

eetiketti

Miten syntyy
HYVÄ PALVELU?

Viinimatalla
Patagoniassa

Alkoholimonopolit
MAAILMALLA

Olutta
käsityönä





Kiitos palautteesta

Kysyimme touko–kesäkuussa palautetta Etiketistä. Saimme vastauksia mahtavan määrän, mistä suurkiitos. Verkkovastausten lisäksi posti toi pari erittäin hienoa käsinkirjoitettua kirjettä. Paitsi että palaute oli arvokasta, en voinut olla ihailematta lähettäjien aivan upeaa käsialaa – kaunokirjoitusta sanan varsinaisessa merkityksessä.

Palautteiden perusteella lehti on edelleen ilahduttavan pidetty. Kiitosta tulee erityisesti ruoan ja juoman yhdistämiseen, viinitietouteen ja -kulttuuriin sekä ajankohtaisiin aiheisiin liittyvistä jutuista. Myös vastuullisuusasiat miellyttivät lukijoita.

Lehti luetaan tarkkaan ja se säilytetään pitkään. Nettiversioksi lehteä ei ainakaan tässä vaiheessa haluttu muutettavan.

Se, mitä toivottiin kehitettävän, oli taas toisten mielestä lehdessä hyvää. Eräs mielipiteitä jakava asia oli reseptien tyyli ja taso. Osa toivoi niistä helpompia ja arkisempia, toiset taas pitivät siitä, että resepteissä on jokin juju ja aina jotain uutta kokeiltavaa. Osa kehui lehden tyylikkyyttä, kun taas osa toivoi tyyliä hieman arkisemmaksi. Haastetta siis riittää, mutta on hienoa, että meillä on nyt runsaasti tuoretta palautetta, minkä pohjalta suunnistaa.

Mietimme lehteen jatkossakin monipuolista sisältöä, jotta jokainen lukija löytäisi vuoden mittaan mielenkiintoista luettavaa ja kotikeittiössä kokeiltavaa.

Sari Askola



ETIKETTI 3/2010

VIKSIKERTA 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, Mediamyynti, puh. (09) 120 620, mediapalvelu@sanomamagazines.fi

PAINOPAikka PunaMusta Oy, Joensuu

Seuraava Etiketti ilmestyy 25.11.2010. Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.

Lehti on saatavana maksutta Alkon myymälöistä sekä vuositilauksena (19 €) liittymällä Etikettklubin jäseneksi.

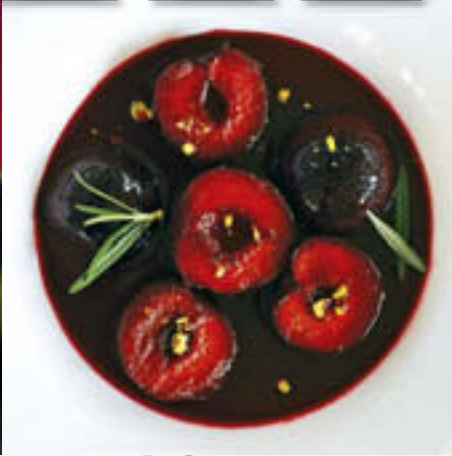
Etiketti ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta. Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan tuottajalle.

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

ISSN 0780-508X



etiketti



Kuvat: Cianluca Baronehelli, Sanna Peurakoski, Sami Repo, Riitta Sourander, iStockphoto, Gettyimages ja Pixmac

Pääkirjoitus 2

Otetaan vastuu

Alkossa tehdään työtä puhtaamman ympäristön puolesta 4

Jumalan selän takana

Patagonian olosuhteet ovat viinin-
viljelijälle haastavat 6

Kysyttyä

Alkon asiakasneuvonta esittäytyy 15

Viiniä ruokaan

Viini maustaa, mureuttaa, hauduttaa
ja viimeistelee syksyiset ruoat 16

Tilkka luomuviiniä, kiitos

Tiesitkö, että Alkon valikoimassa on
viitisenkymmentä luomutuotetta? 22

Olutta käsityönä

Uusi olutkulttuuri on kasvamassa 24

Dionysos – viinin hurmaava jumala

Kreikkalaisen mytologian nuorukaista
on kiittäminen mm. oenologiasta 28

Hymyä ja hyvää palvelua

Sen takana on osaava Alkon tiimi 30

Kolumni

Jaakko Selin etsii kadonnutta juhlaa 33

Huippuviinejä rajaseudulta

Italian koilliskolkassa kasvaa
luonteikkaita viinejä 34

Alkoholimonopoleilla vahva kannatus

Valtiollisia alkoholiliikkeitä on ympäri
maailmaa 38

Kosken kuohuista

Syksyinen kalansaalis muuntuu
herkulliseksi menuksi 42

Makumuisto

Suunnitelija Paola Suhosen makumatka
vie Amerikkaan 45

Rouhittua

Nousussa nyt & Alko palvelee 46

Loppusointu

Taivaalliset uuniomenat 49

Alko edistää vastuullista ja eettistä hankintaa

Pohjoismaiset alkoholijuomien vähittäismyyntimonopolit aloittivat syksyllä 2008 yhteistyön alkoholijuomien vastuullisesta hankinnasta. Alko haluaa huolehtia siitä, että myyntiin tulevat tuotteet valmistetaan sosiaalisestikin hyväksyttävissä tuotanto-olosuhteissa.

Alkoholin vastuullisessa hankinnassa noudatettavat periaatteet nojautuvat YK:n Global Compact -periaatteisiin. Yhteistyön päämääränä on ottaa huomioon alkoholijuomien toimitusketjuun liittyvät ympäristönäkökohdat sekä sosiaaliset tekijät.

Tavoitteena on, että eettiset periaatteet ovat osa valikoimaantumienettelyä ja ostosopimuksia jo vuonna 2012.

Alko vie vastuullisen hankinnan projektia eteenpäin myös yhdessä osto-osaston ja tavarantoimittajien kanssa. Toiminnan eettiset periaatteet halutaan saada osaksi päivittäistä kaupankäyntiä.

Lisätietoa vastuullisen hankinnan projektista löytyy Alkon internetsivuilta www.alko.fi kohdasta *Tavarantoimittajille > Vastuullinen ostotoiminta*.



Alkossa on
tällä hetkellä
noin 50
luomutuotetta
valikoimissaan. Tunnistat
luomujuomat hyllyn vihreästä
Luomu-merkistä.

Alkon lahjoitus

päihdetyölle

ja lääketieteelle

Alko Oy lahjoitti 2,5 miljoonaa euroa alkoholihaittojen vähentämistoimiin, joilla edistetään päihdelääketieteen ja päihdetyön opetusta ja tutkimusta. Peruspalveluministeri **Paula Riisikko** julkisti lahjoituksen kohteet kesäkuussa tiedotustilaisuudessaan.

Lahjoituksen saivat

- Turun, Tampereen, Itä-Suomen ja Oulun yliopistojen lääketieteelliset tiedekunnat päihdelääketieteellisen opetuksen ja tutkimuksen varmistamiseen sekä päihdetyön opetuksen ja tutkimuksen kehittämiseen,
- THL ja Helsingin yliopisto biolääketieteellisen alkoholitutkimuksen jatkamiseen,
- Seinäjoen ammattikorkeakoulu Pohjanmaa-hankkeen toimintaan päihdetyön kehittämiseen,
- Lapin yliopisto päihdetyön moniammatilliseen hankkeeseen ja
- Jyväskylän yliopiston Perhetutkimuskeskus Alkon Viisas vanhemmuus -ohjelman kehittämiseen ja edistämiseen.

Palautusaste noussut yli Ruotsin

Suomen Palautuspakkaus Oy:n (PALPA) vuoden 2009 tilaston mukaan suomalaiset kuluttajat ovat ahkeria pantillisten juomapakkausten palauttajia.

Pantillisten lasipullojen palautusaste on jo vuosien ajan ollut liki 100 prosenttia. Alumiinitölkkienkin palautusaste oli nyt 92 prosenttia. Vuonna 2008 kauppoihin tulneiden kierrätysmuovipullojen palautusaste hypähti vuodessa 74 prosentista 89 prosenttiin.

Pantillisten juomapakkausten kierrätysjärjestelmät muistuttavat toisiaan Suomessa ja Ruotsissa. Sekä pantilliset alumiinitölkkit että PET-muovista valmistettavat pantilliset kierrätysmuovipullot otettiin Ruotsissa huomattavasti Suomea aikaisemmin käyttöön. Suomi on nyt kirinyt palautusasteissa länsinaapurinsa kiinni ja mennyt

jo pikkuisen ohikin.

Suomessa suuri osa juomapakkauksista palautuu kierrätykseen tai uudelleentäytettäväksi. Palauttamisesta saadun pantin lisäksi kuluttajia motivoi yhä selkeämmin myös halu toimia ympäristöystävällisesti.

PALPA on voittoa tavoittelematon yritys, jonka toimintaa valvoo Ympäristöministeriö. PALPAN jäseninä ovat kaikki Suomen markkinoille pantillisia juomapakkauksia tuottavat yritykset.

*Pantin lisäksi
halu toimia
ympäristö-
ystävällisesti
motivoi
kuluttajia.*



Työtä puhtaamman ympäristön puolesta

Niin Nuorgamin Alkon kuin Hangon myymälänkin hyllyt täyttyvät tuotteista viikoittain. Se, kuinka pullot kulkevat myymälöihin, ei ole ympäristölle yhdentekevää.



Jouhevilla kuljetuksilla varmistetaan ympäristön pieni kuormitus. Alkolla ei ole omaa kuljetuskalustoa, ja ulkopuoliset kuljetusyriykset hoitavat sekä tuonnin keskusvaras-

toon että jakelun kotimaassa myymälöihin. Oman kaluston puuttuminen ei vähennä Alkon vastuuta kuljetuksista. Muun muassa tuotteiden jakelureitit ja aikataulut suunnitellaan taloudellisiksi ja muuttuvia kuljetusmääriä vastaaviksi.

Vaikka Alko myymälöiden osalta toimii vain Suomessa, on Alko muun muassa tuonnin kautta vastuussa myös ulkomailta tulevista tavarakuljetuksista. Alkossa selvitetiinkin vuonna 2009 tuontikuljetusten aiheuttama CO₂- eli hiilidioksidijalanjäljen määrä myös ulkopuolisten palveluntarjoajien osalta.

Kustannuksia ja pakokaasupäästöjä on onnistuttu vähentämään yhdistämällä eri varastoista tulevia kuormia samoihin kuljetuksiin. Myymälöiden paluukuormiin yhdistetään mahdollisimman paljon takaisin palautuvaa materiaalia, kuten lasimurskaa, kiertopulloja ja muuta kierrätettävää materiaalia.

Tulossa uusi esite

Mietittävää lasten seurassa ja kotosalla

Alkon alkoholi ja terveys -sarjaan tulee myöhemmin syksyllä uusi esite. Se pohjautuu 10 kysymykseen, joita pohtimalla aikuinen voi arvioida omaa alkoholin käyttöään lapsen seurassa.

Mikä on alkoholin kohtuukäyttöä, siis lasten näkökulmasta? Kuuluuko kuohuviini rippijuhliin? Voiko ottaa pari saunakaljaa? Saako viiniä juoda vähän rentoutukseksi työpäivän jälkeen? Voiko teinille tarjota lasillisen juhlassa? Vaikeita kysymyksiä, joihin ei ole helppoja vastauksia.

Esite on osa Alkon monivuotista Viisas vanhemmuus -vastuullisuusohjelmaa. Ohjelmasta voi lukea lisää osoitteessa www.lastenseurassa.fi. Alkon yhteistyökumppanit ohjelman toteuttamisessa ovat A-klinikkasäätiö, Mannerheimin Lastensuojeluliitto ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos.

Esite tulee jakoon Alkon myymälöihin lokakuun lopussa suomen- ja ruotsinkielisinä. Sitä voi tilata myös Alkon asiakasneuvonnasta sähköpostitse palaute@alko.fi, puhelimitse 020 711 711 tai osoitteesta www.alko.fi.

Mannerheimin Lastensuojeluliitto valmistelee opasta alkoholin käytöstä lasten seurassa, ja A-klinikkasäätiössä tehdään työkirjaa koulujen ja päiväkotien ammattilaisille. Opas ja kirjanen valmistuvat syksyllä.



| Teksti Anu Piippo |

Kyllä

Ei

Kotikasvatuksesta malli alkoholin käytölle koko elämäksi?



Elisabeth Razesberger, 38, neuvonantaja



Esko Ryhänen, 60, toimitusjohtaja

Elisabeth Kyllä: Muutin Itävalasta Brysseliin yli kymmenen vuotta sitten, ja tilanne on mielestäni sama molemmissa maissa: Vanhempien antama malli ohjaa eniten lasten käytäytymistä. On selvää, että alkoholin järkevä käyttö samoin kuin väärinkäyttö vaikuttavat lasten myöhempiin juomatapoihin ja etenkin siihen, miten nuoret aikuiset suhtautuvat alkoholiin. Uskon, että näin on etenkin ääritilanteissa, silloin, kun perheessä on ollut alkoholiongelma tai alkoholin täyskielto.

Elisabeth Ei: Kun lapset kasvavat ja itsenäistyvät, he alkavat arvioida kriittisesti myös vanhempiensa elämäntyyliä. Silloin vanhempien vaikutusvalta vähenee ja lapset tekevät omia päätöksiään. Se, mitä tai kuinka paljon me juomme, on lopulta oma päätöksemme.

Esko Kyllä: Vanhemmat ovat suuri auktoriteetti, joten lapset imevät heiltä mallin omiin elintapoihinsa sekä hyvässä että pahassa. Voi puhua imupaperi-ilmiöstä. Alkoholin ongelmakäytöstä voi olla haittaa myös toisella tavalla: jos vanhempi käyttäytyy vastuuttomasti, hän voi menettää auktoriteettiasemansa lapsen silmissä.

Esko Ei: Lapset ja nuoret ottavat mallia myös muualta kuin kotoa, esimerkiksi kavereista. On myös mahdollista toimia tietoisesti toisin kuin mitä kotona on tehty. Jos kotona on liikakäyttöä, nuorelle voi tulla positiivinen kapinamieli. Kapinamieli voi syntyä silloinkin, jos perheessä ollaan absolutisteja. ☹

Valitettavasti Etiketti-lehden 2/2010 tällä palstalla kasvat ja nimet eivät täsmänneet, vaan Tiina Kinnusen ja Hans Peter von Knorringin kuvat ilmestyivät palstalla toistamiseen. Pahoittelemme erehdystä.



Äkäinen ukkostaivas
on harvinainen näky
Patagonian yllä.
Río Negro -joen
kastelema viinialue
on kukoistava keidas
muutoin täysin kuivan
erämaan keskellä.

Jumalan selän takana

Patagonian olosuhteet
ovat viininviljelijän
kannalta äärimmäisen
haastavat, mutta myös
harvinaisen palkitsevat.
Viineissä heijastuvat
lohduttoman karun
ja sydäntäsärkevän
kauniin maan
intensiiviset vivahteet.

”P reeriaa”, sanoo yksi. ”Silkkaa tundraa”, luonnehtii toinen. ”Aavikkoa”, tiivistää kolmas. Patagonian valtavalla tasangolla ei ruoho viheriöi, tundraankin verrattuna maa on kuiva kuin saunaan unohtunut rukkanen.

”Paratiisi”, sanoo *Guillermo Barzi*, patagonialainen viininviljelijä neljännessä polvessa.

Guillermo esittelee valtavaa karttaa tilansa viinimuseon seinällä. Havainnollinen maastonäkymä selittää, miksi kukaan haluaisi viljellä viiniä täällä jumalan selän takana. Argentiinan eteläisin viinintuotantoalue, Río Negro, sijaitsee Patagonian valtavan autiomaan pohjoislaidalla, kirjaimellisesti keskellä ei mitään. ’Musta joki’ syntyy kahdesta Andeilta valuvasta virrasta, jotka yhdistyvät Neuquénin kaupungin kohdalla. Alueen alkuperäisten englantilaisten asuttajien neuvokas patojärjestely on tehnyt muinaisten jäätiköiden raastamasta laaksosta kirkkaana viheriöivän keitaan, joka on tullut tunnetuksi maailman maukkaimmista päärynöistä.

Nyt maailmaa valloittaa alueen kunnianhimoinen viiniteollisuus, joka on nostanut päänsä Mendozan pitkästä varjosta.

Sadan vuoden yksinäisyys

Guillermo Barzi edustaa patagonialaisten viinien alkuperäistä pioneerihenkeä – hänen isoisoenonsa perusti alueen ensimmäisen viinitilan jo vuonna 1909.

”Alueen viininviljelyala on itse asiassa pienentynyt kolmannekseen viimeisten vuosikymmenten aikana”, hän yllättää. Alueen viimeaikainen tunnettuus on tulosta kehityksestä, jossa tilat ovat siirtyneet pois volyymituotteista.

”Vähemmän on kaikkien kannalta ollut enemmän”, hän tiivistää.

Guillemon tilalla viljellään pääsääntöisesti Merlot’ta.



Viiniä käsityönä

Hans Vinding-Diersin upeat malbecit ja merlot’t tehdään alusta loppuun ilman ensimmäistäkään konetta. Tertut poimitaan aamulla käsin ja puretaan rypäle kerrallaan. Käymisaltaissa mäsä ja mehua sekoitetaan perinteisesti painaltamalla. Painovoima hoitaa loput. Pullossa keskittynyt ja huolellinen työ kääntyy laaduksi.



Englantilaisten asuttajien luoma kastelujärjestelmä jakaa alueen kilometrin kokoisiin neliöihin. Kutakin palstaa kutsutaan nimellä *chacra*.



Argentiinan viinialueita pohjoisesta etelään

Salta. Pohjoisin alue, josta löytyy viileitä kasvupaikkoja, sillä tarhat sijaitsevat 1700–3100 metrin korkeudessa. Ala-alue Cafayate tuottaa muun muassa hyviä torrentés-viinejä. Myös Tannat-rypäleellä on tehty mielenkiintoisia kokeiluja.

Catamarca on edellistä pienempi pohjoinen viinialue, tarhoja 1700 metrin korkeudessa.

San Juan. Argentiinan toiseksi tuottoisin viinialue on kuivaa ja kuumaa seutua, johon Syrah sopeutuu.

Mendoza. Argentiinan viineistä yli 80 prosenttia on peräisin täältä. Ala-alueista merkittäviä ovat muun muassa Uco Valley ja Luján de Cuyo.

Neuquén ja Río Negro. Patagonian alueella olevia viinialueita, joista hedelmien tuotantoon tunnettu Río Negro on ollut viinialueena jo sata vuotta. Neuquénin ensimmäiset köynnöstitutukset tehtiin vuonna 1998.

PROV. DE RIO NEGRO

VINEDOS: HHS.

PRODUCCION DE UVA:

VARIEDAD DE UVAS: QUINTALES/AÑO

TINTAS:

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
MALBEC
CABERNET FRANC
MERLOT
PINOT GRIS
MALBEC

BLANCAS:

SEMILLON
SAUVIGNON BLANC
PEDRO GIMENEZ
TORRONTES
MALVASIA
RIESLING
CHENIN
SAUVIGNON

DE COSECHA: MARZO-ABRIL

QUE SE OBTIENEN:

AROMATIZADOS; ARMONICOS; EXCELENTE GRADO
ACIDEZ NATURAL; FRESCOS Y



Kuva kertoo enemmän kuin tuhat sanaa. Guillermo Barzin tilan pienimuotoisen viinimuseon seinä on uhrattu nerokkaasti kasvatustieteen havainnollistamiseksi.



Puolet ulkomaalaisomistuksessa

Edulliset tuotanto-kustannukset ovat houkuttelleet Argentiinaan ulkomaisia sijoittajia, ja nykyisin noin puolet viinitiloista on ulkomaalaisomistuksessa. Tulevaisuudessa odotetaan pienten laatuviineihin keskittyvien viinitilojen nousevan esiin. Niillä ei ole pulaa laadukkaista rypäleistä. Yksin Mendozassa on 3 500 tuottajaa, jotka kasvattavat rypäleitä.

"Alue on rajatapaus esimerkiksi Cabernet'n kannalta, se ei oikein tahdo kypsyä. Malbec toimisi, mutta sille paras alue on Mendoza."

Guillermo ei tunne kilpailevansa maan tunnetuimman viinialueen kanssa.

"Ennen haluttiin ryhmittä yhdeksi rintamaksi Malbecin taakse, nyt halutaan tuoda enemmän esiin erilaisuutta."

Guillermon tilan viinit ovat hyvin elegantteja ja kompleksisia, mutta niitä yhdistää poikkeuksellisen raikas ja aito hedelmän maku.

"Patagonia on väkevän luonteen maa", hän sanoo yläpeästi, "upea, tuulinen, valtava, asumaton, karu, kaunis maa, joka tuottaa aivan omanlaisensa aromit."

Vaikka karu ilmasto suosii niukkaan, konsentroitua satoon tähtäävää viljelytyyliä, nostaa volyymiajattelu silti välillä päätään. Vain hieman pohjoisempana, Neuquénin provinssissa, viljellään myös viinejä, jotka kutsuvat itseään patagonialaisiksi.

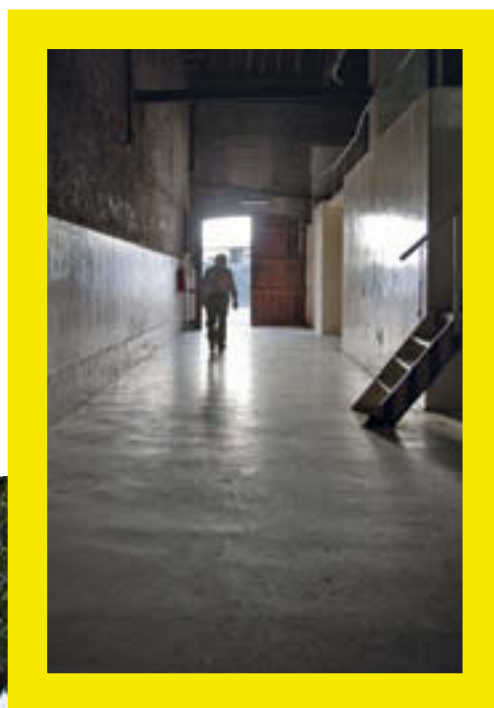
"Neuquénissa porataan öljyä", Guillermo huokaa, "ja öljyrahoja on syötetty viiniteollisuuteen esimerkiksi ilmaisien lainojen muodossa."

Guillermo Barzin tila valmistaa enää ainoastaan laatuviinejä. Tila on harvina-

Guillermo Barzilla on sadan vuoden perspektiivi patagonialaisiin viineihin. Barzin tilalla käytetään yhä alkuperäisiä sementtisammioita. "Jos perustaisin tilan tänään, tekisin luultavasti yhä samat ratkaisut", vertaa Guillermo.



Guillermo Barzi on määrätietoisesti vienyt alueen kehitystä kohti laatuviinejä – kehitys, jota Hans Vinding-Diersin ja Piero Incisan kaltaiset viljelijät jatkavat.



Andien ja Malbecin maa

Pirkko Koivu, kuva iStock

Ilman Andien vuoristojonoa tuskin olisi argentiinalaisia viinejäkään.

Kuivassa Argentiinassa keinokastelu on viinitarhoilla välttämätöntä, ja

lumihuippuisten vuorten sulamisvedestä saadaan elintärkeä kasteluvesi. Vuoristo vaikuttaa toisellakin tavalla: se luo korkeuseroja, joista viinintuottajat ovat hyvin kiinnostuneita.

Mitä korkeammalle merenpinnasta nousee, sitä viileämpää on ja sitä suurempia ovat päivän ja yön lämpötilanvaihtelut. Korkeassa ilmanalassa kasva-
neista rypäleistä tulee syvän värisiä, aromikkaita ja hapokkaita. Viime vuosien trendi on ollut, että tarhoja on istutettu koko ajan ylemmäksi.

”Meille korkeus on yhtä tärkeä ellei tärkeämpi tekijä viinin luonteen kannalta kuin maaperä. Tuottajat tekevät nyt koeistutuksia eri korkeuksiin arvioidakseen, miten tarhan korkeus merenpinnasta vaikuttaa rypäleisiin”, kertoo Euroopan aluejohtaja **Andrew Maidment** Argentiinan viinintuottajien kattojärjestöstä Wines of Argentinasta.

Argentiinalaiset tuovat mielellään esiin eri tuotantoalueidensa eroja. Andrew Maidment nostaa esimerkiksi Malbec-rypäleen, jonka tyyli vaihtelevat erittäin täyteläisestä ja voimakkaasta raikkaaseen ja eleganttiin.

”Maista kokeeksi malbec-viinejä eri alueilta: yksi viini Salta alueelta pohjoisesta, toinen Mendozasta maan keskiosista ja kolmas Patagonian alueelta etelästä. Erot ovat selviä. Maaperä ja ilmasto on näillä alueilla erilainen ja korkeudet vaihtelevat 2 000 metrillä 300 metriin merenpinnasta.”

Maaailman viidenneksi suurimman viinintuottajamaan viineistä suurin osa, yli 80 prosenttia, tulee maan keskiosista Mendozasta, mutta uusia alueita haetaan erityisesti Argentiinan eteläosien viineiltä alueilta.

”Uusin alue on Patagonia ja uudempia projekteja on La Pampassa, joka ei perinteisesti ole viinialuetta”, Andrew Maidment kertoo.





"Patagonia on väkevän luonteen maa. Upea, tuulinen, valtava, asumaton, karu, kaunis maa, joka tuottaa aivan omanlaisensa aromit."

Piero Incisa della Rocchetta on pien-
viljelijä suuren
maailman tyyliin.
Hän on tuonut
Euroopasta muka-
naan tinkimättömän
intohimon pinot
noiriin.

Myös Piero Incisa
della Rocchetta
valmistaa viininsä
mahdollisimman
vähin konein.
Viinit valmistetaan
rakennuksessa,
jonka paanumainen
seinärakenne tekee
koneellisen ilmastoin-
nin tarpeettomaksi.



Ihminen osana terroiria

Kun puhutaan
viinin *terroirista*
maa-perän, maaston ja
ilmasto-olosuhteiden
yhdistelmänä,
unohdetaan yhtälöstä
usein ihminen. Viljelijä
muokkaa lopputulosta
lakkaamatta ajatuksil-
laan, mieltymyksillään,
temperamentillaan ja
tunteillaan.

suus paitsi Patagoniassa, myös Argenti-
nassa – satavuotiaita sukutiloja on koko
maassa vain viisi tai kuusi.

Mutta enää Guillermo ei ole yksin aja-
tuksineen.

Ranskalaista runoutta

Hans Vinding-Diers on ylvään Bordeaux'n
kasvatti ja armoitettu viinintekijä toisessa
polvessa – hän jalostaa viiniksi kaksi satoa
vuodessa maailman eri kolkilla ja on yksi
maailman arvostetuimmista asiantuntijois-
ta. Hän voisi ryhtyä tuottamaan menestyvää
huippuviiniä missä vain.

Mitä ihmettä hän tekee Patagoniassa?
Kysymys varmastikin paistaa otsastani, sillä
Hans vastaa ennen kuin olen ehtinyt avata
suutani.

"Täällä ei koskaan sada", hän sanoo hy-
myillen.

Kommentista tekee erityisen hassun se,
että olemme juuri värjötelleet parkkipai-
kalla puolisen tuntia odotellen että mas-
siivinen kuuro viiriäisenmunan kokoisia



rakeita lakkaisi pommittamasta auton kattopeltejä. ”Oikeasti”, sanoo Hans sinnikkäästi. ”Täällä ei sada, ei ole tauteja, ei viinikirvaa, ei mitään ongelmia – paikka on ideaalinen orgaaniselle viljelylle.”

Vähän myöhemmin hän vastaa kysymykseeni tyhjentävämmin. Hän tuli Guillermino Barzille konsultoivaksi enologiksi. Siellä hän maisteli tilan kontrollipulloja menneiltä vuosikymmeniltä ja hämmästelä niiden harvinaisia ominaisuuksia.

”Tajusin, että alueella on uskomaton potentiaali tuottaa hienoja viinejä.”

Ennen pitkää hän törmäsi hylättyyn viinitilaan, jonka vanhimmat Malbec- ja Merlot- ja Pinot Noir -köynnökset olivat 1930-luvun alusta. Hän osti tilan ja kunnosti sen. Lisäksi hän osti aavikolta lisää maata, missä ei ollut viljelty mitään – vieläpä siltä puolelta jokea, jonne nerokas painovoimalla toimiva kastelu ei ulotu. Joku voisi pitää häntä hulluna.

”Mutta täällä on muutamia asioita joita ei ole muualla”, Hans puolustautuu. ”Puhdas ilma. Ja puhtaan, Andeilta tulevan veden voimakas mineraalisuus”, hän luettelee. ”Ja puhdas auringonvalo.”

Itseltäni viimeinen, kaikista olennaisin kasvin toimintaan vaikuttava tekijä olisi helposti unohtunut. Mutta ei Hansilta. Teknisessä viinin tekemisessä Hans edustaa oppineisuuden huippua. Siltä tiedän hänen joskus sanoneen, että kun





Vähäsateisuudesta on myös etua viinintuottajille. Kuivassa ilmalalassa kasvitautit eivät leviä, joten niitä ei myöskään tarvitse torjua ruiskutuksin. Viljelijöiden suurimmat huolet ovat Mendozassa rakeet, viileällä Patagonian alueella puolestaan hallat.

Hans Vinding-Diersin vaimo, *Noemi Marone Cinzano*, sattuu olemaan Pieron serkku. Hansin Guillermolle tekemää pinot noiria oli kerran tarjottu sukuillallisella New Yorkissa.

”Olin saman tien koukussa”, myöntää Piero. ”Mene-
tin yöneni.”

Piero osti aluksi Hansin löytämän vanhan viinitilan kaikki Pinot Noir-palstat.

”Köynnökset ovat vanhempia kuin Romanée-Contilla”,

Piero vertaa Burgundin ylpeyteen. Vanhat kasvit tuottavat maltillisen määrän rypäleitä, joiden tanniinit ovat pehmeämpiä. Ja Piero todella pitää huolta kasveistaan – puutarhaa muistuttava tila tunnetaan koko laakson kauneimpana.

”Perhoset, linnut ja mehiläiset ovat palkanneet ja viihtyvät”, Piero selittää, ”sillä tila on puhdas.” Farmilla on myös ankoja, vuoja ja sikoja kompostin tarpeisiin. Epätodellinen idylli jatkuu myös tuotannossa – kaikki toimii painovoimalla, ja jos tuuli esimerkiksi on tehnyt rypäleistä tavallista paksunahkaisempia, ne poljetaan murskaksi jalan.

”Tavoitteena on saada palsta pulloon mahdollisimman vähällä tapahtumiin puuttumisella”, Piero linjaa. Hän, kuten Hanskin, vannoo terroirin nimeen.

Pieron paradoksi on, että hän tekee viiniä samalla nöyrän pienviljelijän asenteella, joka on tehnyt Burgundista herkullisimman tilkkutäkin maailman viinikartalla. Toisaalta hän myöntää, että nykymaailmassa vain rikkailta on varaa tehdä asioita tinkimättömästi.

Lopputuloksena on, kuten odottaa saattaa, ainutlaatuinen. Pieron vanhojen köynnösten rypäleistä tekemä patagonialainen pinot noir on yllättävä mutta upea viini – rakenne on ryhdikäs mutta kirkkaan vivah-teikas, viinissä on valtavasti voimaa ilman minkäänlaista raskautta.

”Tästä tulee vielä upeaa viiniä”, Piero lupaa, ja nostaa hymyillen sormensa pystyyn varauksen merkiksi.

”Sadan vuoden päästä ” ©

pitää köynnöksistään oikein hyvää huolta, niin kellarin puolella viinit tekevät melko lailla itse itsensä. Niinpä hän hääriikin kompostinsa parissa – täällä ei sumuteta köynnöksiin kemikaaleja tai käytetä keinolannoitteita, eikä rypäleiden korjuuseen käytetä koneita.

Hansia kuunnellessa tulee hyvä olo. Tulee myös mieleen, että Patagonialla on pakko olla jokin maaginen voima, joka vetää puoleensa näitä intohimoisia, tinkimättömästi hyvälle viinille omistautuneita ihmisiä. Hans ei nimittäin myöskään ole yksin.

Burgundilainen idylli

”Alueen potentiaali on vielä suurelta osin hyödyntämättä”, täryyttää *Piero Incisa Della Rocchetta*. Jos Hans vaikuttaa elämäntaiteilijalta, Piero Incisa on viinimaailman rock-tähti. Sassicaiaa tuottavan perheen keulakuvana tunnettu nuorimies on syntynyt viiniä suonissaan, hänen suvussaan sitä on viljelty kirjaimellisesti tuhat vuotta. Hän voi mainita sukulaisikseen kaksi pyhimystä ja muutaman paavin.

Ja tässä hän nyt on kädet kyynärpäitä myöten kompostiläjässä, ihastelemassa tilanhoitajansa kanssa miten raikasta mul-
taa naapurilta ostetuista lantatonneista on syntynyt.

Mitä oikein tapahtui?

”Se oli tavallaan Hansin vika”, Don Piero sanoo.

Alkon asiakasneuvonta on vastannut asiakkaiden erilaisiin kysymyksiin reilun kymmenen vuoden ajan. Viimeisen vuoden aikana asiakkaat ovat ottaneet yhteyttä asiakasneuvontaan noin 15 000 kertaa.

Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

Asiakasneuvonnassa käsitellään kaikki asiakkaiden palautteet ja ratkotaan tuotteisiin ja tilanteisiin liittyvät pulmat. Palautteet ja kysymykset käsitellään heti tai niihin pyritään etsimään vastaus muutaman päivän kuluessa.

Eniten asiakkaamme kyselevät tietoa tuotteista, esimerkiksi hintaa, saatavuutta, ominaisuuksia ja ruokajuomaneuvontaa, kertovat Alkon asiakasneuvonnan **Helena Mattila** ja **Raisa Huuhtanen**. Asiakkaat esittävät runsaasti tuotetoiveita, jotka välitetään osto-osastolle pohdittaviksi. Kysymykset liittyvät usein myös Alkon toimintaan ja historiaan.

Tässä muutama asiakkaita viime aikoina askarruttanut kysymys:

"En löydä alkoholi-juomien kalori-määriä mistään. Alkon nettisivuilla tai pullojen etiketeissä voisi hyvin ilmoittaa paljonko desilitrassa on kaloreita."

Kiitos tiedustelustasi. Kaikkien alkoholijuomien, jotka nettisivuillamme näytetään, siis mietojen korkeintaan 22% alkoholia sisältävien juomien, ener-

giapitoisuus kilokaloreina ja kilojouleina kerrotaan tuotekorteilla. Voit mielellään vaikka soittaa tänne asiakasneuvontaan. Jos et löydä tietoa, niin katsotaan yhdessä.

Lainsäädännöstä johtuen väkeviä juomia ei voi näyttää netissä. Alkoholi-juomissa pätee kuitenkin nyrkkisääntö: mitä enemmän alkoholia ja sokeria, sitä enemmän energiaa.

Asiakasneuvojamme

auttavat sinua mielellään

- Ota yhteyttä soittamalla neuvontanumeroon 020 711 711 (arkisin klo 9–16).
- Tai lähetä sähköpostia osoitteeseen palaute@alko.fi.
- Internetsivuilla on palauteosio osoitteessa www.alko.fi.
- Tai lähetä kirje/kortti osoitteella Alko Oy, Asiakaspalautteet, PL 33, 00181 HELSINKI.

Kysy, kommentoi, anna palautetta rohkeasti, sillä pienikin asia on yhteydenoton arvoinen.



Raisa Huuhtanen ja Helena Mattila palvelevat luurit korvillaan Alkon asiakasneuvonnassa arkipäivisin yhdeksästä neljään.

"Haluaisin ostaa tänä vuonna syntyneelle lapselleni 18-vuotistai ylioppilasjuhliin samppanjaa, tietenkin siis tämän vuoden. Katsoin että sopiva samppanja, joka nyt on myynnissä, on vuodelta 2000. Pitäisikö minun olla asialla vuoden päästä? Säilyykö samppanja 18 vuotta?"

Kiitos viestistäsi, jossa tiedustelit vuoden 2010 samppanjaa. Eri samppanjatalojen samppanjat tulevat myyntiin hyvin eri ikäisinä. Tällä hetkellä valikoimamme vintage-samppanjat ovat vuosikertoja 1998–2005. Odotella siis pitää ja toivoo, että vuosi 2010

tulee olemaan hyvä vuosi Champagnen alueella. Jos vuodesta tulee todella huono voi olla, että vuosikertasamppanjaa ei tehdä lainkaan. Jos taas vuodesta tulee esimerkiksi vuosien 1996 tai 2002 kaltainen, 18 vuotta ei ole matka eikä mikään laadukkaalle samppanjalle. Reilun viiden vuoden kuluttua voi siis odottaa ensimmäisiä maistiaisiasia tältä vuodelta, ja huipputuotteita 7–13 vuoden kuluttua. ☺



Vuinnia

Koristele keitto tipauttamalla muutamia tippoja löysäksi vatkattua kermaa keiton pinnalle. Vedä cocktailtikulla tipasta raitoja. Rouhi päälle musta- tai valkopippuria.

| Sanna Kekäläinen | kuvat Sami Repo, Juha Salminen ja Pixmac |
| Juomasuosituksat Virpi Raito, Alko |

Astiat ja kuvausrekvisiitta Stockmann (09) 1211, lasit Alko.

Menu

Maa-artisokkakeitto

Crème Ninonin hengessä eli kuohuviinillä viimeistelty juuressokeitto

*Yrteillä kuorrutettua, punaviinimarinoitua hirvenfilettä
vuohenjuustopunajuuria ja sienirisottoa*

Portviinissä keitetyt luumut

ja sitruunalla raikastettua ranskankermää

ruokaan

Viini on jalo aine paitsi lasissa, myös ruoanlaitossa. Se maustaa, mureuttaa, hauduttaa ja viimeistelee ruoat. Valmista syksyinen menu viinillä silaten, marinoiden ja keittäen.

Mustajuurikeitto

crème Ninonin hengessä

3–4 hengelle pääruokana tai
6–8 hengelle alkuruokana

n. 1,2 kg mustajuurtä tai maa-artisokkaa
2 rkl sitruunamehua
2 perunaa
2 pientä salottisipulia
3 rkl voita
8 dl vahvaa kasvis- tai kanalientä
2 dl (kuohu)kermää
(suolaa)
1 tl vastarouhittua mustapippuria

Tarjoiluun

(1 dl löysäksi vatkattua kermää)
n. ¾ dl kuivaa kuohuviiniä tai samppanjaa

1. Kuori ja paloittele juurekset. Nosta ne heti kylmään veteen, jossa on tilkka

sitruunamehua, jotta ne eivät tummu.
2. Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota sipulisilppua voissa kattilassa, kunnes se pehmenee muttei saa väriä. Lisää kattilaan juurekset ja kasvisliemi. Keitä kannen alla kypsiksi, noin 15 minuuttia riippuen pajojen koosta.
3. Soseuta seos sauvasekoittimella kuohkeaksi. Lisää kerma ja anna keiton kiehahtaa. Maista keittoa ja lisää suolaa halutessasi. Rouhi joukkoon mustapippuria. Jos keitto tuntuu liian paksulta, ohenna sitä kasvisliemellä.
4. Annostele keitto lautasille. Valuta päälle halutessasi vatkattua kermää. Avaa kuohuviini ruokapöydässä ja kaada varovasti hieman viiniä varovasti jokaiseen annokseen (huomioi, että viini kuohuu lautasilla). Tarjoile paahdetun leivän kanssa.

Viini

keittiömestarin padassa

Keittiömestari Sami Hiltunen käyttää viiniä monipuolisesti kokkauksessa. Hän on perehtynyt jalon juoman käyttämiseen muun muassa keittokirjassaan *Kokki ja viinikauppias Ranskassa*.

Miehen viimeisin projekti on Suomenlinnan panimoravintolassa ravintoloitsijana ja keittiömestarina, samalla pyörii oma ruoka-alan konsultointifirma.

Miten viiniä käytetään alku-, pää- ja jälkiruoissa?

”Viini kuuluu keittiön perusraaka-aineisiin, varsinkin juhlaruokaa valmistettaessa. Viini tuo ruokiin käyttöyhteyksistä riippuen erilaisia vivahteita, kuten hapokkuutta, hedelmäisyyttä, syvyyttä, täyteläisyyttä, aromikkuutta tai makeutta.

Viiniä voi käyttää monipuolisesti. Alkuruokiin, esimerkiksi keittoihin, viini lisätään alkuvaiheessa, jolloin alkoholi haihtuu pois. Viinin hapot ja hedelmäisyys tuovat kuitenkin aromikkuutensa keittoon. Pieniä määriä viiniä voidaan käyttää sellaisenaan notkeuttamaan ja terävöittämään kylmiä kastikkeita. Samppanjaa tai kuo-

huviiniä voidaan käyttää kuohkeuttamaan keittoja ja kastikkeita juuri ennen tarjoilua. Viinihyttelöissä, jotka ovat oivallisia lisäkkeitä monille ruoille, saa viini maistua itseltään.

Viiniä käytetään useimmiten ja ainakin määrällisesti eniten pääruokiin, kastikkeisiin, patoihin, risottoihin ja pastaan. Tällöin viini pääsääntöisesti keitetään ruoan joukossa tai lisätään joukkoon alkuvaiheessa.

Portviinit, sherryt, madeirat, vermutit sekä muut väkevät ja makeat viinit pääsevät usein parhaiten oikeuksiinsa, kun ne lisätään ruoanlaiton lopussa antamaan vain hieman aromia.”

Koska viini lisätään ruokiin?

”Viini on loistava mureuttaja marenadeissa. Tällöin viini lisätään heti, mutta mausteena käytettäessä, viini lisätään vasta viime tingassa. Useimmiten viini lisätään ruoanlaiton alkuvaiheessa, jotta se kypsyyssään menettää alkoholisuutensa ja maku tiivistyy nesteen haihtuessa.

Etenkin kuumia kastikkeita valmistettaessa viiniä keitetään ensin voimakkaasti kokoon ennen kuin siihen lisätään muita raaka-aineita.”

Miten viini ruoassa vaikuttaa viiniin, jota nautitaan ruoan kera?

”Useimmiten viini ruoassa muodostaa punaisen 'aromilangan' sen kanssa nautittavan viinin välillä. Ruokaan käytetyn viinin määrällä voidaan myös vaikuttaa esimerkiksi hapokkuuteen, jolloin yhteyttä nautittavaan viiniinkin voi säädellä mielensä mukaan. Ruoka on kuitenkin kokonaisuus ja usein enemmän kuin osiensa summa. Viini näyttelee tässä kokonaisuudessa vain yhtä, tosin merkittävää sivuroolia.”

Sami Hiltusen suosikkiviinit ruoanlaitossa



”Käytä ruoanvalmistukseen edullista, mutta hyvää viiniä. Suosin valkoviineissä hapokasta, hedelmäistä ja vain hieman, jos lainkaan tammitettua lajia. Käytän paljon uuden maailman sauvignon blancia, jonka raikkaus ja hapokkuus korostuu kokkauksessa.

Punaviini saa olla nuorta, jopa hieman kireää, täyteläistä

tai keskitäyteläistä mallia. Viineissä ei saisi olla erityisen korostuneita piirteitä, vaan suhteellisen neutraalit perusviinit toimivat parhaiten. Suosin sopivasti voimaa, hedelmää ja syvyyttä sisältävää viiniä.

Pääasia on kuitenkin että viini on teknisesti kunnossa. Viinin virheet, esimerkiksi korkkivika, siirtyvät ruokaan ja maistuvat varmasti läpi.

Risotot ovat lempiruokaani. Niihin käytän suhteessa melko runsaasti valkoviiniä. Viinin tuoman hapokkuuden kompensoin sitten reilulla parmesaani- ja voipläjäyksellä.

Tummat pataruoat kuuluvat myös ruokavaliooni. Tällöin käytän nesteenä 50/50-suhteessa punaviiniä ja lihalientä. Kypsennyksen jälkeen liemi pitää vielä tiivistää kokoonkeittämällä, jotta saadaan maksimaalisen aromikas kastike.”

Yrteillä kuorrutettua,
**punaviinimarinoitua
hirvenfileetä,**

vuohenjuustopunajuuria ja sienirisottoa

6 hengelle

n. 800 g hirven- tai härän sisäfileetä
suolaa, mustapippuria

Marinadi

1 porkkana
1 pieni punasipuli
4 valkosipulinkynttä
3 rkl hienonnettua (lehti)persiljaa
muutama oksa timjamia
2 laakerinlehteä
muutama kokonainen valkopippuri
4 dl punaviiniä
1 dl öljyä

Paistamiseen: voi-öljyseosta

Yrttitahna

n. 3 dl hienonnettuja yrttejä, esim. lehtipersiljaa, timjamia
ja basilikaa

n. ½ dl oliiviöljyä

1. Kuori ja viipaloi porkkana ja sipulit. Yhdistä kaikki marinadin aineet. Anna lihan maustua marinadissa noin vuorokauden ajan viileässä. Kääntelee lihaa muutaman kerran maustumisen aikana.
2. Tee yrttitahna. Mittaa yrtit ja öljy kulhoon. Soseuta sauvasekoittimella karkeahkoksi tahnaksi. Lisää tarvittaessa öljyä.
3. Ota liha huoneenlämpöön noin tuntia ennen valmistusta. Mausta filee suolalla ja mustapippurilla. Lämmitä uuni 150 asteeseen. Paista fileen pintaan kaunis väri pannulla voi-öljyseoksessa. Työnnä lämpömittari fileen paksuimpaan kohtaan ja paista uunivuoassa uunin keskitasolla kunnes mittari osoittaa 55 astetta. Levitä päälle yrttitahna ja jatka paistamista, kunnes mittari osoittaa 58 astetta. Tällöin filee on medium. Kääri filee folioon ja peitele keittiöpyyhkeellä. Anna lihan vetäytyä noin 15 minuuttia. Leikkaa viipaleiksi ja tarjoile risoton ja vuohenjuustopunajuurien kanssa.

Lihan kypsyyys

Raaka: 50–55 astetta

Medium: 55–60 astetta

Kypsä: 65–70 astetta

Paras risotto on rakenteeltaan puuromaisen löysää. Huomioi, että risotto jähmettyy juuston lisäämisen ja jäähtymisen ansiosta.



Mustajuurikeiton kumppanina juh-
lava juomavalinta on raikas, hedel-
mäinen ja elegantti *blanc de blancs*
-samppanja.



Hirvifleen italialaishenkistä
yrttimaailmaa täydentävät
täyteläiset ja kypsät *chianti-*
punaviinit. Myös *australialai-*
sia eukalyptuksenaromisia
Shiraz-rypäleestä valmis-
tettuja *punaviinejä* kannattaa kokeilla.
Oluista tummat lagerit tai täyteläiset
porterit korostavat hirvenlihan riistaisia
makuelementtejä.

Portviiniluumuille hedelmäisen ja pähki-
näisen lisän tuovat *tawny-portviinit*.

Syksyn upein
jälkiruoka, port-
viinissä keitetyt
luumut, valmistuvat
todella vaivattomasti.
Niiden kumppanina
tarjoillaan sitruu-
nalla raikastettua
ranskankermää.





Vuohenjuusto-punajuuret

6 hengelle lisäkkeenä

1,2 kg punajuuria
muutama oksa timjamia
1 tl suolaa
1 rkl juoksevaa hunajaa
1 rkl öljyä

noin 100 g vuohenjuustoa (chèvre) isosta tangosta

1. Pese punajuuret ja keitä kypsiksi suolalla (noin 1 tl suolaa/1 l vettä) maustetussa vedessä, noin 45 minuuttia. Keittoaika riippuu punajuurien koosta. Kokeile kypsyyttä tikulla tai haarukalla.

2. Kaada keitinvesi pois. Kuori ja lohko punajuuret kuumina. Laita lohkot uunivuokaan. Ripottele pinnalle timjamia ja suolaa. Valuta päälle hunajaa ja öljyä.

3. Murustele päälle vuohenjuusto. Paisa 200-asteisen uunin ylätasolla noin 15 minuuttia tai kunnes punajuuret ovat lämpimiä ja juusto on saanut värin.

Vinkki:

Kasvisyöjän syksyinen pääruoka syntyy vuohenjuustopunajuurista ja ilman pekonia valmistetusta sienirisotosta. Esimerkiksi savustettu tofu korvaa mainiosti lihan.

Sienirisotto

6–8 hengelle lisäkkeenä,
4 hengelle pääruokana

n. 4 dl puhdistettuja tatteja, suppilovahve-
roita tai mustia torvisieniä
1 salottisipuli
(muutama viipale pekonia)
1 rkl hienonnettua lehtipersiljaa
2 rkl öljyä
1 dl kuivaa valkoviiniä
5 dl risottoriisiä
noin 1 l kuumaa kasvislientä
mustapippuria, suolaa
50 g pehmeää voita
1 ½ dl parmesania raastettuna

1. Paloittele sienet sopiviksi suupaloiksi. Kuori ja hienonna sipuli. (Kuutioi pekoni). Kuullota niitä lehtipersiljan kanssa pannulla öljyssä muutaman minuutin ajan. Lisää sienet ja jatka paistamista muutama minuutti. Kaada joukkoon valkoviini ja anna sen haihtua lähes kokonaan. Lisää riisi ja paista sitä hetki.

2. Kaada pannulle kuumaa kasvislientä kauhallinen kerrallaan, koko ajan seosta sekoitellen. Lisää seuraava kauhallinen, kun edellinen on lähes kokonaan imeytynyt. Keitä seosta välillä sekoitellen ja lientä lisäillen. Risoton kypsyminen kestää noin 15–18 minuuttia. Mausta lopuksi mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla. Nosta pannu levyltä ja sekoita joukkoon voi ja puolet juustoraasteesta. Koristele lopulla juustoraasteella. Tarjoile heti.

Vinkki:

Voit halutessasi lisätä risottoon hienonnettuja yrttejä, kuten ruohosipulia tai kirveliä.



Portviiniluumut

ja sitruunainen ranskankerma

6 annosta

1 ½–2 dl sokeria
6 dl portviiniä
2 kanelitankoa
3 tl raastettua (luomu)sitruunankuorta
2 rkl sitruunamehua
12 luumua tai viikunaa
muutama oksa rosmariinia
Tarjoiluun: rouhittua pistaasia

1. Mittaa sokeri, viini ja kanelitangot kattilaan. Anna seoksen kiehahtaa ja lisää sitruunamehua ja -kuori. Keitä seosta keskilämmöllä noin 15 minuuttia tai kunnes se muuttuu paksummaksi ja aavistuksen siirappiseksi.

2. Puolita luumut ja poista kivet. Lisää luumut ja rosmariini liemeen. Jatka kypsennyksiä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Varo etteivät luumut kiehu rikki.

3. Tarjoile lämpimät luumut maustetun ranskankerman tai kermavaahdon kanssa. Ripottele päälle rouhittua pistaasia.

Sitruunainen ranskankerma

2 prk (à 200 g) ranskankermaa
n. ½ dl (tai maun mukaan) tomusokeria
2 tl raastettua (luomu)sitruunankuorta

Yhdistä aineet ja anna makujen tasaantua viileässä 15 minuuttia ennen tarjoilua. ☺

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 hintahaa-rukan 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.

Tilkka

| Pirkko Koivu | kuvat Pirkko Koivu, iStock ja Pixmac |

luomuviiniä, kiitos!

Huomaa
vihreä Luomu-
tunnus hyllyn
reunassa.

Luonnonmukaisuus
kiinnostaa kuluttajia,
ja myös luomuviinien
valikoima kasvaa
koko ajan Alkossa.

Kiinnostus luomutuotteita koh-
taan on kasvanut, ja tämä näkyy
viinien menekissä. Myös luomu-
viinien valikoima laajenee.

Arkikielessä luomuviineiksi
kutsutut juomat eivät kirjaimellisesti ole
luomuviinejä, vaan niillä tarkoitetaan luon-
nonmukaisesti kasvatetuista rypäleistä tehtyjä
viinejä. Sadonkorjuun jälkeen viinit käyvät
läpi saman valmistusprosessin kuin muutkin
viinit, ja säilyvyyttä parannetaan rikkidioksi-
dilla. Luomuviini ei siis ole rikitöntä.

Luonnonmukaisilla viljelmillä kemi-
alliset torjunta-aineet ja lannoitteet on
korvattu luonnonmukaisilla aineilla ja
mekaanisilla menetelmillä. Lannoituk-
seen käytetään esimerkiksi kompostia
ja köynnösten juurilla viljellään erilaisia
katekasveja. Tuhohyönteisiä torjutaan
niiden luontaisten vihollisten kuten
leppäkerttujen avulla.

Perinteistä viljelyä

Luomuviljelyssä ei ole mitään kummal-
lista, sanoo *Joan Cusiné Carol* espanjalai-
selta Parés Baltalta. Hän edustaa nuorta
polvea viiniperheessä, joka omistaa kol-
me viinitilaa.

”Olemme tehneet vuodesta 1790 luo-
muviinejä. Näinhän rypäleet on aina ennen
tuotettu, ilman kemiallisia aineita.”

Penedésin alueella sijaitsevan Parés Bal-
tàn tarhoilla lampaat päästetään tarhalle
sadonkorjuun jälkeen. Lampaat syövät alus-
kasvillisuutta ja samalla lannoittavat maata.





"Myös joissakin tilamme viineissä on timjamin aromia", Joan Cusiné Carol kertoo.

"Mehiläiset auttavat pölytystä. Kasvillisuus on monipuolista ja timjamia kasvaa paljon", Joan Cusiné Carol kertoo.

Kiinnostus luomua kohtaan vaihtelee maittain. Joan Cusiné Carol sekä ranskalainen, Jean Marc Brocardin viinitarhoista vastaava Julien Brocard kertovat, että Espanjassa ja Ranskassa luomu ei ole erityinen myyntivaltti, eivätkä tuottajat välttämättä korosta olevansa luomutiloja.

Julien Brocard on mennyt askeleen eteenpäin ja on biodynaamisen viljelyn kannattaja. Osa suuren tuottajan tarhoista hoidetaan biodynaamisin menetelmin. Kaikki alkoi kokeiluna yhdellä Chablis'n tarhalla, jota Julien sai hoitaa näkemystensä mukaan.

Biodynaamisessa viljelyssä hyödynnetään taivaankappaleiden liikkeitä ja tarhoilla käytetään preparaatteja, luonnon aineista tehtyjä valmisteita.

"Lisäämme maahan palanutta lehmän lantaa. Se lisää orgaanista ainetta maaperään, ja juuristo kasvaa tiheämmäksi", Julien Brocard kertoo.

Luomuviinin määritelmä yhtenäistyy

EU:ssa on yhtenäiset säännöt luomurypäleiden viljelylle, mutta ei luomuviinien valmistukselle. Sen sijaan Euroopan eri maissa on luomuviineille omia sertifikaatteja, joissa asetetaan sääntöjä myös viininvalmistukselle.

EU:n luonnonmukaisen tuotannon komitea valmistelee nyt yhtenäisiä sääntöjä myös viinien valmistusmenetelmille, jolloin viinejä voitaisiin virallisesti kutsua luomuviineiksi. Iso kysymys on viinien rikkidioksidipitoisuus ja sen raja-arvot. Rikitön viini ei säily, mutta eri tuottajamaissa on eriäviä näkemyksiä sopivasta rikkipitoisuudesta.



"Luomusta ollaan eniten kiinnostuneita Yhdysvalloissa, Kanadassa ja Skandinaviassa", Julien Brocard toteaa.

Iso trendi

Luomu ja kestävä kehitys ovat maailmalla iso trendi. "Monet tuottajat ottavat huomioon kestävä kehityksen, säästetään esimerkiksi vettä ja energiaa", kertoo Alkon viinien tuoteryhmäpäällikkö Petri Aalto.

Viinitilalta kestää kolme vuotta sertifioida tuotanto luomuksi. Kaikki tuottajat eivät välttämättä hae sertifikaattia, vaikka harjoittaisivatkin luonnonmukaista tuotantoa.

Alkossa luomutunnuksella myytäviltä viineiltä vaaditaan todistus siitä, että ne on tuotettu luonnonmukaisesti. Sekä biodynaamiset että luomuviinit tunnistaa vihreästä Luomu-tunnuksesta hyllyn reunassa.

Luomun ja kestävä kehityksen suosio näkyy myös oluiden kysynnässä, kertoo oluiden ja siiderien tuoteryhmäpäällikkö Mika Kauppinen Alkosta.

Luomuoluita löytyy Alkon valikoimista tällä hetkellä muutamia, ja tämän vuoden aikana valikoimaa kasvatetaan. Myös väkevien tuotteiden luomutarjontaa on tarkoitus laajentaa. ©

Olutta käsityönä

Kotimaiset pienpanimot

Eri puolilla maata toimivat pienpanimot ovat luonteeltaan paikallisia ja innovatiivisia yrityksiä. Niiden koko vaihtelee yhdestä muutamaa kymmeen työntekijään. Tuotteet valmistetaan pääosin käsityönä, raaka-aineissa korostuvat kotimaisuus ja laadukkuus. Pienpanimoille on suotu verohelpotuksia, mikäli vuosituotanto jää alle 200 000 litran. Niinpä moni panimomestari miettii tarkkaan rajan ylittämistä – jos sen yli mennään, pitää tehdä reilusti enemmän olutta. Alan edunvalvojana Suomen Pienpanimoliitto pyrkii löytämään kotimaisen oluttyölin ja vaalimaan valmistusperinnettä.

Lue lisää
oluesta
ruoanlaitossa
sivulta 47.

Pieniä oluentekijöitä yhdistää käsityövaltaisuuden lisäksi kokeilunhalu.

Malmgårdin Panimo syntyi reilu vuosi sitten, kun Savonlinnassa vuodesta 2002 toiminut Huvila siirtyi Pernajaan. Kreivi Johan Creutz halusi hyödyntää Malmgårdin kartanon luomuviljaa ja tiloja. Alun perin ei oluenpano ollut aikeissa, mutta Tuorlan pienpanimo- ja tislekurssilla opettaneen Huvilan panimomestarin Tuomas Markkulan tapaaminen muutti asiat.

”Tuomas oli innostava opettaja. Kun speltti tuli kuvioon, pyysin, että Tuomas tulisi meille tekemään speltistä olutta”, Creutz kertoo.

Malmgårdin kartanossa on lisäksi oma lähde. Tulevaisuudessa ohra-, speltti- ja muinaisvehnäpeltojen kupeessa hulmuu myös humala. Haaveena on, että lähivuosina kaikki raaka-aineet ainakin yhteen olueen saataisiin tiluksilta.

Rouhittua spelttiä käytetään mausteena ensimmäisessä Malmgårdissa syntyneessä oluessa Dinkelissä, johon se tuo kuivan, pähkinäisen makuuvahteen. Vehnällä pehmennetään mietoa Blond Alea, joka on vahvan Belgen pikkusisko.

”Blond Aleen tuovat sitrusmaisuutta sekä belgialainen hiiva että neljä amerikkalaista humalaa, joilla keiton loppuvaiheessa tehtävä aromihumalointi lisää tuoksua ja makuja. Halusin näyttää, että oluen vahvuus ei välttämättä kerro sen maukkaudesta”, Markkula kertoo.

Panimo tekee pintahiivaoluita. Prosessi on perinteinen, ja lopuksi oluen annetaan kypsyä tankissa vähintään neljä viikkoa, jotta se ehtii kirkastua. Kaikki Malmgård- ja Huvila-nimillä myytävät oluet ovat suodatamattomia. Kerralla keitetään 2 000 litran

erä. Pernajaan muuton myötä panimon vuosituotannossa tähdätään 200 000 litraan.

Vaikka haaveissa siintele täysin malmgårdilaisen oluen pano, saattavat luomumallastamisen ja humalan kasvattamisen haasteet viivästyttää sitä. Suunnitelmissa oleva tilan omenoista tehty siideri saat- taakin ehtiä markkinoille ensimmäisenä sataprosenttisesti tilan sadosta tehtynä tuotteena.

Panimoperinteet 2000-luvulle viritettyinä

Vakka-Suomen Panimon panimomestari Jani Vilpas suodatti toukokuun lopussa juhannukseksi kauppoihin aiotun koivu- unlehtioluensa, Prykmestar Suvin. Miten koivuvaromi vangitaan lasiin?

”Mäskäysvaiheessa meillä oli parimetrisiä koivuvastoja kattilan täydeltä. Keittovaiheessa panimoon levisi tuoreen koivun tuoksu, kuin olisi saunassa istunut ja vastonut”, Vilpas kuvailee.

Koivuunlehtiolut kertoo kokeilunhaluisesta oluentekijästä. Uudenkaupungin asukkaat ovat ottaneet panimon avosylin vastaan. Osansa lienee olutperheen nimellä; prykmestar on paikallista murretta ja tarkoittaa panimomestaria.

Kun Vakka-Suomen Panimo aloitti ke- vällä 2008 oluenteon, syntyi ensimmäisenä vuonna 60 000 litraa olutta. Tänä vuonna tuotanto on kolminkertainen.

”Meillä yksi keitto on tuhat litraa. Teemme kokeilumielellä erilaisia oluita, eri raaka-aineista. Voimme ottaa riskejä ja tehdä rohkeita oluita”, Vilpas kuvaa pienen skaalan mahdollisuuksia.

Berliinin teknillisestä yliopistosta panimomestariksi valmistunut Vilpas on valmistanut muun muassa tyyli- puhdasta

Pienpanimoliiton jäsenyritykset

Hollolan Hirvi, Hollola
www.hollolanhirvi.fi
Huvilan panimo, Savonlinna
www.panimoravintolahuvila.fi
Keudan Panimo,
Keski-Uudenmaan ammattiopisto
www.keuda.fi/panimo
Koskipanimo ja Panimoravintola Plevna,
Tampere, www.plevna.fi
Kuninkaankartanon Panimo, Tammela
www.mustiala.hamk.fi
Laitilan Wirvoitusjuomatehdas, Laitila
www.laitilan.com
Lakeuden Panimo, Seinäjoki
www.mallaskoski.fi
Lammin Sahti, Lammi, www.sahti.fi
Malmgårdin Panimo, Pernaja
www.malmgard.fi
Nokian Panimo, Nokia
www.nokianpanimo.fi
Panimo & Tislaamo Teerenpeli,
Lahti ja Helsinki, www.teerenpeli.com
Panimoravintola Beer Hunter's, Pori
www.beerhunters.fi
Panimoravintola Bruuveri, Helsinki
www.bruuveri.fi
Panimoravintola Koulu, Turku
www.panimoravintolakoulu.fi
Ravintola Perhon Panimo, Helsinki
www.perho.fi
Saimaan Olut, Lappeenranta
www.saimaanolut.fi
Suomenlinnan Panimo, Helsinki
www.panimo.com
Vakka-Suomen Panimo, Uusikaupunki
www.vasp.fi
Varsinais-Suomen Maaseutuoppilaitos,
Piikkiö, www.v-smol.fi
(ei kaupallista toimintaa)
Ålands Bryggeri, Godby, Åhvenanmaa
www.stallhagen.com

Italialaiset luovat uutta olutkulttuuria

Alkon oluiden ja siiderien tuoteryhmäpäällikkö **Mika Kauppinen** tutustui keväällä Italian vahvaan pienpanimobuumiin oppiakseen ymmärtämään meneillään olevaa italialaisten käsityöoluiden renessanssia.

”Halusin nähdä, mitä Suomessakin voisi tapahtua ja kaivaa esiin tekijöitä, joilla olutkulttuuria voitaisiin meilläkin edistää.”

Kauppisen kohtaamat oluentekijät ovat nykyajan da vincejä.

”Oluentekijät kokeilevat ja luovat uutta ennakkoluulottomasti, intohimoisesti. Kun panimoiden määrä on kehittynyt kymmenessä vuodessa muutamasta kymmenestä liki kolmeensataan, mahtuu joukkoon monenlaisia tekijöitä. Jotkut ovat hyvin tarkkoja prosessissa ja taitavat oluenvalmistuksen, osalla on enemmän intoa kuin taitoa.”

Luovuutta italialaisissa pienpanimoissa käytetään myös humalan kanssa leikitellessä. Monesti oluet humaloidaan rohkeasti käyttäen useita humalalajikkeita. Tyypillisen pippurisen ja mausteisen maun salaisuudeksi paljastuivat uusiseelantilaiset humalat, joita Italiassa usein suositaan.

Ilakointi jatkuu pullo- ja etikettidesignissa, jota Kauppinen kuvailee herkulliseksi.



”Vaikka kaikessa näkyy rohkeus ja revittely, on italialaiseen kulttuuriin sisäänkirjoitettu hyvännäköisen tavoittelu, la bella figura, aina mukana. Tuotteiden tulee soveltua pakkausilmeeltään myös ruokapöytään ja arvokkaampaankin tilaisuuteen”, Kauppinen makustelee.

Design-vaihto italialaisten kanssa voisi olla kahden-suuntaista, sillä Kauppisen mukaan oluentekijät arvostivat myös pohjoismaisten pienpanimoiden designia.

Kauppiselle syntyi Italiassa vahva tunne siitä, että olutkulttuuria viedään parhaiten eteenpäin ruokakulttuurin avulla. Nuorekas ja trendikäs uusi sukupolvi haluaa erottautua valinnoillaan ja nauttii rennosta oluiden maailmasta.

”Viini on Italiassa paikallista, mutta olut kansallista. Se yhdistyy erilaisiin ruokiin kautta koko makupaletin.”

Panimoravintoloissa on tarjolla ruokaa, tyypillisimmillään antipastoja ja pieniä pasta-annoksia, josta yhdessä oluiden kanssa syntyy mainio oluen ja ruoan liitto. Toscanassa syötiin paikallisia herkkuja vasikasta eri salameihin, pastaa ja juustoja panimon belgettyylisten oluiden kanssa. Piemontessa panimoravintolassa odotti kokonaisvaltainen elämys, jossa kuuden ruokalajin illallinen oli rakennettu oluiden ehdoilla.

Saksasta oppinsa ammentaneet italialaisten käsityöoluiden pelle pelottomat kunnioittavat perinteitä, mutta eivät anna niiden häiritä. Oluttyylienkään kanssa ei juututa vanhaan, vaan kehitetään uusia.

”Italiassa korostuvat intohimo, taiteilijasieluisuus ja oluiden moninainen kirjo. Oluiden hienous on humalalla leikittely ja halu rikkoo raja-aitoja”, Kauppinen summaa.

*Teemme
kokeillen erilaisia
oluita, eri
raaka-aineista.*

savuolutta, schwarzia, pilsia, vehnäolutta ja pale alea. Prykmestar SavuKataja valittiin viime vuonna Helsinki Beer Festivalin vuoden olueksi.

”Kotimaisen oluen tarjonta on monipuolistunut parissa vuodessa. Suunta on kokeilullisempiin oluihin. Meillä uutuuk-
sia syntyy koivunlehtioluen tyyliin. Kokei-
lujen myötä luomme ehkä samalla uusia
trendejä”, Vilpas kuvailee.

Olutkulttuurin kehittyminen näkyy
myös asiakkaiden kokeilunhaluna. Vilpasta
ilahduttaa etenkin, että lähiruoka ja paikal-
lisuus nostavat päätään.

Panimoravintolassa toimii mikropanimo

Oluentekoa Porissa jatkaa 1990-luvun lo-
pulla toimintansa aloittanut Beer Hunter’s
-ravintolapanimo. Oluet tekee Mika Heikki-
nen yhdessä Erik Ekholmin kanssa. Työpari
ilahduttaa keittuhuoneessa yksin puurta-
nutta Heikkistä.

”Ei kukaan tykkää olla yksin, funtsimi-
seen ja miettimiseen tarvitsee keskuste-
lukumppanin”, Heikkinen tuumaa. Myös
oluentoon fyysisyys ottaa välille voimille.

”Pienessä panimossa tulee hiki! Täällä
joutuu käyttämään voimaa maltaan kanta-
miseen ja tankkien pesemiseen.”

Mäskäys on automatisoitu, mittauksia ei.

”Mittaamme joka kerta kantavierteet,
joten saman oluen eri erät voivat olla hie-
man erilaisia. Yksi keittoerä on 200 litraa.
Pienen käymiserän eteen tehdään yhtä
paljon työtunteja kuin isossa panimossa
20 000 litran erän eteen. Teemme paljon
työtä, jotta ihminen saa yhden lasillisen
juomaa.”

Pienten keittomäärien ansiosta Heikki-
sen on helppo luoda uutta. Vuodessa olutta
syntyy vajaa 20 000 litraa.

Tärkeintä Heikkiselle on mahdollisuus
kokeilla.

”Jos joku tulee sanomaan, ettei voi teh-
dä tuollaista, kokeilen varmasti”, Heikki-
nen ilakoi.

Kotimaiset pienpanimo-oluet Alkossa

Niin kotimaisella kuin kansainväliselläkin oluella on tärkeä
rooli olutvalikoimassa, samoin pienillä ja isoilla panimoilla.
Alko haluaa palvella kotimaisia oluen ystäviä monipuolisesti.

Suomalaisten kiinnostus olueen on ollut vahvassa kasvussa.
Oluesta ymmärretään enemmän ja sitä yhdistetään ruokaan.
Asiakkaiden tarpeet ja toiveet kehittyvät aromilähtöisen kult-
tuurin voimistuessa, ja Alko haluaa vastata näihin tarpeisiin.

Alkon valikoimiin on toivottu lisää kotimaisia pienpanimo-
oluita. Tämän vuoden aikana valikoimaan voi tulla jopa
15 kotimaista pienpanimo-olutta, mikäli tarjontaa tulee
kaikkiin Alkon avaamiin hakuihin.

”Toivon, että suomalaiset oluen ystävät ottavat tuotteet
hyvin vastaan. Tuomme niitä kysynnän riittäessä tarjolle
myös tulevaisuudessa”, rohkaisee oluiden ja siidereiden tuo-
teryhmäpäällikkö
Mika Kauppinen.



Kuva: iStock

Heikkinen on Pienpanimoliiton halli-
tuksessa. Hän pääsi myös ensimmäisenä
osalliseksi Laitilan Wirvoitusjuomatehtaan
Yhteistyössä on voimamme -hankkeesta,
jonka turvin Laitilan tiloissa valmistettiin
ja pullotettiin isompi erä Muflon Stoutia.

Tänä syksynä Heikkinen luo jouluksi
Hyvä Tuomas -oluen. Oluen tekeminen
kuuluu Heikkisen pokkaamaan tunnus-
tukseen olutkulttuurin hyväksi tehdystä
työstä. Häntä kiitettiin siitä, että hän
tekee olutta aina asiakkaille, heidän
makuunsa. Samoin kuin kollegansa,
Heikkinen uskoo, että oluentekijöillä on
haussa yhä 'extremimpi suunta'. Mitä
erikoisempi, vahvempi ja mitä enemmän
siinä on sitä jotain, sitä kiinnostavampi
olut on.

Yhtä ääripäätä edustavat yhden huma-
lan kokeilut. Tanskalaisen Mikkellerin pa-
nimomestarit tekevät puolestaan saman
oluen uudelleen vain hiivakantaa vaihtaen.
Monesti olueen lisätään jotain, mikä ei sin-
ne oikeastaan kuulu, kuten kahvia. Esp-
ressojuauheella ryyditetyn, portviinihiivalla
käytetyn imperial porterinsa Heikkinen
laittaa portviinitynnnyriin jälkikypsytään
– tynnyrikokeilut ovat alalla jatkuneet jo
vuosia.

Beer Hunter'sin uusimpia kokeiluja
ovat savuolut ja saison.

”Saison on eteläbelgialainen maalais-
olut, jolla on oma hiivakantansa. Se vaatii
pitkän kypsytyksen, jonka tuloksena syntyy
hapahko, katkera, kullanuskea olut – työ-
parini suosikkityyli.” ☺



Hermes pitää
sylissään
Dionysos-lasta.

Dionysos

viinin hurmaava jumala

Viinin jumalan
Dionysoksen
lapsuus Kreikassa
oli pelottava.

Voittokulku maailmalle

Dionysos palasi kotiinsa panterien vetämissä, viiniköynnöksin ja muratein koristelluissa vaunuissa. Häntä seurasivat meluisana parvena tanssivat ja laulavat bakkantit, sileenit ja satyyrit, jotka pian koristivat antiikin Kreikan ja Rooman vaaseja ja juomapikareita.

Bakkantit olivat naishahmoisia liehuva-
vahiuksisia tanssijoita. Sileenit puolestaan
olivat ihmismäisiä luonnon henkiolentoja,
joilla oli tylppä nenä, karvainen vartalo ja
hevosen korvat sekä häntä. Satyyrit, jotka
usein soittivat kaksoishuילua, olivat pie-

Dionysoksen isä oli kreikkalaisen mytologian ylijumala Zeus ja äiti Teeban kuninkaan Kadmoksen tytär Semele. Turvatakseen lapsensa kehityksen tulistuneen vaimonsa Heran raivolta, Zeus sijoitti sikiön kasvamaan omaan reiteensä. Lapsen synnyttyä Zeus antoi pienokaisen jumalien sanansaattajan, lyrran ja paimenhuilunkeksijän, ovelan Hermeksen haltuun.

Hurjistuneen Heran kosto leijui silti ilmassa. Niinpä Zeus lähetti lapsen turvaan Kreikasta kauaksi itämaille, jossa laulavat ja ihmisiä rakastavat, ikinuolet nymfit huolehtivat lapsen kasvatuksesta. Tässä innostavasti uutta luovassa ympäristössä Dionysos varttui ja tuli jo nuorukaisena keksineeksi viininvalmistuksen.

Epäonnistuneet kostotoimet raivostuttivat Heraa. Lopulta hän sai sinnikkäästi juonimalla nuoren Dionysoksen mielen-terveyden horjumaan. Dionysos hylkäsi murheissaan työnsä ja keksintönsä ja lähti harhailemaan pitkin maita ja mantuja. Apuun riensi hedelmällisyyden ja elinvoiman jumalatar Kybele, joka poisti nuorukaisen mielestä harhat ja levottomuudet.

Viinin jumala Dionysos oli syntymässä!



Dionysos

Dionysoksen kultissa esiintyy kreikkalaiselle uskonnolle muuten vierasta mystiikkaa ja hurmosta. Taiteessa hänet yleensä kuvataan pehmeäpiirteisenä nuorukaisena viiniryöpylän ja viinimaljan kera.

Bacchus

Kun Dionysos matkasi Roomaan, tuli hänestä Bacchus, mellastavampi ja arkipäiväisempi viinin jumala.



nisarvisia pukinhäntäisiä mieshahmoja, joilla oli suipot korvat ja päässä seppele. Kaikki nämä olennot olivat persoja viinille ja taipuvaisia riehaan ja seksuaalisiin leikkeihin.

Jos Dionysoksen lähtö kotiseuduiltaan Teebasta oli raju, sellainen oli myös hänen paluunsa. Teeban kuningas Pentheus vastusti kiivaasti uudenlaisen elämäntavan tuleamista valtakuntaansa, mutta

hänen hovinaisensa olivat haltioituneita Dionysoksen kannattajia. Pentheuksen järjestämässä juhlassa hovinaiset ottivat kuninkaansa kiinni ja repivät tämän kapaleiksi. Jopa Pentheksen oma äiti oli mukana yllyttäjänä!

Paljon myöhemmin nimetään Petroniuksen kuulussa kertomuksessa *Trimalchion pidot* eräs lihahakkelus Pentheuksen padaksi. Dionysoksen paluu ohjautuu siis

myös pataruokien gastronomiseen historiaan.

Dionysos valloitti pian koko Kreikan. Ensimmäisenä hän opetti viininviljelyksen taidon ystävälleen Kalydonin kuninkaalle Oineukselle, josta näin tuli Kreikan ja koko Euroopan ensimmäinen viinitarhuri ja kreikankieleen viiniä tarkoittava sana *oinos*. Kun viininteko sitten siirtyy Rooman valtakuntaan, tuli viinintekotaidosta oenologiaa eli enologiaa.

Näin kertoo antiikin monitapahtumainen ja juonikas tarusto. Tosiasiassa viiniä oli valmistettu paljon ennen kreikkalaisia Lähi-Idän alueella ja Egyptissä, mutta nyt emme tosiasioista piittaa. On Dionysoksen tarinan vuoro.

Minkälainen on Dionysos?

Dionysos hurmasi kertaheitolla Euroopan. Häntä palvottiin kulkuein ja tanssein. Näistä menoista kehittyi sittemmin kreikkalainen kuoronäytelmä ja siitä tragedia sekä komedia ja niistä edelleen nykyajan teatteri ja näytelmäkirjallisuus.

Isästään huolimatta Dionysos ei ollut mikään olymposlainen jumala, joka olisi elänyt erillään ihmisten ehdoista. Päin vastoin, hän eli ja riemuitsi ihmisten keskelä. Keksinnöllään viininviljelyksestä hän nosti ihmisen lähemmäksi sitä jumalien maailmaa, jossa voi kohota arkisten huolten yläpuolelle. Viljatuotteet ovat arkea ja välttämättömyyttä, viini merkitsi juhlaa.

Elämää pulppuava Dionysoskin kesytettiin lopulta varsin tavanomaisella tavalla: hänet hakattiin kivisen liikumattomaksi Ateenan Parthenonin temppelin friisiin muiden jumalien riviin.

Minkälaiseksi Dionysos muuttui, kun hän siirtyi antiikin Roomaan ja sai nimekseen Bacchus?

Se on sitten jo toinen juttu. ☺

Michelangelon marmorinen Bacchus-veistos on Firenzessä.



Hymyä ja hyvää palvelua

Asiantunteva ja ystävällinen palvelu on Alkon tavaramerkki. Kaiken takana on myymälän osaava tiimi, jonka koulutukseen panostetaan paljon.

Matti Hännikäinen järjestää juhlat eläkkeelle jäävän kollegansa kunniaksi ja on ostamassa juhla juomia Kaleva Prismakeskuksen Alkossa Tampereella. Ostoskärryssä on jo kuohuviinit, mutta ruoalle sopien viinien valitsemiseksi hän kääntyy myyjä Jorma Syrjän puoleen.

Parin minuutin keskustelu valko- ja punaviinihyllyn äärellä tuottaa tulosta. Valinta osuu itävaltalaiseen rieslingiin ja australialaiseen shiraziin, jotka Syrjä pakkaa takahuoneesta tuomiinsa pahvilaatikoihin ja nostaa asiakkaan kärryyn.

”Täytyy sanoa, että Alkossa palvelu pelaa, ja asiantuntemus on kohdallaan”, Hännikäinen myhäilee kävellessään kohti kassaa.

Asiakkaat arvostavat Alkon palvelua

Asiantunteva ja ystävällinen asiakaspalvelu on Alkon tavaramerkki, jonka kehittämiseksi on tehty ja tehdään koko ajan pal-



Myymäläpäällikkö Antti Salon ja hänen tiiminsä työhön Kaleva Prisma-keskuksen Alkossa kuuluu monenlaisia asioita toimistotyöstä tuotteiden hyllyttämiseen ja kassalla työskentelyyn. Eniten aikaa käytetään asiakaspalveluun. Matti Hännikäinen saa asiantuntevaa apua viinivalinnoissa myyjä Jorma Syrjältä.





jon työtä. Tulokset näkyvät asiakkaiden tyytyväisyyttä mittaavissa tutkimuksissa. Taloustutkimuksen vertailuissa Alko on sijoittunut asiakastyytyväisyydellä mitattuna Suomen parhaiden kauppaketjujen joukkoon.

”Pitkäjänteinen työ kantaa hedelmää. Henkilöstölle järjestetään säännöllisesti asiakaspalveluun ja tuotetietoon liittyvää koulutusta. Lisäksi harjoittelemmme myymälässä haastavia palvelutilanteita”, Alko Kaleva Prismakeskuksen myymäläpäällikkö Antti Salo sanoo.

Salo on työskennellyt Alkossa 28 vuotta, josta 22 vuotta esimiehenä Tampereella, Hämeenlinnassa, Lappeenrannassa, Hämeenkyrössä ja Jyväskylässä. Hän on nähnyt urallaan suuren muutoksen van-



han ajan tiskimyymlöistä itsepalveluliikkeisiin ja nykyiseen korkealaatuiseen palvelukulttuuriin.

Viime vuonna Salo valittiin vuoden esimieheksi Alkossa.

”Tärkeintä on osaava tiimi. Oma tehtäväni on vastata, että kokonaisuus pelaa ja pelisääntöjä noudatetaan. On tärkeää näyttää itse esimerkkiä. Myymäläpäällikkö tekee samoja töitä kuin muutkin – tarvittaessa vaikkapa luuttuaa lattiaa. Takahuoneesta määräilyjen antaminen ei ole enää tätä päivää.”

Tiimissä kaikki osaavat kaikkea

Kaleva Prismakeskuksen Alkossa on kolme vakituista työntekijää sekä kahdeksan osa-aikaista myyjää, joiden työvuorot keskittyvät varsinkin viikonloppujen ja juhlapyhien aluspäivien ruuhkiin.

”Tiimimme vahvuus on laaja osaaminen. Kaikki tekevät vuorotellen eri työtehtäviä: ottavat tavaroita vastaan, laittavat tuotteita hyllyyn, työskentelevät kassalla ja tekevät taustatöitä toimistossa. Kun kaikki osaavat kaikkea, työvuorojen laatiminen on helppoa.”

Palvelua helpottaa Alkon selkeä ja asiakkaan tarpeisiin hiottu myymäläkonsepti. Erillisiä palvelupisteitä ei ole, vaan henkilöstö palvelee asiakkaita koko myymälätilassa.

Ruuhkapäivinä myymälässä on erityinen sali-isäntä tai -emäntä, jonka tehtävänä on yksinomaan auttaa asiakkaita tuotteiden valinnassa. Tässäkin vuoroa vaihdetaan puolen tunnin välein.

Persoonallista palvelua

Sujuvaan ja ystävälliseen kassapalveluun kiinnitetään Salon mukaan paljon huomiota, sillä se on viimeinen silaus onnistuneelle asiakaskäynnille. Suuri haaste on myös pitää yllä tiimiläisten tuotetietoutta.

”Tähän Alkossa pyritään jatkuvala koulutuksella, johon sisältyy muun muassa tuotteiden maistamista. Lisäksi tarvitaan oma-aloitteista opiskelua ja harastuneisuutta. Yksistään viinivalikoimat ovat nykyisin niin laajat, ja uusia tuotteita tulee koko ajan lisää.”

Sujuvan asiakaspalvelun takaamiseksi myymälähenkilöstön koulutuksessa käy-

tetään runkoa, jossa palvelutapahtumat käydään tarkasti läpi asiakkaan tervehtimisestä kassatyöskentelyyn saakka. Mitään kliseisiä korulauseita myyjän suuhun ei kuitenkaan laiteta.

”Kukin saa hoitaa palvelun omalla tyylillään. Pääasia, että asiakas saa oikean tuotteen oikeilla tiedoilla ja ystävällisellä palvelulla ja että Alkossa asiointista jää hyvä mieli.”

Myös vastuullisuus kuuluu asiakaspalvelun perusasioihin. Alkoholituotteiden ostamiseen liittyviä ikärajoja noudatetaan, eikä selvästi päihtyneille myydä. ☺

”Saisinko pullollisen hyvää viiniä?”

Antti Salo on tyytyväinen siihen, että asiakkaat hyödyntävät entistä enemmän Alkon henkilökunnan asiantuntemusta. ”Saisinko pullon hyvää viiniä tai pullon jotakin viiniä?” ovat yleisimmät kysymykset, joihin myyjät saavat vastata.

”Siitä alkaa haarukointi kohti oikeaa tuotetta, esimerkiksi, millaisen ruuan kanssa viiniä halutaan nauttia tai minkä maalaisista viineistä asiakas erityisesti pitää.”

Tehdään testi, miten Salon suositukset toimivat. Viikonloppuna on tarkoitus herkutella poronmaksalla ja uunijuureksilla, mutta mitä nauttisimme viiniksi?

”Hmm... lampaanmaksaa pitää hyvästä espanjalaisesta tempranillosta tai australialaisesta shirazista. Ne saattaisivat sopia myös poronmaksalle. Kumpi maa tuntuisi sopivammalta?”

Siirrymme Espanjan punaviinihyllyn ääreen, jossa Salon silmä osuu kypsän marjaiseen, mutta myös hieman tanniiniseen viiniin Yeclan alueelta. ”Tämä voisi sopia mainiosti juuri tuon ruuan kanssa.”

Ja oikeassa Salo oli. Viini istui kuin valettu viikonlopun pääruuan kanssa.

Sujuva ja ystävällinen kassatyöskentely on Antti Salon mielestä tärkein asia asiakaspalvelussa.



Carriesta venetsialaisiin



”Sehän on unelma-ammatti!”, huudahdin uudelle tuttavuudelleni herkkuruokaa notkuvan pöydän toiselle puolelle. Eteläafrikkalainen Timothy oli juuri esitellyt itsensä ja kertonut mitä hän teki balilaisen kylän sadonkorjuujuhlassa. Tim kiersi kolmatta vuotta maapalloa keräämässä tietoa eri kulttuurien ruokajuhlista ja juhlaruoista. Tilajana oli maailman suurin matkaopaskustantaja, eikä deadlinea kuulemma edes ollut.

Bali oli matkakirjailijan suuri suosikki. Itse olin tupsahtanut juhliin puolivahingossa, kun tuttu katukeittiöni, *warung*, oli suljettu. Sieltä omistajan pikkutyttö talutti minut temppelein viereen pellolle, jonne oli jo kokoontunut puolensataa kyläläistä. Ja sieltä sitä sai: ruokaa!

Timothy kertoi, että riisistä kypsyy vuodessa kolme satoa, joten näitä juhlia piisaa. Iloiset ja kohteliaat balilaiset ovat kovia juhlimaan, mutta tällä seremonialla oli erityinen merkitys. Kun riisit oli korjattu talteen, ei pellolle tarvinnut mennä kyyristelemään. Kolmeen päivään.

Pöytään oli katettu puolen metrin korkuinen riisivuori. Se oli koristeltu kaikenlaisilla siemenillä, terälehdillä ja värikkäillä chileillä. Kaikkialle ripusteltiin riisinvarsista punottuja koristeita.

Perheet toivat pöytään itse jauhamiaan maustetahnoja. Yllätyksekseni vain harvat niistä olivat tulisia, Tim tuon jo tiesikin. Indonesialainen ruoka ei ole yhtä jytyä kuin esimerkiksi intialainen.

Hotellinsa aulassa Tim otti esiin muistikirjansa. Hetken selailtuaan hän löysi Suomesta kaksi asiaa: rapujuhlat ja carrien.

Carrien? Rapuja hänelle oli täällä syötetty peräti kaksi kertaa, nähtävästi Tammisaaren saaristossa ja Helsingissä. Tarkempi artikkeli olisi kuulemma kotikoneella Kapkaupungissa.

Ja carrien hän aikoi tulla viettämään Kajaaniin lähivuosina. Ei syttynyt lamppu meikäläisen päässä, joten palasin rapuihin. Niitä oli kulinaristille pitänyt miltei syöttää. Tim ei voinut uskoa, että haalean tillin maun takia keitämme ja liotamme herkun kumiksi. Lisäksi tapamme murskata ravut käsin oli hänestä brutaali. Hinnasta puhumattakaan. Ja snapseilla ja tillillä pilataan vielä loputkin makunautinnosta. Eihän tuosta tietenkään voinut suuttua, ajattelemaan moinen kuritus kyllä pani.

Lupasin opastaa Suomi-artikkelin teossa, mutta minne lie katosi Timin sähköpostiosoite. Balilaisen surffibaarin tiskille? Vai menikö se menojaan siinä muovikassissa, minkä ilkeä apina pihisti repustani.

Hyvän mielen matkan jälkeen jatkoin tutkimuksiani kotona. Suomalaiset sadonkorjuupippalot? Oliko niitä. Voi pojat... Kotimaamme on täynnä elonkorjuujuhla, aikaisimmat aloitetaan jo heinäkuussa. Pääkaupunkiseudulla pyöriessä jäävät huomaamatta myös venetsialaiset, joita juhliitaan kokoin, ilotulituksin ja konsertein vaikka missä: Vaasassa, Raumalla, Kokkolassa, Oulussa, Porissa, Pietarsaareissa, Hämeenlinnassa. Jopa Kemissä. Niin, ja Kajaanissa. Nyt täytyy ottaa yhteyttä kustantajan kautta Timothyyn. Tervetuloa vaan.

Kun aikani kaivelin internetin tiedostoja, taisin osua myös matkakirjailijan suomalaiseen carrie-juhlaan. Tarkoittikohan hän jo ammuin kadonnutta ja jouluksi muuntunutta kekriä? ☺

Tapamme murskata ravut käsin oli Timistä brutaali. Hinnasta puhumattakaan.



Huippuviinejä

| Kenneth Nars | kuvat Per-Anders Jörgensen ja Consorzio Collio |

rajaseudulta

Collion sijainti noin sata kilometriä Venetsiasta koilliseen, Isonzo-joen laaksossa, on vaikuttanut alueen kehitykseen antiikista nykypäivään. Sata vuotta sitten Collion alue kuului Itävalta-Unkarin kaksoismonarkiaan. Maailmansotien aikaan alue siirtyi useammankin kerran valtiolta toiselle. Tänä päivänä alueen monikulttuurisuus näkyy ja kuuluu muun muassa slovenian kielen käytössä vähemmistökielenä. Valtaosa Collion viinitekijöistä on slovenialaista sukua, ja suuri osa alueella käytetyistä rypäleistä on peräisin Itävalta-Unkarin ajoilta. Itse asiassa Colliossa on viljelty viiniä tuhansia vuosia.

Nykypäivän viinituotanto sai alkunsa kuitenkin vain parikymmentä vuotta sitten. 1900-luvulla viinialue kävi läpi monta mullistavaa jaksoa: Ensimmäisen maailmansodan jälkeen alue oli täysin autioitunut ja vailla kasvillisuutta. Maailmansotien välisenä aikana toiminta taas elpyi, mutta

Italian koillisosassa, aivan Slovenian rajan tuntumassa, sijaitsee Friuli-Venezia Giulia alue. Pikkuisen Collion ja Colli Orientalin valkoviinit ovat Italian parhaimmistoa, vaikka eivät olekaan kovin tunnettuja maan ulkopuolella.

Viininviljely on luonnon taidetta. Josko Gravnerin kellarissa viini valmistetaan gruusialaisissa saviruukuissa, jotka on upotettu syvälle maahan.





Borgo del Tiglion omistaja Nicola Manferrari kuuluu Collion uranuurtajiin, joka kahdessa vuosikymmenessä on luonut ihmeitä viinintekijänä.

mutta silloin siihen on lisättävä kaikki ravintoaineet ja mineraalit, jotta rypäleet kasvaisivat ja viini saisi makua”, Nicola Manferrari kärjistää.

Manferrarin apteekkarin tausta näkyy: hohtavan puhtas kalusto on modernia ja vaikka hänen esikuvat ovat *contadinot* – Friulin vanhan ajan maanviljelijät – hänen metodinsa ovat teknisesti hyvinkin tarkkoja ja tieteellisiä. Viinin tuotantotapa on Friulissa vapaasti valittavissa, eivätkä perinteet velvoita viinintekijöitä tekemään tietyn tyylistä viiniä.

”Minun sukupolveni viinintekijät tekevät viinejä kaikilla maailman menetelmillä. Siksi Collion pienellä alueella viinien tyyleissä on valtava variaatio”, Nicola Manferrari kuvailee.

Slovenian puolella

Collion alueen keskeisin kaupunki on jaettu rajakaupunki Gorizia, sloveniaksi Gorice. Kylmän sodan aikana kaupungin raja oli tarkasti vartioitu, mutta Slovenian liityttyä EU:hun rajan ylitys tapahtuu lähes huomaamatta. Osa Collion viinitarhoista sijaitsee Slovenian puolella, ja yhteistyö viinintekijöiden välillä on tavallista.

Vain muutama kilometri Collion rajasta Slovenian puolella toimii Dobrovn kylässä menestynyt viinintekijä *Ales Kristancic*. Tällä puolella rypälelajikkeet ovat suunnilleen samat kuin Colliossa, mutta tuotantomenetelmät ja maaperä toisenlaisia. Kristancic tunnetaan intohimoisena ’terroiristina’, joka haluaa viineihinsä paljon maaperän piirteitä, *terroiria*.

”Viinintekijän on tunnettava maaperänsä, maastonsa ja tarhansa talvi- ja kesätuulia. Kun köynnökset istutetaan tarpeeksi harvaan, sadosta tulee vähän pienempi, mutta viinin mausta sitäkin intensiivisempi. Minun ei tarvitse lisätä mitään viineihini, ne saavat kaiken tarvittavan viinitarhassa”, selittää Kristancic.

Kristancicin kollegat Primož Lavrencic ja Marjan Simcic kuuluvat Slovenian parhaisiin viinintuottajiin. Kaikkien kolmen sukujuuret ovat syvällä viinitarhoissa ja tilat ovat olleet satoja vuosia saman perheen omistuksessa. Slovenian puolen viinit eivät ehkä aivan yllä Collion huipuviinien tasolle, mutta ovat kuitenkin hinta-laatusuhteeltaan erinomaisia.



Collion keskeisiä valkoisia rypäleitä

Tocai Friulano
Ribolla Gialla
Malvasia Istriana
Chardonnay
Pinot Bianco
Pinot Grigio ja
Sauvignon Blanc.

toisen maailmansodan ankarat taistelut tyhjensivät alueen toistamiseen. Kesti vuosia ennen kuin viinituotanto pääsi uudelleen käyntiin.

Apteekkarin viini

Uusi sukupolvi viinintekijöitä nykyaikaisten tuotantomenetelmien kera astui estradille 1970-luvulla. Yksi heistä oli *Nicola Manferrari*, joka omistaa Borgo del Tiglion viinitilan Brazzanon kylässä. Manferrari siirtyi 1980-luvulla apteekkarin ammatista viinintekijäksi ja viljelee nyt 8,5 hehtaarin tilaa, josta suurin osa on pengernetty jyrkkään maastoon. Maaperä on pehmeää ja hienorakeista merkelikiveä, joka antaa Manferrarin viineille Collion alueelle tunnusomaisten mineraalisen aromin.

”Toki viiniä voi viljellä hiekassakin,



Collion keskeisiä punaisia rypäleitä

Merlot
Cabernet Franc ja
Cabernet Sauvignon.

Antiikin viiniä

Jos Borgo del Tiglion viinit edustavat Italian puolella nykyaikaista viinitekniologiaa parhaimmillaan, sen vastapuoli löytyy Os-lavian pienestä kylästä. Siellä *Josko Gravner* on liki 40-vuotisen uransa aikana käynyt läpi kaikki perinteiset ja uudet tuotanto-menetelmät. Muutama vuosi sitten hän palasi viinintuotannon juurille.

"Itse viinille on tehtävä mahdollisimman vähän. Se pärjää omillaan maaperän ja rypäleiden ansioista, kunhan luodut olo-suhteet ovat kunnossa", Gravner tuumaa.

Nykyään Gravner tekee viiniä valtavissa maahan upotetuissa saviastioissa. Puolen-toista metrin korkuiset amforat suljetaan marmorikansilla, ja rypäleet käyvät asti-oissa kuorineen puoli vuotta. Sen jälkeen

kuoret poistetaan, viiniä kypsytetään toiset puoli vuotta ja sitten se siirretään suodat-tamattomana tammitynnyreihin.

Gravner on erikoistunut valkoviineihin. Tulevaisuudessa hän aikoo siirtyä koko-naan yhden paikallisen rypäleen, Ribolla Giallan, viljelyyn. Ribolla 2005 -viini on vielä nuori, mutta kauniin meripihkan vä-rinen. Väri viittaa viinin hapettumiseen, mutta se on kuitenkin hedelmäisen hapo-kas ja raikas. Vaikka viinissä ei ole jään-nössokeria, siinä on makeahko jälkimaku.

Gravnerin erikoinen päätös on osoittau-tunut toimivaksi, vaikka monet epäilivät-kin aluksi alkeellisia tuotantomenetelmiä.

"Olen itse tullut siihen, että 5 000 vuoden aikana viinintuotannossa ihminen ei ole oppinut kovin paljon uutta", Josko Gravner miettii. ☺

Kuvankaunis Friulin seutu tarjoaa aarteita myös lautaselle.

Collion ruokakulttuuri

Friuli-Venezia Giulian maakunnan ruo-kakulttuuri kuvastaa alueen historiallisia vaihteita. Collion kukkuloiden viinitarhois-ta näkyy Adrianmerelle asti ja pohjoisessa nousevat lumen peittämät vuoret. Nämä olosuhteet takaavat alueelle tuoreen kalan ja äyriäisten sekä sienten, riistan, mar-jojen ja hedelmien saatavuuden. Lisäksi alueella on pitkä ruokatuotannon perinne, joka juontaa juurensa roomalaiseen Aquileian kaupunkiin.

Alueen juustot, kinkut, makkarat ja vihannekset ovat olleet kauan italialais-ten suosiossa. Possusta tehdään kuuluisaa San Danielenilmakuivattua kinkkua tai muset-makkaraa. Gradon laguunin kalasaaliista tehdään muun muassa täyteläistä brovada-kalakeittoa. Viljavilla kukkuloilla tuotetaan erinomaista neitsytoliiviöljyä ja pelloilla viljellään paikallista rosa di gorizia -punasikuria.

Myös Itävalta-Unkari on jättänyt jälkensä alueen kulinaarisiin erikoisuuksiin, muun muassa Collion konditorioista voi ostaa monenlaisia itävaltalaisyylisiä struudeleita, jotka on valmistettu omenista, lehtitaikinasta ja unikonsiemenistä.



Kuva Pixmac



Alkoholimonopoleilla vahva kannatus

Alkoholimonopoleja on muuallakin kuin Pohjoismaissa, myös Yhdysvalloissa. Monopolit ympäri maailman ovat pitäneet hyvin pintansa, vaikka ne saavat aika ajoin osakseen kipakkaakin arvostelua.



Yhteiskuntavastuu on alusta alkaen ollut alkoholi-monopolioiden toimintaa ohjaava tekijä.



Alkoholijuomien saatavuutta rajoittamalla edistetään väestön hyvinvointia ja ehkäistään liiallisesta alkoholinkäytöstä aiheutuvia sosiaalisia, terveydellisiä ja taloudellisia ongelmia.

Alkoholijuomien saatavuutta rajoitetaan monopolien avulla muuallakin kuin Pohjoismaissa. Alkoholimonompoleja löytyy esimerkiksi Kanadan maakunnista ja vajaasta kahdestakymmenestä Yhdysvaltain osavaltiosta. Maailman Terveysjärjestön WHO:n mukaan alkoholimonompoleja löytyy myös 15 muusta maasta.

"Monissa maissa on nähty, että alkoholi-juomien saatavuutta rajoittamalla edistetään väestön hyvinvointia ja ehkäistään liiallisesta alkoholinkäytöstä aiheutuvia sosiaalisia, terveydellisiä ja taloudellisia ongelmia", Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) erikoistutkija *Esa Österberg* kertoo.

Suomeen vuonna 1932 perustettu valtion alkoholimonompoli oli kaiken kattava. Se hallitsi niin valmistusta, tukku- ja vähittäiskauppaa, tuontia ja vientiä kuin anniskeluakin.

"Myös Norjan ja Islannin alkoholimonopolit perustettiin kieltolain jälkeen, mutta Suomessa käyttöön otettu malli oli kokonaisvaltaisin. Esimerkiksi Norjassa anniskelu ei kuulunut monopolin piiriin. Suomessa Alko omisti ravintolan pullotkin ja saattoi järjestää tarkastuksen milloin hyvänsä."

Ruotsissa ei koskaan ollut kieltolakia. Ennen Systembolagetin perustamista maassa toimi kunnallisia anniskelumonompoleja, jotka ohjasivat saamansa voiton yhteiskunnan vähäosaisten auttamiseen.

"Yhteiskuntavastuu on alusta alkaen ollut alkoholimonompolien toimintaa ohjaava tekijä. Ruotsissa vanhojen anniskelumonompolien velvollisuus oli myös huolehtia anniskelupaikkojen siisteydestä ja viihtyisyydestä, kulttuurista."

Anniskelumonompolien lisäksi Ruotsiin syntyi paikallisia vähittäismyyntimonopo-

leja, jotka yhdistettiin 1950-luvulla Systembolagetiksi, mutta alkoholin valmistuksesta, tuonnista ja tukkumyynnistä vastasi pitkään toinen valtion monopoli, Vin & Sprit. Fär-saarille alkoholimonompoli perustettiin niinkin myöhään kuin vuonna 1992.

"Alkoholin tuotanto ja kauppa valtiollisena monopolina on siis ollut olennainen osa pohjoismaista alkoholijärjestelmää. Euroopan yhdentymiseen liittyen alkoholi-juomien tuotanto-, tuonti-, vienti- ja tukkumyyntimonopoleista on luovuttu."

Euroopan talousalueen ja Euroopan unionin perustana olevassa Rooman sopimuksessa suhtaudutaan kriittisesti kaupallisiin monopolisiin.

"ETA ja EU eivät kuitenkaan edellytä alkoholi-juomien vähittäismyyntimonopolien lakkauttamista, vaan ainoastaan niiden mukauttamista ja sopeuttamista. Olennais-ta tässä on vaatimus täydellisen tasavertai-



Useissa Euroopan maissa alkoholi-politiikka on kiristymässä. Kun Maailman terveysjärjestö WHO luo alkoholistrategiaa, mallia otetaan muun muassa Suomesta ja Ruotsista.



Useimmat maailman alkoholimonopoleista on perustettu heti kieltolain jälkeen.

Vastuullista toimintaa

suuden ja läpinäkyvyyden soveltamisesta alkoholijuomien ostoissa, hinnoittelussa ja kaupanpidossa tuotteiden alkuperämaasta riippumatta.”

Kontrollivaltioita ja lisenssivaltioita

Alkoholimonopoleihin turvautuminen alkoholipolitiikan keinona ei rajoitu vain Pohjoismaihin (Tanskaa lukuun ottamatta). Sama käytäntö on voimassa myös useimmissa Kanadan maakunnissa ja parissakymmenessä Yhdysvaltojen osavaltiossa.

”Kanadan alkoholimonopolit muistuttavat hyvin paljon vanhoja pohjoismaisia monopoleja, paitsi että Kanadassa olutmonopoli on panimojen omistuksessa. Kuluttajat eivät saa olutta vähittäistavarakaupasta eivätkä viina- ja viinikaupasta, vaan joutuvat asioimaan oluen erikoismyymälässä.”

Yhdysvalloissa kaikki alkoholimonopolit ovat tukkumyyntimonopoleja, joista osalla ei ole omia vähittäismyymälöitä. Olut ei

Valtion alkoholimonopolit on useimmiten perustettu kieltolain purkamisen yhteydessä. Näin tapahtui myös kahdeksassatoista Yhdysvaltain osavaltiossa vuonna 1933 ja Islannissa vuonna 1922. Yhdysvaltain NABCA:n toimitusjohtaja **James Sgueo** ja Islannin alkoholi- ja tupakkamonopoli ATVR:n toimitusjohtaja **Ivar Arndal** katsovat, että monopolija tarvitaan myös tulevaisuudessa.

Mikä on alkoholimonopolin yhteiskuntavastuu?

Arndal: Islannissa ATVR:n tehtävä on kansanterveyden edistäminen. Valtion alkoholipolitiikkaan kuuluu alkoholinkäyttöön liittyvien terveys- ja sosiaalisten haittojen vähentäminen kulutusta rajoittamalla. Myös kilpailua ja yksityistä liiketoimintaa rajoitetaan, jotta alkoholimyyni ei kasvaisi liikaa. ATVR:n myyntiä ohjaavat sosiaaliset näkökohdat.

Sgueo: Kaikissa Yhdysvaltain kontrollivaltioissa monopolien olennainen tehtävä on kansanterveydestä ja turvallisuudesta huolehtiminen.

Minkä ikäisille alkoholinkäyttö maassanne sallitaan?

Arndal: Islannissa yleinen ikäraja on 20 vuotta. Valvonta perustuu ostajan henkilöllisyystodistuksen tarkistamiseen. Käytämme myös niin sanottuja valeasiakkaita, jotka tarkkailevat, kysytäänkö alkoholimyymälöissä henkilöpapereita alle 25-vuotiailta asiakkailta. Lisäksi seuraamme, kuinka usein kukin myyjä asiakkaan iän papereista tarkistaa. Annamme myös koulutusta väärennettyjen henkilöpapereiden tunnistamiseen.



kuva Juhana Salmi

”Myös Yhdysvalloissa alkoholimonopolit syntyivät kieltolain jälkeen”, kertoo erikoistutkija Esa Österberg.

kuulu monopolille, ja sitä saa myös vähittäistavarakaupasta.

”Yhdysvalloissa osavaltioita, joilla on monopolijärjestelmä, kutsutaan kontrollivaltioiksi, kun muut ovat lisenssivaltioita. Toki alkoholin myyntiä ja käyttöä kontrolloidaan myös lisenssivaltioissa. Käytännöt vaihtelevat hyvin paljon. Mississippi kumosi kieltolain vasta vuonna 1966.”

Useat Yhdysvaltain kontrollivaltiot ovat luopuneet vähittäismyyntimonopoleistaan 1960-luvulta alkaen.

”Alkoholimonopolien tarkoitus Pohjois-Amerikassa on sama kuin Pohjoismaissa. Haittoja ehkäistään saatavuutta rajoittamalla. Vapaan kilpailun katsotaan johtavan rajuihin myynninedistämistoiimiin ja eittämättä alkoholin kulutuksen lisääntymiseen.”

Österberg toteaa, että alkoholimonopolien suhtautuminen markkinointiin ja mainontaan vaihtelee eri maissa.

”Monissa Yhdysvaltain kontrollivaltioissa voi ostaa hyllytilaa alkoholiliikkeestä, ja liikkeiden sisällä tuotteiden mainostaminen on yleistä. Pohjoismaissa tällainen toiminta ei ole mahdollista.”

Vastuullisuus on Pohjois-Amerikassa kin monopolitoiminnan ytimessä.

”Ontariossa ja Pennsylvaniassa alkoho-

Yhteiskuntavastuu on alusta alkaen ollut alkoholimonopolien toimintaa ohjaava tekijä.

limonopolit tuottavat paljon valistusateriaalia, myös televisioon. Monopolien on kannettava sosiaalinen vastuunsa, ja esimerkiksi ikärajoista kiinni pitäminen on niille elinehto. Monopoli menettäisi oikeutensa olla olemassa, jos se myisi alkoholia alaikäiselle.”

”Useimmissa monopolimaissa viiniä myydään vain 18 vuotta täyttäneille, mutta Yhdysvalloissa ikäraja on yleisesti 21 vuotta. Liittovaltio nimittäin päätti aikanaan, että rahoitusta moottoriteihin saivat ainoastaan sellaiset osavaltiot, joilla alaikäraja alkoholinmyynnissä on 21 vuotta.”

Monopolien tulevaisuus?

Näyttäisi siltä, että alkoholimonopolien valta olisi murenemassa. Toisaalta Euroopassa yhä useampi maa ajaa tiukempaa alkoholipolitiikkaa. Jopa Tanska on kieltämässä

Sgueo: Yhdysvaltain kaikissa osavaltioissa kaikkien alkoholijuomien kohdalla ikäraja on 21 vuotta. Tämä on ehkä tehokkain keino nuorison alkoholinkäytön ehkäisemiseksi. Alkoholimonopoliin katsotaan koulutettujen myyjiensä ansiosta kykenevän parhaiten hoitamaan valvonnan. Henkilöisyydistysten tarkistaminen on tässä keskeistä.

Miltä monopolijärjestelmän tulevaisuus näyttää?

Arndal: Tulevaisuus näyttää hyvältä, koska kansalaiset ymmärtävät yhä paremmin, miksi monopolia tarvitaan. Nuorison varjeleminen alkoholihaitoilta ja ylipäänsä yhteiskuntavastuu ovat strategiamme perusta.

Sgueo: Tällä hetkellä joissakin kontrollivaltioissa keskustellaan monopolien yksityistämistä. Tämä liittyy pitkälti harhaluuloon, jonka mukaan osavaltio saisi merkittävää taloudellista hyötyä yksityistämisestä. Hetkellisesti tätä kautta voidaan julkista taloutta kohentaa, mutta pitkällä aikavälillä monopoleista kiinni pitäminen on kuitenkin osavaltioille kannattavampaa.

NABCA – National Alcohol Beverage Control Association, www.nabca.org
ATVR – Afengis- og tobaksverslun rikisins, www.vinbudin.is

väkevien myynnin alle 18-vuotiailta.

”On vaikea ennustaa, millainen monopolijärjestelmän tulevaisuus on. Esimerkiksi Suomi ja Ruotsi ovat jo pitkään pyrkineet viemään malliaan maailmalle. Muistan vuosikymmenten takaa kokouksen Suomessa, jossa pohdittiin monopolien käyttöönottoa laajemmin maailmassa. Kokoukseen osallistui ihmisiä muun muassa Egyptistä ja Sri Lankasta.”

Vientiponnistelut eivät ole menneet hukkaan. Kun Maailman terveysjärjestö WHO luo alkoholistrategiaa, mallia otetaan esimerkiksi Suomesta ja Ruotsista.

”Niin sanottu pohjoismainen malli, jossa hyvä palvelu yhdistyy alkoholihaittojen ehkäisyyn, herättää maailmalla kiinnostusta. Erityisen tärkeää on, että alkoholimonopolimme saavat erinomaiset arvosanat mitattaessa asiakastytyvyyttä.”

Tiukemman alkoholipolitiikan ajamista ei pelätä Yhdysvalloissaakaan.

”Yhdysvaltain kontrollivaltioiden yhdistys NABCA ei aiemmin halunnut korostaa alkoholihaittojen ehkäisyä, mutta sen asenne on muuttunut viime vuosikymmeninä. Haitoista ja valvonnan tärkeydestä puhuminen vahvistaa myös NABCA:n asemaa. Kysymys on lopulta kuluttajien hyvinvoinnista.” ©



VIININKORJUUTA ETELÄ-AFRIKASSA

9.-19.3.2011

Vietä unohtumaton sadonkorjuu Etelä-Afrikassa asiantuntevan oppaamme Jannika von Wiellighin kanssa! Tällä upealla kiertomatalla tutustumme Etelä-Afrikan eri viinialueisiin, käymme viinifestivaaleilla, kuulemme viiniluentoja ja maistelemme viinejä. Osallistumme myös viininkorjuuseen ja saamme vuoden kuluttua matkasta pullon itse poimittua viiniä.

- 1. pv** – Lento Helsingistä Istanbuliin, josta jatkolento Kapkaupunkiin.
- 2. pv** – Saapuminen Kapkaupunkiin. Kuljetus suomenkielisen paikallisoppaan johdolla Stellenboschin viinialueelle. Lounas ja tutustuminen muutama viinitilaan. Majoitumme Stellenboschissa lähellä Middelvleyn viinitilaa. Päivän aikana illallinen.
- 3. pv** – Vierailemme Middelvleyn viinitilalla. Osallistumme viininkorjuuseen sekä maistelemme viiniä. Poimimistamme rypäleistä saamme oman pullon vuoden kuluttua! Päivän aikana lounas ja illallinen.
- 4. pv** – Vierailemme suosituilla Ommibergin Round the Rock-viinifestivaaleilla Paarlissa. Nautimme ja maistelemme paikallisia viinejä jazz-musiikin tahdissa. Festivaali tarjoaa paljon tapahtumia ja osallistumme mm. viinin valmistukseen eri tiloilla. Päivän aikana lounas ja illallinen.
- 5. pv** – Siirrymme Elgin Valleyn viinialueelle, jossa tutustumme alueen viinitiloihin. Majoitumme Erinvale -hotellissa Franschoekissa. Päivän aikana lounas ja illallinen.
- 6. pv** – Tutustumme Elgin Valleyn viinialueeseen ja kuulemme mm. luentoja viineistä. Päivän aikana lounas ja illallinen.
- 7. pv** – Palaamme Kapkaupunkiin ja majoittuminen. Käymme Pöytävuorella (sääläus), joka on kaupungin tunnetuin nähtävyys. Loppupäivä vapaata, jonka voi viettää esim. V&A Waterfrontin turisti- ja ostosalueella.
- 8. pv** – Lähdemme Hyväntoivonniemelle, jonne vie maisemiltaan yksi Etelä-Afrikan suosituimmista reiteistä. Cape Pointin huipulle voi nousta hammasratasjunalla (kustannus n. R4/4e). Matkaamme Bouldersiin katsomaan pingviinejä ja sieltä matkamme jatkuu Simonstownin satamakaupunkiin. Päivän aikana lounas.
- 9. pv** – Tutustumme aamupäivällä köyhempään Kap-alueeseen hökkelikyliin paikallisen oppaan seurassa. Loppupäivä vapaata omatoimiseen kaupunkiin tutustumiseen.
- 10. pv** – Kuljetus lentoasemalle. Lento Kapkaupungista Istanbuliin, jonne saavumme seuraavana aamuna. Jatkolento helsinkiin.

Matkan hinta

2990 e / hlö kahden hengen huoneessa

3490 e / hlö yhden hengen huoneessa



Hintaan sisältyy • Turkish Airlinesin reittilennot Helsinki-Istanbul-Kapkaupunki viranomaismaksuineen • 8 yön majoitus valitussa huonetyypissä • aamiaiset päivittäin sekä matkaohjelman mukaiset ruokailut (ruokajuomana vesi) ja viininmaistajaiset • matkaohjelman mukaiset kuljetukset ja retket • paikallisoppaan ja suomea puhuvan matkanjohtajan palvelut kohteissa • palvelupalkkiot englanninkielisille oppaille ja kantajamaksut hotelleissa

Paikkoja rajoitetusti. Hintoihin ei sisälly matkavakuutusta (suosittelemme kaikille). Yksin matkustavan on varattava yhden hengen huone. Tarkemmat matkaohjelmat osoitteessa www.smt.fi. Palvelumaksu 15e/varaus.

Vastuullinen matkanjärjestäjä
Suomen Matkatoimisto

Varaukset smt.fi tai sekä palvelupisteemme ympäri maan.

MYyntipalvelu

0600 97000

ma-pe 9-18, la 10-16 (197 e/vastattu puhelu + pvm)



smt.fi

SUOMEN MATKATOIMISTO

A man in a grey jacket and green waders stands in a blue lake, holding a fishing rod. In the background, there are rolling hills and mountains under a clear sky. In the foreground, on a rocky shore, lie three large rainbow trout and a smaller fish, along with a traditional Finnish fisherman's hat (kalakukko) and a fishing net.

Tunturijärvi kimaltelee
pienessä tuulenvireessä.
Kalastaja koettaa onneaan,
ja luonto antaa ehkä koreinta
mahdollista antiaan
– kutuasuisia rautuja.

Kosken kuohuista

Raikkaaseen syysilmaan sekoittuu savun häivähdys. Kalastajan eväspussista pilkistää paketti voita ja ruisleipää. Rasioihin on pakattu paloitetu teeri, valmiiksi pilkottuja juureksia ja kotipihalta kerättyjä vihanneksia.

Repusta rautapata ja pari lautasta. Padassa on lintupaistin hyvä muhia. Kalastaja jatkaa matkaa laavulle läheisen kallionien tyveen. Kivet ovat vielä lämpimät. Kukahen lie viimeksi keitelty tulilla? Mitähän hiiloksella on muhinut?

Pian tuli roihuaa ja padassa ritisee rasva. Teeripalat saavat kultaisen pinnan. Sitten pataan naurista, porkkanaa ja sipulia, tilkka punaviiniä ja katajanmarjoja. Kansi päälle, ja pata jää muhimaan hiljaiselle tulelle. Paahtuvien ruisleipien tuoksu nousee kuumilta kiviltä. Koski kutsuu.

Koskessa välähtää kalan kylki. Kalastaja on hetkessä keskellä virtaa. Ylempänä törmällä leviää savukodan kattoaukosta vasta kypsytteen loimulohen herkullinen tuoksu. Alkupaloi^{ksi} tarjotaan mädillä ja smetanalla päällystettyä rieskaa.

Sitten nappaa.

Perho painuu veden alle ja paksussa siimassa tuntuu nykäys. Kalan pyrstö vilahtaa kuohun keskeltä. Kala tempoo ja painuu syvemmälle ja syöksyy taas pintaan. Kalastaja taiteilee kalan haaviin ja huokaisee tyytyväisenä. Nyt on nälkä.

Muutama klapi hiilokselle. Pian on nuotilla hautumassa purjolla, perunalla ja sipulilla täytetty taimen mausteena voita ja tuoretta tilliä. Kalastaja kiehauttaa odotellessa kahvit ja laittaa marjapiiraat lämpenemään. Pian kypsän kalan aromit nousevat odottajan nenään.

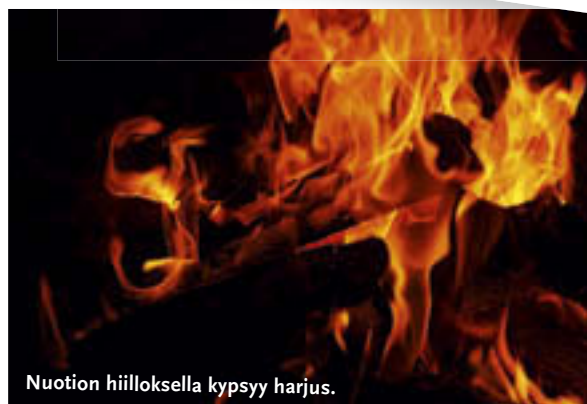
Rapealla ruisleivällä kiiltelee edellispäivän saalis, keveästi graavattua taimenta. Kalastaja lisää pataan kerman ja maistaa, ripaus suolaa ja muhiminen jatkuu. Höyryävä paketti aukeaa kylmästä kankein sormin. Perunaviipaleet ovat kypsiä. Virta kiittää koskesta suvantoon ja tyyntyy peiliksi erämaan puille. Kalastaja maistaa lintupataa ja kierähtää kyljelleen laavun lämpöön. Koski laulaa ja kesä vielä viipyilee ajatuksissa.



Mäti-smetanaleivät



Teeripata



Nuotion hiiloksella kypsyy harjus.



Marjaisat piiraat

Syksyinen luonto antaa parastaan. Tulilla maistuvat kala, riista ja raikkaat marjat.

Kuulas menu

- Mäti-smetanaleivät
- Hiilloksella haudutettu harjus
- Teeripata
- Pienet marjaisat piiraat

Mäti-smetanaleivät

4 annosta

200 g kirjolohenmätää
1 dl smetanaa
½ dl majoneesia
pieni valkosipulinkynsi
1 sipuli

koristeluun

kirjolohenmätää

1. Sekoita kirjolohenmäti, smetana ja majoneesi. Jätä osa mädistä, noin 50 grammaa, koristeeksi.
2. Leikkaa valkosipuli ja sipuli pieneksi silpuksi ja yhdistä aineet.
3. Levitä täyte kauraleivälle tai -rieskalle (ohje alla) ja koristele mädillä.

Kaurarieska

1 pellillinen

2 dl isoja kaurahiutaleita
3 dl vehnäjauhoja
1 tl suolaa
2 tl leivinjauhetta
7 dl vettä tai maitoa
1 rkl hunajaa
½ tl ruokaöljyä

1. Sekoita kaurahiutaleet, vehnäjauhot, suola ja leivinjauhe keskenään ja lisää sitten neste, hunaja ja ruokaöljy. Sekoita tasaiseksi.
2. Levitä taikina voidellulle uunipellille ja paista 200-asteisessä uunissa 30 minuuttia.

Nuotiolla haudutettu harjus

2 annosta

1–2 harjasta tai muuta lohikalaa
1 tl suolaa
2 perunaa
5 cm pätkä purjoa
1 sipuli
2 oksaa tilliä
2 rkl voita

1. Puhdista kalat ja mausta ne suolalla. Aseta molemmat kalat leivinpaperilla peitetyille folioarkeille.
2. Kuori ja viipaloi perunat ja purjo, silppua sipuli.
3. Avaa puhdistettujen kalojen vatsat ja asettele peruna-purjo-viipaleet, sipulisilppu ja tilli onteloon ja kalan kylkeen.
4. Lisää mukaan nokare voita.
5. Kääri kalat tiiviiksi paketeiksi ja kypsennä nuotion (tai grillin) hiilloksella 10–20 minuuttia kalan koosta riippuen.

Teeripata

3–4 annosta

1 paloitteltu teeri
3–4 rkl voita
1–2 tl suolaa
2 naurista
2 (puna)sipulia
2 porkkanaa
(1 timjaminoksa)
1 dl punaviiniä (tai variksenmarjamehua)
6–8 katajanmarjaa
2 dl kermää

1. Ruskista teeripalat voissa kullankeltaisiksi. Mausta suolalla.
2. Kuori ja paloittele nauriit, sipulit ja porkkanat ja lisää kasvispalat (ja timjaminoksa) pataan teeren kumppaniksi.
3. Kuumenna ainekset ja lisää mukaan punaviini (tai marjamehu) ja katajanmarjat. Anna hautua miedolla tulella puolesta tunnista tuntiin. Teeripata on kypsää, kun liha alkaa irrota luista.
4. Tarkista maku ja lisää kermaa. Anna hautua vielä hetki.

Pienet marjaisat piiraat

12 kpl

400–500 g kaupan valmista murotaikinaa

täyte

1 dl kaurahiutaleita
1 dl mantelilastuja
3 rkl voita
1 dl sokeria
½ tl vaniljasokeria
1 dl smetanaa
2 kananmunaa
1 dl karpaloita
2–3 dl puolukoita

1. Levitä taikina leivos- tai paperimuotteihin. Säästä osa piirakoiden kanneksi.
2. Paahda kaurahiutaleet ja mantelilastut voissa.
3. Yhdistä paahdettu seos sokerien, smetanan ja kananmunien kera täytteeksi. Lisää lopuksi marjat.
4. Annostele täyte muotteihin ja kauli loppu taikina piiraiden kansiksi. Tiivistä taikina huolella.
5. Paista piiraita 200-asteisessä uunissa noin 20–25 minuuttia. ☺



Mäti-smetanaleipien ja harjuksen kanssa raikas, hapokas ja hedelmäinen *Australian* tai *Chilen*

riesling tuo raikkautta kokonaisuuteen peittä-mättä harjuksen makuvi-vahteita.



Teeripadalle *keski-täyteläinen*, pehmeä ja kypsytynyt *Saint-Emilionin punaviini* on tasapainoinen valinta.



Olutmaailmasta rohkea voi valita *savuoluen*, joka tuo lisää metsäisiä elementtejä kokonaisuuteen.



Marjaisiin piiraisiin *makeat muskatti-kuohuviinit* ovat oiva valinta.



”Molempia – suolaista ja makeaa!”

Suunnittelija ja muotoilija **Paola Suhonen** on yksi IvanaHelsingin perustajista. Hän opiskelee ja asuu tällä hetkellä Hollywoodissa, Los Angelesissa. Paola ei juurikaan kokkaa kotona. Omien sanojensa mukaan hän on pilalle hemmoteltu lähialueella olevista *gourmet deleistä*, niistä on helppoa ostaa mukaan terveellistä ja edullista ruokaa. Paola on kasvissyöjä. Hänen lempiraukka-aineensa on avokado, josta syntyy guacamole. Paolan versiossa on paljon sattumia, joten herkkua voi laittaa leivän päälle tai syödä sellaisenaan kaiken kanssa.

Paolan guacamole

2 tomaattia
2 kypsää avokadoa
n. 1 rkl sitruunamehua
1–2 valkosipulinkynttä
muutama jalapeno
n. 1 dl kermaviiliä
½ tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
(tuoretta korianteria)

1. Kaltaa tomaatit. Tee molempiin päihin ristiviillot ja kasta ne kiehuvaan veteen, jolloin tomaatin kuori on helppo irrottaa. Poista siemenet ja kuutioi tomaatit.
2. Halkaise avokadot ja poista kivet. Kuutioi hedelmäliha ja pirskota päälle sitruunamehua tummumisen estämiseksi.
3. Kuori ja hienonna valkosipulit. Kuutioi jalapenot halutessasi. Yhdistä kaikki aineet ja mausta suolalla, pippurilla ja halutessasi tuoreella korianterilla.



Suolaista vai makeaa?

Molempia, vuorotellen! Ensinnäkin jotain suolaista, kuten juustoa ja päälle mussutan suklaata, lakuja ja jätskiä.

Lempijuustosi?

Kaikki! Rakastan juustoja, suuria suosikkejani ovat VSOP-goudat ja manchego.

Lempijuomasi?

Alkoholittomista juomista eniten pidän mangosmoothiasta. Muuten pidän newyorkilaisen panimon brooklyn lager -oluesta. Viineistä suosikkini on sampanja. Olen brändiskolinen kaikissa asioissa, ja juon vain tiettyä merkkiä.

Mitä makuja tai raaka-aineita kaipaat Suomesta?

Rakastan juustonaksuja, joita ei saa Amerikasta. Kaipaan myös korvapuustia ja suomalaista pullakulttuurista, tosin kaneli-rusinabagel auttaa siihen. Syön sitä sellaisenaan tai maustamattomalla tuorejuustolla höystettynä. Klassinen kaipauksenkohteeni kotimaasta on myös ruisleipä. Sitä tilaan pahimpaan tuskaani Brooklynissä olevasta Nordic Bread -nettikaupasta.



Entäpä Suomessa ollessasi Pohjois-Amerikasta?

Suomi on kasvissyöjän näkökulmasta takapajula, josta ei saa kunnon vegeruokaa. Kaipaan *gourmet delejä*. Niistä voi poimia mukaansa annoksen, jonka hinta määrätty painon mukaan. Uusin innostukseni on papuchili, joka on tulinen ja täyttävä keitto. Olen superkourussa myös bageleihin.

Onko syömisestäsi muuttunut asuusi Pohjois-Amerikassa?

Mielestäni makuista ei muutu paikan tai maan vaihtuessa. Tosin Amerikassa on enemmän vaihtoehtoja. **Mieleenpainuvien makumuistosi?** Viimevuotinen kiitospäivällinen ystäväni luona oli mahtava elämys. He olivat järjestäneet perinteisen *thanksgiving dinnerin* ja tehneet minulle kasvikkakunnan. Toinen upea kokemus on viime kesältä. Olimme kuvaamassa elokuvaa Teksasissa, keskellä ei-mitään, oikealla aavikolla. Grillasimme tähtikirkkaana yönä yli 40 asteen helteessä. Uuniperunat ja *coleslaw* eli amerikkalainen makeahko kaalisalaatti eivät ole koskaan missään maistuneet yhtä hyviltä.

Miten rentoudut?

En erottele työtä ja vapaa-aikaa, vaan koko elämäntyylini on rento. Teen työasiat ystäväni kanssa. ☺



NOUSUSSA NYT

1 Makuvedet

Hyvää vaihtelua hanavedelle, ja vieläpä ilman kaloreita, saa erilaisista makuvesistä. Lisäämällä vesikannuun viipaloituja sitrushedelmän viipaleita saa juomaan virkistävää makua. Jäiset marjat ja hedelmäpalat maustavat veden ja toimivat hauskoina jääpalojen korvikkeina.

2 Luonnonkoristeet

Saat näyttäviä pöytäkoristeita luonnosta, kun kuivatat keräämisiä heinät, kävyt ja oksat.

Viimeistele ruiskuttamalla pintaan väri glitteriä, näin saat ne kauniisti kimmeltämään.

3 Maustetut etiket

Sujauta etikappulloon rakuunan-, tillin-, mintun- tai rosmariininoksa ja saat helpon maustelisän marinadille tai salaatti- ja dippikastikkeille. Suoraan pulloon voit kerätä vadelmia ja täyttää pullon omenaviinietikalla. Sulje pullo ja anna vadelmien värjätä etikkaa kauniin punaiseksi.



Herkulliset kalaretket

Intohimoinen kalamies ja kulinaristi Martti Lohi on tehnyt kalaretkiä Karibian vesiltä Kanadan maisemiin ja Ahvenanmaalta Tokion yöhön. Nyt Lohi on koonnut herkullisimmat kalaruokareseptinsä sekä ikimuistoisimmat kertomuksensa ja matkakuvansa yksien kansien väliin. Annokset on täydennetty ateriakokonaisuuksiksi alkuruokineen ja viinisuosituksineen.

Martti Lohi: Herkulliset kalaretket – Tenolta Karibian korallisaarille. 224 s. Gummerus.

Martti Lohi: Herkulliset kalaretket – Tenolta Karibian korallisaarille. 224 s. Gummerus.

Suklaista vadelmahilloa, olkaa hyvä!

Mummon mansikkahillo maistuu taivaalliselta, mutta hilloreseptistä voi löytyä myös chiliä, inkivääriä tai suklaata. Myös erilaiset aromirikkaat alkoholit sopivat erinomaisesti hilloherkkuihin. Erilaisia marja- ja hedelmäsäilykehojeita on tässä kirjassa peräti sata.

Tee itse herkulliset hillot, hyytelöt ja marmeladit, 160 s. Minerva Kustannus. Suomentanut Marita Vihervuori.



Tuoreen leivän tuoksu

Hiivaleivän perusraaka-aineet ovat neste, jauhot, suola ja hiiva. Ota huomioon leipoessasi leipää, että tarkkaa jauhojen määrää on reseptissä vaikeaa antaa. Jauhoja kannattaa siis lisätä vähän (dl)

kerrallaan ja ylittää reseptissä mainittu määrä, jos taikina jää liian löysäksi.

Makua ja rakennetta saat lisäämällä hiutaleita, leseitä, ryynejä ja rouheita. Mausteeksi voi lisätä myös kasvisraas-

teita, yrttejä, kuivattuja hedelmiä ja juustoja.

Ruokaleipien paistolämpötila on +220–250 °C ja paistoaika 20–30 minuuttia. Saat rapean pinnan leipään, kun

- lämmität uunin ensin paistolämpöä kuumemmaksi ja alennat lämmön oikeaksi vasta, kun laitat leivät uuniin.
- suihkutat vettä uuniin paistamisen aikana, tai
- laitat uuniin vesiastian.

Mikäli haluat kuoren pysyvän rapeana, älä peitä leipiä paistamisen jälkeen. Jos taas haluat leivän sisällä olevan kosteuden pehmentävän kuoren, peitä lämmin leipä puhtaalla liinalla. Tuoreen leivän paras lisä on aito voi.



Maailman viiniala painottuu uudelleen



Euroopan viljelyalan arvioitiin supistuneen vuonna 2009 peräti 73 000 hehtaaria. Samaan aikaan uusi maailma istutti arviolta 25 000 hehtaaria uutta tarhaa. Euroopassa suurin tarha-alaan pudotus oli Espanjassa, missä vähennystä tuli 45 000 hehtaaria, mutta siitä suurin osa on vähän tuottavaa Keski-Espanjan tarhaa. Italian ja Ranskan vähennykset olivat noin 11 000 hehtaaria molemmilla. EU:n tarve vähentää viljelyalaa on seuraus yhä alenevasta kulutuksesta Euroopassa ja uuden maailman vahvasta kilpailuasemasta. Uuden maailman lisäyksestä iso osa on Australian metsäpaloissa tuhoutuneiden viinitarhojen uudelleenistutuksia, mutta silti uuden maailman suhteellinen osuus maailman viinitarhoista kasvaa koko ajan.

Samppanjalasin vallankumous

Rosee-samppanja kuohuu villinä, kun Maximilian Riedel pyörittää sitä valtavassa Pinot Noir -lasissa.



"Samppanjalasi tulee valita rypäleen mukaan, kuten kaikille muillekin viineille. Monet samppanjat

ovat Pinot Noir -pohjaisia, joten suurimaljainen lasi sopii niille ehdottomasti parhaiten. Yksinkertaisesti samppanja vain tuoksuu ja maistuu paremmalle."

Vaikka sanavalmiin nuorenmiehen näkemykset saattavat hämmäntää jotakuta viininharrastajaa, Riedelin Yhdysvaltain markkinoiden toimitusjohtaja tietää mistä puhuu.

"Myös suurin osa samppanjan valmistajista on unohtanut flute-mallisen lasin ja arvioi viinin ominaisuuksia nykyään suuresta valkoviinilasista", Maximilian Riedel vakuuttaa.

Ohra, pohjolan riisi

Ohra on maailman vanhimpia viljelykasveja. Ohra kasvaa hyvin koko Suomessa. Korvaamalla riisin tai pastan ohralla saa ruokavalioon monipuolisuutta, ja ohrassa on enemmän kuitua ja rautaa kuin vaikkapa riisissä. Kotimainen ohra on myös ekologisempi vaihtoehto, perinteikästä lähiruokaa.

Esikypsytytetyt kokonaiset ohrasuurimot kiehuvat 35 minuuttia. Jos on kiire, voi valita rikutut suurimot. Ne kypsyvät keittäen puolessa tunnissa.

Olut ruoanlaitossa

Olut sopii hyvin ruoanlaittoon. Hyvä nyrkkisääntö on: Mitä vahvempi olut, sitä enemmän se tuo ruokaan makua. Kokeile siis ensin pienemmällä määrällä.

- **Humala** antaa ruoalle katkeruutta.
- **Hiiva** tuo ruokaan kirpeyttä, hedelmäisyyttä ja happamuutta.
- **Maltaat** antavat ruoalle makeutta ja väriä.
- **Hiilidioksidi** kuohkeuttaa taikinan.

Lager- ja ale-oluiden maltaisuus antaa ruoalle makeutta, joka sopii hyvin yhteen esimerkiksi sienten tai sipulin kanssa. Ne tuovat ruokaan myös hedelmäisyyttä, joka sopii erityisesti grillikastikkeisiin ja kalojen hauduttamiseen.

Vehnäolut antaa ruokaan happamuutta ja tuoreutta kun tummat oluet tuovat ruokaan tukevuutta ja karamellimaisuutta. Niitä käyttämällä ruokaan saa myös hienostuneen paahteisuuden aromin. Käytä olutta marinadeihin, kastikkeisiin ja mausteena syksyn pataruokiin. Olutta ei kuitenkaan kannata kovasti keittää kasaan, sillä humalan katkerot saattavat tiivistyä maussa liikaa.

Kermanen stout-kastike lihalle

- 2 dl stout-olutta
- 2 valkosipulinkynttä murskattuna
- 3-4 timjaminoksaa
- murskattuja pippureita
- 50 g sinihomejuustoa
- 1 ½ dl kuohukermaa
- 1 tl ruokosokeria

1. Kaada stout kattilaan ja lisää joukkoon valkosipuli, timjaminoksat ja murskatut pippurit. Keitä kastiketta kokoon kunnes jäljellä on noin puolet.
2. Lisää juusto, kerma ja sokeri. Sekoita tasaiseksi ja keitä sopivan paksuiseksi. Siivilöi kastike ennen tarjoamista esimerkiksi grillatun lihan tai pihvien kera.

ALKO PALVELEE



Kätevät lahjakortit

Helppokäyttöiset sähköiset lahjakortit saapuivat myymälöihimme kesän alussa. Luottokortin kokoisen lahjakortin voit ladata haluamallasi rahamäärällä, ja kortilla voi maksaa koko ostoksen tai vain osan siitä. Saman kortin voi ladata myös uudelleen, ja se on voimassa vuoden viimeisimmästä latauksesta. Kortti on myynnissä ja se käy maksuvälineenä kaikissa Alkon myymälöissä.



Upeat Orrefors Difference -lasit Alkon lippulaivamyymälästä

Suupuhalletun Orrefors Difference -kristallilasisarjan on suunnitellut Erika Lagerbielke yhteistyössä viiniasiantuntijan kanssa. Difference-lasikonsepti on yksinkertainen ja oikean lasin löytäminen helppoa, sillä punaviinilasimalleja on kaksi, joko nuorille (Primeur) tai kypsille (Mature) punaviineille. Valkoviinilasimallit on suunniteltu hedelmäisille ja monivivahteisille (Fruit) tai raikkaan hapokkaille (Crisp) valkoviineille.

Alkon valikoimassa on lisäksi kuohuviinilasi, kolme olutlasia (Ale, Pils, Porter) sekä kypsytetyille tisleille suunniteltu lasi. Nämä upeat lasit korostavat juoman parhaita ominaisuuksia sekä kruunaavat kauniin kattauksen. Helsingin Arkadian myymälän henkilökunta auttaa mielellään lasivalinnassa.



Kaikki Alkot Tässä.fi-kartalla

Uusi **Tässä.fi**-karttapalvelu auttaa löytämään paikalliset kaupat ja palvelut. Tässä.fi:ssä on myös tarjouksia, tapahtumia ja nähtävyyksiä. Kaikki Suomen Alkotkin ovat mukana yhteystietoineen ja aukioloaikoineen, ja tiedot ovat ajan tasalla!

Tässä.fi-palvelu toimii myös älypuhelimissa osoitteessa tassa.fi.

Vielä helpompaa palvelua saat, kun lataat puhelimeesi Tässä.fi-sovelluksen. Käyttäjän luvalla sovellus hyödyntää puhelimen sijaintitietoa ja auttaa löytämään lähimmät Alkot.

m.alko.fi – Alko taskussasi lokakuussa

Voit kätevästi, vaikka matkalla, tehdä tuotehakuja kännykäläsi. Kännykälläsi näet myös, missä myymälässä tuotetta on saatavissa ja kuinka paljon. Mukana on myös myymälöiden yhteystiedot. Mobiiliversio **m.alko.fi** Alkon verkkosivuista ilmestyy lokakuussa.

Syksyisiä näyttelyitä Lippulaivamyymälässä

Alkon Arkadian lippulaivamyymälän näyttelyvitriineissä on jälleen esillä ruoka- ja juomamaailmaan liittyviä aiheita. Syyskuussa vitriineissä on Hotelli- ja ravintolamuseon Alko-aiheiseen museoesineistöön liittyvä pienoisnäyttely. Lokakuussa teemana on metsästys ja riistaviinit. Marraskuussa vitriineihin rakennetaan itämaiseen ruokakulttuuriin liittyvä näyttely.

Myymälän vitriineissä on aina esillä jokin ajankohtainen tai muutoin mielenkiintoinen pienoisnäyttely.

Maltaiseen maisteluun

Tasapainoiset Riedel Overture -sarjan olutlasit ovat saatavilla Alkon myymälöistä. Muotokieleltään lasit sopivat erinomaisesti ruokapöytään yhdessä muiden Riedel-lasien kanssa. Tyylikkäätsä lasit ovat oivallinen lahja oluenystävälle ja nautinnollinen hankinta omaan kotiin. Lasien vetoisuus on 50 cl ja ne sopivat useille eri oluille.

Riedel Overture Beer 2 kpl (833146).
29,30 euroa/2 lasin pakkaus.



Taivaalliset uuniomenat

Tarjoa muscavado-kastikkeen ja uuniomenan kanssa suloisen makeaa tokajia. Esimerkiksi 3 tai 5 puttonoksen tokaji käy loistavasti pariaksi tälle klassikkojälkiruoalle.

6 annosta

6 pientä omenaa
2 dl kaurahiutaleita
1 ½ tl kanelia
2 rkl (muscavado)ruokosokeria
30 g voita

Lisäksi

½ l vaniljajäätelöä

1. Valmista ensimmäisenä karamellikastike.
2. Leikkaa omenoista hatut pois. Koverra kodat niin, että pohjat jäävät umpinaisiksi.
3. Nypi kaurahiutaleet, kaneli, sokeri ja voi sormin tasaiseksi massaksi. Täytä omenat kauramurumassalla.
4. Kypsennä omenoita 250-asteisen uunin keskitasossa noin 15 minuuttia, kunnes ne ovat pehmenneet. Tarjoa jäätelön ja karamellikastikkeen kanssa.

Muscavado-karamellikastike

3 dl

2 dl kuohukermaa
1 ¼ dl (muscavado)ruokosokeria
100 g voita
(1 ½ rkl viskiä)

1. Kiehauta ensin kerma. Sulata toisessa kattilassa sokeria keskilämmöllä, jatka kuumentamista 1–2 minuuttia paahtaisen maun voimistamiseksi. Sekoita sitten kerma ohuena nauhana joukkoon.
2. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes karamelli on tasaista. Lisää lopuksi kuutioitu voi (ja halutessasi tilkka viskiä).
3. Anna kastikkeen jäähtyä omenoiden valmistamisen ajan.

Vinkki: Voit valmistaa karamellikastikkeen vaikka edellisenä päivänä. Säilytä sitä jääkaapissa ja lämmitä ennen tarjoilua. ©





Nauti hyvän tiedon maljasta

Alkon Etikettiklubin loppusyksyn kurssitarjonnassa on runsaasti kiintoisia tilaisuuksia, joissa pääset nauttimaan viinillistä tietoa ja kokemaan uusia makuelämyksiä. Kurseille voivat osallistua kaikki Etikettiklubin jäsenet seuralaisineen. Jos et ole vielä klubilainen, tervetuloa mukaan. Liittymisohjeet näet tämän aukeaman oikeasta alalaidasta.

Syksyn tarjonnasta on syytä panna merkille etenkin samppanjapruuvi, jossa pääset itse maistamalla kokemaan, miksi samppanja on kuohuviinien kuningas.

Syksyn kurssisadosta kannattaa poimia myös jälkiruokaviineihin ja niiden käyttöön perehdyttävä tilaisuus. Harkittu makea herkku sekä sen seuraan tilkka klassista jälkiruokaviiniä ovat makuelämys, joka mielestäni on omiaan kruunaamaan kirpeän syyspäivän illallisen.

Vaikka tarjonnassa ei tällä kierroksella ole maltaita kursseja, oluiden ystäviä ei suinkaan ole unohdettu. Etikettiklubin seuraava 20-sivuinen opas näet perehty oluisiin ja eritoten oluiden käyttöön aterian yhteydessä. Olutopas postitetaan kaikille klubilaisille, kunhan syksy vielä vähän tummuu.



Aura Hedengren,
klubimestari

LOPPUSYKSYN KURSSIT JA MAISTELUTILAISUUDET

Samppanjapruuvi



Mitä ovat non vintage, blanc de blancs, blanc de noir, vintage ja rosee? Millaisia ne ovat tyyliltään, ja miten ne eroavat toisistaan? Tervetuloa odotettuun maistelutilaisuuteen, jossa voit omilla aisteillasi kokea, miksi samppanja on kuohuviinien kuningas. Illan aikana uppoudutaan samppanjoiden kiehtovaan ja monivivahteiseen maailmaan sekä tutustutaan myös luksussamppanjaan. Tilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

Luennon jäsenhinta **17 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **32–50 €**.

Jälkiruokaviinit



Makea kurssi tutustuttaa jälkiruokaviinien eri tyyppeihin ja niiden aromimaailmoihin sekä jälkiruokaviinin valintaperusteisiin. Illan aikana pääset maistamaan sekä klassisia mietoja jälkiruokaviinejä että perinteisiä väkeviä viinejä, kuten portviiniä ja madeiraa. Jälkiruokaviinien käyttöön perehdytään myös maistelemalla niitä pienten, eri jälkiruokien edustavien makupalojen kanssa. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Luennon jäsenhinta **30 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **12–25 €**.

Joulunajan viinit



Onko joulun viini aina punainen? Millainen juoma kruunaa juhlapöydän? Mikä viini on omiaan pukinkonttiin? Ajankohtaisessa tilaisuudessa maistellaan monipuolisesti sesonki- ja uutuusviinejä, vilkkaasti keskustellen ja kysellen. Tilaisuus alkaa asiantuntevalla esittelyllä, ja se kestää 1,5–2 tuntia.

Tilaisuuden jäsenhinta **17 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **11–21 €**.

Viini tutuksi



Erinomainen peruskurssi harrastuksensa alkutaipaleella oleville viininytävälle. Saat perustiedot viineistä ja opit, miten viinejä kannattaa maistella, jotta niiden aromimaailma avautuisi mahdollisimman antoisasti. Pääset löytämään eroja ja oppimaan omien aistiesi kautta. Kurssi ei vaadi aiempaa viinintietämystä tai maistelukokemusta. Kurssi kestää 1,5–2 tuntia.

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

Viinin ja ruoan liitto



Kurssilla opit, miten viinejä ja ruokia kannattaa yhdistellä, jotta ne muodostaisivat sopuisan liiton sekä pohditaan viiniä ateriakokonaisuuden osana. Maistelet viinejä sekä sellaisenaan että yhdessä erilaisia ruokia edustavien maistelupalojen kanssa. Kurssilla paneudutaan monipuolisesti maailman eri keittiöihin, klassisten eurooppalaisten makujen lisäksi esimerkiksi etnisiin sävyihin. Kurssi kestää 3–3,5 tuntia.

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

Paikkakunnat ja ajankohdat (viim. ilm. päivä suluissa)

HELSINKI <i>Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs (ovikello)</i>				
Viini tutuksi	ti	19.10.	klo 17.00	(to 7.10.)
	ke	10.11.	klo 17.00	(to 28.10.)
Viinin ja ruoan liitto	ke	20.10.	klo 17.00	(to 7.10.)
	ke	3.11.	klo 17.00	(to 21.10.)
	to	11.11.	klo 17.00	(to 28.10.)
	ke	17.11.	klo 17.00	(to 4.11.)
Jälkiruokaviinit	ti	2.11.	klo 17.00	(to 21.10.)
	ti	16.11.	klo 17.00	(to 4.11.)
Samppanjapruuvi	ke	1.12.	klo 17.00	(to 18.11.)
	to	2.12.	klo 17.00	(to 18.11.)
Joulunajan viinit	to	9.12.	klo 17.00	(ke 24.11.)
	ke	15.12.	klo 17.00	(ke 1.12.)
	to	16.12.	klo 17.00	(ke 1.12.)

JYVÄSKYLÄ <i>Alko keskusta, Kauppakatu 24</i>				
Samppanjapruuvi	to	21.10.	klo 18.00	(to 7.10.)
Jälkiruokaviinit	to	25.11.	klo 18.00	(to 11.11.)

KUOPIO <i>Technopolis Kuopio, Microkatu 1, M-osa</i>				
Samppanjapruuvi	to	25.11.	klo 18.00	(to 11.11.)
Joulunajan viinit	to	9.12.	klo 18.00	(ke 24.11.)

LAHTI <i>Alkon koulutustila, Kauppakatu 18</i>				
Samppanjapruuvi	to	18.11.	klo 18.00	(to 4.11.)
Joulunajan viinit	to	2.12.	klo 18.00	(to 18.11.)

OULU <i>Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14</i>				
Samppanjapruuvi	ti	9.11.	klo 18.00	(to 28.10.)
Joulunajan viinit	ke	1.12.	klo 18.00	(to 18.11.)

ROVANIEMI <i>Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs</i>				
Jälkiruokaviinit	ke	10.11.	klo 18.00	(to 28.10.)
Joulunajan viinit	ke	8.12.	klo 18.00	(ke 24.11.)

SEINÄJOKI <i>Itämaäntalo, Itämaäntie 3</i>				
Jälkiruokaviinit	to	18.11.	klo 18.00	(to 4.11.)
Joulunajan viinit	ke	8.12.	klo 18.00	(ke 24.11.)

TAMPERE <i>Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs</i>				
Samppanjapruuvi	ma	1.11.	klo 18.00	(ke 20.10.)
Joulunajan viinit	ke	1.12.	klo 18.00	(to 18.11.)

TURKU <i>Alkon aluetoimisto, Kristiinankatu 8, 2. krs</i>				
Jälkiruokaviinit	ti	19.10.	klo 18.00	(to 7.10.)
Samppanjapruuvi	to	11.11.	klo 18.00	(to 28.10.)
Joulunajan viinit	to	2.12.	klo 18.00	(to 18.11.)
	ti	14.12.	klo 18.00	(ke 1.12.)

VAASA <i>Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs</i>				
Jälkiruokaviinit	ti	2.11.	klo 18.00	(to 21.10.)
Samppanjapruuvi	ti	23.11.	klo 18.00	(to 11.11.)
Joulunajan viinit	ke	1.12.	klo 18.00	(to 18.11.)

ILMOITTAUTUMINEN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keskiviikosta 22.9.2010 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 29.9.2010. 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: luennosta sekä kurssilaisen osuudesta juomien yhteisostoon.

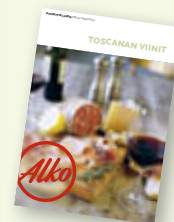
- Kurssien luentohinta sisältää luennon sekä kurssimateriaalin.
- Maisteltavat juomat hankitaan Etikettiklubin avulla kurssilaisien yhteisostona. Ne laskutetaan Alkon vähittäismyyntihinnan mukaan, ja kustannus jaetaan sellaisenaan osallistujien kesken. Yhden kurssilaisen osuus kustannuksista riippuu 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 ennakkotietoa uusista ja varattavista tuotteista
- pääsyn jäsensivuillemme, 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)

seuraavassa numerossa...

- *Etelä-Afrikan pinotaget*
- *Kuohujuoman aika*
- *Jouluiset talvioluet*
- *Makea päätös aterialle*

Etiketti
4/2010
ilmestyy
25.11.



etiketti