

etiketti

*Koulutus takaa
ammattitaidon*

*Monimuotoinen
Pinotage*

*Täyteläiset
TALVIOLUET*



Itse tehty
LAHJA LÄMMITTÄÄ



Oluttyypit kertovat

Syksystä lähtien Alkossa on alettu ryhmitellä oluita uudelleen kahdeksan pääoluttyypin mukaan. Alkon hinnastossa oluet ovat jo tässä järjestyksessä, ja kuluneen syksyn aikana myös 30 myymälän oluet on järjestetty hyllyihin uuteen järjestykseen, pääoluttyypin mukaan.

Työ jatkuu, ja alkuvuodesta yhä useammassa myymälässä oluihin pääsee tutustumaan tällä uudella ryhmityksellä.

Oluttyypit on järjestetty ns. haastavuusjärjestykseen. Lista alkaa ominaisuuksiltaan raikkailta ja kevyempiaromisilla oluilla ja sen lopussa ovat täyteläisimmät ja aromimaaailmaltaan haastavimmat. Lagereista lähdetään ja portereihin, stouteihin ja erikoisuuksiin päädytään.

Uskomme, että oluttyyppien avulla laaja olutvalikoima hahmottuu selkeämmin: oluttyyppien eroavaisuuksia ja yhtäläisyyksiä on helppo havaita. Myös oluen ja ruoan yhteensovittaminen on tärkeä osa uudistusta. Siinä missä viininkin, ruokasymbolit ovat oikotie myös sopivan oluen luo.

Ensi vuoden Etiketeissä tullaan käymään läpi kaikki nämä kahdeksan pääoluttyyppiä, pari tyyppiä kerrallaan ja vuodenaikoihin sovittaen.

Sari Askola



KANNEN KUVA Sami Repo

ETIKETTI 4/2010

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

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

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

KUSTANTAJA Sanoma Magazines Finland Oy, Lapinmäentie 1, 00350 Helsinki,

Postiosoite: PL 100, 00040 Sanoma Magazines, puh. (09) 1201

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

TUOTTAJA Anu Piippo, puh. (09) 120 5947, anu.piippo@sanomamagazines.fi

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

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

PAINOPAIKKA PunaMusta Oy, Joensuu

Seuraava Etiketä ilmestyy 3.2.2011. Etiketä ilmestyy 4 kertaa vuodessa.

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

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

Aikakauslehtien liiton jäsen.

Etiketin ympäristöystävälliselle paperille (UPM) on myönnetty EU-kukka-logo.

Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää ympäristöystävällisyys ehdot.

ISSN 0780-508X



**Seuraava
Etiketä
ilmestyy
3.2.2011.**



etiketti



16



26



34



20



42

Pääkirjoitus 2

Otetaan vastuu

Lastenseurassa.fi-sivustolla alkoi uusi kommentaattoripalsta..... 4

Mainetaan parempi Pinotage

Kiistelty Pinotage on Etelä-Afrikan kansallisrypäle..... 6

Kysyttyä

Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin 15

Joulun herkullisimmat lahjat

Omin käsin tehty ruokalaha maistuu ja ilahduttaa..... 16

Paketillinen iloa

Laadukas viinitarvike on hyvä lahja 20

Talvioluissa korostuvat vahvat maut

Alkon talvioluiden valikoima on ennennäkemättömän laaja 22

Kuin sulaa kultaa

Neusiedlerseen alue Itävallassa tunnetaan makeista viineistään..... 26

Viisaaseen alkoholinkäyttöön

Viisas vanhemmuus -ohjelma on herättänyt keskustelua 30

Kolumni

Jaakko Selin kertoo siideriglogistä 33

Erikseen erinomaiset, yhdessä ylivoimaiset

Viinin ja suklaan haastava liitto 34

Asiantunteva palvelu lähtee koulutuksesta

Alkon jokainen myyjä osallistuu säännöllisesti koulutukseen 38

Itsestään ylpeä cava

Katalonian kuohuviini seisoo tukevasti omilla jaloillaan..... 42

Rouhittua

Nousussa nyt & Alko palvelee 44

Makumuisto

Juontaja-näyttelijä Jani Toivola muistaa Keniassa nauttimansa illallisen 48

Loppusointu

Kahden suklaan karpalokakku..... 49

Ari Yliselästä Vuoden Poliisi

Kokenut koirapoliisi, ylikonstaapeli **Ari Yliselä** Länsi-Uudenmaan poliisilaitoksesta on valittu Vuoden Poliisiksi 2010. Hän sai tunnustuksen ansioistaan poliisikoiratoiminnassa niin poliisikoiran ohjaajana kuin myös poliisikoiraryhmän johtajana.

Ari Yliselällä on laaja kokemus poliisin työstä. Poliisikoiran ohjaajana hän osallistuu aktiivisesti myös ennalta estävään työhön muun muassa nuorison parissa.

Vuoden Poliisin valitsivat yhteistyössä Helsingin Nuorkaupakamari, Suomen Poliisijärjestöjen Liitto sekä Poliisihallitus. Palkinto myönnettiin nyt 35. kerran. Alko on Vuoden Poliisi -projektin tukija.

Juominen on ”tasa-arvoistunut” ja siirtynyt koteihin

Naisten lisääntynyt alkoholinkäyttö on suurin yksittäinen suomalaisen alkoholikulttuurin muutos viimeisen 40 vuoden aikana. Naisten alkoholinkäyttö on lähes kuusinkertaistunut, kun miesten juominen on samassa ajassa kaksinkertaistunut.

Tästä on seurannut muutoksia alkoholikulttuurissa laajemminkin. Alkoholinkäyttö on siirtynyt koteihin: nykyisin useampi kuin kolme neljästä käyttökerrasta sijoittuu kotiympäristöön. Määrässä mitattuna lähes kolme neljästä alkoholilitrasta juodaan kodeissa. Samalla lapset näkevät aikuisten alkoholinkäyttöä.

Naiset myös kärsivät muiden juomisesta. Lähes puolet kaikista naisista ja neljäsosa miehistä kertoo pelänneensä ulkona liikkuvia päihtyneitä viime vuoden aikana. Yksityiselämässään muiden alkoholinkäyttö haittaa eniten naisia.

Tiedot löytyvät tänä vuonna valmistuneesta Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) Suomi juo -kirjasta, joka perustuu vuodesta 1968 alkaen kahdeksan vuoden välein toteutettuihin juomatapatutkimuksiin.

Suomi juo – Suomalaisten alkoholinkäyttö ja sen muutokset 1968–2008 -julkaisu on tilattavissa osoitteesta www.thl.fi/kirjakauppa.



Kommentaattoripalsta Lastenseurassa.fi -sivustolle

Lastenseurassa.fi-sivustolle avattiin lokakuussa kommentaattoripalsta. Sillä julkaistaan kantaa ottavia kommentteja, jotka liittyvät aikuisten alkoholinkäyttöön lasten seurassa.

Palstan avasi ministeri **Paula Risikko** puheenvuorollaan ”Mikä on normaalia?” Uusia avauksia tulee syksyn myötä. Palstan puheenvuoroilla rohkaistaan aikuisia pohtimaan omaa alkoholinkäyttöään lasten ja nuorten näkökulmasta.

Alko toteuttaa Lasten seurassa -ohjelmaa yhteistyössä Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen, Mannerheimin Lastensuojeluliiton ja A-klinikkasäätiön kanssa.

Alkon stipendi Veikkolan Veikoille

Alko on myöntänyt 3 000 euron suuruisen stipendin **Nuoren Suomen Veikkolan Veikot** -sinettiseuralle. Tunnustus myönnettiin esimerkillisestä päihteiden vastaisesta työstä omassa seurassa.

Palkittava seura edistää toiminnassaan päihteettömyyttä monipuolisesti. Terveellisiä elämäntapoja ja kokonaisterveyttä korostetaan keskeisenä osana valmennusta, ja apuna hyödynnetään asiantuntijoita. Erityisenä kehityshankkeena seurassa on käynnistynyt nuorten naisten hyvinvointiin liittyvä hanke ”oma keho – paras keho”.

Nuori Suomi ja Alko tekevät yhteistyötä, jonka tavoitteena on vaikuttaa nuorten päihteiden käyttöön ennaltaehkäisevästi. Nuoren Suomen sinettiseurat ovat urheiluseuroja, jotka täyttävät yhdeksän yhteistä laatukriteeriä. Sinettikriteerit varmistavat laadukkaan lasten ja nuorten toiminnan urheiluseurassa.

Päihdetiedotus- palkinto Pia Mäkelälle

A-klinikkasäätiön myöntämän päihdetiedotuspalkinnon sai tänä vuonna erikoistutkija, dosentti **Pia Mäkelä**. Hän työskentelee Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksella. Palkinto jaettiin nyt 12. kerran.

Mäkelän kiinnostuksen kohteina ovat etenkin juomatavat ja alkoholinkulutuksen haitat. Palkinnon perusteluissa todetaan, että tiedotusvälineissä esiintyessään Mäkelä on asiantunteva ja selkeäsanainen haastateltava, joka on aina valmis selittämään ja selvittämään tuloksiaan. Hän on myös kansainvälisesti tunnettu ja tunnustettu tutkija.

A-klinikkasäätiö jakoi tänä vuonna lisäksi päihdetiedotuksen erikoispalkinnon elämäntyöstä. Sen sai tietokirjailija **Teuvo Peltoniemi**. Hän jäi eläkkeelle A-klinikkasäätiön viestintäjohtajan toimesta vuoden 2010 alussa.





Kymmenestä kysymyksestä apua aikuisille

Suurin osa suomalaisista käyttää alkoholia harkiten ja ilman pulmia. Vaikkei alkoholinkäyttö aikuisen

mielestä aiheuttaisi mitään haittaa, asia ei lasten ja nuorten silmin katsottuna aina ole näin. Onkin tärkeää, että jokainen aikuinen miettii alkoholinkäyttöään etenkin lapsen näkökulmasta.

Pohdinnan tueksi Alko on julkaissut tänä syksynä esitteen, jossa omaa alkoholinkäyttöä voi miettiä vastaamalla kymmeneen käytännönläheiseen kysymykseen. Niissä kysytään esimerkiksi, kuinka usein käytät alkoholia, voiko lapsen kanssa puhua alkoholinkäytöstä ja pitäisikö teinin antaa maistaa alkoholia.

Esite on osa Lasten seurassa -ohjelmaa, jossa Alkon yhteistyökumppaneina ovat A-klinikkasäätiö, Mannerheimin Lastensuojeluliitto ja Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Esitettä on saatavilla Alkon myymälöissä suomen- ja ruotsinkielisinä. Esitettä voi myös tilata Alkon asiakasneuvonnasta sähköpostitse palaute@alko.fi, puhelimitse 020 711 711 tai osoitteesta www.alko.fi.

Päihdeilmasto kaipaa muutosta

Suomessa vietettiin marraskuun alussa yhdeksättä kertaa ehkäisevän päihdetyön viikkoa. Tällä kertaa viikon teemana oli Päihdeilmastonmuutos. Ilmastonmuutoksesta lainatulla termillä haluttiin muistuttaa, että on tärkeää jatkaa työtä päihdeongelmien vähentämiseksi, vaikka kaikkia vahinkoja ei voitaisikaan estää.

Teemaviikon aikana järjestettiin erilaisia tapahtumia ja tempauksia ympäri maata. Lisäksi kampanjan takana oleva Terveiden edistämiskeskus Tekry vetosi maan kuntapäätäjien paremman päihdeilmaston luomiseksi. Maan hallitukselle se luovutti adressin, jossa vaadittiin alkoholiholn mainonnan ja markkinoinnin rajoittamista.



ehkäisevän **päihdetyön** viikko



Teksti Sirkka Järvenpää ja Anu Piippo

Mikä on alkoholin kohtuukäyttöä?

Anne: Käytän alkoholia kohtuullisesti. Se tarkoittaa sitä, että juon pitkän juhlaillan aikana 3–4 annosta. Sitä enemmän juon vain erityisissä tilanteissa ja tutussa seurueessa. Arjessa saatan ottaa yhden siiderin tai lonkeron saunomisen yhteydessä. En halua tulla kovin humalaan. Se on minulle luontevaa, enkä joudu mitenkään erikseen sitä miettimään.

Minua ei kuitenkaan häiritse se, jos joku muu seurueessa on humalassa. Joskus tulee kyllä huoli, jos joku on kovin huonossa kunnossa eikä ole varmaa, pystyykö hän selviytymään esimerkiksi kotimatkasta. Itseäni alkoholi alkaa usein nukuttaa, joten senkin takia haluan juhlia vain muutaman lasillisen voimalla.

En ole kokenut alkoholin tuputusta. Aktiivista tarjoilua toki esiintyy, mutta jos en halua lasiani täytettävän, pystyn kieltäytymään ihan huomaamattomasti. Enkä usko, että minua pidetään tiukkapipoisena.

Vaikka olen kohtuukäyttäjää alkoholin suhteen, kaikessa en ole yhtä hallittu: esimerkiksi suklaata saattaa mennä monta palaa kerralla, vaikka aikomus oli ottaa kaksi!

Aimo: Minusta kohtuukäyttöä on se, kun alkoholinkäyttö on tarkoituksen mukaista eikä ohjaa omaa tekemistä. Tähänkin asiaan sopii hyvin vanha vertaus hyvästä rengistä ja huonosta isännästä.

Olen huomannut, että itselleni hyvä mittari on asiayhteys. Yksi tai kaksi alkoholiannosta ruoan kanssa tai saunan yhteydessä on arkena kohtuukäyttöä. Illanistujaisissa, kun ohjelmassa on ruokaa ja muuta mukavaa, seurustelujuomaa tulee toki nautittua useampi annos. Mielestäni sitäkin voi pitää kohtuukäyttönä, koska tarkoituksena ei ole tulla humalaan.

Rajat on opittu aikoinaan yrityksen ja erehdyksen kautta. Nykyisin arvostan itseäni ja vapaapäiviäni niin paljon, ettei itse aiheutettu huono olo kuulu kuvaan. ☺



Anne Lindfors, 54, premiedia-operaattori



Aimo Haarahlilinen, 33, järjestelmä-asiantuntija

Mainettaan parempi Pinotage

| Juha Virkki | kuvat Mika Remes ja Gettyimages |

Etelä-Afrikan kansallisrypäleen Pinotagen mainetta on vuosien varrella koeteltu. Viinintekijät eivät kuitenkaan menettäneet uskoaan, ja nyt työn tulokset alkavat näkyä.





Pinotage syntyi, kun
jalosukuinen Pinot Noir
1920-luvulla risteytettiin
Hermitage-rypäleen
kanssa.

Vilkaisu läntisen Kapin maisemiin riittää kertomaan, miksi tämä Afrikan eteläisin kärki on ihanteellinen paikka viinintekoon. Ilmasto on välimerellinen ja vehmaita laaksoja reunustavat suojaavat vuoret. Aurinkoa riittää, mutta kuumuus ei ole pahimmillaankaan sietämätön, kiitos Atlantin viileiden merivirtojen.

Etenkin nuoren polven viinintuottajat ovat innoissaan tarjolla olevista lukemat-

tomista mahdollisuuksista: erilaisia rypälelajikkeita voi istuttaa eri viljelytekniikoita käyttäen monenlaiseen maaperään ja eri ilmansuuntiin aueten laakson pohjalta aina korkeille rinteille.

”Etelä-Afrikka on tällä hetkellä maailman kiinnostavimpia paikkoja tehdä viiniä, koska meillä ei ole mitään valmista karttaa siitä, mitä, missä ja miten saa viljellä. Sen kuin vain kokeilet ja teet”, nuoren polven palkituimpiin viinintuottajiin lukeutuva *Bruwer Raats* myhäilee.

Etelä-Afrikkaa on vaikea väittää uu-

Viinintuotanto on merkittävä työllistäjä Etelä-Afrikassa.





Dirk Morkel sanoo pinotagen muuttuvan kypsyttämisen myötä pinot noirin suuntaan.



Kanonkopilla käsityö on yhä kunniaissa.



Bruwer Raats uskoo, että Etelä-Afrikan potentiaalista on nähty vasta häivähdys.

den maailman tuottajaksi. Viininviljely aloitettiin Kapkaupungin ympäristössä jo 1600-luvun puolivälissä, ja 1800-luvulla Constantian jälkiruokaviini oli Britanniassa suuressa suosiossa. Pian viinikirva kuitenkin pani maan viinituotannon polvilleen pitkäksi aikaa. Etelä-Afrikka katosi viinin maailmankartalta melkein vuosisadaksi.

Kulissien takana tapahtui kuitenkin kiinnostavaa. Saksassa kemian tohtoriksi väitellyt Abraham Izak Perold palasi isiensä maahan ja ryhtyi hallituksen toimeksiannosta testaamaan, mikä rypälelajike soveltuisi parhaiten Etelä-Afrikan maaperään ja ilmastoon.

1920-luvulla Perold kokeili eri lajikkeita, ennen kuin päätyi outoon yhdistelmään: Bourgognen jalosukuisen Pinot Noirin risteyttämiseen varsinaisen viinimaailman työhevosen Hermitagen eli tunnetummalta nimeltään Cinsaultin kanssa. Se, miksi Stellenboschin yliopiston professori päätyi juuri tähän risteytykseen, on jäänyt ikuisiksi arvoituksiksi.

Uudenkin lajikkeen oli käydä huonosti, kun Perold muutti Paarliin uusi tehtäviin. Tarinan mukaan se saa kiittää olemassaolostaan yliopistonlehtoria, joka sattui paikalle viime hetkellä pelastamaan Pinotage-taimet juuri kun puutarhurit olivat Peroldin tonttia peratessaan heittämässä niitä roskeisiin. Taimet istutettiin sitten paikallisen maatalousoppilaitoksen maille.

Viinin tuottaminen ei ole kvartaalibisnestä ellei kvartaalilla tarkoiteta neljännesvuosisataa. Nykyiset huipputuottajat Bellevue ja Kanonkop istuttivat kokeeksi Pinotage-köynnöksiä, ja ensimmäinen pinotage-pullo ilmestyi myyntiin vuonna 1959 eli vasta reilu puoli vuosisataa sitten. Se voitti heti ykköspalkinnon Kapkaupungin vuotuisessa viininäyttelyssä.

Väärin ymmärretty viini

Pinotage on ehkä ihanteellinen lajike Etelä-Afrikkaan, mutta Etelä-Afrikka ei ollut poliittisista syistä paras mahdollinen paikka uudelle lajikkeelle. Rotuerottelupoliitikasta johtunut kauppasaarto takasi sen, että pinotage jäi eteläafrikkalaisten omaksi salaisuudeksi. Kun viiniä ei saatu vientiin, myöskään sen laatuun ei kiinnitetty suuresti huomiota. Noilta ajoilta juontuvat pilkalliset luonnehdinnat maalinpoistoaineesta ja ruosteisista nauloista.



Lasillinen mokkaa

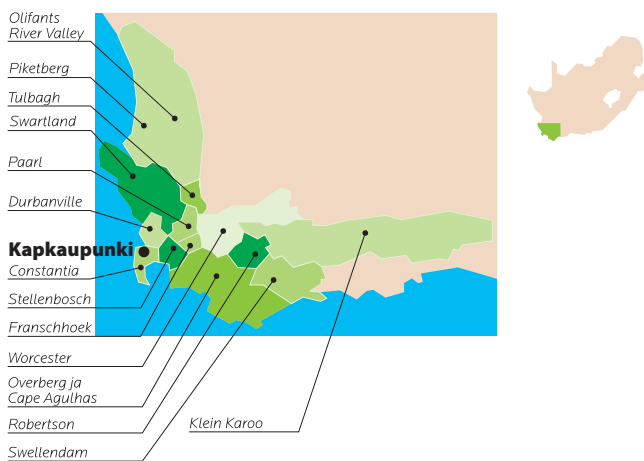
Pinotagesta voi tehdä myös erikoisuuksia. Viime vuosien menestyksiin on kuulunut pinotage, joka on käytetty erikoishiivalla ja paahdetuissa tammitynnyreissä. Tuloksena on kahvilta ja suklaalta tuoksuva ja maistuvakin punaviini, joka saattaa miellyttää myös muutoin punaviiniä vieroksuvia. Täyteläisessä maussa on vadelmaa ja tummaa kirsikkaa, ja viiniä voi kokeilla vaikkapa suklaan kanssa. Viinin kehittäneen Bertus Fourien lempinimi on kuvaavasti maailman suurimman kahvilaketjun mukaan "Starbucks".



Yksi Pinotagen
ominaisuuksista on
monimuotoisuus.

Etelä-Afrikka

- Maailman seitsemänneksi suurin viinintuottajamaa.
- Tuotantoalueet sijaitsevat pääosin Kapissa eli Afrikan eteläkärjessä.
- Viljelyksistä 56 % tuottaa valkoisia rypälelajikkeita, 44 % tummia.
- Viiniteollisuus työllistää suoraan tai välillisesti 275 000 eteläafrikkalaista.
- Yhteiskuntavastuu ja ympäristö ovat näkyvästi esillä viinituotannossa.
- Etelä-Afrikan viinien suurimpia vientimarkkinoita ovat Britannia, Hollanti ja Pohjoismaat. (Lähde: WOSA)





Vuoret suojaavat Stellenboschin auringon kylvettämiä viinitarhoja tuulilta.

"Se piti paikkansa 15–20 vuotta sitten, jos silloinkaan. Tuolloin Pinotage ehkä ymmärrettiin väärin: sitä istutettiin väärään maaperään ja sadot olivat liian suuria", sanoo Bellevuen viinintekijä *Dirk Morkel*. Hän on Pinotagen Bellevuen tilalla lanseeranneen Pieter Krige Morkelin veljenpoika, viininviljelijä neljännessä polvessa.

"Kaikkiin rypäleisiin saa samanlaisen aromin, jos niitä viljelee väärin", Morkel tähdentää.

Pinotagen huonosta maineesta on ollut hyötyäkin. Se on saanut laatutuottajat keskinäisen nokittelun sijasta tekemään tiivistä yhteistyötä.

Korkeammassa ja omassa kädessä

Dirk Morkel on työskennellyt Pinotagen kanssa puoli vuosisataa.

"Jos leikkaan itseeni haavan, siitä vuotaa pinotagea", hän naurahtaa.

Morkelin mukaan laatu perustuu siihen, että tuottaja tekee joka vaiheessa päätöksiä reagoimalla niihin asioihin, joihin hän ei voi vaikuttaa. Luonnon virheitä ei silti hänen mielestään voi korjata valmistusvaiheessa, vaan hyvä viini tehdään viljelyspalstoilla.

"Vanhemman polven tuottajat ovat uskoneet, että Pinotage tuottaa huippurypäleitä vain puskaköynnöksissä, ei tuetuissa köynnöksissä. Oman kokemukseni perusteella ratkaisevaa on se, kuinka paljon rypäleitä hehtaarilta halutaan", Morkel sanoo.

"Käymistavallakaan – avoimissa vai suljetuissa astioissa – ei ole väliä, jos rypäleet ovat laadukkaita", hän tähdentää.

Pinotage kestää hyvin tynnyrikypsytystä, "kunhan se on kemiallisesti kunnossa". Huippuviinejä kypsytetään sekä ranskalaisissa että amerikkalaisissa tammitynnyreissä.

"Amerikkalaisissa viineistä tulee prameilevampia ja ne pärjäävät paremmin kilpailuissa kuin ranskalaisissa tynnyreissä kypsytetyt, jotka vaativat pidemmän aikaa ennen kuin ne ovat parhaimmillaan", Morkel sanoo.

Pinotagen koko kirjo

Maistamme Morkelin opastuksella viittätoista eteläafrikkalaista huippupinotagea. Aromit vaihtelevat kevyen luumuisesta kookokseen ja vaniljaan, mutta tyylistä riippumatta viinejä yhdistävät hedelmäisyys ja pyöreät tanniinit. Suu maistaa tämän lievanä makeutena, vaikkei viinissä olekaan jäännössokeria. 



Toimistossa istumisen sijaan Charles Back haluaa kulkea viljelyksillään.

Sananvääntäjä ja kokeilija

Fairview-viinitalon omistaja Charles Back äänestettiin muutamia vuosia sitten Etelä-Afrikan viinialan toiseksi vaikutusvaltaisimmaksi henkilöksi. Edelle ylsi vain Nelson Mandela.

Charles Back on tunnettu paitsi viineistään myös huumorintajustaan. Hän on nimennyt viinejään ranskalaisia tuotantoalueita, etenkin Côtes du Rhônea, väännellen. Tyylin taustalla on aito kiintymys. Back on Rhône alueen rypäleiden nimeen vannovan eteläafrikkalaisen ”Rhône Rangersin” alkuperäisjäseniä.

Backin Fairview Estate on kasvanut vauhdilla sen jälkeen kun kauppasaarto purettiin. Seitsemältä tilalta kuljetetaan

vuodessa 2 000 tonnia rypäleitä kolmeen valmistamoon. Yhtiöllä on tuhat hehtaaria maata, josta puolta peittävät viiniköynnökset. Lopuilla kuljeskelevat vuohet.

Backin mielestä on tärkeää, että tuottaja kasvattaa rypäleenä itse. ”En usko, että hyvää viiniä on mahdollista tehdä sellaisilta palstoilta, joilla ei itse käy”, hän sanoo.

Back väittää, ettei tiedä itsekään, kuinka monta erilaista viiniä hänen talonsa tällä hetkellä tuottaa.

”Niitä taitaa olla satakunta. Tuotekehitys ei meillä ole markkinavetoista vaan kokeilemme kaikenlaista ja katsomme, mitä niistä tulee.”



Tuntematon kansallisrypäle

Vaikka Pinotage on Etelä-Afrikan kansallisrypäle, siitä ei ole tullut maan ykkösrypelettä. Etelä-Afrikan viininviljelyalasta vain 6,7 prosenttia tuottaa Pinotagea. Siitä huolimatta se kuuluu Cape Blend -viinien pakollisiin rypäleisiin, ja sekoituksessa sitä on oltava 30–70 prosenttia.

"Pinotage on erityinen rypäle siksin, että rypäle ja siitä tehty viini eivät maistu ollenkaan samalle. Aromit syntyvät käymisessä", Morkel sanoo.

Pinotagelle on ominaista myös monimuotoisuus. Viileässä kasvaneista rypäleistä tulee enemmän pinot noir -tyylistä eli kevyempää viiniä.

"Vanhoista köynnöksistä tulee elegantimpia ja hienostuneempia viinejä, mutta en sanoisi, että ne automaattisesti ovat parempia, erilaisia vain", Morkel toteaa.

Pinotage-pohjaiset viinit toimivat mainiosti bistrotyyppisten ruokien, patojen ja myös riistan kyytipoikina.

Perinteisin keinoin huipulle

Kanonkop on tällä hetkellä Etelä-Afrikan pinotage-tuottajista tunnetuimpia. Sen tuotteet ovat saaneet palkintoja, ja keväällä se toi myyntiin kaikkien aikojen hinnakkaimman pinotagen. Lajiketta on viljelty Kanonkopilla vuodesta 1953.

"Vanhoja Pinotage-köynnöksiä on vain vähän, sillä brittiviinikirjoittajien murskakritiikki 1970-luvulla vaikutti pitkään. Istutukset alkoivat uudelleen vasta 1990-luvulla, kun he päättivät, ettei pinotage sittenkään ole pahaa", Kanonkopin viinintekijä *Abrie Beeslaar* sanoo.

Beeslaar puhuu kokemuksesta, sillä Kanonkopilla on keskittyty vain neljään rypäleeseen, joista yksi on Pinotage. Hän painottaa, että kokeilla voi aina, mutta vasta vuodet osoittavat, mikä lajike tuottaa laadukkaita rypäleitä missäkin maaperässä ja ilmastossa.

Kanonkopilla ei ole kuljettu muotien mukaan vaan pysytty uskollisena omalle tyyliille. Rypäleet korjataan ja erotellaan käsin, viinit käyvät matalissa betonialtaissa ja kypsyvät uudessa ranskalaisessa tammissa. Perinteet ovat kunniassa.

"Teknologiaa ei ole kehitetty laadun takia vaan siksi, että sillä voidaan säästää kuluja ja tilaa. Samalla kuitenkin viinistä katoaa vivahteita", Beeslaar uskoo.

Pinotagen suosiota jarruttaa myös se, että harva ryhtyy tuottamaan työlääksi tiedettyä lajiketta. Pinotage vaatii Beeslaarin mukaan valmistusvaiheessa ympärivuorokautista huolenpitoa.

"Monet tuottajat valitsevat helpompia lajikkeita, koska he arvostavat omia yöuniään enemmän kuin Pinotagea", Beeslaar virnuilee. ©

Rustiikille ruoalle

Pinotage on maalaishenkisen ruoan kumppani. Pinotageessa on kuitenkin vastusta myös mausteisemmille ruoille. Se sopii hieman viilennettynä esimerkiksi chili con carnem kanssa. Ja jos kysytään eteläafrikkalaisilta, paras yhdistelmä on pinotage ja braai. Braai tarkoittaa erilaisia grilliherkkuja, joiden kausi on näihin aikoihin eteläisellä pallonpuoliskolla parhaimmillaan.



The Jura logo is written in a stylized, red, cursive font with a registered trademark symbol.

IMPRESSA J9 One Touch
SWISS  MADE

Loistavaa laatua

Makuaistia ja silmiä hivelevä elämys, jonka takaavat selkeät linjat, täydellisen hienostuneet pintamateriaalit, helppokäyttöisyys ja vaihtoehtojen runsaus. One-Touch Cappuccino – toiminto mahdollistaa trendikkään, täyteläisellä maitovaahdolla viimeistellyn kahvierikoisuuden valmistamisen yhtä nappia painamalla, siirtämättä lasia tai kuppia. Sekä leveys- että korkeussuunnassa säädettävän kahvisuuttimen ansiosta saat espressoosi täydellisen creman – jokaiseen kupilliseen.

www.mtoy.jura.com



Kuohuviini on monen valinta, kun halutaan avata tilaisuus näyttävästi tai kohottaa onnittelumalja. Kuohuviini sopii kuitenkin mainiosti myös ruokajuomaksi, sanoo myyjä ja kouluttaja Juha Tuomarla Tapiolan Alkosta.

Millainen kuohuviini sopii itsenäisyyspäivän juhlistamiseen? Entä uudenvuoden juhliin?

Hyvä nyrkkisääntö juhla juoman valinnassa on: Mitä suurempi juhla, sitä arvokkaampi juoma. Sekä itsenäisyyspäivän

että uudenvuoden juhlintaan sopivat mielestäni erinomaisesti samppanja ja espanjalaiset cavat. Molemmat on valmistettu perinteisellä menetelmällä. Silloin pullossa on runsaasti painetta, mikä takaa runsaat ja kestävät kuplat. Ne pitävät viinin raikkaana ja tuovat esiin sen aromeja.

Kun ajatellaan itsenäisyyspäivää, täytyy toki mainita myös kotimaiset herukkakuohuviinit, jotka ovat nostaneet tasoaan viime vuosina.

On hyvä muistaa, että hyvälaatuiset kuohuviinit ja samppangat ovat erinomaisia ruokajuomia. Niitä voi nauttia erityisesti läpi napostelutyypisen menyn. Hapokkaina juomina kuohuviinit pärjäävät jopa etikkaisten palojen kanssa ilman, että viini latistuu.



Juha Tuomarla kouluttaa Alkon myyjä neljä päivää viikossa. Perjantaisin hänet voi tavata Alkon myymälässä Espoon Tapiolassa.

Haluaisin nauttia kuohuviiniä jouluihlallisella. Millaisen juoman valitsen?

Suomalainen jouluillallinen on ateria, jonka juuret juontavat pitkälti 1800-luvun maalaispitopöytänsä. Sen yhteys viiniin ei ole vahva. Suosittelisinkin joulupöydän ruokajuomaksi nimenomaan kuohuviiniä, joka sopii hyvin myös kaloille ja rosollille. Itse asiassa kuohuviinin

kanssa joulupöydän viiniongelmasta tulee positiivinen: valittavana on paljon hyviä vaihtoehtoja.

Jos haluaa nauttia kuohuviiniä läpi jouluaterian, tarjoaisin alkumaljana kevyttä ja hedelmäistä perinteisellä menetelmällä valmistettua kuohuviiniä, esimerkiksi samppanjaa, cavaa, crémantia tai Uuden-Seelannin kuohuviinejä. Pääruoan yhteyteen valitsisin hieman täyteläisempää kuohuviiniä, jossa on mukana Pinot Noir -rypälettä. Sitä tapaa useimmiten samppanjoissa, mutta myös joissakin kuohuviineissä. Pinot Noir tuo viiniin tuhtiutta. Kysytetty cava pärjää myös hyvin ruoan kanssa. Aterian päätteeksi nauttisin muscat-kuohuviiniä, joka sopii kaikkien jälkiruokien kanssa.

Kuohuviini on käsittämättömän hyvä yleisviini monenlaisille ruoille, vaikka sitä harvoin siinä merkityksessä käytetään. Ehkä kuohuviiniä pidetään nimenomaan juhla juomana – mitä se myös tietysti onkin. Halutessaan, jos korkea kuohuviinilasi tuntuu liian hankalalta tai juhla valta, kuohuviiniä voi vallan hyvin nauttia aterialla valkoviinilasista. ☺

Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

Joulun herku

Ilahduta ystävääsi itse tehdyllä lahjalla. Leivo biscotteja, säilö sieniä, pyöräytä patee tai keitä chutney. Pakkaa herku kauniiseen astiaan ja kiepauta nauhaa koristeeksi. Hyvä joulumieli on taattu!

Makeankirpeät
siitakkeet sulostutta-
vat salaattit ja sopivat
liharuokien seuraan.

Juomasuosituksia Alko
Astiat Stockmann p. (09) 1211,
lasit Alko p. 020 711 11

Parhaimmat lahjat



Viikunat ja sinihome-juusto viihtyvät yhdessä.

Pistaasibiscotit

n. 20 kpl
50 g huoneenlämpöistä voita
1½ dl sokeria
¾ dl vehnä jauhoja
¼ tl suolaa
2 tl leivinjauhetta
1½ dl rouhittua pistaasia
2 tl raastettua (luomu) appelsiinin- tai sitruunankuorta
1 muna
1 rkl vastapuristettua appelsiini- tai sitruunamehua

1. Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Sekoita kuivat aineet ja pistaasit keskenään. Lisää seos appelsiinikuoren kanssa voivaahtoon. Lisää lopuksi muna ja appelsiinimehu. Muotoile taikina tasaiseksi seokseksi.
2. Jaa taikina kahtia ja muotoile taikinapaloista leivinpaperin päälle pellille kaksi tankoa (noin 20 x 5 cm). Paista 175-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia.
3. Anna tankojen hieman jäähtyä ja leikkaa ne terävällä veitsellä vinoviipaleiksi. Laita palat leikkauspinnat ylöspäin pellille leivinpaperin päälle ja paista vielä 10 minuuttia tai kunnes palat ovat rapeita. Anna viipaleiden jäähtyä. Biscotit säilyvät ilmatiiviissä purkissa säilytettynä useita viikkoja.



Juomasuositus: Biscottien kanssa sopii joko perinteinen italialainen vin santo tai tuhdimpi ja täyteläisempi madeira.



Pistaasipähkinä antaa korppumaisiin kekseihin kauniinvihreitä väripilkkuja ja ylenpalttisesti mukavaa makua. Keksejä voi halutessaan kastaa makeaan jälkiruokaviiniin.



Viikunachutney

1 punasipuli
1½ dl fariinisokeria
1½ dl punaviinietikkaa
1 kanelitanko
2 tähtianista
6 viikunaa

1. Kuori ja hienonna punasipuli. Laita se kattilaan sokerin, viinietikan ja mausteiden kanssa. Anna porista miedolla lämmöllä, kunnes sipuli on kypsää. Leikkaa viikunat neljään osaan. Lisää ne liemeen ja jatka kypsentämistä noin 5 minuuttia tai kunnes viikunat ovat pehmeitä.

2. Purkita yhteen isoon tai kahteen pieneen purkkiin. Säilytä viileässä. Chutney säilyy hyvänä jääkaapissa vajaan viikon.

Vinkki: Viikunat voi korvata tuoreilla aprikooseilla tai kuiva-
tuilla viikunoilla, aprikooseilla tai taateleilla. Kuivatut hedelmät kannattaa laittaa keittymään heti muiden aineiden joukkoon.



Juomasuositus: Stiltonin ja viikunachutneyn seuraan sopii portviini, esimerkiksi late bottled vintage (LBV).

Tyylikäs chutney valmistetaan tuoreista viikunoista. Se sopii esimerkiksi stilton- tai muun sinihomejuuston täydelliseksi makupariksi. Chutney viihtyy myös liharuokien seurassa.

Mehevä ranskalainen patee on taatusti toivottu herkkulahja. Patee ylevöittää tavallisen paahtoleivän uusiin ulottuvuuksiin. Se sopii erinomaisesti tarjottavaksi myös briossimaisen leivän tai grillatun maalaisleivän kanssa.

Italialaiset siitakkeet

n. 6 dl puhdistettuja pieniä siitakkeita tai muita sienii

Liemi:

- 1 pesty (luomu)sitruuna
- 1½ dl väkiviinaetikkaa
- 1½ dl valkoista balsamicoa
- 2 dl vettä
- 3¼ dl sokeria
- 2 tl suolaa
- 2 tl kokonaisia musta- tai valkopippureita
- 1 laakerinlehti
- 1 oksa rosmariinia



Kuva Pixmac

1. Viipaloi sitruuna ja laita se muiden liemiaineiden kanssa kattilaan. Kiehauta ja lisää sienet. Keitä pari minuuttia. Nosta sienet reikäkauhalla neljään pieneen steriloituun säilyketölkkiin. Kaada liemi päälle siten, että sienet peittyvät.

2. Nosta jääkaappiin. Sulje tölkit jäähtyneinä ja säilytä viileässä. Tarjoile sienet esimerkiksi salaattissa tai liharuokien kumppanina. Sienet säilyvät viileässä muutaman viikon.

Vinkki: Sienisäilykettä voi muunnella käyttämällä erilaisia etikoita, kuten omena- tai punaviinietikkaa, tai sieniä, kuten mustaa torvisientä, osterivinokasta tai herkkusientä.

Juomasuositus: Viini- tai olutvalinta kannattaa tehdä pääruoan mukaan, mutta pikkuherkkuina esim. hyvän leivän kera tarjoiltuina sienten kera kannattaa kokeilla italialaista keskitäyteläistä punaviiniä, esimerkiksi laadukasta valpolicellaa. Oluista aromikas ale on oiva lisä tämän herkkupurkin kylkeen.



Ranskalainen maalaispatee

- 2 valkosipulinkynttä
- 1 pkt (300 g) broilerinmaksaa (pakaste)
- 175 g voita
- 2 rkl portviiniä tai madeiraa
- 1 rkl vaaleaa muscovado- tai fariinisokeria
- 2 tl sinappijauhetta (esim. Colmans)
- 1 tl hienonnettua tuoretta timjamia
- 1 tl hienonnettua mustapippuria
- Päälle (kirkastettua voita)
- timjamin- tai rosmariininoksia

1. Kuori ja hienonna valkosipulit. Kuullota sulatettua broilerinmaksaa ja valkosipulia muutamassa ruokalusikallisesa voita pannulla keskilämmöllä noin 5 minuuttia. Nosta ne tehosekoittimeen odottamaan. Sulata loppu voi pannulla ja sekoita joukkoon viini, sokeri, sinappijauhe ja mausteet.

2. Kaada seos tehosekoittimeen. Pyöräytä tasaiseksi, samettiseksi seokseksi. Lusikoi seos pienenköön pateevuokaan tai neljään pieneen annosvuokaan. Kaada halutessasi kirkastettua voita pateevuokien päälle.

3. Peitä vuoat kelmulla ja nosta jääkaappiin vähintään tunniksi. Koristele. Patee säilyy jääkaapissa useita päiviä.

Kirkastettu voi: Sulata voi ruskistamatta pienessä kattilassa. Kuori pintavaahto lusikalla. Ota talteen pinnalle nouseva kirkas voi. Anna sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kuin kaadat sen pateen pinnalle.

Juomasuositus: Maalaispateen rinnalle sopii mainiosti ranskalainen keskitäyteläinen tai täyteläinen punaviini, kuten jouluun sopiva châteauneuf-du-pape. Oluista pateen kanssa sopii hyvin talvinen tumma lager. ☺





Paketillinen

| Anu Piippo ja Alko | kuvat Juha Salminen |

iloa

Loppuvuosi on muistamisen ja lahjojen antamisen aikaa. Kärsimättönty lahjansaajaa voi muistaa ruokaherkuilla, jotka saa nauttia pian. Pullollinen hyvää juomaa on lahja, jonka voi säästää odottamaan myöhemmin vietettävää herkutteluhetkeä, ja laadukas viinitarvike tuottaa saajalleen iloa vielä vuosienkin kuluttua. Jos lahjaan haluaa todella panostaa, pakettiin voi kääriä kekseliään yhdistelmän näitä kaikkia.

Juomalahjoissa perinteinen valinta on pullollinen laadukasta punaviiniä. Jos lahjan saajan maku on tiedossa, viini kannattaa valita hänen mieltymystensä mukaan. Hyviä ja omaperäisiä lahjoja voi rakentaa myös jälkiruokaviinien tai oluen ympärille. Valkoviinin vankkumaton ystävä ilahtuu varmasti omasta suosikkijuomastaan, ja samppanja ja kuohuviini kohottavat myös ostajan tunnelman korkeuksiin. ☺



◀ Käsiyönä puhallettu lasikarahvi sopii viinin tai veden tarjoamiseen. Karahvin onntoon kahvaan voi laittaa koristeeksi maukkaita yrttejä tai kukkia. Tilavuus noin 1,2 l. Lasikarahvi (tuotenumero 834058), 48,40 € *)
*) Helsingin Arkadian erikoisvalikoima.

Kattava ja kuvitettu hakuteos, johon on koottu ehdotuksia ruoan ja viinin tai oluen yhdistämisestä maistuviksi kokonaisuuksiksi. Suomalainen kirja ei unohda myöskään Euroopan ja kaukomaiden keittiöiden herkkuja. Viiniä Aterialla -opas (833067/833096), 10,00 € ▶



◀ Valmiiksi lahjapakkauksessa oleva tyylikäs teräksinen korkkiruuvi, johon on yhdistetty myös linkkuveitsi ja kruunukorkin avaaja. Pulltap's Classic Set (834002), 39,00 € *)
*) Helsingin Arkadian erikoisvalikoima.

Herkullisin värein kuvitettu tietopaketti, jossa on boolireseptejä pikkujouluhiin, glögihojeita kylmeneviin iltoihin sekä 21 klassikkodrinkkiä. Kirjassa on myös useita alkoholittomia vaihtoehtoja. Värikäs Boolikirja (833129), 9,00 € ▼

▲ Tämä laadukas avaaja nostaa kuohuviinipullon korkin kevyesti ja turvallisesti ilman yllättäviä pokahteluja. Kuohuviinipullon avaaja (833142), 17,90 €

Pieni pelastaja pikkujouluhiin ja muihin juhliin. Tahrannoistoliinalla hangataan vaatteissa tai pöytäliinassa olevaa tuoretta viini- tai ruokatahraa, kunnes tahra häviää. Pakkauksessa 10 yksittäin pakattua liinaa. Viinitahrannoistoliina (833160), 7,90 € / pkk ▼



▲ Viinit hyötyvät ilmaamisesta, joten viini kannattaa kaataa karahviin hyvissä ajoin ennen tarjoilua. Tällä upealla viinikarahvilla voi myös dekantoida vanhemmat viinit. Tilavuus 1,85 l. Kristallinen viinikarahvi (833161), 16,90 €

Laadukas Peugeot-korkkiruuvi on suunniteltu ikääntyneille, hankalasti irtoaville korkeille. Kierteen sijasta avaajassa on kaksi siivekettä, jotka asetetaan korkin ja pullon väliin. Hovimestarin avaaja (834052), 19,99 € *)
*) Helsingin Arkadian erikoisvalikoima.



Talvioluissa korostuvat vahvat maut

Olutta punaviinilasista

Perinteisissä olutkulttuurimaissa olut tarjoillaan kullekin olutlajille varta vasten suunnitellusta lasista. Oikeassa lasissa mallasjuoman tuoksut ja maut pääsevät oikeuksiinsa. Kotona harvalla on mahdollisuus hankkia laajaa lasivalikoimaa. Yhdet hyvät olutlasit käyvätkin mainosti useimmille oluttyypeille. Hyvä keino päästää oluen aromit valloilleen on myös nauttia olut punaviinilasista.



Hyvä jalallinen perusolutlasi sopii useimmille oluttyypeille.

Alkon talvi- ja jouluoluiden tarjonta on nyt laajempi kuin koskaan tähän mennessä. Valikoimissa on 23 uutuustuotetta.

”Talven uutuuslista on ennennäkemättömän monipuolinen. Jokaisella tuotteella on oma aromimaailmansa. Tarjolla on hieno valikoima erityyppisiä oluita, jotka sopivat mainiosti useisiin käyttötilanteisiin”, Alkon oluiden ja siidereiden tuoteryhmäpäällikkö *Mika Kauppinen* sanoo.

Kiinnostus erilaisiin oluttyyppeihin ja vain tiettyinä vuodenaikoina myynnissä oleviin kausioluisiin on voimakkaassa kasvussa. Talviolutvalikoiman rakentamisessa onkin käytetty hyväksi asiakkailta saatua palautetta.

”Ihmiset haluavat kokeilla erilaisia oluttyyppejä. Pyrimme tuomaan tarjolle entistä rohkeammin uusia makuja ja laajentamaan kausioluiden valikoimaa”, *Mika Kauppinen* kertoo.

Joulu- ja talvioluiden yhteisiä nimityksiä ovat tummat vivahteet ja makujen vahvuus.

Kesällä oluet ovat kevyempiä, mutta talvella makumaailmaa hallitsevat täyteläiset ja vahvemmat aromit. Eksoottisiakin makuja oluista voi löytää.

Tummempi lager sopii talveen

Maailman suosituin olut eli lager on monikäyttöinen ja helposti lähestyttävä olut. Talveen sopivat parhaiten hieman tummemmat tuotteet, joista voi erottaa karamellin, suklaan ja lakritsan aromeja.

Talvi tuo Alkon oluthyllyyn uutuuksia, joita hallitsevat tummat aromit ja vivahteikkaat maut. Ne sopivat mainiosti talviseen ruokapöytään ja nautinnollisiin hetkiin takkatulen äärellä.

Tuhteja makuja tasapainottaa lagerille tyyppinen raikkaus.

Talven uutuuslistalla on myös lagereihin luettavia bock-oluita. Ne ovat lagereita hieman makeampia, ja niissä on vaaleisiin oluisiin verrattuna enemmän alkoholia. Tuoksusta ja mausta voi löytää muun muassa hunajaa ja muita makeita aromeja.

Tummat lagerit sopivat hyvin talviseen ruokapöytään, esimerkiksi paistettujen lihojen ja tuhtien pataruokien kyytipojaksi. Niitä kannattaa kokeilla myös kalaruokien kanssa.

Alea nautiskeluun ja tuhtien ruokien kera

Uutuuslistalla on myös mielenkiintoisia ale-oluita. Ne ovat helposti lähestyttäviä oluita, joiden makumaailmaa hallitsee hedelmäisyys, usein myös sitrusmaiset aromit. Täyteläisyyden ohella alet ovat usein runsasvahtoisia ja voimakkaasti humaloituja oluita.

Astiat Stockmann
p. (09) 1211, lasit
Alko p. 020 711 11



Klassinen Beef
Wellington ja olut
ovat juhlapöydän
oiva pari.



Beef Wellington

n. 6 hengelle

n. 900 g pihvikarjan tai hirvenfileetä
suolaa, vastarouhittua mustapippuria
2 isohkoa salottisipulia
250 g sienyä, esim. herkkusieniä tai
suppilovahveroita
1 nippu timjamia
½ dl valkoviiniä
1 pkt (500 g) ruisperuna- tai voitaikinaa
Voiteluun: kananmuna
Paistamiseen: voi-öljyseosta

1. Ota liha hyvissä ajoin huoneenlämpöön. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Mausta liha suolalla ja pippurilla ja paista sen pintaan pannulla voi-öljyseoksessa kaunis väri.
2. Kuori ja hienonna sipulit. Kuutioi sienet. Paista ne pannulla timjamin kanssa öljyvoiseoksessa. Kaada pannulle valkoviini ja keitä sekoitellen, kunnes viini imeytyy seokseen. Poista timjami.
3. Kauli taikina levyksi. Lusikoi sieniseos keskelle levyä. Nosta päälle filee. Kääri taikina mahdollisimman tiukasti fileen ympärille. Jätä sauma fileen alle. Nosta filee leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Voitele kevyesti vatkatulla munalla.
4. Työnnä lihalämpömittari fileen paksuimpaan kohtaan. Paista uunin keskitasolla, kunnes mittari osoittaa 59:ää astetta, jolloin sen kypsäysaste on medium. Jos haluat kypsempää lihaa, jatka paistamista, kunnes mittari osoittaa 64:ää astetta. Anna fileen vetäytyä folion alla noin 10 minuuttia. Leikkaa paksuhkoiksi paloiksi ja tarjoile juuresten kanssa.

Paahdetut uunijuurekset

n. 6 hengelle

3 sipulia
6 porkkanaa
pala juuriselleriä
pala lanttua
9 Rosamunda-perunaa
¾ dl öljyä
2 rkl juoksevaa hunajaa
suolaa, vastarouhittua mustapippuria

Kuori sipulit ja juurekset ja leikkaa ne paloiksi. Pese perunat ja lohko ne. Laita kaikki kulhoon ja sekoita joukkoon öljy, hunaja ja mausteet. Paista 200-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia.



Sipulikeitto on yksinkertainen ja maistuva talvruoka.

Sipulikeitto

4–6 annosta

n. 700 g (n. 1 l) keltasipulia ohuina viipaleina
3 valkosipulinkynttä
3 rkl voita
2 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
½ tl sokeria
2 rkl vehnä jauhoja
1,5 l (luomu)kasvis- tai lihalientä
1 dl olutta (esim. peruslageria)
muutama oksa timjamia
1 laakerinlehti
Tarjoiluun
4–6 viipaletta paahtoleipää
½ solo-valkosipulinkynsi (1½ tavall. kynttä)
3 rkl oliiviöljyä
n. 1½ dl maukasta juustoraastetta, esim. Comté

1. Kuori sipulit ja valkosipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi. Kuullota sipuleja kattilassa miedolla lämmöllä voi-öljyseoksessa noin 10 minuuttia kannen alla. Nosta lämpö keskilämmölle, lisää suola ja sokeri. Jatka paistamista ilman kantta noin 15 minuuttia sekoitellen, kunnes seos on kullanruskeaa.
2. Ripottele jauhot kattilaan ja paista muutama minuutti. Kuumenna toisessa kattilassa kasvisliemi kiehuvaan ja kaada liemi sipuliseokseen. Lisää olut ja mausteet. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla noin 20 minuuttia. Mausta halutessasi rouhitulla mustapippurilla.
3. Valuta leiville öljyä ja hiero päälle valkosipulia. Ripottele pinnalle juustoraaste. Paahda leipäviipaleita 200-asteisen uunin ylätasolla noin 5 minuuttia.
4. Laita leipäviipaleet tarjoiluastioiden pohjalle. Annostele päälle keitto. Voit ripotella lisää juustoraastetta keiton pinnalle.

Talvikauden alet ovat yleensä myös hiukan vahvempia, alkoholipitoisuudeltaan 5,5–8 prosentin luokkaa.

Tummien lagerien tavoin alet sopivat erinomaisesti monien talvisten herkkujen seuraan. Voimakkaan makuinen ja hedelmäinen olut pärjää hyvin esimerkiksi tuhtien liharuokien kanssa. Myös hieman makeammat tai suolaiset ruuat tulevat kyseeseen, kun ale-tyyppiselle oluelle etsitään ruokakumppania.

Strong alet ovat oluita, jotka nimensä mukaisesti ovat alkoholipitoisuudeltaan hieman vahvempia. Niidenkin mausta erottuvat hunaja ja makeus.

Vahvat oluet sopivat sellaisenaan hyvän aterian jälkeiseen nautiskeluhetkeen. Niitä kannattaa kokeilla myös juustopöydän antimien kera.

Vehnäolut on kalapöydän kuningas

Pintahiivaoluihin kuuluvat vehnäolut ovat kasvattaneet suosiotaan viime vuosina. Talvella niiden ystävät voivat kokeilla hieman tummempia tuotteita, joiden tuoksussa ja maussa on kuitenkin tuttu sitrusmainen perusvivahte.

Nämä perusominaisuudet tekevät vehnäoluista mainion juoman kalapöydän ja muiden suolaisten ruokien seuraan.

Nojatuolonautintoja luostarista

Luostarioluissa on tarjolla kaksi talvista uutuutta, joita yhdistävät yrttiset ja kukkaiset aromit sekä hedelmäinen maku.

Luostarioluet ovat oluenpanon pitkän historian ilmentymiä. Niiden vivahteikkaat maut pääsevät oikeuksiinsa, kun ne nautitaan takkatulen ääressä mukavassa

LAGER

- Sinebrychoff Jouluolut

TUMMA LAGER

- Keisari Talvi
- Samuel Adams Winter Lager
- Svaneke Bryghus Julebryg

VAHVA LAGER

- Stallhagen Julbock
- Ayinger Winter-Bock

VEHNÄOLUT

- Kapuziner Winter-Weissbier

ALE & STRONG ALE

- Huvila Arctic Circle Ale
- Nøgne Ø Special Holiday Ale
- Wintercoat Yule Ale
- Anchor Christmas Ale
- Mikkeller Santa's Little Helper
- Fuller's Old Winter Ale
- Samuel Smith's Winter Welcome Ale
- Gulden Draak Vintage Ale
- La Chouffe
- La Rulles Triple (luostariolut)
- St Feuillien Cuvée de Noël (luostariolut)

STOUT & PORTER

- Winter Time (stout)
- Saku Porter (porter)

ERIKOISUUS

- Liefmans Cuvee-Brut (hedelmäolut)
- Insanely Bad Elf (barley wine)
- Aecht Schlenkerla Rauchbier Urbock (rauchbier)

Joulupöydässä olut pääsee oikeuksiinsa

Olut on erinomainen vaihtoehto sekä jouluiheen ruokapöytänsä että pyhien seurustelujuomaksi.

Varma valinta jouluisten herkkujen seuraan on lager. Se sopii nautittavaksi kaikkien ruokien kanssa.

”Jouluolutvalikoimissa korostuvat tummat ja vahvat lagerit. Tummempien lagereiden pähkinäisyys ja maltaisuus täydentävät hyvin joulupöydän antimia”, Mika Kauppinen sanoo.

Lisäksi lager pärjää joulupöydän suolaisten ruokien, kuten sillien ja graavikalojen, kera. Myös rosollin kirpeät ja makeat maut sekä liharuuat tulevat hyvin toimeen tämän oluen kanssa.

Jouluisten herkkujen kera kannattaa tarjota myös vehnäoluita. Erityisen hyvä valinta nämä sitrusmaisia aromeja sisältävät oluet ovat kalapöytänsä.

Voimakkaammat alet käyvät puolestaan mainiosti, kun ruokailijat siirtyvät nauttimaan kinkkua ja laatikkoruokia.

Jouluaterian kruunaavat tuhdit erikoisolut, jotka ovat parhaimmillaan palan painikkeena juhlallisen aterian jälkeen.

nojatuolissa. Luostarioluita kannattaa kokeilla myös juustojen kera.

Makunystyröiden hemmottelua

Talven oluttarjonnassa ei ole unohdettu stoutien ja portereiden ystäviä. Valikoiman kahta uutuutta yhdistävät runsas paahteisuus ja suhteellisen korkea alkoholiprosentti. Paahteisuuden ohella vivahteikkaista mauista voi aistia espressoa, suklaata ja lakritsaa.

Talven uutuusvalikoimassa on lisäksi erikoisuuksia, joiden monivivahteinen makumailma vaihtelee raikkaan happamista ja marjaisista oluista aina maltaisiin ja savunmakuisiin oluihin.

Aperitiivina ne herättävät makunystyrät ennen ateriala. Toisaalta täyteläinen kokonaisuus sopii hyvin myös ruokailun jälkeiseksi digestiiviksi.

Talven kausivalikoimasta löytyvä savuolut sopii nautittavaksi sellaisenaan. Se on kuitenkin erinomainen valinta myös savustetun kalan kera. ☺

Kuin sulava

Makea viini sopii jälkiruuksi sellaisenaan. Lasillisessa tiivistä ja kullankeltaista juomaa voi aistia makeuden lisäksi myös raikkautta.



Etualalla olevissa kypsissä rypäleissä on alkavaa jalohomeisuutta.

kultaa

teksti ja kuvat **Pirkko Koivu**



Jäänössokeri kertoo makeudesta

Viinin makeutta kuvaa jäänössokerin määrä. Jäänössokerilla tarkoitetaan sitä sokerimäärää, joka ei ole muuttunut käymisprosessissa alkoholiksi. Kun tavallisessa kuivaksi luokitellussa valkoviinissä jäänössokeria on esimerkiksi 3-7 grammaa litraa kohti, hyvin makeissa viineissä jäänössokeria voi olla 200 grammaa litraa kohti.

Kuva Pixmac

Makea viini sopii jälkiruudaksi sellaisenaan. Lasillissa tiivistä ja kullankeltaista juomaa voi aistia makeuden lisäksi myös raikkautta.

Omaleimaisimpien ja arvostetuimpien makeiden viinien salaisuus on jalohome eli *botrytis*. Se antaa viinille vivahteikkaan maun.

Jalohometartunnan saaneet viinirypäleet eivät näytä houkuttelevilta. Ensimmäisen rypäleen pintaan ilmestyy homepilkkua, ja kun jalohome läpäisee rypäleen kuoren, rypälestä haihtuu vettä ja se alkaa tummua ja kurtistua. Rypäleeseen jäljelle jäävästä mehusta tulee entistä tiiviimpää ja sokeripitoisempaa. Silti jäljellä on happoja, jotka saavat viinin maistumaan makeudesta huolimatta raikkaalta.

Jotta jalohome leviäisi viinitarhalla, tarvitaan kosteat sumuiset aamut, jolloin home leviää tehokkaimmin. Päivällä aurinko ja tuuli saavat kuitenkin kuivattavan tarhan. Jalohometartunnan on tultava

oikeaan aikaan ja kypsiin rypäleisiin. Raaoissa rypäleissä samainen tartunta on vain ikävä kasvitauti.

Jalohomeisia makeita viinejä tehdään eri puolilla maailmaa, mutta Neusiedlerseen eli Neusiedler-järven ympäristössä Itävallassa niitä saadaan varmimmin. Ilmaston kosteuden ja lämmön ansiosta rypäleet saavat jalohometartunnan joka vuosi. Alue on kuuluisa makeista viineistään, joita tuotetaan muun muassa Grüner Veltlineristä, Welschrieslingistä, Chardonnaysta ja Muskatellerista. Harvinaisempaa on punainen makea viini, jota jotkut tuottajat tekevät Zweigelt-rypäleestä.

"Hyviä jalohometartunnan kohteita ovat juuri vaaleat rypälelajikkeet, koska niissä on ohut kuori. Monet tummat lajikkeet ovat paksukuorisia, ja niitä home ei helposti läpäise", kertoo *Michael Rethaller*, joka työskentelee Itävallan suurimman viinintuottajan Lenz Moserin apulaiskellarimestarina.

Lenz Moserilla on tarhoja Neusiedlerseen alueella, vaikka viinitalon kellarit ja viininvalmistamo sijaitsevat sieltä kaukana, Kremsin lähellä Rohrendorfissa.

Avara maisema

Neusiedlerseen rannat eivät ensimmäisenä tuo mieleen viininviljelyä, sillä laatuviinejä tuottavia tarhoja on totuttu näkemään enemmänkin kivisessä maastossa ja rinkeillä. Täällä Unkarin rajalla maisema on kuitenkin tasainen. Järvi itsessään on pinta-alaltaan suuri, pituuttakin sillä on yli 30 kilometriä. Se on kuitenkin vain metrin syvä ja haihduttaa paljon vettä.

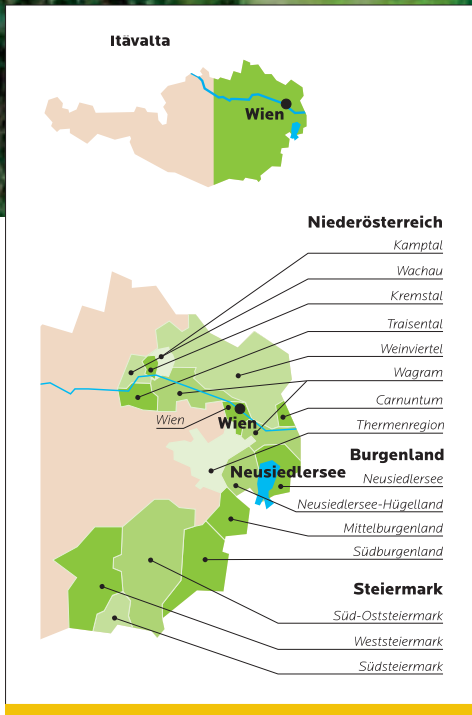
Järven itäpuolella Illmitzin kylässä viinitarhoja on keskellä kansallispuistoa. Pienten lampien ja kaislikoiden pirstoma kylä on lintujen ja lintubongareiden paratiisi. Lammet ovat matalia ja kuivina kausina ne saattavat kuivua kokonaan.



Michael Rethaller näyttää, kuinka paljon köynnösten versot saavat päivässä lisää pituutta nopeimman kasvuvaiheen aikana.

Gerhard Kracher sitoo köynnöksen versoja tarhallaan keskellä kansallispuistoa.

Neusiedlerseen ilmasto on tuulinen, mutta kostea. Viiniköynnösten juuria ulottuu tuottajien mukaan tarhalta lampeen saakka.



Jalohomeisia makeita viinejä tehdään ympäri maailman, mutta Neusiedlerseen alueella niitä saadaan varmimmin.

Spätlesestä eisweiniin

Itävallassa ja Saksassa ovat käytössä etikettimerkinnät kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese ja trockenbeerenauslese. Ne kertovat, kuinka kypsistä eli sokeripitoisista rypäleistä viini on tehty. Näistä keveimpiä ovat kabinett-viinit.

Varsinaisia makeita viinejä ovat ausleset, beerenausleset ja trockenbeerenausleset. Kaksi jälkimmäistä ovat täyteläisimpiä ja tehdään yksitellen kerätyistä jalohomeisista rypäleistä.

Itävallan makeita erikoisuuksia ovat vielä ausbruch-viini, jota tuotetaan Rustin alueella Neusiedlerseen rannalla, sekä strohwein, jota tehdään olkien tai kaislojen päällä kuivatuisista rypäleistä.

Saksassa ja Itävallassa tunnetaan myös eisweinit eli jääviinit, joita kutsutaan englanninkielisissä maissa nimellä icewine. Niitä saadaan, kun rypäleiden annetaan odottaa köynnöksessä pakkasia. Rypäleet kerätään ja puristetaan jäätyneinä, jolloin niiden mehu on tiivistä ja hyvin makeaa.

Muita makeita viinejä

- Sauternes-viinit Ranskasta ja tokaji-viinit Unkarista ovat tunnetuimpia makeita viinejä, joille on tyypillistä jalohomeen aromi.
- Botrytis-merkintä uuden maailman viinin etiketissä viittaa jalohomeeseen, late harvest myöhäiseen sadonkorjuuseen ja makeaan viiniin. Ranskassa Alsacen alueella käytetään termiä vendange tardive.
- Välimeren maisa makeita viinejä valmistetaan myös auringossa tai olkien päällä kuivatetuista rypäleistä. Tällaisesta viinistä kertoo Italiassa passito-termi ja Ranskassa vin de paille. Toscanan erikoisuus on makea vin santo.

”Juuri nämä lammet ja järvi ovat viinien kannalta ratkaisevia. Ilma on niin kosteaa, että jalohome leviää tehokkaasti. Kuumalla säällä kosteus on lähes sietämätön”, kertoo Alois Kracher -viinitilan nykyinen vetäjä Gerhard Kracher. Tila on erikoistunut makeiden viinien tuotantoon.

”Kuten näkyy, vesi on suolaista”, sanoo Gerhard Kracher ja osoittaa lammen rannalle kiteytyntä suolaa. Hänen mielestään myös alueen viineissä voi maistaa hitusen samaa suolaisuutta, vaikka viinit itse ovatkin makeita.

Makeita viinejä tarjotaan yleensä jälkiruokien kanssa: keveitä viinejä keveiden ja täyteläisempiä viinejä rasvaisten jälkiruokien sekä suklaan kanssa. Makeat viinit ovat myös erinomaisia juustoviinejä.

Gerhard Kracherin mielestä makeita viinejä voitaisiin käyttää ruokaviineinä monipuolisemmin kuin nykyisin tehdään. Keveämpi makea viini sopii hänen mielestään vaikka kalaviiniksi, varsinkin jos lisukkeissa tai kastikkeissa on makeutta.

”Neusiedlerseestä saa karpia, ahventa ja monnia. Olen maistanut niiden kans-



Sádónkorjuun aloittamista

viivytetään makeita jalohomeisia viinejä tehtäessä loka-marraskuulle.

Kuva iStockphoto

”Eri maissa suositaan eri tyyllisiä viinejä. Pohjoismaissa ihmiset toivovat makeilta viineiltä myös hapokkuutta”, Gerhard Kracher sanoo.

sa makeaa *spätlese*-viiniä, ja yhdistelmä toimii hyvin. Samoin esimerkiksi ankka maistuu hyvältä makean viinin kanssa, etenkin, jos sen kera tarjotaan hedelmiä.”

Kracher on huomannut, että Aasiassa ihmiset pitävät makeista viineistä, kun lännessä maku suosii kuivia viinejä. ”Idän mausteisten ruokien kanssa makea viini sopiikin paremmin kuin kuiva.”

Kärsivällisyyttä tarvitaan

Makeita jalohomeisia viinejä tehtäessä sadonkorjuu kysyy kärsivällisyyttä. Tertut korjataan aina käsin, mutta korjuukertoja on useita, koska jalohometartunta ei etene tarhalla tasaisesti. Sádónkorjuuta viivytellään loka-marraskuulle, kuivia viinejä varten rypäleet olisivat sopivan kypsiä jo viikkoja aikaisemmin.

Kun kurtituiset rypäleet puristetaan, mehua kertyy vähemmän kuin terveistä rypäleistä. Mehussa on paljon sokeria, käyminen on hidasta ja se loppuu, ennen kuin kaikki sokeri on muuttunut alkoholiksi.

”Makeimmassa viinissämme jäännös-sokeria on 400 grammaa litraa kohti. Alkoholია on vain viisi prosenttia, ja silti käyminen kestää puolitoista vuotta”, Gerhard Kracher kertoo. Tavallisten kuivien viinien käyminen on ohi muutamassa viikossa.

Pitkäikäisiä viinejä

Parhaat makeat viinit ovat pitkäikäisiä ja kestävät vuosikymmeniä.

”Itävallassa on tavallista ostaa pullo *beerenauslese* tai *trockenbeerenauslese* vauvan syntymässä. Pullo annetaan lapselle lahjaksi, kun hän on tullut aikuiseksi”, Michael Rethaller sanoo. Hän kaivaa varastoistaan esiin vuosikerran 1976 trockenbeerenauslese-viinin. Pullon pintaan on tarttunut hometta eikä etiketistä saa enää kunnolla selvää, mutta meripihkan värisen viinin sisältö on kunnossa.

Hyvään makeaan viiniin tarvitaan hyvät rypäleet.

”Tarhoilla on oltava riittävän tuulista, jotta rypäleet kuivuvat. Viininvalmistuksessa tärkeintä on puhtaus. Pyrimme erityisesti säilyttämään viinien hedelmäisyyden, joten emme käytä lainkaan tamitynnnyreitä”, Rethaller kertoo. ☺



Makean viinin väri on nuorena kauniin kullankeltainen.

| Juha Heiskanen ja Anu Piippo |
| kuvat Jukka Riihelä, Juha Salminen ja Pixmac |

Viisaaseen alkoholinkäyttöön

Alkon Viisas vanhemmuus-ohjelman ensimmäisestä toimintavuodesta valmistunut raportti kiittää ohjelman herättämää keskustelua. Jatkossa sen haasteena on uusien kohderyhmien tavoittaminen.

Vuonna 2009 käynnistetyn Viisas vanhemmuus -ohjelman ensimmäisen vuoden tavoitteena oli herättää keskustelua aikuisten alkoholinkäytöstä.

Tässä myös onnistuttiin, arvioi seurantaraportin kirjoittanut tutkija **Matti Piispa** Terveyden ja hyvinvoinnin laitokselta (THL).

”Mielipideilmasto on ohjelmalle suotuisa. Vanhemmuus, perhe, lapset ja nuoret sytyttävät herkästi yleisen mielipiteen ja julkisen keskustelun. Erityisen tärkeä on ohjelmaan sisältyvä lasten suojelun ajatus”, Piispa sanoo.

Keskustelua käytiin etenkin ohjelman omilla verkkosivuilla osoitteessa www.lasenseurassa.fi, mutta jonkin verran myös tiedotusvälineissä.

Ohjelman ympärille rakennettiin lisäksi mainoskampanja. Useimmin Viisas vanhemmuus -ohjelma olikin huomattu televisiossa ja radiossa esitetyistä ”Äiti ja tytär tanssivat-” ja ”Isä ja poika leikkivät” -tarinoista. Neljä viidestä ohjelman havainneesta kertoi havaintonsa lähteeksi television tai radion, viidesosa sanoma- tai aikakauslehdet.

Ohjelman havaitsemista mitattiin valtakunnallisella mielipidekyselyllä. Sen vastaajista 39 prosenttia ilmoitti huomanneensa ohjelman, ja heistä lähes joka kolmannes kertoi pohtineensa ohjelman johdosta alkoholinkäyttöään lasten seurassa.

”Tulokset ovat parempia kuin suomalaisilla elintapa- ja päihdeaiheisilla valituskampanjoilla yleensä”, Piispa toteaa.

Asiallista keskustelua

Ohjelman verkkosivuilla käyty keskustelu oli vilkkainta heti ohjelman alkumetreillä maaliskuussa sekä uudelleen syksyllä. Verkkokeskustelua viriteltiin ministeri Paula Risikon, THL:n pääjohtajan Pekka Puskan ja Mannerheimin Lastensuojeluliiton pääsihteerin Mirjam Kallandin lyhyillä puheenvuoroilla.

”Keskustelut olivat lähes poikkeuksetta asiallisia ja argumenttoivia. Varsinaisia

Valistus ei pakota tai estä vaan antaa aineksia ihmisen omiin valintoihin.

keskusteluketjuja ei kuitenkaan syntynyt. Toisaalta keskustelu pysyi pitkälti annetuissa teemoissa eli se ei irronnut ohjelman aiheesta ja tavoitteista”, Matti Piispa sanoo.

Osa keskustelijoista oli sitä mieltä, että alkoholin käyttö lasten seurassa on mahdollista silloin, kun käyttö on vähäistä. Tällaista kohtuukäyttöä kannatti esimerkiksi nimimerkki ”nauttiija 9.4.09”:

”Eteläeurooppalainen malli on mielestäni sängen hyvä: Älä mokaa itseäsi toisten silmissä (siis myöskään lasten). Jos lapsi oppii vanhempien kautta että kohtuus on hyvä keskitie, haluaa hän tehdä niin myös itse vaikka nuorena hieman asiassa kompuroisi. Kieltolaki ei ole alkoholikulttuu-

ria, eikä lasten ja aikuisten maailmaa pitä erottaa toisistaan.”

Osa keskustelijoista kertoi ohjelman verkkosivuilla omia kokemuksiaan etenkin vanhempiansa ongelmallisesta alkoholin käytöstä. Heidän suhtautumisensa alkoholin nauttimiseen lasten seurassa oli myös tiukempi kuin kaikissa puheenvuoroissa keskimäärin.

Valistamalla tuloksiin

Viisas vanhemmuus -ohjelma ei pyri määrittelemään, millainen on aikuisten oikea suhde alkoholiin. Sen sijaan se esittää kysymyksiä ja virikkeitä, joiden toivotaan rohkaisevan aikuisia pohtimaan alkoholinkäyttöä ja sitä, mikä on kohtuukäyttöä.

Tällaista omaa pohdintaa ja keskustelua herättävää valistusta pidetään tutkimustiedon valossa tehokkaampana keinona kuin käyttäytymissääntöjen asettamista.

”Valistuksen koetaan kunnioittavan aikuisen yksilön vapautta ja toimintakykyä. Se ei pakota tai estä vaan antaa aineksia ihmisen omiin valintoihin”, Matti Piispa sanoo.

Pohdinnan ja keskustelun herättäminen on järkevästi asetettu tavoite, arvioi tutkija Matti Piispa.



Koska aikuinen antaa aina lapselle mallin alkoholinkäytöstä ja suhtautumisesta alkoholiin, ohjelman kohderyhmänä ovat kaikki aikuiset.

"On vaikea määritellä, millainen vanhempien alkoholinkäyttö on lapsille haitatonta. Toisaalta keskittyminen riskikäyttäjiin olisi Alkolle askel taaksepäin sosiaalisesti erottelemaan kontrolliin."

Ohjelma ottaa jyrkän kannan vain yhdessä kysymyksessä.

"Alaikäisten alkoholinkäyttöön suhtaudutaan ehdottoman kielteisesti, samoin alkoholin ostamiseen ja välittämiseen alaikäisille."

Näissä voi parantaa

Ohjelmalla on kohdattavanaan myös haasteita. Matti Piispa ehdottaa, että sen

yhteyteen tulisi kehittää toimintamuotoja, jotka tavoittavat myös ne, jotka sen viestejä eniten tarvitsevat, eli riskikäyttäjävanhemmat.

Piispa toteaa myös, että puheenvuoroista välittyi niukasti oivaltamisen kokemuksia. Esitetyt mielipiteet vaikuttivat jo aikaisemmin omaksutuilta.

Lisäksi ohjelman verkkosivujen sisältöä

kannattaisi kehittää niin, että sen aihepiiristä kiinnostuneet kävisivät jatkuvasti katsomassa, mitä uutta sivuilta löytyy.

"Yksi tapa voisi olla keskustelu- ja kannanottomahdollisuuksien parantaminen sivuilla." ©

Raportti "Alkoholivalistusta vanhemmille" on luettavissa osoitteessa www.thl.fi/alkoholivalistusta_vanhemmille

Ohjelma jatkuu vuonna 2011

Alkon Viisas vanhemmuus – Millaisen mallin annat lapselle? -ohjelman tärkeimpänä tavoitteena on vähentää vanhempien ja muiden aikuisten alkoholinkäytöstä lapsille ja nuorille aiheutuvia haittoja.

Ohjelma käynnistettiin vuonna 2009. Alkon yhteistyökumppaneina ohjelmassa ovat A-klinikkasäätiö, Mannerheimin Lastensuojeluliitto ja Terveystieteiden tutkimuskeskus.

Ohjelma löytyy netissä osoitteesta www.lastenseurassa.fi.

Lastenseurassa.fi



Kuumaa juomaa ja kapeita laseja



Vain yksi lasi kuudesta puuttui, kun muutin sata vuotta vanhaan asuntoon Helsingin Punavuoreessa. Purin kosteisiin Hesarin sivuihin käärittyjä astioita ja olin ylpeä viidestä juomalasista, jotka olin löytänyt hyvän-
tekeväisyyskirpparilta. Olin päättänyt, etten osta muuttaessani mitään uutta.

Lasit olivat hoikkia ja keskeltä kapeita. Päivänä ja toisenakin huomaisin, että puolen desin juomalasi on arkikäyttöön pieni. Uudessa luolasani vierailleet kaveritkin naureskelivat oudoille juomalaseille.

Pian pikku lasit yksi toisensa jälkeen saivat kylkeensä ensin naarmun, sitten kolhun. Ja hajosivat.

Joskus myöhemmin vietin aikaa Helsingin Kierrätyskeskuksessa. Siellä ne olivat hyllyllä, täydelliset pikkuastiat roikkumassa laakean, kuparivahvisteisen lasikulhon reunoilla. Pikku maitolasini olivatkin kuparivyöllä varustettuja glögilaseja! Ostin koko setin.

Tarkastelin tarkemmin uudelleen tapaamiani, rakkaita laseja. Niiden metallikahvat olivat ruskeaa muovia – glögikulhossa kaikki metalliosat olivat kyllä aitoa kuparia. Pohjassa luki Nilsjohan. Nämä lasit olivat ruotsalaista alkuperää.

Ruotsista saimme myös glögin, jota tarjoan taas samassa astiassa loppuvuoden juhliissa. Tunemme kaikki punaviiniin tai viinimarjamehuun pohjautuvan glögin, joka sokerilla, neilikalla, kanelilla ja mausteinkiväärillä tehostettuna aloittaa kylmän vuodenajan juhlat. Myös vaaleisiin viineihin tai omena- ja raparperimehuihin tehty glögit ovat tuttuja.

Juhla-ajan trendiuutuus on siideriglögi, joka näyttää hyvältä korkeissa ja kapeissa laseissa. Keski-Englannissa asuva ystäväni Martyn lähetti reseptin. Hän vuolee pestystä appelsiinista yhden pitkän kuorisoiroon jokaista juhlijaa kohden, ja lisää ne sitten aitoon, sakkaiseen omenasiideriin. Sen hän maustaa kanelilla ja hitusella raastettua muskottipähkinää. Jos siideri on hapanta, sokeriakin voi käyttää. Juoma saa seistä viileässä yön. Kun kaikki ystävät ovat koolla, lämmitetään neste mausteineen kuumaksi, muttei missään nimessä kiehuvaaksi.

Sitten Martyn kaataa pitkät kirkkaat lasit puolilleen juomaa ja vie tarjottimen pöytään. Jokaisen lasiin nostetaan soiro appelsiininkuorta, ja sisältö jäähdytetään vieraan edessä lorauksella samaa, poreilevaa omenasiideriä. Juoma tarjotaan donitsin kanssa.

Martyn kertoi, että tätä juomaa nautitaan alkuvuodesta ja että vanha kansa kasteli joskus leipäpaloja siideriin ja ripusti ne omenapuiden oksille lintujen iloksi. Ehkä hyvän sadon toivossa.

Hyvä show! Martynin siiderikekkerit ja lintujen leipäpuu!

Omenainen tai rypäleinen juhla juoma lämmittää koko talven. Sitä tarjotaan loppiaiseen asti Keski-Euroopan joulutoreilla ja Virossa.

Eikä lämmittely lopu vuoden alkuun. Kölnissä istahdin kirpeässä pakkassäässä Rudolfplatzille, katselin hullunkurista karnevaalikulkuetta ja nautin mukillisen glühweinia. Helmikuussa. ☺

Istahdin Kölnissä
Rudolfplatzille ja nautin
mukillisen glühweinia.
Helmikuussa.

Erikseen erinomaiset, yhdessä ylivoimaiset

| Marko Pasanen | kuvat Riitta Sourander |



Vivahteita kuin viinissä

Kaakaopavut ovat kaakaopuun hedelmän siemeniä. Alun perin Keski-Amerikasta peräisin olevaa kaakaopuuta kasvatetaan nykyisin myös trooppisessa Afrikassa ja Kaakkois-Aasiassa. Kaakaopapulajikkeista hienoin on vain Keski- ja Etelä-Amerikassa tavattava Criollo, jonka osuus kaakaon tuotannosta on viitisen prosenttia. Lajikkeista yleisin on Forastero, kahden edellisen luonnollinen risteytys on Trinitario, jolla on joitakin Criollon hienoja aromeja, mutta joka Forasteron tavoin sopii laajamittaiseen viljelyyn.

Viini ja suklaa ovat voimakkaita ja lähes loputtoman vivahteikkaita makuaineita. Kaksi makujen ammattilaista päätti selvittää, kuinka ne tulevat toimeen keskenään.

Suklaan ja viinin hienostuneilla ja vivahteikkailla aromeilla on voima saada ihmiset haltioihinsa. Kumpikin tunnetaan kohtuullisesti nautittuna myös terveysvaikutuksistaan. Mikä siis olisi luontevampaa kuin yhdistää nämä kaksi erinomaista asiaa yhdeksi ylivertaiseksi nautinnoksi?

"Ei niin nopeasti", jarruttelee *Mika Vane*, joka on koulutukseltaan aistinvaraiseen arviointiin erikoistunut psykologi. Hän sanoo, että suklaan ja viinin yhdistelmä on itse asiassa varsin haasteellinen.

"Suklaan makeus tekee viinistä helposti kuivan ja kovan ja voimistaa sen happoja. Viinissä täytyy olla kyläksi hedelmäisyyttä, jotta se kestää sokerin kärjistävän vaikutuksen."

Toinen haaste on kulttuurisidonnaisempi. "Euroopassa jo toistakymmentä vuotta nousussa ollut laatusuklaiden arvostus on vasta rantautumassa Suomeen", kondiittori *Petri Sirén* toteaa. Hän myy käsityönä valmistettua suklaata puodissaan Fiskarsissa.

Miehet tapasivat sattumalta muutama vuosi sitten suklaafestivaaleilla, joilla Mika oli luennoimassa ja Petri esittelemässä suklaapraliinejaan. He päättivät kokeilla mitä tapahtuu, kun Mikan viiniasiantuntemus ja Petrin valtava suklaatieto törmäytetään. He ryhtyivät miettimään viinin ja suklaan yhdistämistä makujen komplementaarisuuden kautta. Se tarkoittaa toistensa täydentämistä vastakohtaisuudesta huolimatta.

Hyvä esimerkki tästä on suolalla maustettu suklaa, jonka Petri on kehitellyt Italiassa maistamiensa erikoissuklaiden pohjalta. Siinä suolan vaikutus neutraloi sokerin kärjistävän efektin. Tällainen suklaa on täydellistä nautittavaa esimerkiksi nuoren chiantin kanssa.

Makuavioliiton ehtoja

Herkulliselta kuulostava projekti oli odotettua vaikeampi pala purtavaksi.

"Kävimme läpi satakunta viiniä ja viisikymmentä erilaista suklaata – yhdistelmiä kertyi ainakin kolmesataa", Petri Sirén muistelee.







Makupareja

Se, mikä kenellekin maistuu parhaiten, riippuu jokaisen maistajan herkkyydestä ja mieltymyksistä. Alle on koottu kolme yhdistelmää, jotka selättävät onnistuneesti suklaan ja viiniin liittoon sisältyvät haasteet. Muutamassa kohdin on annettu myös praliinisuositus, sillä jalostetun suklaan pehmeys ja mahdolliset mausteet antavat yhdistelmälle enemmän ulottuvuuksia. Herkullista tutkimusmatkaa!

1 Hedelmäinen, hapokas tumma suklaa ja pirskahteleva moscato

Madagaskarilaisesta kaakaosta valmistetulle suklaalle ominainen villi marjaisuus ja hapokkuus kesyntyvät yllättävästi makean ja vähän alkoholia sisältävän moscato-jalkiruokaviinin syyleilyssä. Suklaan karvaus on tiessään ja kuplat tuovat suutuntumaan säpinää. Petri Sirénin vadelmatryffeli tuo yhdistelmään pirteän hedelmäisen nuotin.

2 Paahteinen tumma suklaa ja punainen väkevä viini

Tanniinit eivät tässä yhdistelmässä kerääny häiritseväksi karvaudeksi, jos niitä on pehmentämässä esimerkiksi ranskalaisen banyulsin (tilausvalikoima) samettisuus. Muitakin väkeviä viinejä, kuten portviiniä tai madeiraa, kannattaa kokeilla. Petrin suklaista näiden punaisten väkevien viinien kanssa voi kokeilla esimerkiksi macadamia-pähkinällä kuorrutettua praliinia.

3 Pikimusta suklaa ja voimakas amarone

85-prosenttisen tumman suklaan kuiva ja kitkerän karvas maku taittuu miellyttävän jänteväksi, kun pehmeähappoisen ja runsashedelmäisen amaronen alkoholipitoisuus antaa parille potkua. Petrin maustamaton tummasuklaatryffeli tuo yhdistelmään lisää pehmeyttä ja pyöreyttä.

Aidosti toimivia perusyhdistelmiä jäi käteen vain puolisen tusinaa.

”Hyviä pareja oli suorastaan käsittämättömän vaikea löytää”, Mika Vanne tunnustaa.

Peruslähtökohdat tulivat kuitenkin selviksi. Valkoinen suklaa on valmistettu kaakaovoista, sokerista, maidosta ja vaniljasta eikä siis sisällä varsinaista kaakaomassaa. Se vaatii seurakseen makeahkon viinin, jossa on miedosti happoja tai alkoholia. Esimerkiksi alsacelaisesta gewürztramineristä valkosuklaa nostaa hyvin esiin viinin aromikkaat hedelmäiset maut.

Maitosuklaassa makua hallitsee kaaka, mutta koska suklaan karvaus on vielä melko maltillista, viinissäkin saa olla hieman tanniinia. Aivan kuiva viini ei kestä sokerin kärjistävä vaikutusta, joten valkoviini ei viihdy maitosuklaan kanssa. Parhaan tuloksen tuottaa runsaan hedelmäinen, vahva punaviini. Myös viinin korkeasta alkoholipitoisuudesta on apua.

Tumman suklaan kohdalla nyrkkisääntö on vaikeampi antaa.

”Yleensä ajatellaan, että tumma suklaa tarvitsee tumman ja runsaasti tanniineja sisältävän viinin, mutta silloin kitkerät

tuntoaistimukset kasautuvat suussa”, Mika Vanne varoittaa.

Tumman suklaan kanssa kannattaakin kokeilla punaviiniä, jossa on runsaasti alkoholia ja vähän tanniineja.

Laadukkaassa tummassa suklaassa on kaakaota yli 60 prosenttia. Kun kaakaon määrä lisääntyy, sen nyanssit tulevat paremmin esiin.

”Silloin myös raaka-aine ja suklaan valmistustapa tuottavat suuria eroja. Ainoastaan madagaskarilaisia tuottajia yhdistää villin hedelmäinen ja marjaisan hapokas maku”, Petri Sirén valottaa.

Hienoimpien kaakaoplantaasiensadot on ostettu vuosiksi eteenpäin. Joinakin vuosina tietyillä tiloilla valmistetaan sekoittamatonta suklaata hiukan vuosikertaviiniin tapaan. ☺

Vinkkejä: www.petris.fi, www.winesense.fi



Maistamisen anatomia

Suklaan maistaminen sujuu mainiosti huoneenlämmössä, mutta sitä tulisi säilyttää noin 18 asteessa. Enimmillään suklaata kannattaa säilyttää kuusi kuukautta.

Suklaan maistaminen etenee samoin kuin viinin, aistinvaraiseen arviointiin erikoistunut ja viinikouluttajana työskentelevä Mika Vanne opastaa. ”Ensin katsotaan, sitten haistetaan, sitten tutkitaan maku ja tuntoaistimukset.”

Myös suklaan maistamisessa ulkonäkö voi johdattaa makuhavaintoja. On siis paras maistaa sokkona.

Tuoksut irtoavat suklaasta parhaiten, kun sitä pyöritellään sormissa kunnes se hieman sulaa. Sen jälkeen suklaapala puraistaan rikki, annetaan sen sulaa suussa, pyöräytetään hieman ja annetaan jälkimaun tuntua. Siemaus viiniä kannattaa ottaa ennen kuin kaikki suklaa on hävinnyt suusta.



Laktoositon

Jäätelö joka murisee vain lautasella.



Mutta vatsasta ei kuulunut mitään, sillä piparikorvainen jäätelönalle on kokonaan laktoositon. Laktoositoman suklaajäätelön seuraksi sopivat myös lämpimät hunajapähkinät: Laita paistinpannulle hieman vettä ja hunajaa. Kaada sekaan pähkinä- tai pähkinähedelmäsekoitusta ja kuumenna nopeasti. Mausta seos halutessasi ripauksella suolaa. Tarjoile hunajaiset pähkinät lämpimänä jäätelön kanssa.

Uutuus





Meneillään on myyjän perusopintoihin kuuluva lähikoulutuspäivä. Tällä kertaa koulutusta saavat pääkaupunkiseudun myyjät, jotka tutustuvat puna- ja valkoviineihin sekä väkeviin viineihin. Kuvassa Jenna Kilgast.



Asiantunteva palvelu lähtee koulutuksesta

Laadukkaan ja ammattitaitoisen asiakaspalvelun takaa tiivis koulutus, johon jokainen Alkon myyjä osallistuu säännöllisesti.

Ryhmä Alkon myyjä pyörittelee käsissään viinilaseja ja arvioi keskittyneesti lasihin kaadettujen viinien väriä, tuoksua ja makua. Suuntuntuman saatuaan maistelijat sylkäisevät juoman kuppiin ja aloittavat keskustelun viinin ominaisuuksista.

”Tämä ei ole mitään rakettitiedettä. Luottakaa omaan arvioon, sillä sama viini maistuu todennäköisesti samalta myös toisten suussa”, palvelu- ja tuotekouluttaja Hannu Rinne rohkaisee.

Meneillään on myyjän perusopintoihin kuuluva niin sanottu lähikoulutuspäivä, jossa pääkaupunkiseudun myyjät tutustuvat tällä kertaa puna- ja valkoviineihin sekä väkeviin viineihin.

”Tuotetietous on äärimmäisen tärkeää. Sitäkin tärkeämpää on pukea tieto asiakkaalle ymmärrettävään muotoon”, Rinne korostaa.

Lähiopetuksessa maistetaan 30:tä viiniä. Täyteläisyyden, makeuden, hapokkuuden ja tanniinisuuden kaltaisten perusominaisuuksien ohella keskeisellä sijalla on viinien sopivuus ruokien kanssa. Hannu Rinne (oik.) näyttää mallia.



Ammattitaidon takaa kattava koulutus



Alkon myyjillä on perinteistä lähikoulutusta keskimäärin neljä päivää vuodessa. Määrä on paljon verrattuna moniin muihin kaupan alan yrityksiin.

Jokaisen myyjän on hallittava asiakaspalvelun ja tuotetietojen perusasiat. Tämän todistaa koulutuksen läpäisystä myönnettävä myyjäpassi.

Peruskoulutukseen kuuluu myös niin sanottu kuukausikoulutus, jossa myyjät ja myymäläpäälliköt tutustuvat uusiin tuotteisiin ja ajankohtaisiin asiakaspalvelukysymyksiin.

"Kuukausikoulutuksessa käydään tasapuolisesti läpi eri tuoteryhmiä. Ensi vuonna koulutuksessa painotetaan todennäköisesti enemmän oluita ja ruuan yhdistämistä Alkon tuotteisiin", henkilöstön kehittäjä **Eeva Tielinen** sanoo.

Koulutus on avoin kaikille myyjille, myös osa-aikaisille. Myymälöissä on noin 2 500 työntekijää, joten tiiviin ja kattavan koulutuksen järjestäminen on iso urakka.

"Kesä- ja joululomia lukuun ottamatta koulutustilaisuuksia järjestetään lähes joka päivä jossakin päin Suomea", Tielinen mainitsee.

Alko tukee myymälähenkilöstön omaehtoista opiskelua asioissa, jotka parantavat myyntityötä ja asiakaspalvelua. "Kielten opiskelu on tästä hyvä esimerkki."

Myymlähenkilöstö on myös suorittanut talon ulkopuolella viinitutkintoja, joiden kustannuksista osan maksaa työnantaja. Lisäksi yhteistyökumppaneina on kaupan alan oppilaitoksia.

Koulutusta untuvikoille ja konkareille

Alkon myyjänä aloittava pääsee koko työuran mittaiseen koulutusputkeen, joka jakautuu perus-, syventävään ja täydentävään koulutukseen.

Ensimmäinen koulutusjakso tapahtuu verkkoperehdytyksenä. Tätä tukee työssä oppiminen työtovereiden opastamana.

Uuden työntekijän lähikoulutus alkaa tulokaspäivällä, jossa käydään yhden päivän aikana läpi asiakaspalveluun ja tuotteisiin liittyvät perusasiat.

Pidemmäksi aikaa taloon jäävät jatkavat peruskurssille. Se koostuu päivän mittaisesta asiakaspalveluvalmennuksesta, verkkokoulutuksesta, työssä oppimisesta ja kahden päivän lähiopetuksesta.

Asiakaspalvelu kaikki kaikessa

Tämänpäiväisessä lähiopetuksessa maistetaan 30:tä viiniä. Täyteläisyyden, makeuden, hapokkuuden ja tanniinisuuden kaltaisten perusominaisuuksien ohella keskeisellä sijalla on viinien sopivuus ruokien kanssa.

"Harrastan viinejä, mutta niiden yhdistämisestä erilaisiin ateriakokonaisuuksiin on tullut paljon uutta hyödyllistä tietoa. Näistä asioista asiakkaat kysyvät usein suosituksia", Anna Härri sanoo.

Koulutustilaisuuksia on lähes joka päivä jossakin päin Suomea.

Härri on työskennellyt Itäkeskuksen Stockmannin Alkossa runsaan vuoden. Hän on tyytyväinen tähänastiseen koulutukseen, joka lähtee liikkeelle asiakaspalvelun perusteista ja laajenee sitten eri tuoteryhmiin.

"Monipuolinen koulutus tukee myyntityötä ja auttaa selviämään tilanteissa, joita myymälässä tulee päivittäin vastaan."

Myyjän suosituksille riittää kysyntää

Myös Itäkeskuksen Prisman Alkossa työskentelevä **Marika Salonen** pitää koulutusta hyödyllisenä.

"Viiniharrastajalle tässä on paljon vanhan kertausta. Sen sijaan väkevässä tuotteissa riittää uutta opittavaa."

Salonen on ollut Alkossa neljä ja puoli vuotta. Hänen mukaansa asiakkaiden tietämys alkoholituotteista on noussut selvästi.

"Viinijuttuja luetaan lehdistä, ja asiakkaat pyytävät meiltä entistä useammin suosituksia. Hyvä koulutus auttaa vastaamaan odotuksiin, mutta myös omaa harrastuneisuutta tarvitaan."

Alkon vakiovalikoimiin sisältyy noin 2 100 tuotemerkkiä. Hyllyyn tulee koko ajan uusia tuotteita toisten poistuessa valikoimista.

"Myyjä ei voi mitenkään hallita koko repertuaaria, eikä hänen tarvitsekaan. Koulutuksen tavoitteena on antaa perusvalmiudet siihen, että myyjä pystyy auttamaan asiakasta valitsemaan tilanteeseen sopivan tuotteen", Hannu Rinne suhteuttaa.

Rinne kouluttaa Alkon myymälähenkilöstöä Helsingin ja Uudenmaan alueella. Työ on palkitsevaa.

"On ilo seurata ammattitaidon ja itsetuottamuksen kasvua koulutuksen edetessä. Kaikkein mukavinta on kouluttaa aktiivisia ja keskustelevia ryhmiä. Tänä koolla oli yksi sellainen." ●

ALLERUM^s
SEDAN 1996
LAGRADE OSTAR



Täydellisesti kypsytetty Allerum on juustojen parhainta aatelia.

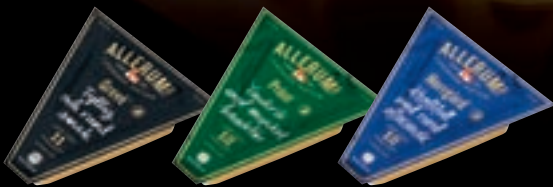
Allerum Greve – täyteläinen pyöreä maku. Luontaisena ominaisuutena pähkinäinen, hieman makeahko vivahde ja taipuisa rakenne.

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

Allerum Herrgård – aromikas, pyöreähkö jälkimaku.

Hienosti pähkinäinen.

Allerum juusto sopii niin ruoanvalmistukseen, voileivälle kuin juhlavalle juustotarjottimellekin.



Kuluttajapalvelu (09) 347 8050

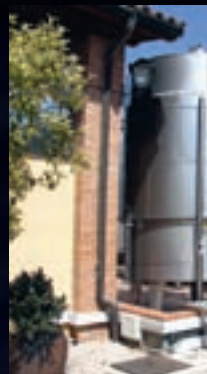
Enemmän makua

Itsestään ylpeä

| Juha Virkki | kuvat Mika Remes |

Cava

Katalonian kuohuviiniylpeys seisoo tukevasti omilla jaloillaan. Lasillista cavaa kannattaa verrata vain toiseen cavaan, ei samppanjaan.



Rosee on
muodissa myös
cavan ystävien
keskuudessa.

Ruedan oma kuohuviini

Luoteis-Espanjan Ruedan ykkösrypälettä Verdejoa on kutsuttu viinimaailman Tuhkimoksi. Ensin Verdejosta tehtiin sherryn tyylistä halpaa viiniä, sitten raikasta valkoviiniä, mutta monien mielestä rypäle on noussut kukoistukseensa vasta kuohuviinissä. *Rueda espumoso* valmistetaan perinteisellä samppanjamenetelmällä, ja sitä kypsytetään vähintään yhdeksän kuukautta pullossa.

Alkon
cava-valikoimassa
on yli
20
vaihtoehtoa.



Josep Maria Albet i Noya uskoo luonnonmukaisuuteen.



Àlex Torelló Mata ei halua vedota nostalgiaan vaan laatuun.



Cavan koti Penedès on vain lyhyen ajomatkan päässä Barcelonasta.



Freixenetin kellareista pääsee maan pinnalle junakyydillä.

Penedèsin viinialue sijaitsee vain kolmen vartin ajomatkan päässä Barcelonan kuhinasta. Vaikka alueella tuotetaan myös kuplainta viiniä, Penedès on ennen kaikkea cava-alue. Kyse ei ole kotiteollisuudesta: vuonna 2009 katalonialaista kuohuviiniä myytiin maailmalla 219 miljoonaa pulloa. Kun talouskriisi notkautti erityisesti samppanjan menekkiä, cavan vienti kasvoi myös viime vuonna.

Cavaa tuotetaan monessa mittakaavassa. Cava-jättiläiset Freixenet ja Codorníu hallitsevat sekä koti- että vientimarkkinoita. Paikasta kuohuvan juoman ystävien sydämessä kamppailee myös joukko pienempiä tuottajia, jotka eivät voi kilpailla tuotantomäärillä. Niiden onkin erottauduttava muilla keinoin.

Cava-tutkimusretken alkajaisiksi käymme Freixenetin vierailijakeskuksen kierroksella, jonka kruunaavat vierailu jättimäisissä kellareissa maan uumenissa ja vauhdikas ajelu takaisin maan pinnalle huvipuistojunalla. Vierailun päätteeksi tarjoillaan lasillinen talon cavaa.

Luonnonmenetelmin

Albet i Noyan viinintekijä Josep Maria Albet i Noya on viinintuottaja neljännessä polvessa, mutta luomutuottajana hän

oli Espanjan ensimmäinen. 1970-luvun lopulla Tanskasta tiedusteltiin, olisiko missään saatavilla luomucavaa. Josep totesi, ettei vielä mutta pian on, ja vaihtoi tuotannon luomuksi.

”Ei se niin vaikeaa ollut. Kyse on vain ajattelutavasta. Viljelijäthän esi-isämme-kin kaiken luonnonmukaisesti”, Josep hymyilee.

Vaikka hyvän viinin perusta on viljelyllä, syy cavan laadun parantumiseen löytyy kellareista.

”Olenneista on, ettei hyviä rypäleitä pilata valmistusvaiheessa.”

Cavan ongelma on pitkään ollut kuluttajien laatumielikuva. Pienen huippucavan tekijä ei kuitenkaan halua viinilleen ”vaikean viinin” mainetta.

”Tahdomme tehdä kaiken kuluttajalle helpoksi. Osta aamulla, nauti illalla. Se on meidän tapamme, ja sillä on paikkansa markkinoilla”, Josep uskoo.

Nyt suuret cava-talot ovat saaneet vientimarkkinoilla seuraa pienistä cavantuottajista.

Modernisti

Agustí Torelló Mata on juomabisneksessä harvinainen perheyrittäjä: se ei kalastele asiakkaita perinteillä. Tuotantolaitokset vierailijakeskuksineen ovat modernit

ja kiittelevät puhtauttaan. Agustí Torelló Mata onkin vasta 50 vuoden ikäinen.

Torelló on kuuluisa *brut nature* -cavastaan, mikä tarkoittaa, ettei pulloon ole lisätty korkin vaihdon yhteydessä lainkaan sokeria. Kun *extra brut* -cavassa saa olla sokeria korkeintaan kuusi prosenttia, brut naturen raja on kolme prosenttia. Torellon viineissä jäännössokeria on puoli prosenttia.

”Sokerin lisääminen cavaan on kuin laittaisi ketsuppia ruokaan”, naurahtaa pääviinintekijä Àlex Torelló Mata.

Rutikuiva cava on ajatuksena pelottava, mutta kolme vuotta pullossa kypsytynyt *gran reserva* on hyvin tasapainoinen, ja sen pitkässä maussa on jopa samppanjamaista paahteisuutta. Vertaus ei kuitenkaan saa viinintekijää innostumaan.

”Cava on cavaa ja samppanja samppanjaa. Yhteistä niille on vain valmistusmenetelmä”, Àlex Torelló Mata linjaa.

Hän ei innostu monien tuottajien tavasta käyttää cavaan samppanjarypäleitä Chardonnayta ja Pinot Noiria.

”Ihmisille on jo muutenkin vaikea selittää, ettei cava ole samppanjan halpa versio vaan aivan oma itsensä. Lisäksi on olemassa niin monenlaista cavaa klassisesta brut naturesta raikkaaseen roseehen ja rotevaan tammikypsytyttyyn *barriqueen*, ettei vertaus tee cavalle oikeutta.” ©

NOUSUSSA NYT

1 Aito maku

Ruoan yksinkertaisuus ja luonnonmukaisuus nostavat suosiotaan, ja myös voin ja kerman käyttö lisääntyy. Lähiiruokakauppoja voi löytää jopa kaupungeista; esimerkiksi porvoolainen Anton & Anton avasi lokakuussa toisen liikkeen Helsingin Museokadulle.

2 Arkipäivän design

Syksyn myötä kauppoihin on saapunut suomalaisten huippumuotoilijoiden käytödesignia. Sisustus- ja pientavaroilla piristät arkipäivääsi helposti ja edullisesti.

3 Kuumat juomat

Kahvista ja teestä on olemassa monia muunnoksia, ja niiden lisäksi voi herkutella muillakin lämpiminä tai kuumina tarjoiltavilla juomilla. Kuumilla juomilla on monia suotuisia vaikutuksia. Etenkin kylminä päivinä tärkein syy niiden nauttimiseen lienee kuitenkin niistä saatu mielihyvä.



Glögin historia

Jo muinaiset kreikkalaiset ja roomalaiset nauttivat maustettua viiniä – tosin useimmiten kylmänä. Ensimmäinen kirjoitettu säilynyt glögiresepti löytyy yli 2 000 vuotta sitten Tiberiuksen Roomassa eläneen tunnetun herkkusuun Apiciuksen kirjoittamasta keittokirjasta.

Suomeen glögin toi luultavasti muuan diplomaatin rouva, joka oli iästunut siihen Tukholmassa vuonna 1929. Aluksi glögiä nautittiin lähinnä ruotsinkielisissä perheissä, ja vasta 1960-luvulla glögi levisi laajemmin myös tavallisen kansan keskuuteen perinteisten joulujuomien maidon, oluen ja viinan rinnalle.

Sana glögi viittaa ruotsinkielen sanaan glödga, hehkuttaa. Perinteisesti ruotsalaiset valmistivat glögin polttamalla paloviinaan kastettua sokeria maustetun viinin yläpuolella. Kattilaan tippuva sula sokeri antoi juomalle ominaisen makulisänsä.

Glögin salaisuus on mausteissa. Entisajan apteekkareilla olikin omia mausteutteita, joihin käytettiin mm. kanelia, neilikkaa ja pomeranssin kuorta.

Useimmiten glögiä nautitaan joulua odotellessa, mutta se sopii hyvin joulun jälkeenkin lämpimäksi totiksi nujertamaan talven kylmiä viimoja.

Pähkinät ja siemenet hellivät sydäntä

Siemenien ja pähkinöiden terveellisyys perustuu pehmeisiin, tyydyttymättömiin rasvoihin sekä muutenkin hyvään ravintoarvoon. Jotta siementen hyödylliset ravintoaineet voitaisiin käyttää hyväksi, pitää kuoret pureskella rikki.

Toinen vaihtoehto on käyttää siemenrouhetta. Pähkinöissä ja siemenissä olevat ravintoaineet saadaan parhaiten käyttöön, kun ne rouhii itse monitoimikoneella tai huhmareella juuri ennen käyttöä.

Ripottele pähkinöitä ja siemeniä salaatteihin sekä wokki- ja pataruookiin. Kastikkeet saavat jauhetusta pähkinästä tai valmiista pähkinätahnasta täyteläisen maun. Leivonnaisten ravintoarvo paranee ja maku saa uusia vivahteita. Pähkinöitä ja siemeniä voi myös napostella sellaisenaan, makeisten tapaan ja eväänä. Pähkinä- ja siemenpatukoista saat tiivistä ravintoa ja energiaa vaikkapa liikunnan jälkeen tai retkellä.



Viiniuutisia maailmalta

- Veneton tunnetuin laatuviinialue Valpolicella on jaettu neljäksi erilliseksi mutta samoja viinitarhoja hyödyntäväksi laatuviinialueeksi. Uudet alueet ovat DOCG Amarone della Valpolicella, DOCG Recioto della Valpolicella, DOC Valpolicella ja DOC Valpolicella Ripasso.
- Luontoa säästävä viininviljely lisääntyy Yhdysvalloissa. Kehitystä johtaa Oregonin osavaltio. Sekä siellä että Kaliforniassa on käytössä sertifikaatti, joka takaa viinin tulevan sovittuja, luontoa säästäviä menetelmiä käyttäviltä tuottajilta. Tällaiset viinit merkitään Oregonissa merkinnällä OCSW ja Kaliforniassa merkinnällä CCSW.
- Médociin hyväksyttiin syyskuussa uusi Cru Bourgeois -luokitus, johon hyväksytään viinejä yksinomaan laadullisin perustein. Luokitus on ansaittava joka vuosi uudelleen. Viinit maistetaan sokkona 1,5 vuoden kuluttua sadosta, eivätkä maistajat saa olla itse viinintuottajia.

Nopeat blinit

Venäläisestä keittiöstä lainatut blinit olivat alun perin laskiaisviikon herkkä. Nyt niitä nautitaan hyvällä omallatunnolla läpi koko sydäntalven. Tässä ohjeessa taikinan tekeminen voidaan aloittaa blinien paistamispäivänä.

n. 20 kpl
1½ dl maitoa
5 g hiivaa
½ tl suolaa
1 tl sokeria
1 dl kermaviiliä
1 dl tattarijauhoja
½ dl vehnä jauhoja
1 keltuainen
1 valkuainen
Paistamiseen:
voita

1. Sekoita kädenlämpöiseen maitoon hiiva, suola, sokeri, huoneenlämpöinen kermaviili sekä tattari- ja vehnä jauhot tasaiseksi taikinaksi.
2. Nosta kulho kuumaa vettä sisältävään astiaan noin tunniksi.
3. Kun taikina on kohonnut, lisää keltuainen. Sekoita tasaiseksi.

4. Vatkaa valkuainen vaahdoksi ja lisää se varovasti sekoittaen taikinaan juuri ennen paistamista. Paista blinit rasvassa blini- tai ohukaispannussa molemmilta puolilta kullannruskeiksi. Säädä liesi keskitasolle, etteivät blinit pala.

Tarjoa blinit kuumina hienonnetun sipulin, mädin, smetanin tai ranskankerman kanssa.

Vinkkejä blinipaistajalle

Blinikutsujen järjestäjän ei tarvitse viettää koko iltaa blinipannun ääressä hikoillen. Blinit pysyvät lämpiminä, kun ne asettaa kuumuutta kestäväälle lautaselle ja panee lautasen kiehuvan vesikattilan päälle. Blinit

voi myös paistaa reilusti etukäteen ja kuumentaa juuri ennen tarjoilua viiden minuutin ajan 175-asteisessa uunissa.

Käytä paistamiseen kirkastettua voita. Näin pannu ei käryä paistamisen aikana.

Eivätkö blinisi ole rapeita vaan rasvaisia? Älä lisää blinin kääntämisen jälkeen voita pannulle heti vaan paista ensin "pinta kiinni". Jos voita lisää heti kääntämisen jälkeen, ohukainen imaisee sitä liikaa, ja lopputulos on rapean sijaan rasvainen.

Mäti

Mäti on parhaimmillaan vähän ennen kalan kutuaikaa. Suomessa mätiä saadaan kaupallisesti merkittäviä määriä kirjolohesta, muikusta, siiasta ja silakasta. Myös mateen, kuoreen, lohen, hauen, kiiskin ja simpun mätiä on jalostettu vähemmässä määrin. Kotikäyttöön voidaan suolata myös särkikalajien mätiä.

Mätimunien koko ja väri vaihtelee kalalajin mukaan. Mateen ja muikun mätihelmet ovat pienimpiä. Mateenmäti on väriltään vaaleankeltaista ja muikunmäti oranssinkeltaista. Härkäsimpun mäti on melko suurirakeista ja harmaanvihreää, kirjolohen mäti taas suurirakeista ja oranssinpunaista.

Mädissä on runsaasti tärkeitä ravintoaineita, kuten valkuaista, öljyjä ja vitamiineja. Mädin rasva sisältää tyydyttymättömiä rasvahappoja, joiden osuutta suomalaisessa ravinnossa tulisi lisätä muutenkin.

Tuore mäti tarjoillaan yleensä miedosti suolattuna blinien tai paahtoleivän kanssa. Oheen katetaan myös hienonnettua sipulila, smetanaa, kermavaahtoa tai kermaviiliä sekä mustapippuria.

Mädistä voi tehdä hyytelöitä sekä kylmiä kastikkeita kalan kanssa tarjottavaksi, ja se sopii myös uuniperunan tai tuulihatujen täytteeksi.

Kallion ja veden rakeinen aarre

Rakeisesta gourmet-suolasta on tullut luonteva osa ateriaa omassa pienessä kipossaan. Suolahyllyillä on saatavilla useita gourmet-suolalajikkeita eri puolilta maailmaa.

Suolat saadaan meri- tai järvivettä haihduttamalla tai kallioperästä louhimalla. Eri alueiden mineraalipitoisuudet antavat kullekin suolalle sille ominaisen värin ja maun. Gourmet-suolan erottaa puhdistetusta ruokasuolasta värin perusteella. Se ei ole puhtaan valkoista vaan joko punertavan tai vaalean harmaan väristä.

Gourmet-suolan hinta on tavalliseen suolaan verrattuna jopa kymmenkertainen. Sitä ei kannatakaan käyttää ruoanvalmistuksessa vaan lähinnä valmiin ruoka-annoksen viimeistelysuolana ja pöydässä mausteena.



Uusi tapa graavata – vain vähän kaloreita!



Lohileipä mätikastikkeen kera

8 annosta
Energiaa 362 kcal/1513 kJ/annos

500 g lohifilettä
2 rkl karkeakiteistä merisuolaa
2 tl Hermesetas-makeutusjauhetta
1 tl karkeaksi rouhittua valkopippuria
1 dl tilliä silputtuna

Mätikastike

2 prk (à 200 g) kevytranskankermää (17%)
250 g siian- tai muikunmätää
2 tl Hermesetas-makeutusjauhetta
1 dl ruohosipulia silputtuna
1-2 tl karkeaksi rouhittua mustapippuria

Tarjoiluun

8 viipaletta täysjyväleipää
karkeaksi rouhittua mustapippuria
tilliä tai ruohosipulia silputtuna

Sekoita merisuola, Hermesetas sekä pippuri ja levitä lohifileen pinnalle. Ripottele tilli-silppu ja peitä lohi kelmulla. Anna maustua jääkaapissa 1 vrk. Poista tillit ja mausteet ja leikkaa filee ohuiksi viipaleiksi. Sekoita mätikastikkeen aineet kulhossa. Paahda leivät ja jäädytä haaleiksi. Annostele puolet kastikkeesta leiville, aseta lohiviipaleet kastikkeen päälle ja annostele loput kastikkeesta lohen päälle. Viimeistele pippurilla ja vihersilpulla.



Hermesetas on Suomen suosituin makeutusaine. Se makeuttaa ihanteellisesti myös joulun graaviherkut. Nauti herkuttelusta, tingi kaloreista. **Osallistu kilpailuun ja voita litalan Vitriini-lahjarasiasetti.**
www.hermesetas.fi



Hyvän maun tekijä

Maahantuoja: Oy Transmeri Ab, www.hermesetas.fi

ILMOITUS

Rouhittua



Tyylikkäästi samppanjasta

Master of Wine Essi Avellan paljastaa Champagnen keskeiset vierailukohteet ja antaa runsaasti samppanjatietoa. Valokuvat ovat Michael Boudot'n.

Essi Avellan:

Matka Champagneen.

285 s. Tammi 2010.

ALKO PALVELEE

Viimeistele viemisesi

Alkon uudet lahjapakkaukset antavat nyt entistä paremmat mahdollisuudet räätälöidä lahja oman maun mukaan tuotteeseen ja tunnelmaan sopivaksi.

Yksivärinen pakkaus on tyylikäs valinta jo sellaisenaan, mutta tarroilla ja lahjanauhoilla kukin viimeistelee niistä mieleisensä.

Kenelle antaisit possutarralla, kenelle sydämellä koristellun pakkauksen? Minkä värisellä lahjanauhalla viimeistelisit paketin?

Tutustu valikoimaan myymälössämme tai verkkosivuillamme www.alko.fi.



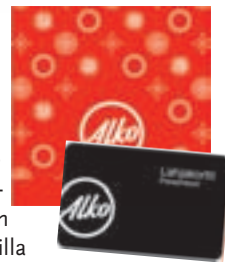
Lukijakyselyn voittajat arvottiin

Viime kesän lukijakyselyn voittajat on arvottu. Arpa suosi seuraavia henkilöitä: Seija Nieminen Oulusta ja Jukka M. Tampereelta. Onnea!

Lahjakortti antaa vapauden valita

Lahjakortti on hyvä vaihtoehto, jos ei tunne lahjansaajan makua tarkalleen. Lahjakortteja on esillä myymälöissämme kaikilla kassoilla.

Valittavanasi on kaksi tyylikästä vaihtoehtoista korttikotelo. Kassalla korttiin voi ladata haluamansa summan.



Voit muistaa ystäväsi lähettämällä juomalahjan kauttamme.

Maksa lahja missä tahansa myymälässämme, niin toimitamme tuotteen lahjansaajan lähimpään Alkoon. Lahjalähetysten toimitusmaksu on 4,90 euroa.



Viinitietoa helposti ja hauskaasti

Viisastu viinistä on miltei taskukokoinen viiniopas, joka kertoo viinilasin sisällöstä ja viinimaailmasta, populaarikulttuuria unohtamatta.

Juha Virkki: Viisastu viinistä – Kansalaisen viinitieto.

227 s. Atena 2010.

Arkadian myymälässä useita näyttelyjä

Alkon Arkadian-myymälässä Helsingissä on esillä myös ensi vuonna useita ruoka- ja juomamaailmaan liittyviä aiheita.

- Tammi–helmikuun aiheena on aromikas trio: kahvi, tee ja kaakao.
- Maalis–huhtikuussa esillä on menneiden vuosikymmenien esineistöä ja juomia.
- Touko–kesäkuussa vitriineihin kootaan kolme erilaista käsitystä luksuksesta.

Pernod Ricard sai parhaan tavarantoimittajan kunniakirjan

Alkon tämän vuoden parhaaksi toimittajaksi valikoitui Pernod Ricard Finland. Toiseksi sijoittui Beverage Partners Finland ja kolmannen sijan vei Arvid Nordquist Finland. Valinnan tulos julistettiin lokakuussa Espoon Hanasaareissa järjestetyssä tavarantoimittajainfossa.

Arvioitavia juomatoimittajia kisassa oli yhteensä 22. Valintakriteerit liittyivät tuotteiden ja toimitusten sekä logistiikan laatuun.

Paras toimittaja -palkinto jaettiin nyt ensimmäistä kertaa. Palkinnon tarkoitus on kannustaa juomatoimittajia laadukkaaseen yhteistyöhön ja tuoda samalla esiin hyvin toimivia kumppaneita.



Viininkorjuuta
Etelä-Afrikassa
9.-19.3.2011
vielä muutama paikka.
Soita ja varaa.

ITÄVALLAN VIINIEN MAAILMAAN 31.3.-4.4.2011

Tule tutustumaan Wienin ympäristön ja Tonavan jokilaakson viinialueisiin, tarhoihin ja tuotantoon. Matkamme vie viinikylä Retzin viinikau-punkiin Weinviertelin alueelle, joka on Itävallan tunnetuinta Gruner Veltliner valkoviinirypäleen viljelysaluetta, Wachau viinilaaksoon sekä Wieniin, joka lieene maailman ainoa suurkaupunki, jonka alueella kasvatetaan viinirypäleitä. Matkan päätteeksi käymme maistelemassa luostarin viinejä Wienin laidalla.

31.3. Aamulento Helsingistä Wieniin. Matkaamme Retziin ja tutustumme Itävallan suurimpaan viinikellariin, joka käsittää 20 km pitkän maanalaisen labyrinthiverkoston. Opastettu kierros ja maistaminen vinoteekissa. Lounas ja vierailu perinteisellä viinikellarikadulla ja viiniviljelyksillä. Ajamme Kamptal-jokilaakson Langenloisn kaupunkiin ja vierailamme Schloss Gobelsburgin linnassa.

1.4. Aamupäivä vapaata Kremsissä, kauniin Wachau laakson viinipääkaupungissa, jonka jälkeen matkaamme Tonavan rantaa myötäillen Weissenkircheniin. Lounas Jamekin viinitilalla. Kävelykierros barokkikaupungissa Durnsteinissa, jonka jälkeen tutustumme yhteen Langenloisn viinikaupungin viinitiloista. Viininmaistajaiset ja paluu Kremsin hotelliin.

2.4. Tutustumme Grafenegg linnaan ja viininmaistajaiset. Lounaan jälkeen matkaamme Kirchberg am Wagram-kylään ja vierailamme vinoteekissa, jossa myydään 50 paikallisen viiniviljelijän tuotteita. Saavumme iltapäivällä Wieniin ja majoittuminen hotelliin.

3.4. Wienin kaupunkikiertoajelu, jonka jälkeen vapaata aikaa vaikka kahviloissa vierailuun ja sacher-kakun maisteluun, museoissa käyntiin tms. Illalla lähtö viinitilalle, jossa nautimme runsaan illallisen ja maistelemme talon viiniä, Gemischte Satzia.

4.4. Aamupäivä vapaata, jonka jälkeen tutustuminen Klosterneuburgin luostariin. Luostarikierros, jonka aikana näemme keskiaikaisen ristikäytävän, barokkiaikaisen kirkon, keisarillisia huoneita ja maistelemme luostarin viinejä sen vinoteekissa. Kuljetus lentokentälle, josta paluulento Helsinkiin.

Matkan hinta/henkilö

1195 € 2 hengen huoneessa

1345 € 1 hengen huoneessa

Matkan hintaan sisältyy • Finnairin edestakaiset reittilennot Helsingistä Wieniin viranomaismaksuineen • majoitus keskitason hotelleissa aamiaisineen • 2 lounasta ja yksi illallinen (ei ruokajuomia paitsi 3.4.) • matkaohjelman mukaiset bussikuljetukset, kierrokset, viininmaistajaiset ja sisäänpääsymaksut • suomenkielisen paikallisoppaan palvelut

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

Vastuullinen matkanjärjestäjä:
Suomen Matkatoimisto

Varaukset smt.fi tai sekä palvelupisteemme ympäri maan.

MYYNTPALVELU
0600-97015

ma-pe 8.30-17, la 9-16
(1,97 e/vastattu puhelu + pvm)
sekä palvelupisteemme ympäri maan.



smt.fi
SUOMEN MATKATOIMISTO



Superruoka antaa energiaa

Juontaja-näyttelijä **Jani Toivola** toteuttaa lapsuuden haaveammattiaan elokuussa Helsingissä avatussa smoothie-baarissaan. Luovaa kokkailua rakastava mies on suunnitellut The Greenshaken menun eikä suostu seuraamaan reseptejä.

"Yhden ihmisen taloudessa syön useimmiten ulkona, mutta tykkään ruuanlaitosta. Kun ystäviä tulee käymään, teen lempiruokakirjailijani Tessa Kiroksen välimerellistä salaattia, joka on sekä ruokaisa että raikas", kikkernefaniksi tunnustautuva Toivola sanoo.



Janin feta-kikherne-korianterisalaatti

400 g kikherneitä
250 ml oliiviöljyä
1 iso punasipuli
4 valkosipulin kynttä
1 punainen chilippuri
250 g fetajuustoa
muruina
korianteria
persiljaa
ruohosipulia
1 sitruunan mehu
pippuria
Kuullota pilkottu punasipuli ja chilippuri oliiviöljyn seassa kevyesti pannulla. Huuhtelee kikherneet siivilässä. Laita muut aineet kulhoon ja lisää sipuliöljy viimeiseksi. Tarjoa lisukkeena uunipaahdettuja bataatteja.



Tärkeää ruokavaliossasi?

Ruoka-aineiden terveellisyys ja se, miten ne vaikuttavat vireystasoon. Pimeään aikaan käytän energiaa antavia superfoodeja, kuten goji-marjoja myslin seassa sekä maca- ja acai-jauheita smoothieissa. Tankkaan myös D-vitamiinikapseleita talven läpi.

Mitä nautit yleensä aamiaiseksi?

Mysliä, jogurttia, kahvia ja aloe vera -uutemehua, joka auttaa muun muassa stressivatsaan.

Suosikkismoothiesi?

Koomikko Aku Hirviniemen kunniaksi kehittämäni Marja Tyrni, johon tulee tyrnimarjoja, banaania, omenaa, jogurttia ja maca-jauhetta.

Suolaista vai makeaa?

Niiden sekoitusta, kuten pippurilla ja siirapilla marinoitua bataattia ja sitruuna-lohta. Tilaan joskus pää- ja jälkiruuan samaan aikaan ja syön niitä vuorotellen.

Lempijuomasi?

Kivennäisvesi ja syksyn omenista tuorepuristettu omenamehu.

Lempijuustosi? Grillattu halloumi.

Herkuttelupaheesi?

Irtokarkit. Ennen söin niitä jopa 200 grammaa päivässä, nykyisin 100 grammaa kahdessa viikossa. Rakastan cookieseja ja cup cakeseja, mutta kehittelen mielelläni niistäkin terveellisempiä vaihtoehtoja hyvistä raaka-aineista, kuten speltistä ja ruisjauhoista.

Kotimaiset lempimakusi?

Herneet, retiisi ja leipäjuusto.

Mitä herkkua kaipaat maailmalta?

New Yorkissa sijaitsevaa kolmekerroksista Whole Foods -luomutavarataloa. Se on taivas. **Mieleenpainuvien maku-muistosi?**

Kaksi vuotta sitten kävin Keniassa tapaa-massa isän puoleisia sukulaisiani ensimmäistä kertaa. Suku valmisti minulle savi-majan nuotiopadoilla illallisen, jonka tekemiseen meni useita tunteja. Se oli tunnepuolella ikimuistoinen ateria. ©



Kahden suklaan karpalokakku n. 12–15 palaa

Pohja

2 munaa
1 1/4 dl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
1 dl kaakaojauhetta
1 tl leivinjauhetta
3/4 dl voisulaa
1 dl kuivattuja karpaloita

Täyte

150 g valkosuklaata
1 dl vaahdotuvaa kermaa

Kostutus

3/4 dl maitoa
1 rkl sokeria
1/2 tl vaniljasokeria

Kuorrutus

200 g tummaa suklaata
1 dl kermaa
2 rkl voisulaa
Koristeluun
karpaloita (tuoreita tai pakaste-) ja tomusokeria
Vuokaan
1 rkl sulatettua voita

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeeseen. Yhdistä kuivat aineet. Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita vaahtoon vuorotellen kuivat aineet ja voisula. Lisää varovasti sekoittaen karpalot. Ne voi korvata kuivatuilla paloittelulla viikunoilla. Koristeluun kannattaa tuolloin käyttää tuoreita viikunoita.
2. Voitele tasapohjainen kakkuvuoka, jonka halkaisija on 20–24 cm. Kaada taikina vuokaan.
3. Paista uunin alaosassa n. 35 minuuttia tai kunnes pohja on hammastikulla kokeiltaessa kypsä. Jäähdytä hetki ennen kumoamista.
4. Valmista täyte sulattamalla

paloiteltu valkosuklaa joko vesihautteessa tai mikroaaltouunissa välillä sekoitellen. Jäähdytä. Vatkaa kerma ja nostele se varovasti suklaan sekaan.

5. Leikkaa kakkupohja kahtia. Sekoita vaniljamaidon ainekset ja kostuta kakku. Levitä täyte. Nosta toinen pohja kanneksi ja kostuta myös se vaniljamaidolla.
6. Anna kakun vetäytyä hetki kylmässä sillä aikaa kun valmistat kuorrutteen. Mittaa kattilaan paloiteltu tummasuklaa sekä kerma ja sulata hitaasti sekoitellen. Lisää voisula ja kuorruta kakku. Koristele tomusokerissa pyörätetyillä karpaloilla. ©

Vinkki: Kakun voi mainiosti leipoa ja täyttää jo päivää tai kahta ennen tarjoilua. Kuorrutus sekä koristelu kannattaa tehdä tarjoilupäivänä.

Tämän makeankirpeä kakku sopii tarjottavaksi niin kahvin kanssa kuin jälkiruokanakin. Jälkiruokaviiniksi sopii hapokkaan makea madeira. Myös punainen portviini istuu sen makumaailmaan. Kysy sopivaa tuotetta myyjiltämme.



Maista itse – opit enemmän

Alkon Etikettiklubin alkutalven kurssilla pääset nauttimaan viinillistä tietoa ja kokemaan uusia makuelämyksiä. Kurseille voivat osallistua kaikki Etikettiklubin jäsenet seuralaisineen. Jos et ole vielä klubilainen, tervetuloa mukaan. Kaikki jäsenedut sekä liittymisohjeet näet tämän aukeaman oikeasta alalaidasta.

Uusi maistelutilaisuutemme pureutuu suomalaisen suosimiin argentiinalaisiin ja chileläisiin viineihin, joita myös Etikettiklubin seuraava viiniopas tulee monipuolisesti ja herkullisesti käsittelemään. Argentiinan ja Chilen viinit -opas kolahtaa klubilaisten postilaatikoon helmikuun tietämillä.

Talven kurssitarjonnasta kannatta poimia myös Viini ja juusto -kurssi sekä Portugalin viinit -maistelutilaisuus, joita on kovasti kyselty. Mukana ovat myös ikisuosikit Viini tutuksi sekä Viinin ja ruoan liitto. Vaikka ensi vuosi tuntuu vielä kaukaiselta ja monella ovat mielessä joulupuuhut, kannattaa talvikauden kurssille ilmoittautua pikimmiten, sillä kurssit täyttyvät varsin nopeasti.

Tutustu kurssitarjontamme ja tule mukaan. Itse maistamalla oppii enemmän.



Aura Hedengren,
klubimestari

TALVIKAUDEN KURSSIT JA MAISTELUTILAISUUDET

Argentiinan ja Chilen viinit



Löydätkö malbecin runsaasta aromista vadelmaa, mausteisuutta ja lievästi lahoppuuta? Maistatko carmenèresta mustikkaa, mokkaa vai mausteisuutta? Maistelutilaisuudessa pureudutaan Argentiinan ja Chilen viinityyppeihin sekä tyyppirypäleisiin. Ja vaikka kumpikin maa tunnetaan lähinnä punaviineistään, kummasakin tuotetaan myös mielenkiintoisia valkoviinejä, joita myös maistellaan illan aikana. Maistelutilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

Tilaisuuden jäsenhinta **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **11–23 €**.

Viini ja juusto



Viini ja juusto muodostavat siunatun liiton. Tervetuloa kokemaan omin aistein, miten juusto saa viinin laulamaan – oli sitten kyse puna-, valko- tai klassisesta väkevästä viinistä. Illan aikana opit, miten eri viinityypit sopivat juustojen seuraan, ja maistelet eri maiden ja alueiden juustoja sekä niiden seuraan sopivia viinejä. Kurssilla käsitellään myös viiniä ja juustoa osana ateriaa. Kurssi kestää 3–3,5 tuntia.

Luennon jäsenhinta **38 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **16–30 €**.

Portugalin viinit



Portugalissa viljellään yli 500 rypälelajiketta, joten se tarjoaa ehtymättömästi mahdollisuuksia mielenkiintoisille löytöretkille. Maistelutilaisuudessa tutustutaan luonnollisesti Portugalin tunnetuimpaan viinityypin portviiniin. Sen lisäksi pääset tekemään tuttavuutta Portugalin omien rypälelajikkeiden kanssa ja maistelemaan niistä tehtyjä viinejä, sekä punaisia että valkoisia. Maistelutilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

Tilaisuuden jäsenhinta **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **11–24 €**.

Viini tutuksi



Erinomainen peruskurssi harrastuksensa alkutaipaleella oleville viininystävälle. 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 viinitietämystä tai maistelukokemusta. Kurssi kestää 1,5–2 tuntia.

Luennon jäsenhinta **19 €** + 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 ateriakokouksen 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 **38 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **11–21 €**.

Paikkakunnat ja ajankohdat (viim. ilm. päivä sulussa)

HELSINKI

Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs (ovikello)

Viini tutuksi	ti	8.2.	klo 17.00	(to 27.1.)
	to	17.2.	klo 17.00	(to 3.2.)
Viinin ja ruoan liitto	ke	9.2.	klo 17.00	(to 27.1.)
	ti	15.2.	klo 17.00	(to 3.2.)
	to	24.2.	klo 17.00	(to 10.2.)
	ke	2.3.	klo 17.00	(to 17.2.)
Viini ja juusto	to	10.2.	klo 17.00	(to 27.1.)
	ke	16.2.	klo 17.00	(to 3.2.)
	ti	22.2.	klo 17.00	(to 10.2.)
Portugalin viinit	to	3.2.	klo 17.00	(to 20.1.)
	ke	23.2.	klo 17.00	(to 10.2.)
	ti	8.3.	klo 17.00	(to 24.2.)
Argentiinan ja Chilen viinit	ti	1.3.	klo 17.00	(to 17.2.)
	ke	9.3.	klo 17.00	(to 24.2.)
	ti	15.3.	klo 17.00	(to 3.3.)
	ke	16.3.	klo 17.00	(to 3.3.)

JYVÄSKYLÄ

Alko keskusta, Kauppakatu 24

Argentiinan ja Chilen viinit	ti	25.1.	klo 18.00	(to 13.1.)
Viini ja juusto	ti	22.2.	klo 18.00	(to 10.2.)
Viinin ja ruoan liitto	ti	15.3.	klo 18.00	(to 3.3.)

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Microkatu 1, M-osa

Viini ja juusto	ti	1.3.	klo 18.00	(to 17.2.)
Argentiinan ja Chilen viinit	to	17.3.	klo 18.00	(to 3.3.)

LAHTI

Alkon koulutustila, Kauppakatu 18

Viini tutuksi	ma	31.1.	klo 18.00	(ke 19.1.)
Viini ja juusto	ke	16.2.	klo 18.00	(to 3.2.)
Portugalin viinit	ma	7.3.	klo 18.00	(ke 23.2.)
Argentiinan ja Chilen viinit	ma	28.3.	klo 18.00	(ke 16.3.)

OULU

Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14

Viini tutuksi	to	20.1.	klo 18.00	(ke 5.1.)
Viinin ja ruoan liitto	to	27.1.	klo 18.00	(to 13.1.)
Portugalin viinit	ke	2.2.	klo 18.00	(to 20.1.)
Argentiinan ja Chilen viinit	to	24.2.	klo 18.00	(to 10.2.)

ROVANIEMI

Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs

Portugalin viinit	ti	8.2.	klo 18.00	(to 27.1.)
Argentiinan ja Chilen viinit	ke	2.3.	klo 18.00	(to 17.2.)

SEINÄJOKI

Itämaentalo, Itämaentie 3

Argentiinan ja Chilen viinit	ke	26.1.	klo 18.00	(to 13.1.)
Viini ja juusto	to	17.2.	klo 18.00	(to 3.2.)
Portugalin viinit	ke	9.3.	klo 18.00	(to 24.2.)

TAMPERE

Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs

Argentiinan ja Chilen viinit	ke	2.2.	klo 18.00	(to 20.1.)
Viini ja juusto	ti	15.2.	klo 18.00	(to 3.2.)
Viinin ja ruoan liitto	ke	2.3.	klo 18.00	(to 17.2.)

TURKU

Alkon aluetoimisto, Kristiinankatu 8, 2. krs

Portugalin viinit	to	10.2.	klo 18.00	(to 27.1.)
Viinin ja ruoan liitto	ti	15.2.	klo 18.00	(to 3.2.)
Argentiinan ja Chilen viinit	ti	1.3.	klo 18.00	(to 17.2.)
	ti	29.3.	klo 18.00	(to 17.3.)

VAASA

Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs

Viini ja juusto	to	3.2.	klo 18.00	(to 20.1.)
Portugalin viinit	to	17.2.	klo 18.00	(to 3.2.)
Argentiinan ja Chilen viinit	ti	29.3.	klo 18.00	(to 17.3.)

ILMOITTAUTUMINEN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keskiviikosta 1.12.2010 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 8.12.2010. Ilmoittautumispuhelinnumero on **020 711 5500 (ark. 9–16)**.

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

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

HINNAT JA LASKUTUS

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

- Kurssien luentohinta sisältää luennon sekä kurssimateriaalin.
- Maisteltavat juomat hankitaan Etikettklubin 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 ETIKETTKLUBIIN

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

Etikettklubin jäsenenä saat

- Etiketin, neljästi vuodessa ilmestyvän ruoka- ja juomalehden suoraan kotiisi
- osallistua Etikettklubin 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/etikettklubi
- puhelimitse, 020 711 715 (ark. 9–16)



YKSI YLITSE MUIDEN. CASTELLO BLUE.

Viettele aistisi maailman rakastetuimmalla sinihomejuustolla. CASTELLO Blue on tunnettu täyteläisestä kermaisuudestaan, kuuluisa ainutlaatuisesta maustaan.



LEGENDAARINEN MAKU VUODESTA 1893.