasti vaahtoava, mutta kevyt ja kesäinen. Sitrukset tuovat miellehtymisiä simaan.

Tämäkin vehnäolut on kaikkiruokainen, mutta edukseen punalihaisen kalan ja sushin seuralaisena. Kasvikset ja sitrusmaiset jälkiruoat suorastaan pyytävät sitä partnerikseen. Feta- ja vuohenjuustot avautuvat aivan uudella tavalla belgialaisytyyppisen *witbierin* auttamana.

Huippusaisonia lampaalle

Ranskankielisestä Belgiasta tulee kesän sesonkiolut *Dupont Saison Biologique* (5,5 %), jonka raaka-aineet ovat biodynaamisesti kasvatettuja.

Alunperin *saisoneita* on pantu maalaistaloissa pelloilla ahertavien työläisten janonsammuttajiksi samaan tapaan kuin kotikaljaa Suomessa. Alkoholipitoisuus on aina ollut maltillinen, paitsi kun on valmistettu juhlahetkiin herrainolutta.

Tämä huippuluokan saison on oljenkeltainen, samea, reilusti vaahtoava, keskitäyteläinen, miedohkosti humaloitu, kypsän sitrushedelmäinen ja raikkaan kirpeä. Tämän tyyllilajin olutta on aiemmin myyty Suomessa vain satunnaisesti ravintoloissa. Nyt Alko toi sen kaiken kansan saataville.

Belgiassa hyvin viihtynyt brittikirjailija *Michael Jackson* suositteli saisonia ankan, lampaan ja voimakkaasti maustettujen makkaroiden kanssa.

Reinheitsgebot

Vuonna 1516 säädetty Reinheitsgebot eli oluen puhtauslaki sallii oluen raaka-aineiksi ainoastaan ohran, humalan ja veden. Säädös on yhä voimassa muun muassa Saksassa, Norjassa ja Kreikassa, mutta ei Suomessa, eikä paljon muuallakaan. Säädös ehti kuitenkin kaikkialla Britteinsaarten ja Belgian ulkopuolella johtaa siihen, että vaaleasta keskivahvasta lagerista tuli oluen synonyymi.



Reinheitsgebotin kahleet murrettu

Oluen monituhatuotinen historia kielii sen puolesta, että raaka-aineet voivat olla melkein mitä tahansa ja niistä saa vaikka minkämakuisia nautintoja. Olut on koko rikkaan alkoholikulttuurin kenties antoisin makunystyröiden kiihottaja.

Saksan pikkuinen länsinaapuri Belgia on avarakatseisesti pitänyt kiinni panimomestareidensa oikeudesta käyttää luovuutensa kottona vain taivasta. Belgialainen olutskene haki vertaistaan jo ennen pohjoisamerikkalaista pienpanimokumousta. Yhdysvalloissa ollaan nyt villimpiä ja vapaampia kuin vanhalla mantereella.

Sam Calagione johtaa Delawaressa pienpanimoa Dogfish Headia, jonka tuotekehittelyä ei voi syyttää mielikuvituksen puutteesta. Brittiläinen olutkirjailija Michael Jackson raportoi 1990-luvulla olutlehdissä omakohtaisia kokemuksiinsa sahdin panemisesta Lammilla. Jacksonin innostamana Calagione hankki Hollolasta reseptejä ja katajanmarjoja. Calagioneen sahtiluomus nimeltään Sah´tea perustui ikivanhaan suomalaisen kivisahtiin, mutta vain vierteenkeiton osalta. EU:n nimisuojan saanut sahti kun ei mahdollista sisälleen kuin vain maltaita, humalaa, vettä ja käytinaineena pullahiivaa.

Calagione käski keittäjäänsä **Bryan Seldersia** kiehauttamaan intialaisista chai-teelehdistä tsajut ja lisäämään sen

joukkoon kardemummaa, inkivääriä, korianteria, krysanteeminkukkaa, maustepippuria, sitruunaruohoa, palmunlehtiä ja curryjauhetta.

"Ai, pyydätkin valmistamaan currya, etkä sahtia", Selders hämmästeli.

"Ei, haluan voimistaa katajanmarjojen ja hiivan aromeita", Calagione puolusteli.

Calagione on tehnyt yhteistyötä olutarkeologeiksi kutsuttujen yhdysvaltalaisien tutkijoiden kanssa. Pennsylvanian yliopiston arkeologi **Patrick McGovern** on analysoinut kaivauksista löytyneiden juomaruukkujen jäämiä ja antanut vinkkejä Calagionelle. Näin syntyi esimerkiksi 9 000 vuotta vanhaksi kuvaillun kiinalaisen oluen ja siman kopio, jossa on aineina riisiä, hunajaa, viinirypäleitä ja orapihlajanmarjoja. Meksikosta on puhallettu 3 200 vuoden takaa henkiin asteekkiolut, jossa on kaakaota, chiliä ja annattopuun siemeniä.

McGovern arvostelee ankarasti Reinheitsgebotia, joka on lyhentänyt olutperinteen 500 vuoteen, vaikka perspektiivi ulottuu vähintään kymmenen tuhannen vuoden taakse.

Vielä kauemmas on kurkottanut kalifornialainen panimo Fossil Brewing Company. Panimo kertoo modifioineensa 45 miljoonaa vuotta vanhasta mehiläisen dna:sta pintahiivaolueeseensa hiivan korvanneen käytinaineen. ©



Maailmalle yhteinen alkoholistrategia

| Jorma Leppänen | piirros Urika Ylioja | kuva Matti Matikainen |

"Vaikka kaikkialla maailmassa ollaan yhtä mieltä siitä, että kuningas Alkoholin valtaa on rajoitettava, keinoista vallitsee erimielisyys. Kun esimerkiksi useissa Etelä-Amerikan maissa alkoholiin liittyvä politiikka on hyvin sallivaa, vahvat muslimikulttuurit hyväksyvät vain kieltolain", johtaja Kari Paaso STM:n hyvinvoinnin ja terveyden edistämisen osastolta sanoo.

Suurista alkoholipolitiikkaan liittyvistä näkemyseroista huolimatta maailman terveysjärjestössä WHO:ssa on jo pitkään valmisteltu maailmanlaajuisia alkoholistrategiaa.

"Toukokuussa pidettävässä WHO:n vuosikokouksessa mitä todennäköisimmin hyväksytään globaali alkoholistrategia. Suuri periaatteellinen kysymys on se, että alkoholin liialliseen käyttöön liittyvät elämäntapasairaudet nähdään maailmanlaajuisena ongelmana, jonka ratkaisemiseksi tarvitaan yhteistyötä."

"Strategiassa korostetaan myös sitä, että tutkimusten mukaan alkoholin väärinkäytön aiheuttama vastustuskyvyn heikkeneminen edesauttaa tarttuvien tautien kuten tuberkuloosin ja HIV:n leviämistä. Aikaisemmin alkoholin yhteyttä tarttuviin tauteihin ei ole tällä tavalla osoitettu eikä korostettu."

Paaso toteaa, että strategian valmisteluvaiheessa on jonkin verran arvosteltu sitä, että se perustuu yksinomaan länsimaiselle tutkimusaineistolle.

Suunnitteilla oleva globaali alkoholistrategia pyrkii antamaan valtioille eväitä alkoholisairauksien torjuntaan. Keinoiksi on esitetty meille suomalaisille tuttuja monopolia, korkeita veroja ja saatavuuden rajoittamista.

"Alkoholitutkimusta tehdään käytännöllisesti katsoen vain länsimaissa. Tulojen tieteellistä pätevyyttä tuskin tällä perusteella voidaan kyseenalaistaa. Suomalaisten kannalta kiinnostavaa on, että strategiaperustissa ehdotettuja keinoja ongelman ratkaisemiseksi ovat meille tutut monopoli, korkeat verot ja saatavuuden rajoittaminen."

Ruotsi tiennäyttäjänä

Euroopan unionin terveysministereiden neuvosto hyväksyi Ruotsin puheenjohtajakaudella viime joulukuussa päätelmät alkoholipolitiikasta. Ruotsi oli jo aikaisemmin profiloitunut eurooppalaisen alkoholipolitiikan arkkitehdiksi.

"EU:n ensimmäinen alkoholipoliittinen asiakirja oli suositus nuorten alkoholin-

käytön vähentämiseksi ja estämiseksi. Se hyväksyttiin Ruotsin puheenjohtajakaudella vuonna 2001, ja sen pohjalta neuvostossa tehtiin päätelmät siitä, miten Euroopan unionissa alkoholiongelmia voitaisiin vähentää. Komissiolta tilattiin alkoholistrategia."

Kun tupakka jätti alkoholin paitsioon komission terveysagendalla useaksi vuodeksi, Ruotsi lähetti lopulta oman asiantuntijansa valmistelemaan alkoholistrategiaa, joka lopulta hyväksyttiin Suomen puheenjohtajakaudella vuonna 2006.

"Tarkoitus oli, että komissio olisi antanut vuonna 2009 ensimmäisen raportin siitä, miten strategia on toiminut, mutta se ei valmistunut ajallaan. Terveysministerien neuvosto esitti joulukuun kokouksessaan, että komission tulisi antaa raporttinsa vuoteen 2012 mennessä."

Kuka?

Johtaja Kari Paaso vetää haittojen ehkäisyyn keskittyntä tulosryhmää sosiaali- ja terveysministeriössä. Työskenneltään pitkään Alkossa lakimiehenä hän siirtyi 1990-luvun loppupuolella sosiaali- ja terveysministeriöön alkoholiasioiden vastuuvirkamieheksi. Välillä hän oli noin viisi vuotta EU-komissiossa tekemässä tupakkalainsäädäntöä ja WHO:n Euroopan alueen toimistossa vastaamassa Euroopan tupakka- ja alkoholiasioista, kunnes palasi ministeriöön vuoden 2007 alussa.



Terveysministerit eivät joulukuun päätelmissään esittäneet muutoksia EU:n alkoholistrategiaan, mutta he painottivat joitakin kohtia uudella tavalla.

”Nuorten alkoholinkäyttö on tietysti jatkuva huolenaihe, mutta terveysministeriöiden paperissa korostetaan myös eläkkeelle siirtyvien suurten ikäluokkien alkoholinkäyttöä ja siitä aiheutuvia ongelmia. Iso asia globaalissakin keskustelussa on alkoholi ja syöpä. Alkoholi on ensimmäisen asteen karsinogeeni.”

Myös alkoholin kolmansille henkilöille aiheuttamat ongelmat on nostettu entistä voimakkaammin esiin.

”Kun tupakan yhteydessä korostetaan passiivisen tupakoinnin haittoja, vastaavasti voimme puhua passiivisesta juomisesta. Sikiölle aiheutuvat vauriot, lähimmäisille aiheutuvat henkiset vammat sekä rattijuopumuksen, rikollisuuden ja väkivallan aiheuttamat vahingot ovat esimerkkejä alkoholin kolmansille henkilöille aiheuttamista ongelmista.”

Käytännön toimia ongelmien ratkaisemiseksi pohditaan paitsi komissiossa, neuvostoissa ja ministeriöissä, myös EU:n alkoholifoorumissa, jossa edustettuina ovat niin teollisuus kuin alkoholijärjestöt. Jäsenvaltioilla on oma fooruminsa, jossa ne keskustelevat valtioiden välisistä asioista.

Maassa maan tavalla

Yhteisestä alkoholistrategiasta on pitkä matka yhteiseen ja yhtenäiseen alkoholipolitiikkaan. Moni taho Euroopassa huokaisee helpotuksesta, koska Ruotsi ei taas pitkään aikaan toimi EU:n puheenjohtaja-

maana. Espanja ei ole nostanut alkoholia terveysagendalle, ja tuskin sitä tekee seuraava puheenjohtajamaa Belgiakaan.

”On pitkälti puheenjohtajamaasta kiinni, kuinka tarmokkaasti alkoholistrategiaa pyritään EU:ssa kehittämään ja toteuttamaan. Alkoholipolitiikan ja -lainsäädännön harmonisointia saamme odottaa kauan.”

”Jokainen maa pitää tiukasti kiinni oikeudestaan määrätä omasta terveyspolitiikastaan. Sanomattakin on selvää, että politiikkaan vaikuttaa vahva ja vaikutusvaltainen alkoholiteollisuus. Euroopastakin löytyy viinikulttuureita, olutkulttuureita, viinikulttuureita. Täällä kulutetaan alkoholia enemmän kuin muualla maail-

massa, ja olemme myös alkoholiviennin maailmanmestareita.”

Alkoholipolitiikan harmonisointi on vaikeata.

”Komissio joutui vuonna 2006 kirjoittamaan alkoholistrategian sisään, että säädösten harmonisointia ei suunnitella. Toinen kysymys on se, että jäsenvaltiot haluavat yleensäkin itse päättää kansanterveyspolitiikastaan. Sen takia Lissabonin sopimuksen kansanterveysartikla on hyvin epämääräinen.”

Paaso huomauttaa, että tupakkaan liittyviä päätöksiä on kyetty tekemään yhdessä, koska niitä tehtäessä ei ole käytetty terveysartikloita vaan harmonisointiartikloita. ☉

Kieltolaista liikkeelle

Koska tsaari oli toistuvasti kieltäytynyt allekirjoittamasta Suomessa hyväksyttyä kieltolakia, kieltolaki pantiin täytäntöön heti tilaisuuden tullen vuonna 1919. Se oli lähes ensimmäinen itsenäisen Suomen päätös.

Kieltolaista luovuttiin Suomessa kansanäänestyksen jälkeen vuonna 1932, jolloin astui voimaan väkijuomalaki ja perustettiin alkoholiasioista suoraan eduskunnalle raportoinut monopoli nimeltä Oy Alkoholiliike Ab. Kuluttajien tiukka valvonta jatkui pitkään. Vielä 1950-luvulla tavallista suurempi merkintöjen määrä viinakortissa piti käydä selittämässä ”pitkäripaisen” takahuoneessa.

”1960-luvulla alettiin ajatella niin että kun ensin vapautetaan keskiolut ja ihmiset tottuvat juomaan sitä maltillisesti, voidaan jonkin ajan kuluttua vapauttaa viinit. Tämä osoittautui virhearvioinniksi. Keskioluen vapauttamisen jälkeen muutamassa vuodessa alkoholinkulutus kolminkertaistui”, Kari Paaso sanoo.

”Alkoholipolitiikka on ollut myös eräänlaista kokeilua ihmisillä. Tietysti on osattu ennustaa, että ongelmien ja kulutuksen kasvu lisääntyvät, kun alkoholijuomien saatavuutta parannetaan ja niiden hintaa lasketaan. Ehkä tätä ennustetta ei aina kannattaisi kokeillisesti todistaa.”

Boolien ylipäällikkö ja muita tarinoita



”Mitähän tälläkin tekis?”, tokaisi isä ja käänteli käsissään Oiva Toikan suunnittelemaa vihreää Fauna-boolimaljaa. Oli 70-luvun alku ja isän 50-vuotissyntymäpäivät. Herkkä malja oli suosittu lahja karskille aikuiselle miehelle.

Minusta se oli kaunein koskaan näkemäni esine. Muistan kuinka malja kolahti kumeasti toisia lasiesineitä vasten, kun se otettiin pölyjen pyyhkimistä varten kaapista. Kerran vuodessa. Boolia siinä ei koskaan ollut, siihen

vanhempani taisivat olla jo liian vanhoja.

Ehkä juuri siksi minä jaksan aina vain innostua booleista uudelleen ja uudelleen.

Mutta tsot-tsot! Suomessa ei voi puhua boolista, ennen kuin on käsitelty se kaikkein arvokkain ja mystisin. Boolien ylipäällikkö. Linnan juhlien booli!

Vuosi vuodelta jaksamme joulukuun kuudentena kuulla, miten Linnan saleissa on kuuma ja miten salainen resepti on. Itse muutaman lasillisen kokeneena voin kertoa, että sitä on vaikea kuvailla: joskus se on maistunut vermutilta, joskus joltain muulta.

Itse asiassa parasta koko boolirituaalissa ovat mainiot, velmut ja tehokkaat tarjoilijat. Silmää iskien he ovat vihkineet vuosien mittaan tuhansia ihmisiä tähän ainutlaatuiseseen salaisuuteen.

Minusta booli on lämpimän sään juoma. Kunnianhimoisten kokkien ja modernien yritysten kesäjuhliissa saa parhaan katsauksen siitä, millä aineksilla maljat tänä suvena täytetään. Uusia boolimakuja haetaan nyt eksoottisista aineksista.

Inkivääri on nyt boolin ykkösmauste. Tiivisteen voi uuttaa itse raastamalla tuoretta juurta kiehuvan veteen ja siivilöimällä se teen tapaan. Valmis uute on ärhäkkää ja ytyä, eikä sitä tarvita maljaan montaa tippaa. Hellempi ja monikäyttöisempi mauste on valmis inkiväärisiirappi, jota voi lorauttaa myös jälkiruokiin. Inkivääri toimii erinomaisesti esimerkiksi ginger ale -pohjaisissa boolisekoituksissa ja jopa makeiden valkoviinien kanssa.

Kaikkein rohkeimpien juomankaatajien mansikkamaljaan suosittelen cayennepippuriripausta. Tosiaan vain ripausta...

Purkitettu kiinalainen litsihedelmä ja sen hentoarominen mehu on myös uusi boolimaku. Se saa potkua esimerkiksi mintusta tai limehedelmästä, ja sopii terästettyihin juomiin.

Jos joku teillä jaksaa vielä keittää raparperimehua, kannattaa se vaihtaa iänikuisen sitruunan tilalle. Myös uudehko raparperilikööri on kokeilemisen arvoinen booliaines.

Puolet juoman vetovoimasta on sen ulkonäössä. Kaunein viime aikoina kauhomani booli oli rubiinipunaisten granaattiomenansiementen peitossa.

Meidän matalasti kumahteleva maljamme on vuosikymmenten vauhdissa kadonnut, mutta mikä tahansa suuri laakea lasimalja taitaa edelleen olla kesäjuhlien suosittu kokoontumispaikka.

Oman kasvimaan mintulla ja kuorituilla kurkkuviipaleilla kesäboolinsa maustava tuttavätini on puolestaan kerännyt talven mittaan kirpputoreilta kaikenlaisia hassuja lasikannuja. Hän aikoo kattaa kesäpöytänsä boolit niihin. Itse taidan vielä jatkaa vihreän Fauna-maljan metsästystä. ☺

Inkivääri on nyt boolin ykkösmauste. Se toimii erinomaisesti ginger ale -pohjaisissa sekoituksissa.

Sopivasti erilaiset

Kolmen
cocktail
keskustassa

Helsingin keskustassa kolme Alkon myymälää toimii vain muutaman sadan metrin päässä toisistaan. Jokaisella on oma luonteensa – asiakas voi valita tarpeisiinsa sopivimman.

"Haluamme liittää Suomen laajimpaan tuotevalikoimaan laadukkaan palvelun", myymäläpäällikkö Timo Susi korostaa.

"Tervetuloa tutustumaan uudistettuihin tiloihimme", myymäläpäällikkö Ari Seinä toivottaa.



"Meillä käy asiakkaita kaikista ikäryhmistä. Henkilökunta osaakin vaihtaa puhekielen lennossa kullekin asiakkaalle sopivaksi", myymäläpäällikkö Erkki 'Eki' Jäntti kehuu väkeään.



Arkadian myymälä on Alkon lippulaiva, suurin kooltaan ja valikoimiltaan ja erityisesti juomaharrastajien suosima. Kahdessa kerroksessa on esillä noin 3 000 tuotteen valikoima: vakiotuotteet, tilausvalikoima hyvin edustettuna ja myymälän oma erikoisvalikoima, jonka tuotteita ei saa mistään muualta. Kampissa, kävelymatkan päässä liikenneyhteyksistä sijaitsevaan myymälään pääsee kauempaakin tuleva helposti. Uskomaton valikoima houkuttelee sekä elämysshoppailuun että rauhalliseen harrastetutkiskeluun.

Sokoksen Alkossa on totuttu vilskeeseen. Kätevästi joukkoliikenteen risteyskohdassa sijaitseva myymälä palvelee laajaa asiakaskuntaa. Ostoksilla käydään tyypillisesti ennen hyppäämistä liikennevälineiden vietäväksi. Henkilökunta on kouliintunut auttamaan nopeassa päätöksenteossa. Myymälän ilmapiiiri on kiireenkin keskellä rento ja avulias ja hyvään palveluun kiinnitetään erityishuomiota.



Stockmannin uusittu Alkon myymälä palvelee erityisesti hyvän ruoan ja juoman ystäviä, trenditietoisia ruoanlaittajia, jotka asioidessaan Stockmannin Herkussa tulevat samalla valitsemaan ateriakokonaisuuteen sopivat juomat. Pikantti yksityiskohta on myymälän samppanja-syvennys. Henkilökunnan osaaminen painottuu ruoka-juoma -tietämykseen ja tuotesuositteluun. Tanne on helppo tulla autolla.

Alko Arkadia: Salomonkatu 1, 00100 HELSINKI **Alko Sokos:** Mannerheimintie 9, 00100 HELSINKI **Alko Stockmann:** Keskuskatu 1, 00100 HELSINKI

ALLERUM^s
SEDAN 1996
LAGRADE OSTAR



Täydellisesti kypsytetty Allerum on juustojen parhainta aatelia.

Allerum Greve – täyteläinen pyöreä maku. Luontaisena ominaisuutena pähkinäinen, hieman makeahko vivahde ja taipuisa rakenne.

Allerum Präst 17 % – rohkean voimakas maku, mutta samalla niin pehmeä.

Allerum Herrgård 17 % – aromikas, pyöreähkö jälkimaku. Hienosti pähkinäinen.

Allerum juusto sopii niin ruoanvalmistukseen, voileivälle kuin juhlavalle juustotarjottimellekin.



Kuluttajapalvelu (09) 347 8050

Enemmän makua



Tervetuloa



Aperitiivilla on Ranskassa sekä sosiaalinen että gastronominen merkitys. Paitsi että se avaa makunystyröitä ennen ruokailua, se tarjoaa tilaisuuden mukavaan yhdessäoloon – joko kotona tai lähikuppilassa.

Aperitiivina tarjotaan usein alueen omaa alkoholia, ei kuitenkaan liian voimakasta tai liian makeaa, eikä koskaan useaa lasillista. Etelä-Ranskassa väkevöidyt viinit, esimerkiksi muscat, ovat suosittuja aperitiiveja varsinkin naisten keskuudessa. Juoman seurana maistuvat pienet suolapalat, *amuse-bouche*, joiden tarkoitus ei ole täyttää vatsaa vaan herätellä ruokahalua ja saada aika kulumaan ruokaa odotellessa. Täydellinen liitto paikalliseen tapaan syntyy yhdistämällä roquefort- tai vuohenjuustomakupaloja, muscat de rivesaltes -viiniä sekä hyvä seura.

Itse ruoka voi tällä kaavalla vähän odottaakin!



Sokeripitoisuus

AOC Muscat de Rivesaltes -viinien sokeripitoisuuden tulee olla vähintään 100 g litraa kohti, alkoholia niihin jää noin 15 prosenttia.

Viini nautitaan 10–15 asteen lämpöisenä ja yleensä nuorena. Pullosäilytys kuitenkin lisää viinin rusinaista aromia.

Karun maan viini

Muscatin kotona Roussillonissa auringon paahde iskeytyy iholle kuumana. Jylhän kivikkoisella kukkulalla kasvaa pientä kumaraa mäntyä, hieman kauempana siintää Välimeri ja heti kukkulan juurella viiniköynnösten meri, joka jatkuu lähes silmän kantamattomiin aina Narbonne kaupunkiin asti. Pienet vihreät Muscat-rypäleet hehkuvat silti auringossa tyytyväisinä. Jos näkisi maan läpi, voisi katsella viiniköynnöksen nokkelien juurien puikkelehtimista karussa maaperässä. Täällä ne ovat kotonaan – Välimeren auringon kuumassa syleilyssä Muscateja on kasvanut jo ainakin tuhat vuotta.

Toisin kuin muut Roussillonin rypäleet, Muscatit kerätään jo puolivälissä elokuuta, jotta rypäleiden homehtuminen estetään. Valmis viini säilytetään terästankeissa raikkauden ja luonnollisuuden säilyttämiseksi ja pulloitetaan pian. Sokeria

| Susanna Chazalmartin | kuvat Ari Ojala, iStock ja Pixmac |

aperitiiville!

Rivesaltesin alueelta Etelä-Ranskasta tulee muscat, joka on saanut kirjailijatkin pauloihinsa. Sen hedelmäinen aromi ja sopiva makeus ovat omiaan herättelemään ruokahalua.

viinissä on vähintään 100 g litraa kohti, mutta makeudesta huolimatta Rivesaltesin muscatit ovat mukavan raikkaita ja sopivat erinomaisesti aperitiivilla nautittaviksi.

”Vain muutaman kymmenen kilometrin päässä Frontignanissa muscatit ovat äitelmämpiä ja vähemmän hedelmäisiä”, Rivesaltesin ytimessä sijaitsevan Château l’Hospitaletin kellarimestari *Feargal Nolan* kehaisee ja osoittaa kartasta alueet, joilta rypäleet muscat de Rivesaltesiin kerätään: Banyuls, Maury sekä Rivesaltes.

Yhteensä reilut 5 000 hehtaaria karua viljelyalaa tuottaa noin 140 000 hehtolitraa viiniä vuodessa. Se on kaksi kolmasosaa Ranskan muscat-tuotannosta.





Ranskalaiseen tapaan ruoan odottelukin on yhtä juhlaa.

Suosio kasvaa

Kukaan alueen tuottajista ei silti elä pelkällä muscatilla. Hospitaletinkin myynnissä se on vasta kahdeksannella sijalla puna- ja valkoviinien jälkeen. Mutta suunta on selvästi ylöspäin.

”Parikymmentä vuotta sitten pastis syrjäytti viinit juomana aperitiiveilla. Muscatin alamäki on kuitenkin taittumassa ja se on löytämässä tiensä takaisin ranskalaisten sydämiin. Paikalliset ovat erittäin ylpeitä muscatistaan, onhan se täällä syntynyt.”

Ja totta, kirjailija ja viiniasiantuntija Henri Lheritier kertoo blogissaan, että muscat de Rivesaltes on paikallisille muutakin kuin satunnainen aperitiivilasillinen. Näin hienostuneesti hän kuvailee suosikkiviiniään:

”Enemmän kuin aperitiivi tai jälkiruokaviini, muscat on kasvin, maan, taivaan ja ihmisen herkästä harmoniasta syntynyt viini.”

Taitaisiko sen paremmin sanoa!

Ruokahalua herättelemään

reseptit kuudelle

Vuohenjuustotäytteiset aprikoosit

24 kuivattua pehmeää aprikoosia
100 g pehmeää vuohenjuustoa
pieni nippu tuoretta ruohosipulia
pari ruokalusikallista oliiviöljyä
suolaa ja mustapippuria
riipaus chiliä



1. Halkaise aprikoosit.
2. Laita juusto kulhoon ja sekoita joukkoon pieniksi hakattu ruohosipuli, öljy ja mausteet.
3. Ota juustotäytteestä nokareita lusikan avulla ja täytä niillä aprikoosin puolikkaat. Voit antaa aprikoosien maustua kylmässä, mutta ota ne huoneenlämpöön noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Tapenade-leipäset Välimeren tapaan

Tapenade-tahna

200 g kivettömiä mustia oliiveja
2 anjovisfilettä
2 valkosipulinkynttä
persiljaa (jätä hieman koristeeksi)
1 rkl kapriksia
½ tl timjamia
1 dl oliiviöljyä

Tuoretta patonkia tai maalaisleipää

1. Sekoita ainekset timjamia ja öljyä lukuun ottamatta rouheeksi tehosekoittimella. Kaada seos kulhoon, lisää timjami sekä öljy kapeana nauhana koko ajan sekoittaen. Anna maustua jääkaapissa.
2. Leikkaa patongista noin sentin paksuisia viipaleita. Levitä päälle tapenade-tahnaa ja koristele persiljalla.

Vinkki: Kokeile muscatia myös eksoottisten ruokien, sitruunakanan tai hanhenmaksan kyytipoikana. Jälkiruoista parhaiten muscatin aromeihin sopivat hedelmäiset piiraat ja sorbetit. ☺

Luonnon makeutta viinissä

Vin doux naturel -viini syntyy, kun rypälemehun sekaan lisätään viinimäskistä tislattua alkoholia kesken käymisen, jolloin viiniin jää luonnollista makeutta ja rusinainen aromi.

Menetelmän kehitti lääketieteilijä Arnaud de Villeneuve 1200-luvulla Montpellierin yliopistossa.

Nykyään noin 90 prosenttia Ranskan vdn-viineistä tulee Languedoc-Roussillonista ja niistä suurin osa Rivesaltesin alueelta.

Rivesaltesin muscateihin käytetään ainoastaan Muscat Blanc à Petits Grains sekä Muscat d'Aléxandrie -lajikkeita.

Petit grain -rypäle antaa viinille eksoottisten hedelmien ja sitrushedelmien vivahteita, Aléxandrie puolestaan suussa viipyilevää kypsien hedelmien makua.



are you
coco?

Taivaallisen ihana yhdistelmä
ylellistä Sumatran
kookospähkinäjäätelöä ja
herkullisia karamellinmakuisia
seesaminsiemeniä.



MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM



Hintalappu

kertoo kaiken

| Matti Remes | kuva Matti Immonen |

Loviisan liikkeessä on hyllyssä noin 1 300 tuotemerkkiä. Hintalapujen vaihtaminen ja tuotteiden järjestäminen hyllyihin tehdään pitkälti käsityönä, Susanna Tallberg kertoo.

Selkeys miellyttää asiakkaita

Hyllyjen hintamerkinnot ansaitsevat kiitosta selkeydestään ja hyödyllisestä informaatiostaan. Tällaista palautetta Loviisan Alkon myymäläpäällikkö **Susanna Tallberg** saa usein asiakkailtaan.

”Esimerkiksi monissa viinipulloissa on niin hienot etiketit, ettei niistä tahdo saada selville, mitä rypäleitä tuotteeseen käytetty. Hintalapusta tieto löytyy nopeammin.”

Myös hyllymerkintöjen ruokasymboleja hyödynnetään Tallbergin mukaan ahkerasti.

”Asiakkaat ovat oppineet arvostamaan Alkon asiantuntijoiden suosituksia, kun he hakevat sopivaa kumppania vaikkapa porsaalle tai kalalle.”

Loviisa on kaksikielinen paikkakunta. Siksi on tärkeää, että lapuista löytyvät tiedot sekä suomeksi että ruotsiksi. Kaksikielisyyteen panostetaan Alkossa voimakkaasti.

”Meillä käy paljon myös venäläisiä ja muita ulkomaisia asiakkaita. Esimerkiksi ruokasymbolit ovat niin selkeitä, että ne avautuvat hyvin myös suomea tai ruotsia taitamattomille.”

Harvaan paperinpalaan mahtuu yhtä paljon hyödyllistä tietoa kuin Alkon myymälöiden hyllyyn kiinnitettyihin hintalappuihin. Hinta, tilavuus, litrahinta ja tuotenumero ovat vakioelementtejä kaikissa juomatuotteissa.

Perustietojen lisäksi lapussa kerrotaan tärkeitä tietoja pullon sisällöstä. Niistä hyötyvät ennen muuta viininystävät.

Viineistä ilmoitetaan alue, josta tuote on kotoisin. Kiinnostaviin tietoihin kuuluvat myös käytetyt rypälelajikkeet.

Ruokasymbolit helpottavat valintoja

Suosituimpiin merkintöihin kuuluvat ruokasymbolit, jotka perustuvat Alkon asiantuntijoiden suosituksiin viinien ja oluiden kera sopivista ruoista. Ruokaan ja nautiskeluun liittyviä symboleja on 23. Niiden avulla löytyy nopeasti kumppani niin äyriäisille, lammasruoille kuin juustoillekin.

Symboleista käy myös ilmi, mikäli viinipullo on suljettu metallisella kierrekorkilla tai synteettisellä korkilla.

Viinien ja siiderien valintaa helpottaa hintamerkintälapun reunasta löytyvä makumittari. Punaviineissä neliportainen jaottelu ulottuu erittäin täyteläisestä kevyeen, valko- ja roseeviineissä makeasta kuivaan. Kuohuviineissä ja siidereissä viisiasteinen jaottelu lähtee makeista ja päättyy täysin kuiviin tuotteisiin.



Alkon myymälöiden hintamerkinnot antavat hinnan lisäksi paljon mielenkiintoista tietoa itse tuotteesta. Asiakkaan valintaa helpottavat muun muassa selkeät ruokasymbolit.

Sokeri on mainittu kaikissa tuotteissa. Viineissä sokeri ilmoitetaan, jos sitä on litraa kohden neljä grammaa tai yli. Muissa tuotteissa myös alle neljän gramman määrät kerrotaan.

Muissa kuin miedoissa viineissä mainitaan lisäksi tuotteen alkoholipitoisuus.

Asiakasta auttavat myös erikoismerkinät, joita kauppaslangilla kutsutaan ”hyllypuhujiksi”. Niillä voidaan esimerkiksi korostaa, että tuote on uutuus valikoimassa, reilun kaupan tuote tai luomuviini.

Tarkkaan mietitty kokonaisuus

Hyllyjen hinnoittelumerkinnän kehitystyö alkoi 1980-luvun lopulla, jolloin Alko alkoi siirtyä itsepalvelumyymälöihin. Samaan aikaan mietojen viinien suosio lähti nopeaan kasvuun.

”Viinikulttuurin leviäminen oli syysä sille, että asiakkaille haluttiin entistä enemmän tietoa myytävistä tuotteista. Hintalappuihin alettiin merkitä makutietoja, onko punaviini täyteläinen tai valkoiviini kenties puolikuiva”, tuoteviestinnän suunnittelija Jukka Muurimäki sanoo.

Joskus etiketistä ei saa rypälettä selville. Tieto löytyy aina hintalapusta.

Muurimäki on ollut alusta lähtien mukana suunnittelemassa hintalappujen ulkonäköä ja sisältöä.

”Esimerkiksi tekstien kirjasintyyppejä ja -kokoja olemme miettineet todella tarkkaan. Pienen tilaan pitää mahduttaa paljon asiakkaan tarvitsemaa informaatiota. Toisaalta tietojen pitää olla selkeästi esillä. Lapussa olevan tiedon määrä ja selkeys ovatkin aina kompromissi.”

Tietojen ajantasaisuus teettää työtä

Hintalappujen sisällön hiominen on jatkuvaa työtä, mutta nykyiseen muotoon

Muurimäki alkaa olla varsin tyytyväinen. Samaa mieltä tuntuvat olevan myös Alkon asiakkaat.

”Hintalapuista tulee meille vain pari kielteistä asiakaspalautetta vuosittain. Se on merkki siitä, että homma toimii.”

Eniten yhteydenottoja Alko saa lap-puihin joskus pujahtaneista kirjoitusvir-heistä. Myös tekstien kirjasinkoosta tulee silloin tällöin palautetta.

Hintatietojen pitäminen ajan tasalla on melkoinen urakka. Alkon hinnasto vaihtuu neljä kertaa vuodessa, jolloin laput on vaihdettava useisiin tuotteisiin.

”Esimerkiksi meidän liikkeessämme on hyllyssä noin 1 300 tuotemerkkiä. Hintalappujen vaihtaminen ja tuotteiden järjestäminen hyllyihin vaatii paljon käsi-työtä”, Loviisan Alkon myymäläpäällikkö Susanna Tallberg kertoo.

Hinnaston vaihtuessa kaikkien Alkon myymälöiden uudet hintalaput painetaan keskitetysti kirjapainossa. Muuten jokainen myymälä tulostaa itse laput Alkon intranetistä, kun uusi tuote tulee hyllyyn tai yksittäisen tuotteen hinta vaihtuu. ☺

Näin hintalappu kertoo:

Tuotteen nimi (Product name): Can Vendrell Cava Brut

Alkuperäluokitus (Origin classification): ERITTÄIN KUIVA MYCKET TORRT

Luonnehdinta (Description): ESPANJA Erittäin kuiva, erittäin hapokas, kypsän sitruksinen, kevyen mineraalinen. SPANIEN Mycket torr, mycket hög syra, mogen citruston, något mineralig.

Rypäle-lajikkeet (Grape varieties): Macabeu, Xarel.lo, Parellada

Ruokasymbolit ja suljenta (Food symbols and closure): DO Cava. Luomu • Ekologiskt

Pakkaus-koko (Packaging size): 0,75 l • 6 g/l

Sokeri-pitoisuus (Sugar content): KUOHUVIINIT | MOUSSERANDE VIN

Tuotenumero (Product number): 583887

Hinta (Price): 12 98 (17,17 €/l)

Litrahinta (Price per liter): 17,17 €/l



Myös tie naisen sydämeen voi löytyä vatsan kautta.

Pippurinen pihvibravuuri

2 annosta

200g naudan sisäfilettä per henkilö
öljyä paistamiseen
Dijon-sinappia
mustapippurirouhetta
suolaa

1. Leikkaa fileestä pihvit ja anna niiden levätä pari tuntia huoneenlämmössä. Valmista tässä välissä kastike.
2. Paista pihvejä öljyssä (ei herkästi kärähtävällä oliiviöljyllä) pannulla noin 20 sekuntia molemmin puolin.
3. Nosta pannu sivuun hetkeksi ja sivele pihvien pinta ohuesti sinapilla ja pyöräytä ne pippurirouheessa. Jatka paistamista minuutin ajan per puoli.
4. Lisää suolaa maun mukaan.
5. Tarjoile kastikkeen ja kauden vihanesten kera.

Kastike

1 rkl ruokaöljyä
1 tl mustapippuria
1 tl valkopippuria
½ tl viherpippuria
½ tl roseepippuria
chiliä pieneksi hakattuna
2 rkl voita
2 rkl vehnäjauhoja
2 dl kuohukermaa
lihaliemikuutio
tilkka soijakastiketta
ripsaus curry- ja paprika-
jauhetta
voinokare

1. Kuumenna pannulla ruokaöljy, lisää pippurit ja chili. Sulata joukkoon voi ja sekoita siihen vehnäjauho.
2. Lisää kerma ja hämmennä, kunnes kastikkeen pohja on sakeutunut. Vähennä lämpöä ja lisää joukkoon loput ainesosat. Jatka hämmmentämistä.
4. Sekoita lopuksi joukkoon voinokare niin saat kastikkeesta kiiltävämpää.

Vinkki: Mausta kastike tilkalla punaviiniä, brandyä tai kahvia.



Tanssija **Helena Ahti-Hallbergin** perheessä keittiö on miehen valtakuntaa. Kun Eric Hallberg haluaa hemmotella vaimoaan, hän valmistaa pariskunnalle kunnan pihvit. Kahdenkeskeisten illallisten aikana nautitaan myös viiniä.

Helenan puolison valmistaman pihvibravuuriin lisukkeita vaihdellaan sesongin mukaan, mutta erityisesti Hallbergeille maistuvat lohkoporonat ja parsakaali. ”Kyllä tien naisenkin sydämeen voi löytyä vatsan kautta”, Helena Ahti-Hallberg nauraa.

Suolaista vai makeaa?

En ole koskaan ollut makean ystävä. Opin vieroksumaan makeaa jo aika nuorena, urheilinhan. En tarvitse makean turhaa energiaa. Urheilusuoritus taas poistaa aina vähän suoloja ja suolaisen tarve kasvaa sitäkin kautta.

Lempijuomasi?

Kivennäisvesi. Tykkään siitä, että vesi kuplii ja jotenkin tuntuu,

että kivennäisvesi vie janonkin paremmin.

Lempijuustosi?

Sinihomejuusto.

Milloin viimeksi sait aamiaisen sänkyyn?

Se on äitienpäiväperinteemme.

Mitä rohuat lomalla aamiaisbuffet-pöydistä?

Hedelmiä. On ihanaa, kun hotellien greipit, vesimelonit ja muut ovat valmiiksi viipaloituja. Kotona siihen ei riitä viitseliäisyyttä.

Minkä herkun haluaisit oppia valmistamaan seuraavaksi?

Mieheni on todella hyvä kokki ja tekee meillä ruoat useimmiten. Itse haluaisin oppia tekemään sellaista kaalipataa, jota äitini teki jo, kun olin pieni tyttö. Kunniotan ja pidän kunnan vanhanaikaisesta kotiruoasta.

Mieleenpainuvien maku-muistosi?

Mieheni valmistamat pippuripihvi-illalliset. Hän avaa silloin aina myös hyvän punaviini-pullon.

Espanjalaiset rotevat punaviinit ovat suosikkijamme. ☺



NOUSUSSA NYT

1 Välipalat

Arjen kiireet ja pyrkimys paeta hetkeksi arjesta ovat lisänneet välipalojen suosiota.

Mukaan otettavien ravitsemuksellisesti hyvien välipalojen määrä on lisääntynyt huomasti. Välipalan nauttiminen auttaa jaksamaan ja pitää paitsi mielen pirteinä myös verensokeritason tasaisempana.

2 Ruokakeskustelut

Ruoan laadusta, terveellisyydestä ja alkuperästä keskustellaan eri foorumeilla yhä enemmän.

Siksipä etenkin ystävien ruokavinkit ja reseptit ovat kullanarvoisia.

3 Kirkkaat värit

Kirkkaita värejä kannattaa käyttää rohkeasti mutta harkiten. Niiden avulla luot helposti piristävän vaikutelman niin sisustukseen kuin hillittyyn asukokonaisuuteen. Lautasella ei värikkäitä kasviksia ja hedelmiä säästellä!



4 Tuorepuristetut mehut

Kun haluat hemmotella itseäsi, nauti tuorepuristettua mehua, sillä makuero purkkitavaraan on melkoinen. Kaupan *fruitiet* ja *smoothiet* kalpenevat omien sekoitustesi rinnalla, kun käytät kotona mehupuristinta.



Kotoisat yrtit

Yrtit ovat makoisia ja terveellisiä luonnon antimia. Tuoreet yrtit saavat ruoan näyttämään ja maistumaan herkulliselta, ja joskus jopa kokin vähentämään suolamäärää. Niiden kasvatus on hauskaa aloittaa siemenestä tai hennosta taimesta. Ilmojen lämmentyä omat yrtit voi siirtää parvekkeelle tai kasvimaalle. Helppoja kasvatettavia yrttejä ovat muun muassa basilika, tilli, korianteri ja persilja.

Vinkki: Hyvän olon yrttitarha (Kirjapaja 2010) tarjoaa rautaisannoksen, 133 sivua, yrttitietoa ja yrttireseptejä.



Kirjat

Chez Jouni

Kuusamossa syntynyt, sittemmin ranskalaistunut huippukokki Jouni Törmänen kokkaa tutuista raaka-aineista herkullisia ja oivaltavia ruokia. Kirjassa ja samannimisessä televisiosarjassa, joka nähdään MTV3:lla 2.6.–18.8., ovat pääosassa hyvät perusraaka-aineet, mestarikokki Jouni ja suomalaiset ja ranskalaiset ruoanlaittoperinteet. Ohjeet ovat selkeitä ja maanläheisiä.

Jouni Törmänen: Chez Jouni.
160 s. Tammi



Trendikkäästi läheltä

Milloin viimeksi maistoit itse tehtyä viiliä? Muistatko miltä tuoksuu vastapaistettu ruisleipä? Lähiruoasta on tullut nyt kovin trendikästä. Paikallinen tuottaminen on nousemassa todelliseksi pysyväksi vaihtoehdoksi. Keittiömestarin, Heikki Ahopellon ruokafilosofian ytimessä ovat itse tekemisen riemu, suomalaiset perinnelajit ja puhtaat, reilut raaka-aineet.

Heikki Ahopelto: Lähellä.
177 s. Otava.



Sherrymatkalle Jereziin

Sherryn mutkikas valmistustapa ja lukuisat tyyli saavat kokeneemankin viininystävän hämilleen. Antti Uusitalo on koonnut yhteen niin sherry-sanaston, mystisen tarinan Jerezistä kuin Sami Tallbergin ja Sasu Laukkosen andalusialaiset ja skandinaaviset tapasohjeet viinisuosituksineen. Majapaikkavinkitkin tulevat tarpeeseen, sen verran kiehtovalta sherryseutu vaikuttaa.

Antti Uusitalo: Sherry.
168 s. Atena Kustannus.





Raparperi

Raparperi on mehukkaimmillaan ja maukkaimmillaan alkukesästä. Kirpakka raparperi raikastaa leivonnaiset ja jälkiruoat sekä sopii säilöntään. Nuoret ja ohuehkot, sormenpaksuiset raparperin varret ovat mehukkaimpia. Jos varsien antaa kasvaa kovin paksuiksi, ne muuttuvat puiseviksi. Raparperin kirpeys johtuu oksaalihaposta. Oksaalihappo sitoo kalsiumia, joten raparperin kanssa on suositeltavaa nauttia maitotuotteita. Säilytä raparperinvarret jääkaapissa keltuun käärittynä tai muovipussiin pakattuna.

Vinkki: Huomaa maistuvan raparperijogurttitortun ohje sivulla 49.

Viinimaailman uutisia

- Amarone ja Recioto della Valpolicella ovat vihdoin saaneet DOCG-luokituksen. Italian viranomaiset päättivät luokituksista marraskuussa 2009. Uudet luokitukset tulevat taannehtivasti kauppoihin, sillä uutta statusta kantavat viinit tulevat myyntiin aikaisintaan vuonna 2012.
- Eteläisen pallonpuoliskon viinisadon 2009 arvioidaan onnistuneen laadullisesti tavallista paremmin, etenkin Etelä-Afrikassa. Määrällisesti jäätin huippuvuosista noin 5 %.

ALKO PALVELEE

Houtskarista Tuupovaaraan

Lomailletko paikkakunnalla, jossa ei ole Alkoa? Tilauspalvelupisteet ovat juomien luovutuspaikkoja monilla paikkakunnilla, joissa ei ole Alkon myymälää. Voit tehdä juomatilauksen tilauspalvelupisteeseen tai juomat toimittamaan Alkon myymälään.

Tilauspalvelupisteisiin tehdyt juomatilaukset voidaan yleensä toimittaa perille jo samana päivänä ja juomat voidaan luovuttaa Alkon aukioloaikoina, vaikka tilauspalvelupiste aukeaisi aiemmin tai sulkeutuisi myöhemmin.

Tilauspalvelupisteitä on yli 120 kappaletta ympäri Suomen. Lisätietoa www.alko.fi/myymalat tai aukiolo- ja sijaintineuvonnasta p. 020 711 712.

Erikoisia oluita

Suuret oluet, pienet panimot -tapahtuma järjestetään Helsingissä Rautatientorilla 29.–31.7. Alko on tarjonnut tapahtumailuille mahdollisuutta tarjoutua Alkon Helsingin Lippulaivamyymälän erikoisvalikoimaan.



Samppanjalasit näytteillä

Alkon Arkadian lippulaivamyymälässä on ollut 8.4. alkaen esillä samppanjalaseja Jukka Sinivirran yksityiskokoelmasta.

Näyttely on koottu myymälän alakerran näyttelyvitriineihin. Sinivirran upeaa lasikokoelmaa voi käydä ihailmassa aina kesäkuun puoliväliin asti vaikka useaan otteeseen, sillä esillä olevia lasia vaihdetaan vielä toukokuun puolessa välissä.

Myymälän vitriineissä on aina esillä jokin ajankohdainen tai muutoin mielenkiintoinen pienoishäyttely. Alko Helsinki Arkadia, Salomonkatu 1, 00100 Helsinki.



Nopeaa viilennystä

Kesäihmisen ehdoton keustosuosikki on Vacuvin-jäähdytyn, joka viilentää viinipullon muutamassa minuutissa. Jäähdyttimen avulla viini myös säilyy

viileänä pitkään. Jäähdytyn säilytetään pakastimessa, jolloin se on valmiina aina kun käyttötarve yllättää. Alkon valikoimasta löytyy tyylissä krominvärinen viilentäjä (8,90 e), joka sopii kaikille yleisimmille viinipullomalleille.

Etikettiklubissa uusia tuulia

Etikettiklubin uutena klubimestarina aloitti 22.2.2010 **Aura Hedengren**.

"On todella innostavaa aloittaa Etikettiklubin klubimestarina. Olen jo jonkun aikaa ollut mukana Etikettiklubin taustavoimissa, joten klubi on minulle ennestään varsin tuttu. Klubi on tarjoillut jäsenilleen viinitiedon maljasta jo yli kymmenen vuotta. Aihe on loputon, joten aina on uutta opittavaa ja pruuvattavaa.

Näitä oivaltamisen ja nautinnon hetkiä haluan tarjota myös jatkossa", Aura vakuuttaa.

Tulossa Etikettiklubissa:

- Kesän jäsenkirjeissä ja kotisivujen kokonaisuuksissa tutustutaan roseeviineihin, Chilen uudempiin viininviljelyalueisiin sekä Alsacen klassikkoviineihin.
- Pidetyt viinioppaat jatkuvat, ja alkukesää juhlistaa tuhella tiedolla lastattu Kuohuviiniopas. Opas postitetaan klubilaisille toukokuun lopussa.

Lisää Etikettiklubista s. 50–51.



Juhlan makeus, vain vähän kaloreita!

Kesäinen marja-vaniljatäytekakku

20 annosta, energiaa 110 kcal/annos

Kakkupohja:

6 kananmunaa
3 ½ dl Hermesetas-makeutusjauhetta
1 dl vehnä jauhoja
½ dl perunajauhoja
1 ½ tl leivinjauhetta

Vaniljakiisseli:

2 ½ dl maitoa
3 kananmunan keltuasia
½ dl Hermesetas-makeutusjauhetta
2 ½ rkl maissitärkkelystä
1 ½ tl vaniljasokeri
1 dl maitorahkaa tai kermaviiliä

Täyte:

5 dl mansikoita tai vadelmia ja mustikoita

Koristeluun:

2 dl kevytvispiä mansikoita, karhunvadelmia, karambolaa, ananaskirsikoita

Kuumenna uuni 175°. Voitele ja korppujauhota vuoka. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset ja Hermesetas vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kuivat aineet ja valkuaisvahto kevyesti sekoittaen keltaisvahtoon. Kaada taikina vuokaan ja paista uunissa 35-40 minuuttia. Kumoa vähän jäähtynyt kakku leivinpaperin päälle.

Mittaa maito, keltuaiset, makeutusjauhe ja tärkkelys kattilaan. Kuumenna kiisseli kiehuvaaksi koko ajan sekoittaen ja anna poreilla muutamia kertoja. Jäähdytä. Lisää vaniljasokeri ja rahka tai kermaviili. Leikkaa kakkupohja kolmeksi levyksi ja täytä mansikoilla ja vaniljakiisselillä. Pane jääkaappiin pariiksi tunniksi. Kuorruta kakku kevytvispivaahdolla. Koristele marjoilla ja hedelmillä.



Hermesetas on Suomen suosituin makeutusaine. Se makeuttaa ihanteellisesti kevään juhlien täyte- ja kuivakakut. Nauti makeudesta, tingi kaloreista. **Osallistu kilpailuun ja voita Oiva Toikan nostalgiset Kastehelmi-kakkulautaset.** www.hermesetas.fi



Hyvän maun tekijä

Maahantuoja: Oy Transmeri Ab, www.hermesetas.fi

Rouhittua

Kerro
mielipiteesi
Etiketistä
ja voita
ravintola-
lahjakortti!



Kädessäsi on ulkoasultaan uudistunut Etiketti-lehti. Haluamme jatkossakin kehittää Etiketistä mielenkiintoista ja vastuullista ruoka- ja juomakulttuurilehteä. Tässä työssä Sinun mielipiteesi on tärkeä.

Kerro, oletko tyytyväinen Etikettiin. Miten usein luet lehteä ja mitkä aiheet kiinnostavat eniten? Palveleeko Etiketti Alkon asiakasta? Miten toivoisit lehden kehittyvän?

Klikkaa osoitetta www.alko.fi/ruokajajuoma, ja osallistu lukijatutkimukseen. Arvomme kaikkien kyselyyn vastanneiden kesken kaksi 100 euron ravintolalahjakorttia vapaavalintaiseen ravintolaan. Vastaa kyselyyn internetissä 7.5.–27.6.2010 välisenä aikana.

Ilmoitamme voittajille henkilökohtaisesti, joten muista täyttää lomakkeeseen yhteystietosi! Niitä kysytään vain arvontaa varten.

Onnea arvontaan!

Makuterveisiä
Välimereltä

Tulevana kesänä Kuopio Wine Festival matkaa neljän perinteikkään Välimeren viinisaaren makumaisemiin Sisiliaan, Kreetalle, Mallorcalle ja Korsikaan. Viinikylän menu kumpuaa vuosisatoja vanhasta ruokailuperinteestä. Kuopio Wine Festivalin musiikkiohjelmisto koostuu päivittäin vaihtuvista teemamaiden esiintyjistä sekä kotimaisista kärkinimistä. Kuopio Wine Festival 2.–10.7.2010, kuopiowinefestival.fi



Raparperi-jogurttitorttu

Tarjoa raparperi-jogurtti-tortun kanssa suloisen rusinaista muscatviiniä. Esimerkiksi portugalilainen moscato de setúbal on mainio pari tälle jälkiruualle. Kevään ja kesän juhlahetkiin sopii myös makea moscato-kuohuviini.

8–10 annosta

Torttupohja

5 filotaikina-arkkia

40 g voita sulatettuna

Raparperihilloke

500 g raparperia

30 g voita

1¼ dl hillisokeria

Jogurttivahto

2½ dl vispikermää

3 dl turkkilaista jogurttia

2 rkl sokeria

2 tl vaniljasokeria

¾ tl kardemummaa

Lisäksi

riipaus kardemummaa

mintunlehtiä

1. Ota filotaikinalevyt sulamaan huoneenlämpöön 2 tuntia ennen leipomista.

2. Valmista ensin raparperihilloke. Paloittele raparperinvarret 3 cm paloiksi. Pane raparperi, voi ja sokeri kattilaan. Hauduta miedolla lämmöllä ilman kantta noin 10 minuuttia, kunnes raparperit ovat napakanpehmeitä, mutta pysyvät vielä koossa. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi.

3. Valmista torttupohja. Pane uuni kuumentamaan 200 asteeseen. Leikkaa filotaikina-arkit piirakkavuokaan (halkaisija n. 23 cm) sopiviksi neliöiksi niin, että arkkien kulmat pilkistävät reunan yli. Levitä työpöydälle leivinpaperi suojaksi. Nosta yksi taikina-arkki leivinpaperille. Voitele taikinalevy voisulalla kevyesti molemmiin puoliin. Nosta toinen arkki tasan sen päälle. Voitele pinta. Nosta seuraava arkki päälle 45 asteen kulmaan. Voitele pinta. Nosta kaksi viimeistä arkkiä päälle, niin että täytät kummallakin arkilla aina ”puuttuvat” kulmat. Voitele molemmat. Taikina-arkit muodostavat lopuksi tähtimäisen kuvion. Kun tortun pohja on näin koossa, nosta se ilman leivinpaperia vuokaan.

4. Paista torttupohjaa 200-asteisen uunin ylätasossa noin 10 minuuttia. Nosta torttupohja kuumana vuoasta tarjoiluvadille, jossa se kovettuu hieman.

5. Valmista jogurttivahto: Vaahdota kerma. Lisää jogurtti, sokerit ja kardemumma ja sekoita tasaiseksi.

6. Täytä torttu juuri ennen tarjoilua. Lusikoi jogurttivahto keoksi torttupohjan keskelle. Lusikoi raparperikomppotti ympärille ilman lientä. Koristele kardemummalla ja mintunlehdillä. ☺



Itse maistamalla oppii enemmän

Ensinnäkin tervehdys: olen Etikettiklubin tuore klubimestari. Tosin olen toiminut klubin taustajoukoissa jonkin vuoden, joten viinillinen sisältö on minulle tuttua.

Etikettiklubi on jo yli kymmenen vuotta tarjoillut jäsenilleen piripintaisia hyvän tiedon maljoja. Viinien ja oluiden maailma on ääretön, ja ainakin itselleni viinit tarjoavat alati uusia makuelämyksiä ja löytämisen riemua. Näitä oivaltamisen ja nautinnon hetkiä haluan tarjota kaikille klubilaisille, ja siihen niin olut- kuin viinikurssimme ovat yksi oiva tapa.

Sinulla on erinomainen tilaisuus oppia enemmän ja siten saada enemmän irti viiniharrastuksesta. Maistaminen keskustellen ja kysellen tarjoaa uusia näkökulmia viiniin – ja mikä parasta, mukavassa porukassa. Tervetuloa mukaan avartamaan aistimaailmaasi ja tapaamaan samanmielisiä viininystäviä.

Vaikka alkusyösy tuntuu vielä kaukaiselta, kannattaa tarttua tuumasta toimeen ja ilmoittautua pikimmiten. Kurssimme ovat nimittäin tavattoman suosittuja, ja paikat täyttyvät nopeasti.



Aura Hedengren,
klubimestari

ALKUSYKSYN KURSSIT JA MAISTELUTILAISUUDET

Viini tutuksi



Sopii aloitteleville viininystäville. Saat perustiedot viineistä sekä niiden maistelusta. Pääset löytämään eroja ja oppimaan omien aistiesi kautta. Kurssi ei vaadi aiempaa viinitietämystä tai maistelukokemusta. Kurssi kestää noin 1,5–2 tuntia.

Luennon jäsenhinta **17 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

Punaviinit



Kurssilla tutustut maistellen punaviinien rypälelajikkeisiin sekä tärkeimpiin punaviinimaihin ja alkuperäalueisiin. Illan aikana opit, millaisin kriteerein punaviinejä arvioidaan, ja saat täyteläistä tietoa niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Luennon jäsenhinta **25 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **9–19 €**.

Oluttyypit



Humalaista, maltaista, karamellimaista, leipämäistä... Kurssilla pääset asiantuntijan opastuksella tutustumaan erikoisoluttyyppeihin, joiden aromimaailma on yhtä monivivahteinen kuin viinienkin. Illan aikana paneudutaan myös olueen ruokajuomana ja maistellaan oluita pienten maistelupalojen kanssa. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Luennon jäsenhinta **25 €** + osuus yhteishankintana hankittavista oluista **6–10 €**.

Viinin ja ruoan liitto



Kurssi käsittelee viinien ja ruokien sopuisaa liittoa sekä viiniä ateriakokonaisuuden osana. Maistelet viinejä sekä sellaisenaan että maistelupalojen kanssa. Kurssilla on vastikään uudistettu sisältö, jossa paneudutaan myös esimerkiksi etnisiin keittiöihin. Kurssi kestää noin 3–3,5 tuntia.

Luennon jäsenhinta **35 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **11–21 €**.

Ranskalaiset klassikot



Tervetuloa tekemään tuttavuutta viinien kuninkaiden kanssa. Tutkimusmatka alkaa samppanjalla ja jatkuu Loiren laakson, Burgundin ja Alsacen kautta Beaujolais'hien ja Bordeaux'hon. Matkan päätteeksi tutustutaan klassiseen ranskalaiseen jälkiruokaviiniin. Makumatka aateloituu ranskalaisilla juustoilla, joita maistellaan klassikkoviinien kanssa. Kurssi kestää noin 3 tuntia.

Luennon jäsenhinta **35 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **16–30 €**.

Toscanan viinit -maistelutilaisuus



Maistelutilaisuudessa tutustutaan Toscanan rikkaaseen viinikulttuuriin, viineihin ja kuulumisiin. Tilaisuuteen kuuluu lyhyt johdatus, jonka jälkeen maistellaan sikäläisiä viinejä keskustellen ja kysyen. Tilaisuus kestää noin 1,5–2 tuntia.

Tilaisuuden jäsenhinta **17 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **15–29 €**.

Rypäletrio-maistelutilaisuus



Tässä maistelutilaisuudessa tutustutaan kolmeen tummaan rypälelajikkeeseen. Käsittelyssä ovat hieman kevyemmät mutta monivivahteiset ja monipuoliset Pinot Noir, Tempranillo sekä Sangiovese. Tilaisuus alkaa lyhyellä esittelyllä, jonka jälkeen maistellaan keskustellen ja kysellen. Tilaisuus kestää noin 1,5–2 tuntia.

Tilaisuuden jäsenhinta **17 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **12–23 €**.

Paikkakunnat ja ajankohdat (viim. ilm. päivä suluissa)

HELSINKI <i>Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs (ovikello)</i>				
Viini tutuksi	ti	10.8.	klo 17.00	(to 29.7.)
	ke	18.8.	klo 17.00	(to 5.8.)
	ke	25.8.	klo 17.00	(to 12.8.)
Rypäletrio-maistelutilaisuus	ke	11.8.	klo 17.00	(to 29.7.)
	ti	17.8.	klo 17.00	(to 5.8.)
	ti	24.8.	klo 17.00	(to 12.8.)
Viinin ja ruoan liitto	to	12.8.	klo 17.00	(to 29.7.)
	to	19.8.	klo 17.00	(to 5.8.)
	to	2.9.	klo 17.00	(to 19.8.)
	ti	7.9.	klo 17.00	(to 26.8.)
Oluttyypit	ti	31.8.	klo 17.00	(to 19.8.)
Toscanan viinit				
-maistelutilaisuus	ke	1.9.	klo 17.00	(to 19.8.)
	ke	8.9.	klo 17.00	(to 26.8.)
	to	23.9.	klo 17.00	(to 9.9.)
	ti	28.9.	klo 17.00	(to 16.9.)
Ranskalaiset klassikot	ti	14.9.	klo 17.00	(to 2.9.)
	ke	22.9.	klo 17.00	(to 9.9.)
	ke	29.9.	klo 17.00	(to 16.9.)
Punaviinit	ti	21.9.	klo 17.00	(to 9.9.)
	to	30.9.	klo 17.00	(to 16.9.)

JYVÄSKYLÄ <i>Alko keskusta, Vapaudenkatu 48–50 (sisäänkäynti myymälästä)</i>				
Toscanan viinit				
-maistelutilaisuus	ma	13.9.	klo 18.00	(ke 1.9.)
	to	16.9.	klo 18.00	(to 2.9.)
Ranskalaiset klassikot	ma	4.10.	klo 18.00	(ke 22.9.)

KUOPIO <i>Technopolis Kuopio, Microkatu 1, M-osa</i>				
Punaviinit	to	23.9.	klo 18.00	(to 9.9.)
Rypäletrio-maistelutilaisuus	to	7.10.	klo 18.00	(to 23.9.)

LAHTI <i>Alkon koulutustila, Kauppatie 18, sisäpiha</i>				
Viini tutuksi	ti	24.8.	klo 18.00	(to 12.8.)
Ranskalaiset klassikot	ma	20.9.	klo 18.00	(ke 8.9.)
Viinin ja ruoan liitto	ti	28.9.	klo 17.30	(to 16.9.)
Rypäletrio-maistelutilaisuus	ma	11.10.	klo 18.00	(ke 29.9.)

OULU <i>Alkon aluetuomisto, Kirkkokatu 14</i>				
Toscanan viinit				
-maistelutilaisuus	ke	8.9.	klo 18.00	(to 26.8.)
Rypäletrio-maistelutilaisuus	to	23.9.	klo 18.00	(to 9.9.)
Ranskalaiset klassikot	to	7.10.	klo 18.00	(to 23.9.)

SEINÄJOKI <i>Itämaentalo, Itämaentie 3</i>				
Oluttyypit	ke	29.9.	klo 18.00	(to 16.9.)
Rypäletrio-maistelutilaisuus	ke	13.10.	klo 18.00	(to 30.9.)

TAMPERE <i>Alkon aluetuomisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs</i>				
Rypäletrio-maistelutilaisuus	ke	15.9.	klo 18.00	(to 2.9.)

TURKU <i>Alkon aluetuomisto, Kristiinankatu 8, 2. krs</i>				
Viini tutuksi	ti	24.8.	klo 18.00	(to 12.8.)
Viinin ja ruoan liitto	ma	20.9.	klo 17.30	(ke 8.9.)
Toscanan viinit				
-maistelutilaisuus	ti	28.9.	klo 18.00	(to 16.9.)
Rypäletrio-maistelutilaisuus	ma	4.10.	klo 18.00	(ke 22.9.)

VAASA <i>Alkon aluetuomisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs</i>				
Rypäletrio-maistelutilaisuus	ke	1.9.	klo 18.00	(to 19.8.)
Toscanan viinit				
-maistelutilaisuus	ke	6.10.	klo 18.00	(to 23.9.)

ILMOITTAUTUMINEN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keskiviikosta 2.6.2010 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 9.6.2010. Ilmoittautumispuhelinnumero on **020 711 5500 (ark. 9–16)**.

Huom! Ilmoittautumisesi on sitova, sillä kaikkien kurssilaisien osuus viinien yhteishinnasta määräytyy myös sinun mukana-olosi perusteella. Jos et pääsekään kurssille, voit pyytää vaikka ystäväsi tilallesi.

Kurssia ei järjestetä, jos kurssille ilmoittautuneita on alle 10. Tällöin kurssilaisille ilmoitetaan henkilökohtaisesti ja kurssia ei laskuteta.

HINNAT JA LASKUTUS

Kurssilaskun loppusumma koostuu kahdesta osasta: luennoista sekä kurssilaisen osuudesta juomien yhteisostoon.

- Kurssien luentohinta sisältää luennon sekä kurssimateriaalin.
- Maisteltavat juomat hankitaan Etikettiklubin avulla kurssilaisien yhteisostona. Ne laskutetaan Alkon vähittäismyyntihinnan mukaan, ja kustannus jaetaan sellaisenaan osallistujien kesken. Yhden kurssilaisen osuus kustannuksista riippuu siis osallistujamäärästä.
- Osallistujamäärän kasvaessa yhden kurssilaisen osuus kustannuksista pienenee.
- Kurssin korkein mahdollinen hinta on luennon hinta + yhteishankintana ostettavien juomien hintahaarukan korkein hinta.
- Kurssit (sekä luennon hinta että juomat) laskutetaan viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen.

LIITY ETIKETTIKLUBIIN

Huomaa, että kursseille voivat osallistua vain Alkon Etikettiklubin jäsenet seuralaisineen. Jos et ole vielä jäsen, liity pikimmiten ja tule nauttimaan viinillisestä tiedosta.

Etikettiklubin jäsenenä saat

- Etiketin, neljästi vuodessa ilmestyvän ruoka- ja juomalehden suoraan kotiisi
- osallistua Etikettiklubin monipuolisille olut- ja viinikursseille
- useamman kerran vuodessa kiehtovan, 20-sivuisen juomaoppaan
- kuukausittaisen sähköisen jäsenkirjeen, joka sisältää viinillistä tietoa, ajankohtaista asiaa sekä ennakotietoa uusista ja varattavista tuotteista
- pääsyn jäsenisivuillemme, joilla voit perehtyä kuukauden juomatyyppiin ja muuhun säännöllisesti ilmestyvään uuteen sisältöön
- viinillisiä etuja



Vuosijäsenyys maksaa vain 19 €, ja liittyminen käy kätevästi

- netissä, www.alko.fi/etikettiklubi
- puhelimitse, 020 711 715 (ark. 9–16)



Katso tarkempi
matkaohjelma
SMT.FI
ja VARAA HETI!



JUUSTOA JA VIINIÄ BURGUNDIN TAPAAAN

11.-15.8.2010

Tervetuloa matkalle makujen maailmaan! Viiden päivän aikana pääsemme tutustumaan kauniisiin ja historiallisiin viinitiloihin sekä juustonvalmistuksen mielenkiintoisiin vaiheisiin.

Herkkuja pullollaan olevalla reitillämme pysähdymme mm. Dijonissa ja Lyonissa ja vierailamme Savigny-lès-Beaune, Vogüet'n ja Mersault'n viinilainoissa sekä Comtén, Epouisses'n ja Morbierin juustolaitoksissa. Pääsemme maistelemaan myös Beaujolais'n ja Côte du Rhonén mainioita viinejä. Matkamme huipentuu illallisristeilyyn Lyonissa!

Matkan hinta

1820 e / hlö kahden hengen huoneessa

1900 e / hlö yhden hengen huoneessa

Hintaan sisältyy • edestakaiset reittilennot Geneveen viranomaismaksuineen • majoitus kolmen tähden hotelleissa jaetussa kahden hengen huoneessa aamiaisineen • ohjelmassa mainitut ateriat hyväntasoisissa ravintoloissa • ohjelmassa mainitut kuljetukset yksityisbussilla • ohjelmassa mainitut vierailut juusto- ja viinitiloissa • suomenkielisen oppaan palvelut

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE JA MUITA PROVENCEN UPEITA VIINEJÄ

25.-30.09 ja 9.-14.10.2010

Lähde matkalle eteläiseen Ranskaan nauttimaan kauniista maisemista sekä maistelemaan upeita viinejä ja maittavia aterioita. Provençen viiniköynnökset ovat Ranskan vanhimpia ja siksi viiniladut ovatkin huippuluokkaa. Matkalla tutustumme mm. seuraaviin loistaviin viineihin – Châteauneuf-du-Pape, Syrah ja Cabernet Sauvignon.

1. päivä: Lento Nizzaan ja majoittuminen. **2. päivä:** Aamiaisen jälkeen lähdemme kohti Lorguesia, jossa vierailamme metsien ja viinitarhojen sydämessä sijaitsevassa Château De Bernen viinitarhassa tutustuen viinin valmistukseen ja viinikellariin, jossa maistelemme erilaisia viinejä. Nautimme gourmet-lounaan oman viinitarhan viinien (Terres de Berne, Savannah, Merlot) kera. Lounaan jälkeen jatkamme kohti Avignonia, jossa lyhyt kiertoajelu ennen majoittumista. Yhteinen illallinen hotellissa. **3. päivä:** Aamiaisen hotellissa, jonka jälkeen lähdemme Châteauneuf-du-Papeen, jossa tutustumme Famille Quiotin viinitilaan ja viinikellareihin viinejä maistellen. Quiotin perheellä on myös seuraavat viinitilat: Domaine du Vieux Lazaret, Domaine Dulaux, Combes d'Arnevels, Domaine Houchart, Château du Trignon ja Quiot Family. Lounaan jälkeen näemme viinikellarin ja -museon. Loppu päivä on vapaata aikaa Avignonissa. **4. päivä:** Aamiaisen jälkeen ajamme kohti Montfauconia, missä tutustumme viinitila Château de Montfauconiin. Tämä linna sijaitsee Rhonén laakson

sydämessä, Châteauneuf-du-Papea vastapäätä. Linnan viinikellari on toiminut jo 1500-luvulta. Tämän tilan filosofia on luonnonmukainen lähestymistapa viininviljelyyn ja sen valmistukseen. Vierailamme tilalla viinejä maistellen isäntäväen seurassa. Gourmet-lounas Châteauneuf-du-Papessa. Iltapäivällä viinitilavierailu Domaine de Nalys'ssa. Tämä on 50 h viinitila, jolle kuuluu mm. Nalys, Le Bois Senechal sekä La Crau. Viininmaistiaiset. Vapaata aikaa Avignonissa. **5. päivä:** Lähdemme aamulla kohti viinitila Château Sainte Roselinea, josta tuli 1300-luvulla yksi tärkeimmistä viinitarhoista Provencessa. Tila on nykyään yksi parhaista eteläisistä viinitiloista, kuten sen tunnettu taiteellinen keskuskin. Alueen päälajeja ovat Syrah, Mourvedre, Cabernet Sauvignon, Rolle ja Semillon. Lounaan jälkeen ajamme takaisin Nizzaan. **6. päivä:** Aamiaisen jälkeen paluu lento Helsinkiin.

Matkan hinta

1590 e / hlö kahden hengen huoneessa

1900 e / hlö yhden hengen huoneessa

Hintaan sisältyy • Blue 1:n edestakaiset reittilennot viranomaismaksuineen • majoitus keskitason hotelleissa aamiaisineen, Mercure Crimaldi/Nizza, All Seasons Avignon Sud/Avignon • 1 illallinen Avignonissa (ei juomia) • 4 lounasta sisältäen ruokajuomat • suomenkielisen oppaan palvelut • 5 x viinitilavierailut sisältäen viinin maistelut • viinimuseo sekä viinin maistelut



smt.fi

SUOMEN MATKATOIMISTO

Palvelumaksu 15 e / varaus. Paikkoja rajoitetusti.
Tarkempi matkaohjelma osoitteessa smt.fi.

Vastuullinen matkanjärjestäjä
Suomen Matkatoimisto

MYYN TIPALVELU
0600 97000

(197 e / vastattu puhelu + pvm) ma-pe 8-21, la 10-16
myyntipalvelu@smt.fi sekä palvelupisteemme ympäri maan