

etiketti

Kestävää kehitystä

Chilessä

Esittelyssä
tumma lager ja ale

Alkon valikoima
elää ajassa



Kolmen keiton
talvinen kimara



Vastuullisuus – mitä kaikkea se onkaan?

Vuosi 2010 oli meillä Alkossa erityinen asiakkaan teemavuosi. Palvelusta ja palautteesta puhuttiin paljon, ja toivottavasti sinäkin koit toistuvasti hyvää palvelua ja löysit palautekanavan helposti, jos sellaiselle tuli tarvetta.

Uusi alkanut vuosi käynnisti vastuullisuuden teemavuoden. On siis periaatteessa viestikapulan vaihdon aika. Emme kuitenkaan suostu jättämään menneen vuoden satoa taakse, vaan kaikki vuoden aikana palvelusta ja asiakkaistamme lisää opittu kulkee visusti mukana. 2010-luvun Alkoon kuuluvat vastuullisuus ja palvelu, käsi kädessä.

Tulemme tänä vuonna pohtimaan Etiketissäkin vastuullisuutta useasta eri näkökulmasta, toivottavasti ajatuksia herättävästi. Tuutuimmat vastuullisuusaiheet, alkoholin kohtuukäyttö ja myynninvalvonta, ovat aiheitamme jatkossakin, mutta haluamme käsitellä vastuullisuutta entistä laajemmin myös esimerkiksi ympäristön, tuoteturvallisuuden tai vastuullisen hankinnan kautta.

Vastuullisuus on siis laaja ja ehkä hieman vaikeakin käsite. Mitä vastuullisuus sinulle merkitsee? Kerro, mitä sinulle tulee tuosta sanasta mieleen – kirjoita muutama sana tai muutama rivi. Voit lähettää ajatuksesi mieluummin suoraan minulle osoitteella sari.askola@alko.fi.

Sari Askola



KANNEN KUVA Laura Riihelä



ETIKETTI 1/2011

VUOSIKERTA 46 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.hyrsk@sanomamagazines.fi, graafinen suunnittelija Marjukka Löytönen

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

PAINOPAIKKA PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa. Seuraava Etiketti ilmestyy 19.5.2011.

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

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

Aikakauslehtien liiton jäsen.

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

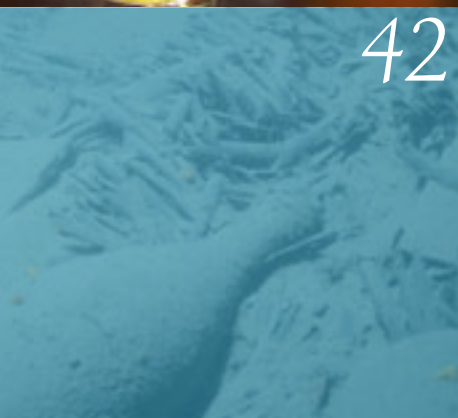
Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää ympäristöstävällisyysedot.

ISSN 0780-508X



**Seuraava
Etiketti
ilmestyy
19.5.2011.**

etiketti



Pääkirjoitus 2

Otetaan vastuu

Tuotteiden turvallisuus ja laatu ovat Alkon yhteiskuntavastuussa tärkeitä 4

Viinejä kestäväällä tavalla

Chile tähtää viinintuotannossa kestäväen kehityksen kärkimaaksi 6

Kysyttyä

Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin 15

Talviset keitot

Viini ja olut sopivat monenlaisten keittojen kanssa 16

Oluiden maailma avautuu

Alkon uudesta olutluokituksesta esitellään tumma lager ja ale 22

Valikoiman suunnittelu

on tarkkaa työtä

Alkon myymälän tuotevalikoima on monen tekijän tulos 26

Chianti palaa juurilleen

Viinintuottajat pyristelevät eroon chiantin huonosta maineesta 30

Suomalainen juomakulttuuri

muuttuu hitaasti

Alkoholimonopoli pitää kulutusta aisoissa, sanoo tutkija Pia Mäkelä 34

Kolumni

Jaakko Selin matkustaa muistoissaan Firenzestä armeijakaverin kotiin 37

Lapin taikaa Ylläksen Alkossa

Talvi ja alkukevät ovat Ylläksen myymälässä kiireistä aikaa 38

Kaljaasin salaisuus

Föglön edustalta löydetyn hyllyn tarina kiehtoo mielikuvitusta 42

Rouhittua

Nousussa nyt & Alko palvelee 44

Makumuisto

Laulaja Helena Lindgrenin rakkain makuelämys vie heinäpellolle 48

Loppusointu

Sitruunaruohoinen crème brûlée 49

Kierrätysmateriaalista valmistetut pakkaukset tulivat myymälöihin

Alko uudisti loppuvuodesta 2010 koko lahjapakkausvalikoimansa. Uudessa valikoimassa on nyt myös kierrätysmateriaalista valmistettuja lahjapakkauksia. Ne voi löytää myymälöissä Eco-nimellä.

Eco-lahjapussin paperin valmistuksessa on käytetty 99 prosenttia uusioainesta, ja sen kantoryörit ovat puuvillaa. Eco-lahjakotelo on puolestaan 100-prosenttisesti uusiokartonkia. Molemmat tuotteet ovat kestäviä ja uudelleen käytettäviä. Eco-lahjakotelot voi myös halutessaan koristella uudelleen käytettävillä lahjanauhoilla.

70 Alkon laboratorio täyttää pyöreitä vuosia

Alkon Alkoholintarkastuslaboratorio ACL juhlii tänä vuonna 70 vuoden taivalta.

Helsingin Salmisaares-
sa sijaitsevan laboratorion
päätehtävänä on tarkastaa
Alkossa myytävien
tuotteiden kemiallinen ja
mikrobiologinen laatu.

ACL palvelee Alkon li-
säksi myös muita yrityksiä
sekä viranomaisia.
Se tutkii vuosittain noin
10 000 erilaista näytettä.



Sidosryhmät pitävät tärkeänä tuotteiden turvallisuutta ja laatua

Alko teki syyskuussa 2010 kyselyn, jolla selvitettiin sidosryhmien odotuksia ja mielipiteitä Alkon yhteiskuntavastuusta. Kaikista sidosryhmistä innokkaimmin kyselyyn vastasivat Alkon asiakkaat.

Vastausten perusteella Alkon yhteiskuntavastuun ykkösasiaksi nousivat tuotteiden turvallisuus ja laatu. Vastuullisesta myyntityöstä ja myynninvalvonnasta ei myöskään saa tinkiä vaan Alkon pitää huolehtia siitä, että tuotteita ei myydä alaikäisille, päihtyneille tai välitystarkoitukseen.

Ympäristöön liittyvistä asioista sidosryhmät arvostavat alkoholijuomapakkausten kierrätystä ja uusiokäyttöä. Yli puolet vastaajista haluaisi Alkon tehostavan kuljetuslogistiikkaa ja 45 % toivoisi Alkon lisäävän asiakkaiden ympäristötietoisuutta. Kiinnostus ekologisia tuotteita kohtaan vaikuttaa olevan myös kasvussa.

Vastaajista noin 75 % katsoo, että Alkon tehtäviin kuuluu toimia vastuullisen alkoholinkäytön puolestapuhujana. Lisää tietoa kaivataan erityisesti kohtuullisesta alkoholinkäytöstä ja alkoholin sosiaalisista vaikutuksista. Viestintä tulisi kohdentaa erityisesti nuorille ja nuorille aikuisille, alkoholin ongelmakäyttäjille ja pienten lasten vanhemmille. Myös eläkeläisten ja ikäihmisten lisääntyvä alkoholinkäyttö huolestuttaa monia.



Sirpa Alaluukaksesta Alkon vihreä lähettiläs

Ympäristöasiat ja niiden kehittäminen ovat vuonna 2011 vahvasti esillä Alkossa. Alkon pääkonttorissa on ollut käytössä vuodesta 2009 alkaen WWF:n Green Office -ympäristöjärjestelmä, ja tämän vuoden aikana kaikissa Alkon myymälöissä otetaan käyttöön ISO 14001 -standardiin pohjautuva ympäristöjärjestelmä.

Vihreiden arvojen sanansaattajaksi ja ympäristömyönteisten arvojen edistäjäksi Alkossa valittiin myyjä **Sirpa Alaluukas** Tornion myymälästä.

Sirpalle ympäristömyönteisyys on elämäntapa. Hän noudattaa ekologisia arvoja sekä työssään että yksityiselämässään. Sirpa opastaa mielellään työtovereitaan ja asiakkaitakin kierrätykseen liittyvissä asioissa ja hyödyntää erilaisia jätteitä mitä mielikuvituksellisimmilla tavoilla.

Uusi opas päivähoidon ammattilaisille

Lapsi ja vanhempien alkoholinkäyttö -opaskirjan sisältää perustietoa vanhempien alkoholinkäytön vaikutuksista lapseen.

A-klinikkasäätiön vuonna 2010 tekemässä kyselyssä kävi ilmi, että suurella osalla lasten kanssa työskentelevistä ei ole tarpeeksi tietoa siitä, kuinka tukea niitä lapsia, jotka kokevat haittoja vanhempien alkoholinkäytöstä.

Aiemman kyselyn mukaan noin joka neljännen suomalaisen lapsuudenkodissa on käytetty lapsen näkökulmasta liikaa päihteitä. Jokaisessa päiväkotiryhmässä onkin todennäköisesti lapsia, joiden kotona käytetään alkoholia häiritsevästi.

Kirjan tarjoaa vinkkejä, kuinka keskustella lasten kanssa aikuisten alkoholinkäytöstä. Se sisältää ohjeita päivähoidon ammattilaisille myös siitä, kuinka vanhemman huolestuttavan alkoholinkäytön voi ottaa puheeksi työyhteisössä ja vanhempien kanssa.

Opas on osa Lasten seurassa -ohjelmaa, ja sen toimitustyöstä on vastannut A-klinikkasäätiön Lasinen lapsuus -toiminta. Sisällön tuottivat **Maritta Itäpuisto** ja **Annikka Taitto**.

Oppaaseen voi tutustua osoitteessa www.lastenseurassa.fi sekä www.lasinenlapsuus.fi.



Oma vastuullisuusosio

Alkon internetsivuille

Tietoa Alkon vastuullisesta toiminnasta on aikaisempaa helpompi löytää Alkon internetsivujen uudesta vastuullisuusosioista.

Alkoholi- ja terveystiedon lisäksi sivustolta löytyy tietoa mm. Alkon vastuullisuuden periaatteista, Lasten seurassa -ohjelmasta, juomapakkausten kierrätyksestä, ympäristöasioista sekä tuoteturvallisuudesta.

Sivustoon voi tutustua osoitteessa www.alko.fi/vastuullisuus.



| Teksti **Anu Piippo** |



Onko eri maiden alkoholikulttuureissa eroja?



Pentti Kostamo, 69, insinööri, eläkeläinen

Pentti: Työmatkojeni perusteella näyttäisi siltä, että alkoholikulttuuri nojaa lähes kaikkialla kansallisiin perinteisiin ja että trendit näkyvät lähinnä suurkaupungeissa.

Muitakin yhteisiä piirteitä olen havainnut. Alkoholinkäyttö kuuluu monissa maissa miehille. Humalahakuinen käyttö on monin paikoin epätavallista ja ei-toivottavaa. Lisäksi alkoholin käyttö tuntemattomien kesken voi olla hyvin varovaista.

Euroopan maiden tavat ovat meille jokseenkin tuttuja. Silti Balkanilla kävijää hämmensi hiukan, kun maatilalla emäntä tarjosi keskellä kirkasta päivää vierailijalle pikkulasillisen kirkasta maustettua viinaa hyvän terveyden toivotusten kera.

Kiinassa paikallinen "valkoviini" osoittautui vahvaksi tislatuksi viinaksi, jota tarjottiin pieninä ryyppyinä ennen ateriala ja sen aikana. Tästä huolimatta ilta päättyi varhain.

Saharan eteläpuolisessa Afrikassa vahva osa perinnettä ovat kylätasolla tehdyt oluen tapaiset juomat, mutta vaikutteita on saatu myös siirtomaaisänniltä. Rannikkokaupungeissa nautittiinkin tuontijuomia, kuten ranskalaista vaaleanpunaista samppanjaa.



Sari Kolkka, 50, assistentti, HSO-sihteeri

Sari: Muutin Luxemburgiin 13 vuotta sitten. Vuosien varrella erot Suomen ja Luxemburgin välillä ovat vähentyneet. 16 vuoden ikäraja koskee täällä anniskelun lisäksi nykyisin myös alkoholin vähittäismyyntiä. Lisäksi rattijuopumusta kontrolloidaan entistä tarkemmin.

Jotkut asiat ovat edelleen erilaisia. Viinintuottajamaana Luxemburgissa alkoholi on osa elämäntapaa. Vapaa suhtautuminen näkyy kuitenkin myös toisin päin: alkoholia ei ole pakko juoda. Myöskään henkilön sukupuoli, ikä tai ammatti eivät juurikaan vaikuta juoman laatuun: esimerkiksi hienot rouvat voivat vaivatta juoda halvinta olutta.

Erikoinen piirre varsinkin Suomeen verrattuna ovat kauppojen juomamaistajaiset ja alkoholitarjoukset. Alkoholi on myös sisäänvetotuote, jolla houkutellaan ostajia jopa naapurimaista. ©



Chilessä tuottajat kokeilevat köynnök-
sille viileitä kasvupaikkoja, joita löytyy
muun muassa korkeilta rinteiltä.

| Pirkko Koivu | kuvat Juha Salminen, Matt Wilson/Wines of Chile, Getty Images, Pixmac ja iStockphoto |

Viinejä kestävällä tavalla

Chilen viineille vuosi 2011 on tärkeä vuosi. Suurennuslasin alle otetaan kestävä kehitys.

Chilellä on hyvät edellytykset luonnonmukaiseen viinintuotantoon, ja Chilen viinintuottajat ovat päättäneet hyödyntää tämän edun entistä tehokkaammin. Luonnonmukaisuudesta ja kestävästä kehityksestä pyritään tekemään kiinteä osa Chilen viinien imagoa.

Chilessä viiniköynnökset kasvavat olosuhteissa, jotka kelpaisivat hyvin muillekin viinintuottajamaille. Aurinkoa ja lämpöä riittää kypsyttämään rypäleet, ja kuivan ilman ansiosta kasvitaudit ovat melko harvinaisia. Köynnökset tarvitsevat kuitenkin vettä, ja sitä saadaan kastelujärjestelmistä, jotka ottavat vetensä Andien vuoriston sulavasta lumesta.

Maantieteellisesti eristyneen sijaintinsa ansiosta Chile on säästynyt viinikirvan kaltaisilta tuholaisilta, jotka ovat olleet riesana muualla. Tuotantokustannukset ovat alhaiset, joten Chile on pystynyt kilpailemaan hinnalla.

Seuraavaksi Chilen tavoite on olla Uuden maailman ykkönen kestävä kehityksen mukaisesti tuotettujen laatuviinien viejänä, sanoo johtaja *Juan Somavia* Chilen viinintuottajien kattojärjestöstä Wines of Chilestä.

”Tavoitteena on, että vuonna 2020 pulloitetun viinien viennin arvo olisi kolme miljardia Yhdysvaltain dollaria.”

Vuonna 2010 Chilen viinien viennin arvo oli kaiken kaikkiaan noin 1,5 miljardia Yhdysvaltain dollaria. 70 prosenttia maan viineistä viedään ulkomaille. 



Punaviinimaa

Chileläinen viini on väritään todennäköisesti punainen. Tummia rypälelajikkeita on istutettu 88 000 hehtaarille. Vaaleiden lajikkeiden osuus on noin kolmasosa tästä.

Chilessä kiinnitetään entistä enemmän huomiota köynnösten kasvupaikkoihin. Tavoitteena on, että viineihin tulisi lisää vaihtelua alkuperäalueen mukaan.





Käsin korjuu on työläämpää ja hitaampaa kuin koneellinen, mutta käsityön ansiosta rypäleitä voidaan valikoida.

Chileläinen erikoisuus

Carmenère merkitsee Chilelle suunnilleen samaa kuin Malbec Argentiinalle. Kumpikin rypälelajike on aikoinaan tuotu Ranskasta ja noussut vähitellen arvoon uudessa kotimaassaan.

Carmenère tuotiin Chileen 1800-luvun puolivälissä Ranskan Bordeaux'n alueelta, mutta tarhoilla se kasvoi Merlot-köynnösten joukossa. Vasta vuonna 1994 havaittiin, että kyse on eri lajikkeista ja *Carmenère*a alettiin istuttaa erilleen.

Köynnöksille alettiin etsiä sopivampia kasvupaikkoja: *Carmenère*-rypäleet tarvitsevat kypsyäkseen runsaasti lämpöä ja enemmän aikaa kuin vaikkapa Cabernet Sauvignon. Sopivissa olosuhteissa tuloksena on täyteläisiä, voimakkaan makuisia punaviinejä. Paitsi lajikeviininä, *Carmenère*a käytetään aineosana sekoitteissa Cabernet Sauvignonin, Syrahin ja Merlot'n kanssa.

Nykyisin *Carmenère*-rypäleitä viljellään 7 000 hehtaarilla. Se ei siis ole ohittanut suosiossa Cabernet Sauvignonia, jonka viljelyala on 40 000 hehtaaria.



Chilessä köynnösten kastelussa voidaan monin paikoin hyödyntää Andien sulamisvesiä.

Vuonna 2009 Chile oli maailman viidenneksi suurin viininviestäjä, mutta tuottajana vasta sijalla 8.

Koko tuotantoketju tärkeä

Juan Somavia korostaa, että Chilen viinintuottajien tavoitteissa kyse ei ole pelkästään siitä, mitä tarhoilla tehdään, vaan kestävästä kehityksestä laajemmin. Köynnösten, maaperän ja ympäröivän luonnon lisäksi otetaan huomioon hiilijalanjälki, energian kulutus, taloudellisuus, työntekijät ja lähiyhteisö.

Koko tuotantoketjun tarhalta kuluttajan lasiin on oltava jäljitettävissä.

”Viinintuotannon on oltava taloudellisesti kannattavaa, ympäristöystävällistä ja sosiaalisesti oikeudenmukaista”, Somavia tiivistää.

Chilen viinintuotannon kestävä kehityksen ohjelma koskee kaikkia viinitiloja, joiden toimintatavat täyttävät kattojärjestön vaatimukset.

”Haasteena on saada kaikki tuottajat mu-

kaan”, sanoo *Michael Cox*, joka on Wines of Chilen Euroopan-toimintojen johtaja.

Osa viinitiloista tuottaa jo rypäleitä luonnonmukaisilla menetelmillä, ottaa huomioon sosiaalisen vastuun näkökulman ja säästää energiaa. Calitteran viinitalossa asiaan havahduttiin muutama vuosi sitten.

”Huomasimme, että jokainen ratkaisumme vaikuttaa kauaskantoisesti ihmisiin, talouteen ja luontoon. Siksi otamme nämä asiat huomioon”, sanoo pääviinintekijä *Sergio Guarda* Calitteran viinitalosta.

”Käytämme kevyempiä pulloja, kompostoimme, istutamme puita ja alkupe-
räislajeja ja hyödynnämme automaattisia sääasemia, jotka kertovat, koska kannattaa kastella”, Guarda luettelee esimerkkejä.

Yhteinen sertifikaatti luotu

Calittera on yhdessä Talcan yliopiston kanssa kehittänyt ja testannut viinitilojen sertifiointijärjestelmää, joka ottaa huomioon niin sosiaalisen vastuun kuin toimet



Viiniä vientiin

Chilessä viininkulutus henkeä kohti on pienempi kuin monessa muussa viinintuottajamaassa. Vuonna 2008 kulutus oli noin 16 litraa henkeä kohti vuodessa, kun se Ranskassa oli noin 53 litraa. Suomessa vastaava luku oli noin 8,5 litraa.



Työntekijöiden hyvinvointi on yksi osa kestävä kehitystä.



Köynnökset tarvitsevat kastelua. Viinitiloilla otetaan parhaillaan käyttöön erilaisia vettä säästäviä menetelmiä, kuten automaattisia sääasemia.

Laadukkaita punaviinejä kypsytetään pienissä tammitynyreissä.



viinitarhalla ja viininvalmistamossa. Työn tuloksena on säännöstö, joka määrittelee esimerkiksi, miten vettä käytetään tai tautteja torjutaan tarhoilla, kuinka viininvalmistamossa kulutetaan energiaa, kuinka jätteet käsitellään ja kuinka pidetään huolta työntekijöiden hyvinvoinnista.

Sertifikaatin ja yhteisen logon ansiosta kuluttajille on tulevaisuudessa helpompi kertoa kestävästä kehityksestä.

”Sertifiointijärjestelmää aletaan ottaa käyttöön tänä vuonna, ja tilat voivat askellelta akkreditoitua mukaan. Esivaiheessa on ollut mukana 60 viinitilaa”, Juan Somavia sanoo.

Käytössä on myös GRI eli Global Reporting Initiative, kansainvälinen ohje yhteiskuntavastuun raportointiin. Wines of Chilellä on 97 jäsentilaa, ja Juan Somavian mukaan niiltä odotetaan GRI-raporttia ensi lokakuuhun mennessä.

Kestävään kehitykseen uskotaan

Chilen viinintuotantoa hallitsevat isot yhtiöt. Chilen toiseksi suurin viinin viejä on VSPT-ryhmä, johon kuuluvat muun



Syrah näyttää sopivan Chilen ilmastoon hyvin. Siitä povataan tulevaisuuden tähtiviiniä.

Erot ja alueet esille

Chileläiset haluavat monipuolistaa viiniensä imagoa ja irrottautua pelkästä luotettavien, edullisten viinien tuottajan maineesta. Paitsi hinnakkaampia viinejä, esiin halutaan nostaa myös eri tuotantoalueita ja niiden eroja.

Nyt kiinnostavina pidetään viileitä alueita, joita löytyy meren läheisyydestä ja vuorten rinteiltä. Viileässä ilmastossa kasvaneista rypäleistä saadaan aromikkaampia ja raikkaampia viinejä kuin lämpimässä kasvaneista. Uusia, viileitä viinintuotantoalueita ovat esimerkiksi Elqui, Limarí, Choapa ja Bío Bío, ja niissä menestyviä rypälelajikkeita muun muassa Sauvignon Blanc, Pinot Noir ja Chardonnay.

Rypälelajikkeista Merlot'n osuus vähenee, mutta Cabernet Sauvignonista aiotaan pitää kiinni. Sen osuus on 35 prosenttia istutuspinta-alasta.

”Cabernet Sauvignon on edelleen lippulaivaviinimme, sen puhtaan hedelmäinen ja pehmeätanniininen maku on Chilen tunnusmerkki”, kertoo Euroopan-toimintojen johtaja **Michael Cox** Wines of Chilestä.

Uutena vaihtoehtona markkinoille tuodaan Syrahia, joka näyttää sopivan Chilen ilmastoon hyvin. Ensimmäiset

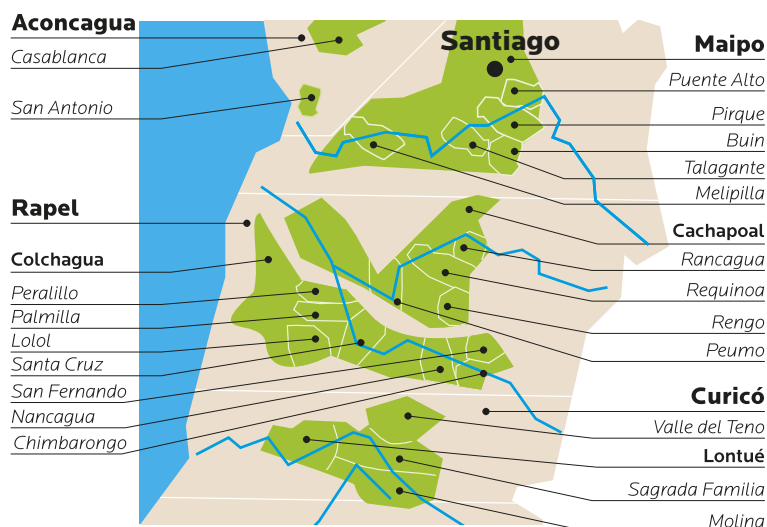
Syrah-köynnökset istutettiin vuonna 1995, mutta sen jälkeen on edetty nopeasti. Michael Coxin mielestä Syrah on tulevaisuuden tähti.

”Vuoristossa tai lähellä rannikkoa tuotetut syrahit keräävät palkintoja maailmalla, viinien tyyli on pidättyväinen Ranskan Pohjois-Rhōnen viinien tapaan.”

Chilen viinit ovat Alkon litramääräisessä myynnissä ykkösinä niin puna- kuin valkovii-neissä. Myös muualla Euroopassa chileläiset viinit ovat suosiossa, ja viime vuosina niiden vienti on kasvanut. Viennin rahamääräinen arvo on kasvanut volyymiä enemmän.

Uusia kuluttajia tähtytään kehittyviltä markkinoilta mutta myös Skandinaviasta, joissa chileläisten viinien asema on jo ennestään vahva.

”Taantuman aikana chileläisiä viinejä on auttanut niiden maine edullisina, hinta-laatusuhteeltaan hyvinä viineinä. Haittana taas on vahva peso”, Michael Cox sanoo.





Cabernet Sauvignon on edelleen Chilen lippulaivarypäle.

muassa Tarapacá, San Pedro ja Santa Helena. VSPT laatii parhaillaan ensimmäistä GRI-raporttiaan.

VSPT:n kestävästä kehityksestä vastaava johtaja *Andrea Zwanzger* kertoo, että ryhmä on toiminut oman kestävä kehityksen ohjelmansa mukaan jo 15 vuotta.

"Siis kauan ennen kuin nämä teemat tulivat otsikoihin", Zwanzger sanoo. Hän kertoo esimerkkejä, miten VSPT-ryhmä kantaa sosiaalista vastuuta:

"Tuemme työntekijöiden opintoja ja jaamme stipendejä. Noudatamme työaikalakeja, emme käytä lapsityövoimaa ja tarjoamme vapaa-ajan ohjelmaa ja harrastustoimintaa työntekijöillemme."

Samanlaisia käytäntöjä on Emiliana-viinitalossa, joka on toiminut kestävä kehityksen periaatteiden mukaan vuodesta 1998 eli alusta alkaen ja suuntautunut luomu- ja biodynaamiseen tuotantoon. Sillä on viinitarhoja eri puolilla Chileä yhteensä 1 200 hehtaaria.

Emilianan kaupallinen johtaja *Cristian Rodriguez* uskoo vakaasti luonnonmukaisuuteen. Hänen mielestään luonnonmukaisesti ja biodynaamisesti tuotetut viinit ovat myös persoonallisempia.

"Luomu- ja biodynaamisella viljelyllä kasvatetaan terveemmät rypäleet, ja niistä taas saadaan parempia, uniikkeja viinejä, joita ei voi kopioida. Perinteisesti tuotetut viinit muistuttavat enemmän toisiaan, ja olemme tätä trendiä vastaan." ☺



Osa viinitaloista on toteuttanut kestävä kehityksen ohjelmia jo pitempään.

Glögikausi voi jatkua myös joulun yli. Alkon myymäläpäällikkönä työskentelevä Nona Kirra aikoo kokeilla glögiä tänä talvena juustokakun ainesosana.

Joulusta jäi yli muutama pullo glögiä. Kauanko ne säilyvät hyvänä?

Glögi säilyy yhdestä kahteen vuotta, kun avaamatonta pulloa säilytetään viileässä, pimeässä ja tasalämpöisessä paikassa.

Mitä enemmän alkoholia ja sokeria pullossa on, sitä paremmin tuote säilyy. Jos pullo on avattu, viini pääsee kosketuksiin ilman kanssa ja alkaa vähitellen muuttua. Yleisenä suosituksena voisi sanoa, että mieto glögi kannattaa nauttia viikon kuluessa avaamisesta.

Glögi mielletään usein joulunaikaan kuuluvaksi juomaksi. Oma glögikauteni jatkuu kuitenkin pitkälle loppupalveen. Höyryävät, makeat glöginit ovat pakkasen ja tuiskun keskellä oivallista lämmikettä ihan sellaisenaan tai erilaisten juomien aineosina.

Aromikkaan mausteisuutensa ansiosta glögiä voi käyttää monella tavalla myös talvisessa ruoanlaitossa. Sitä voi käyttää marinadeihin tuomaan mureutta ja aromikkuutta vaikkapa lihalle. Glögi sopii lisämausteeksi monenlaisiin talviisiin kastikepohjiin ja pataruokiin sekä erilaisten etikkaisten silli- ja silakkaruokien mausteliemiin.

Lisäksi glögistä saa loihdittua mahtavia jälkiruokia. Olen saanut maistaa aterian päätteeksi taivaallisen hyvää glögijäädykettä ja tänä talvena aion testata löytämäni glögi-juustokakun ohjeen.



Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.



Nona Kirra työskentelee määräaikaisena myymäläpäällikkönä Alkon Töysän ja Ähtärin myymälöissä.

Olen blinien ystävä. Millaista juomaa niiden kanssa kannattaisi nauttia?

Koska blinit paistetaan rasvassa pannulla, ruokajuomalta kaivataan happoja leikkaamaan ruoan rasvaisuutta ja raikastamaan kokonaisuutta. Mäti on suolaista, joten se vaatii juomalta myös kevyttä hedelmäisyyttä.

Perinteinen valinta blinien kumppaniksi on lager-olut tai toisinaan kevyen hedelmäinen ja kuiva kuohuviini tai samppanja. Pils on hyvä valinta, jos pitää hieman runsaammin humaloiduista oluista. Se toimii hyvin etenkin silloin, jos blinien täytteenä on mädin ohella savustettua kalaa.

Smetanan ja mädin yhdistelmään sopii mainiosti myös valkoviini. Blinien kumppaniksi voi valita vaikkapa rikkaan Alsacen pinot blancin, pinot gris'n tai rieslingin. Lisäksi monista laadukkaista saksalaisista ja itävaltalaisista rieslingeistä löytyy blineille sopivassa suhteessa happoja, hedelmää ja aavistus jäännössokeria. Täysin kuivan viinin ystävä voi kaataa lasiinsa vaikka rikkaan mineraalista ranskalaista chablis'ta.

Hyviä juomavaihtoehtoja blinipöydässä ovat myös alkoholittomat vaihtoehdot, kuten alkoholiton olut tai kuohuviini ja kivennäisvesi. ☺



Appelsiini antaa kala-
äyriäiskeittoon tyylikkään
vivahteen. Liemi
tarjoillaan ranskalaiseen
tapaan erikseen.

Talviset keitot



| Sanna Kekäläinen | kuvat Laura Riihelä ja Juha Salminen |

Juomasuositukset Alko
Lasit ja astiat Alko p. 020 711 11, Stockmann p. (09) 1211 ja Riviera Maison
p. (09) 661 003. Muru Dining p. (09) 4289 1213

Pakkaspäivien paras ruoka on höyryävän kuuma keitto. Kokeile viikonlopun kunniaksi ranskalaista kala–äyriäiskeittoa, taikinoitua sienikeittoa tai mausteista chorizo–kikhernekeittoa.

Rouille

Rouille on ranskalainen tahna, jota käytetään etenkin kalakeittojen mausteena. Tahnasta on yhtä monta versiota kuin on kokkejakin, mutta pääsääntöisesti se sisältää ainakin valkosipulia, oliiviöljyä ja ripauksen chiliä. Yleensä tahnaan laitetaan myös perunaa tai leivänmuruja sakeuttamaan seosta. Rouillen voi maustaa paprikalla, sahramalla tai majoneesilla.

½ pientä paprikaa (kuutioituna n. ½ dl)
1 keitetty peruna
4 kuorittua valkosipulinkynttä
muutama tippa chiliöljyä tai Tabascoa
1 rkl hienonnettua tuoretta lehtipersiljaa tai basilikaa

1. Poista paprikasta kanta ja siemenet. Leikkaa se pieniksi kuutioiksi.
2. Keitä kuutioita suolalla maustetussa vedessä muutama minuutti. Valuta vesi pois ja laita kuutiot tehosekoittimeen.
3. Lisää joukkoon peruna, valkosipulinkyntset, chiliöljy ja basilika. Sekoita karkeahkoksi tahnaksi.
4. Tarjoile keiton joukossa.

Juomasuositus:



Valkoviineistä kala–äyriäiskeiton kumppaniksi sopivat parhaiten puolikuiva riesling ja vähätamminen viognier, tyylin sopivimmin Ranskasta.

Ranskalainen kala–äyriäiskeitto rouillen kanssa

4 hengelle

500 g erilaisia kaloja fileinä, esim. siikaa, kuhua tai lohta
1 rkl sitruunamehua
2–3 valkosipulinkynttä
1 sipuli
½ purjo
2 porkkanaa
1 keskikokoinen fenkoli
4 tomaattia kuutioina ja kaltattuina
3 rkl oliiviöljyä
¼ tl sahramia
8 dl kalalientä
2 dl valkoviiniä
1 pala pestyä (luomu)appelsiininkuorta (suolaa)
¼ tl cayennenpippuria
muutama oksa tuoretta timjania
100 g katkarapuja
muutama keitetty simpukka kuorineen

1. Poista ruodot ja paloittele kalat. Mausta ne sitruunamehulla.
2. Kuori ja hienonna sipulit. Suikaloi purjo, porkkana ja fenkoli. Kalttaa ja kuutioi tomaatit. Kuullota kattilassa oliiviöljyssä sipuleita, purjoa, porkkanaa ja fenkolia noin minuutti. Lisää sahrami ja jatka paistamista hetki käännellen. Kaada joukkoon kuuma kalaliemi ja valkoviini. Lisää appelsiininkuori ja keitä noin 5 minuuttia.
3. Lisää kalat, katkaravut ja simpukat. Ripottele joukkoon mausteet. Anna porista vielä muutama minuutti miedolla lämmöllä. Rouhi päälle halutessasi valkopippuria. Tarjoile rouillen kanssa.

Tomaattien kalttaus: Tee tomaattiin ristiviilto terävällä veitsellä. Kasta tomaatti kiehuvaan veteen noin puoleksi minuutiksi tai kunnes kuori alkaa irrota. Nosta tomaatti kylmään veteen hetkeksi ja vedä kuori irti.



Keittoklassikkoja maailmalta

Olenainen osa lähes jokaisen maan keittiötä on sukupolvelta toiselle siirtyvä keitto-ohje.

Todellinen keitonystävän paratiisi on Ranska, josta ovat kotoisin muun muassa kalaa ja äyriäisiä sisältävä bouillabaisse, tuoreista herneistä ja samppanjasta valmistettu crème ninon ja vichysoisse eli purjoperunakeitto.

Naapurimaidemme keittoatelista edustavat ruotsalainen punssilla höystetty hernekeitto ja venäläinen punajuurista tehty borssi.

Italian Toscanasta kotoisin oleva papuissa ribollita ja pikkupastaa sisältävä minestrone ovat tuhteja talvisoppia, kun taas Espanjassa nautittava gazpacho sopii kesäsiin hellepäiviin.



Olut on oiva kumppani monenlaisille keitolle.

Taikinoitu sienikeitto

6 hengelle alkuruokana tai
3 hengelle pääruokana

2 salottisipulia
2 rkl voita
n. 3 dl esikäsiteltyjä suppilovahveroita tai tatteja (esim. säilykepurkista tai kuivattuja liotettuna)
3 rkl vehnäjauhoja
n. 9 dl kasvis- tai lihalientä
2 dl kuohukermaa (suolaa), vastarouhittua valkopippuria
½ dl hienonnettua lehtipersiljaa tai ruohosipulia
2 rkl tryffeliöljyä
1 pkt (400–500 g) ruisperunaa tai voitaikinaa
Voiteluun 1 muna

1. Lämmitä kiertoilmauuni 200 asteeseen. Ohje onnistuu tavallisellakin uunilla 225 asteessa valmistettuna, mutta kiertoilma paistaa taikinan tasaisemmin.
2. Kuori ja hienonna sipulit. Viipaloi sienet. Kuullota sipuleita kattilassa voissa keskilämmöllä muutama minuutti. Lisää sienet ja jatka paistamista, kunnes niistä irtoava neste on haihtunut. Ripottele joukkoon jauhota ja paista niitä hetki käännellen. Kaada joukkoon kasvisliemi ja anna sen kiehahtaa.
3. Anna keiton porista miedohkolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Lisää joukkoon kermaa ja anna keiton lämmitä. Soseuta keitto sauvasekoittimella siten, että joukkoon jää sattumia. Mausta halutessasi suolalla, pippurilla ja yrteillä.
4. Annostele keitto kuuteen vetoisuudeltaan n. 3 desin tai kolmeen n. 5 desin annoskuuhoon. Valuta päälle tryffeliöljyä. Voitele vuokien reunat noin sentin korkeudelta kevyesti vatkatulla munalla. Leikkaa sulatetusta, jääkaappikylmästä taikinallevystä hieman kulhoja suuremmat ympyrät. Nosta taikinat kansiksi ja painele tiiviisti vuokien reunoja vasten. Paista uunissa, kunnes kannet ovat kauniin ruskeita ja kypsiä.

Vinkki:

Tryffeliöljyn voi halutessaan korvata oliivi- tai saksanpähkinäöljyllä.

Juomasuositus:

Sienikeiton kera nautittavaksi sopivat sekä kuiva sherry että olut. Sherryistä kannattaa valita ritisevän kuiva fino tai manzanilla, oluista hedelmäinen ja keskiasteisesti humaloitu ale esimerkiksi Belgiasta tai Englannista.

Chorizo–kikhernekeitto höystettynä mozzarellalla

4 hengelle

1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 porkkanaa
n. 200 g palsternakkaa
4 chorizoa tai muuta mausteista raakamakkaraa
2 rkl rypsiöljyä
n. 7 dl kana- tai lihalientä
1 prk (400 g) kokonaisia, kuorittuja tomaatteja
n. 1 tl harissaa tai ripaus chilijauhetta
½ tl kanelia
3 dl keitettyä kikherneitä
1 pkt (125 g) mozzarellaa
3 rkl hienonnettua, tuoretta lehtipersiljaa
1 tl vastarouhittua mustapippuria

1. Kuori ja viipaloi sipulit. Kuori ja kuutioi juurekset. Leikkaa makkara pieniksi paloiksi. Ruskista makkaraa öljyssä kattilassa, kunnes se on kauniin väristä. Nosta makkarat hetkeksi sivuun. Lisää kattilaan sipulit ja juurekset. Paista käännellen noin minuutti. Kaada kattilaan kanaliemi, tomaatit ja mausteet.
2. Anna seoksen kiehahtaa ja keitä noin 15 minuuttia tai kunnes juurekset ovat pehmeitä. Lisää kattilaan makkarat ja kikherneet. Jatka kypsentämistä, kunnes makkarat ja herneet ovat lämmenneet ja makkara on kypsää.
3. Annostele keitto lautasille ja ripottele päälle kuutioitua mozzarellaa ja lehtipersiljaa. Rouhi päälle mustapippuria.

Vinkki:

Harissa on pohjoisafrikkalainen mausteseos, jossa on muun muassa chiliä, valkosipulia ja juustokuminaa. Sen voi korvata vaikkapa cayennenpippurilla.

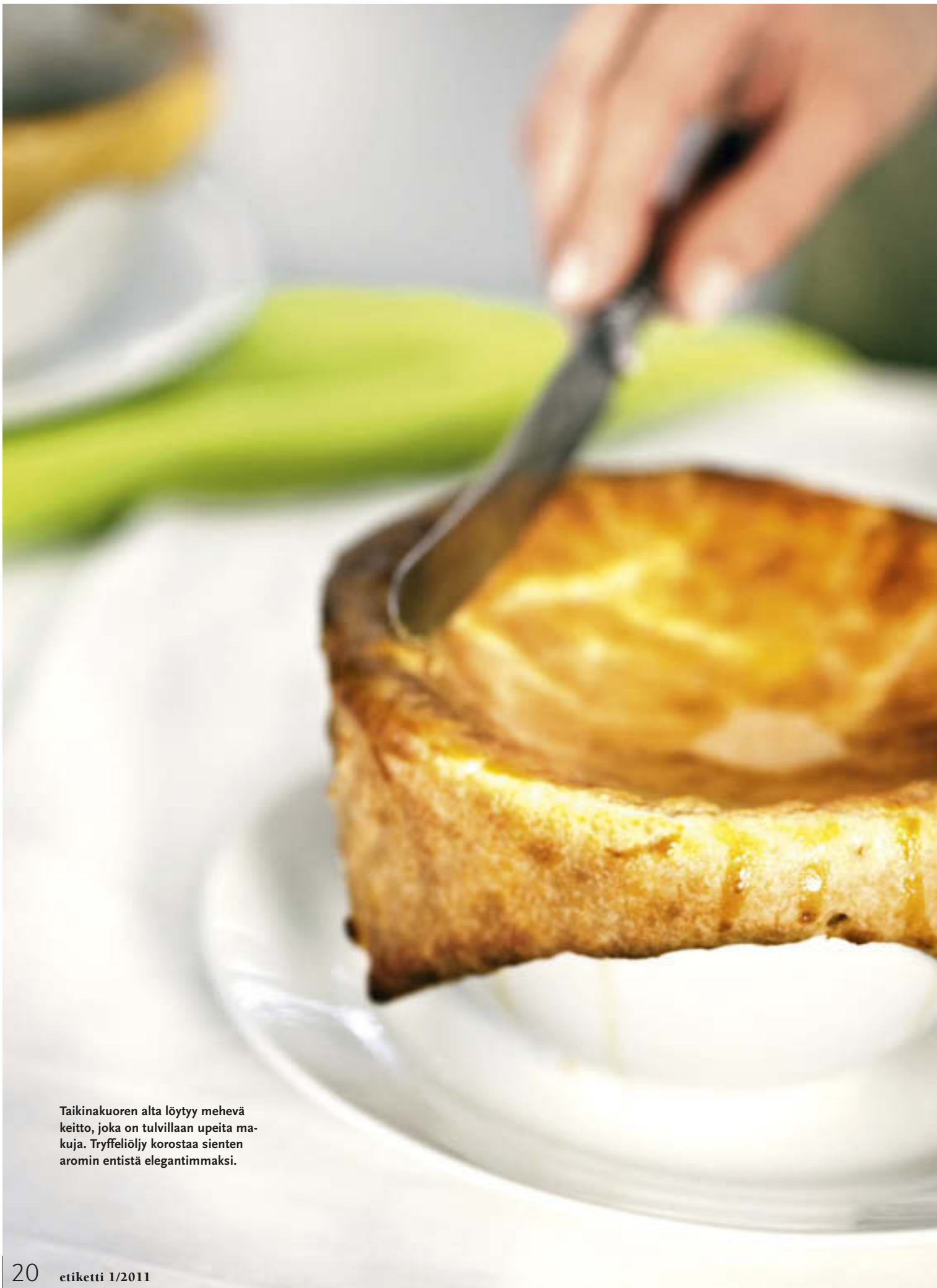
Juomasuositus:

Chorizokeiton kanssa kannattaa kokeilla toimaattipohjaisia ruokia rakastavaa keskitäyteläistä chiantia. Myös raikas ja vaalea lager-tyyppinen olut tasaa keiton mausteisuutta mainiosti.



Lempeän mausteinen kikhernekeitto saa sopivaa tulisuutta chorizo-raakamakkarasta. Keiton makua voi halutessaan pyöristää esimerkiksi mozzarellalla tai voimakkaammalla raastetulla juustolla.





Taikinakuoren alta löytyy mehevä keitto, joka on tulvillaan upeita makuja. Tryffeliöljy korostaa sienten aromin entistä elegantimmaksi.



Viinimestarin parhaat keittiövinkit

Keiton ja viinin yhdistämistä pidetään haasteellisena tehtävänä. Sommelier **Samuil Angelovin** mielestä kaksi nestettä voi kuitenkin sopia yhteen hyvin.

”Juoman pitää aina tukea annosta, olipa kyseessä sitten keitto tai pihvi. Juoman tulee raikastaa keittoa tai tuoda siihen runsautta. Keitoissa onkin usein konsentroitunut maku, joten raikastus on monesti paikallaan”, Samuil Angelov sanoo.

Muun muassa ravintola Savoy’n sommelierinä työskennellyt Angelov on yksi Helsinkiin vastaperustetun Muru Dining -ravintolan taustavoimista. Samuil Angelov luonnehtii ravintolaa toteutuneeksi haaveeksi. ”Halusimme luoda siitä persoonallisen ja lämpimän paikan.”

Uuden ravintolan ruokalista vaihtuu alati, mutta sen laatimisessa ei ole unohdettu keittoja.

”Olemme tarjonneet esimerkiksi bouillabaissea. Sen kanssa nautin itse mielelläni saksalaista spätburgunderia tai hyvää rieslingiä.”

Ravintolan viinilista on Samuil Angelovin ja sommelierkollega Niki Thieulonin käsialaa.

Samuil Angelov nauttii keittoja myös kotioloissa.

”Rakastan niitä. En voi vastustaa punajuurikeittoa, jonka kanssa sopii loistavasti hedelmäinen riesling.

Viime isänpäivänä sain toivoa

ruoan ja päädyin ihan

perusreseptillä

valmistettuun jau-

helihakeittoon. Sen

kanssa nautittiin

valpolicella classi-

co superiorea.”

”Keväällä tuoreista

herneistä tehty crème ninon on parasta

kuivan kuohuviinin tai samppanjan kanssa.

Taivaallinen yhdistelmä on myös riistaconsommé eli hyvä lihaliemi ja oloroso-sherry.”

Muita erinomaisia juoma- ja keittoyhdistelmiä Samuil Angelovin mielestä ovat esimerkiksi kylmä peruna-purjosekeitto vichysoisse ja puolikuiva saksalainen riesling, sipulikeitto ja alsacelainen pinot gris sekä perinteinen lihakeitto ja côtes du rhône -viini.



Oluiden maailma avautuu

| Mikko Salmi | kuvat Laura Riihelä ja iStockphoto |

Alkon uusi oluttyyppiluokitus helpottaa olutmaailmaan perehtymistä. Kaikki kahdeksan oluttyyppiä esitellään Etiketissä vuonna 2011. Ensimmäisenä vuorossa ovat talvikauteen sopivat tumma lager ja ale.



Pehmeä oluttyyppi, jossa yhdistyy helppo nautittavuus ja tumman maltaan tarjoama aromaattisen makea maltaisuus. Tummat maltaat tuovat oluisiin hennon karamellisia, kahvisia ja suklaisia aromeja.

Mjuka, lättdruckna öl med en aromatisk sötma som kommer från mörka maltsorter. Mörk malt ger dem vissa inslag av karamell, kaffe och choklad.



Oluiden historia on tummasävyinen. Ennen oluet olivat meripihkanvärisiä, punertavia, mahonkisia, tummanruskeita tai pikimustia. Juoman väriin ei itse asiassa kiinnitetty kovin paljon huomiota, olivathan oluiden juoma-astiat savisia tai tinaisia tuoppeja, Suomessa puisia haarikoita. Vaaleita maltaita opittiin valmistamaan vasta 1800-lu-

vun alkupuolella. Lagerin valmistus eli oluen pitkäkestoinen kypsytykseen kylmissä kellareissa oli tuolloin jo tuttua Baijerissa. Tapa mainitaan müncheniläisissä pöytäkirjoissa jo vuonna 1420.

1800-luvulla olutmaailma mullistui, kun siirtolaiset veivät lager-oluen panemisen taidon ja uuden kylmäteknikan Atlantin taakse. Tuotteensa he nimesivät kotiseutujensa mukaan böömiläisiksi, baijerilaisiksi ja wieniläisiksi oluiksi. Muotiin tullutta vaaleaa

lageria tehtiin nyt Münchenistä Meksikoon, ja moni muu oluttyyppi jäi unohduksiin.

Tummat lagerit säilyivät

Tummista maltaista valmistetut oluet eivät onneksi kadonneet. Vaaleiden ja raikkaiden oluiden rinnalle sekä etenkin aterioiden yhteyteen tarvittiin myös täyteläisempiä ja hiukan makeammalta maistuvia vaihtoehtoja.

Saksassa tummia lagereita kutsutaan nimellä *dunkles*, Tšokeissa nimillä *tmavý*



Selkeä olutkartta kuluttajalle

Alkon olutosasto muuttuu kevään kuluessa, helmikuusta lähtien oluttyyppilähtöiseksi; jatkossa Alkossa myynnissä olevat oluet jaetaan kahdeksaan pääoluttyyppiin. Aromimaailman selkeyttämiseksi myymälöihin tuodaan infotauluja, joissa oluttyypit erotetaan toisistaan värikoodein. Jokaisesta pääoluttyypistä infotaulussa kerrotaan perusluonnehdinta, ruokasuositukset ja makumittaristo.

Uudistukset saapuvat myymälöihin vaihteittain.

Muutoksen taustalla on Alkon tekemä laaja asiakastutkimus. Siitä kävi ilmi, että kiinnostus oluisiin on vahvassa kasvussa. Asiakkaat toivoivat lisätietoa oluista, ostamisen helppoutta ja käteviä pakkauksia.

”Kaikki pohjautuu asiakaslähtöisyyteen”, tiivistää Alkon oluiden ja siidereiden tuoteryhmäpäällikkö **Mika Kauppinen**.

”Meiltä toivottiin tietoa oluttyyppien eroista, yhdenmukaista luokittelua ja asioiden yksinkertaistamista eli eräänlaista selkeää olutkarttaa kuluttajan korvien väliin.”

Oluttyyppijaossa pyrittiin kunnioittamaan yleistä oluttyyppikäsitystä.

”Haasteellisinta oli yksinkertaistaminen. Esimerkiksi lagereiden maailma on hyvin monipuolinen, ja niiden on erotuttava luokituksessa toisistaan, koska ne eroavat toisistaan myös ruokajuomina. Lisäksi mielessä oli pidettävä asiakaslähtöisyys ja suomalainen olutkulttuuri”, Kauppinen summaa.

Jatkossa myös sesongit otetaan oluttyyppien esittelyssä entistä vahvemmin huomioon.

”Uudistuksen myötä asiakas kohtaa Alkossa pätevän ja palvelualttiin henkilökunnan, joka auttaa häntä hahmottamaan olutmaailman upean kirjon tyyppilähtöisen osaston ja infopäädyn kautta. Siitä asiakkaan on helppo lähteä hakemaan omaan käyttötilanteeseen sopivaa juomaa.”

Viikonlopun paras pasta

Sanna Kekäläinen
kuva Tuomas Kolehmainen

Lampaanfileestä, punaisesta pestosta ja pinjansiemenistä loihditaan viikonlopun kunniaksi tyylikkään talvinen pasta. Sen kumppanina tarjoillaan kuparinpunaista hiukan viilennettyä ale-olutta.

Lampaanfileepastaa ja pesto rosso -kastiketta

4 hengelle

2 lampaan ulkofileetä suolaa
vastarouhittua mustapippuria
n. 400 g pastaa (spagettia, tagliatellea tai kuviopastaa)
n. ½ dl oliiviöljyä

Punainen pesto:

1–2 valkosipulinkynttä
1 prk eli 140 g aurinkokuivattuja tomaatteja
3 rkl raastettua parmesaania tai pecorinoa
1 rkl (paahdettuja) pinjansiemeniä
n. 2 dl oliiviöljyä

Viimeistelyyn:

2 rkl paahdettuja pinjansiemeniä
1–2 ruukkaa villirucolaa
n. 1 dl parmesaani- tai pecorinolastuja

Paistamiseen: öljy–voiseosta

1. Ota lampaanfileet noin puoli tuntia ennen paistamista huoneenlämpöön. Mausta fileet suolalla ja pippurilla.
2. Tee pestokastike. Kuori valkosipulit ja laita ne muiden kastikeainesten kanssa kulhoon. Soseuta sauvasekoittimella karkeahkoksi tahnaksi. Lisää öljyä siten, että tahna notkistuu.
3. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä.
4. Paista lampaanfileitä pannulla voi–öljyseoksessa noin kolme minuuttia molemmilta puolilta. Fileet saavat jäädä sisältä kauniin vaaleanpunaisiksi. Kääri paistetut fileet hetkeksi folioon.

5. Yhdistä pasta, kastike ja rucolanoksat. Sekoita hyvin. Viipaloi lampaanfileet ja nosta ne pastan päälle. Viimeistele pinjansiemenillä ja juustolastuilla.

Vinkki:

Voit käyttää peston öljyksi hätätapauksessa myös tomaattipurkissa olevaa öljyä. Se ei kuitenkaan ole paras vaihtoehto, sillä purkin öljy sisältää usein myös viinietikkaa, eikä öljyn laatu ole paras mahdollinen. Voit halutessasi tehdä kastikkeen valmiiksi jääkaappiin jo hyvissä ennen ateriaa. Se säilyy kelmulla peitettynä viileässä noin kolme päivää.

Siementen paattaminen:

Mittaa siemenet kuivalle, kuumalle pannulle. Paista sekoittellen, kunnes siemenet saavat värin. Laita siemenet jäähtymään laakealle lautaselle. Säilytä paahdetut siemenet ilmatiiviissä purkissa.



Lasi Alko p. 020 711 11,
liina Pihapuoti p. 041 524 7276,
lautaset ja parmesaaniveitsi
kuvausrekvisiittaa.

✎ tai *černý*. Perinteisesti saksalaisia pidetään näistä kuivempina, mutta molemmissa maissa on sekä paahtaisen kuivia että makean maltaisia yksilöitä.

Kun oluen värin halutaan olevan mustaa, käytetään yli 200 asteessa paahtettuja erikoismaltaita, jotka antavat oluelle värin lisäksi suklaisia ja kahvimaisia tuoksuja. Reippaasti paahtunut, keskitäyteläinen *schwarzbier* kuuluu myös tummiin lagereihin, ja sitä valmistetaan Japanissa asti.

Runsaita makuja pöytään

Monelle maistuvat etenkin grilliruokien kanssa savuoluet, jotka on lagereiden tapaan pantu pohjahiivalla. Suomessa kotimaiset tummat lagerit ovat miedompina ja vahvempina versioina olleet jo pitkään tervetullut lisä talviajan tarjontaan, ja ne sopivat maltaisina makuina luontevasti myös jouluruokien kumppaneiksi.

Aromikas, suutuntumaltaan pyöreä ja hieman makea tumma lager on ehdoton

ruokajuoma kaikenlaisten makkaroiden, tuhtien pataruokien, riistan ja grillatun lihan kanssa. Oluen karamellimainen, pehmeä maku toimii kiinalaisen ruoan hapanimelän tai tulisen kastikkeen kera. Makuelämyksiä voi kokea myös käyttämällä erilaisia tummia lagereita esimerkiksi sienikastikkeen valmistuksessa.

Hedelmäisen monipuolinen ale



Aleille on ominaista makea karamellinen hedelmäisyys ja monipuolinen aromimaailma. Humalainnin vahvuus vaihtelee oluttyypeittäin aromaattisesta vahvan kukkaiseen.

Ale kännetecknas av söt fruktighet med inslag av karamell och ett rikt spektrum av aromer. De kan ha en mild smak av humlebeska eller en intensivt blommig humlekaraktär beroende på öltyp.



Kutsuivatko viikingit yrteillä ryyditettyä ohrajuomaansa *auliksi* tai *öliksi*, josta juonsi englannin ale ja suomenkielen olut? Muinais-saksasta tunnetaan myös sana *aluth*.

Nykypäivänä ale on yleisnimitys kiehtovan kirjavalle joukolle oluttyyppejä, joita yhdistää maun hedelmäisyys. Panimoteknisesti ale tarkoittaa olutta, jonka pääkäyminen tapahtuu noin kahdenkymmenen asteen lämpötilassa pintahiivoja käyttäen. Hiivat kerääntyvät nimensä mukaisesti pääkäymisen päätyttyä oluen pinnalle.

Kun hiivat ovat tehneet työnsä, alkaa jälikäyminen yleensä viileässä lämpötilassa.

◀ Lampaanfilee tekee pastasta juhlanan. Sen täydellinen makupari on hedelmäinen ale-olut, joka säestää pastan tomaattisen kastikkeen aromeja. Ale viihtyy myös valkosipulia sisältävien ruokien ja grilliruokien kanssa. Lampaanfileen voikin halutessaan paistaa parilappanulla tai grillissä.

Sen aikana olut kirkastuu ja maut tasoittuvat. Alet valmistuvat yleensä nopeasti eli kolmessa neljässä viikossa. Vahvat alet vaativat kypsykseen lisäviikkoja. Kun käymislämpötila on korkea, hiivan aineenvaihdunta tuottaa sikuna-alkoholeja ja hedelmäestereitä, joita voi löytää alejen tuoksuista vaihtelevissa määrin.

Oluelle ominainen hedelmäisyys on siis peräisin käymisprosessista. Monissa perinteisissä belgialaisissa luostarioluissa ja pohjoisranskalaissa aleissa tuoksu on hyvin runsas, ja se voi vaihdella mausteisen yrttimäisestä kukkaisen sitrusmaiseen. Nämä oluet kannattaakin nauttia aromilasta, jota pyöräyttämällä oluen tuoksut avautuvat.

Käymisen antimia pöytään

Vaaleat, aromikkaat alet ovat erinomainen valinta äyriäisille ja kalalle. Ruoanlaitossa näitä oluita voi kokeilla vaikkapa kevyeen maustamiseen. Meripihkan väristen brittiläisten alejen ominaisuus on humalan

antama katkero, joka sopii hyvin ruokapöytään leikkaamaan lihan rasvaisuutta ja kastikkeen kermaisuutta. Oluen katkeruus on luonteva kumppani myös suolaiselle ruoalle. Osa aleista on enemmänkin maltaisen makeita. Tällaisia oluita ovat esimerkiksi tumma *scotch ale* ja *brown ale*. Alkoholipitoisuudeltaan vahvat alet, kuten *strong ale*, *india pale ale* tai *extra special bitter*, soveltuvat runsaamman rakenteensa takia hyvin juustotarjottimen seuralaisiksi.

Tuhdimpien pintahiivaoluiden tarjoilulämpötila ei saisi olla kovin kylmä, vain viilennetty. Näin niiden mielenkiintoiset aromit pääsevät oikeuksiinsa. ☺





Kaikki asiakasryhmät tulevat huomioiduiksi

Idea tähän Alkon valikoimista kertovaan juttuun tuli Alkon Arkadian-myymälässä Helsingissä työskentelevältä **Rebecca Lindströmiltä**. Hän on opiskellut restonomiksi HAAGA-HELIA:n ammattikorkeakoulussa ja tehnyt lopputyönsä Alkon osto- ja myyntiprosesseista asiakkaan näkökulmasta.

”Olen selvittänyt, miksi ja miten tuotteet Alkon valikoimiin tulevat, ja tutkinut eri asiakasryhmiä ja heidän ostomotiivejaan”, Lindström kertoo.

Opinnäytteen keskeinen havainto on, että Alko pystyy palvelemaan hyvin erilaisia asiakasryhmiä.

”Tuotteiden ottaminen valikoimiin kestää pitkään, mutta prosessi on erittäin tasapuolinen. Asiakkaan näkökulmasta valikoima on monipuolinen. Vakiovalikoimaa täydentää mm. tilausvalikoima”, Lindström sanoo.

Valikoiman suunnittelu on tarkkaa työtä

Alkon vakiovalikoimassa on noin 2 100 juomamerkkiä. Yksikään tuote ei ole päätynyt hyllyyn sattumalta, vaan kaikki vakiovalikoiman viinit, oluet ja väkevät alkoholituotteet ovat läpäisseet tarkkaan mietityn ja tiukan valintaprosessin.

”Kaiken lähtökohtana ovat asiakkaiden tarpeet. Tavoitteena on koota jokaiseen myymälään sellainen myyntivalikoima, joka vastaa mahdollisimman hyvin kyseisen myymälän asiakkaiden ostotottumuksia”, Alkon viinien tuoteryhmäpäällikkö Petri Aalto sanoo.

Tuotteet valitaan avoimessa kilpailussa

Alko valitsee myyntiin tulevat tuotteet tarjouskilpailuissa, jotka ovat avoimia kaikille alkoholijuomien valmistajille, maahantuojille ja agenteille. Vuosittain saadaan noin 6 000 tarjousta tuotteista, joista noin 500 valitaan myymälöiden vakiovalikoimaan.

”Tarjouskilpailujen perusta on tasapuolisuus kaikkia tavarantoimittajia kohtaan. Aistinvaraisessa arvioinnissa asiantuntijapaneeli antaa tuotteille pisteet. Eniten pisteitä saanut tuote pääsee myyntiin vakiovalikoimaan.”

Puolueettomuuden varmistamiseksi tarjouksia käsittelevä ostaja ei osallistutaatiin. Aistinvaraisen arvioinnin lisäksi tuote analysoidaan laboratoriossa, jotta se on varmasti turvallinen ja täyttää EU-lainsäädännön asettamat vaatimukset. Laadun ohella myös tuotteen saatavuus voi vaikuttaa valintaan.

Alkon myymälöiden tuotevalikoima on tarkkaan mietitty kokonaisuus, jossa asiakkaiden toiveet pyritään ottamaan mahdollisimman hyvin huomioon.

Kuluttajat etsivät uutuuksia

Vakiovalikoimassa oleville tuotteille on määriteltä minimimyyntivaatimus. Jos juoma yltää siihen, se pysyy myynnissä.

Alkon henkilökunta saa välillä asiakaspalautetta oman lempiviinin katoamisesta hyllystä. Toisaalta uusista tuotteista tulee kiitosta.

”Kuluttajat haluavat kokeilla uutuuksia.”

Esimerkiksi luomu- ja reilun kaupan tuotteita kysytään entistä useammin. Etenkin luomuviinien valikoima on viime vuosina kasvanut, ja uusia tuotteita haetaan Alkoon koko ajan lisää. Vakiovalikoiman reilusta 60 luomutuotteesta valtaosa on viinejä.

Kuohuviinit ovat olleet jo pitkään 





nopeimmin kasvava tuoteryhmä, ja niiden suosion kasvu jatkuu Aallon mukaan edelleen. Etenkin Espanjan kuohuviinit ovat suomalaisten mieleen. Myös puna- ja valkoviinien myynti on kasvanut tasaisesti, joskin 1990-luvulta alkanut nousu on hieman hidastunut. Väkevien viinien myynti on laskenut portviinejä lukuun ottamatta.

”Makuprofiili on muuttunut Suomessa samaan suuntaan kuin muissakin viiniä juovissa maissa. Poikkeuksena meillä on kuohuviinien korkeampi osuus. Muualla roseeviinit ovat suosituimpia.”

Tasapainottelua toiveiden välillä

Myyntivalikoiman suunnittelu on tasapainottelua asiakkaiden erilaisten toiveiden välillä. Viiniharrastajat haluaisivat mahdollisimman kattavaa valikoimaa mietoihin viineihin. Oluiden tai väkevien ystävillä on vastaavia toiveita omissa kiinnostuksen kohteissaan.

”Myymlätila on käytännössä vakio. Näin myymälän valikoimasta poistuvat tuotteet antavat tilaa näille paljon halutuille uutuuksille.”

Alkon myymälät on jaettu myymälätyyppeihin koon ja myymälän sijainnin perusteella. Suurissa myymälöissä tarjolla

Tuhansia tuotteita

Alkon vakiovalikoimassa on noin 2 100 tuotetta. Näistä punaviinejä on lähes 700, valkoviinejä yli 400, kuohuviinejä noin 150 ja oluita yli 130. Konjakkeja valikoimassa on 80 ja mallasviskejäkin yli 40. Tämän lisäksi Alkon tilausvalikoimassa on yli 1 700 tuotetta lisää.

Tilausvalikoima täydentää myymälöiden tarjontaa

Myymälässä tarjolla olevien juomien lisäksi asiakkaat voivat ostaa tuotteita Alkon tilausvalikoimasta. Se koostuu tuotteista, joita tavarantoimittajat tarjoavat Alkon kautta myyntiin omista varastoistaan.

Tilausvalikoiman tuotteet eivät sovellu Alkon vakiovalikoimaan vähäisen saatavuuden, pienen kysynnän tai rajallisen säilyvyyden vuoksi.

Tilausvalikoiman hinnasto löytyy kaikista myymälöistä. Lisäksi mietoihin, enintään 22-prosenttisiin tuotteisiin voi

tutustua Alkon nettisivuilla (www.alko.fi/tilattavat).

Tilaaminen on helppoa mistä tahansa Alkon myymälästä. Tuotteiden saapumisesta ilmoitetaan asiakkaalle puhelimitse. Toimitus kestää noin viikon. Tilausvalikoiman tilauksista ei peritä erillistä lisämaksua.

Tilausvalikoiman tuotteita voi tilata joko pulloittain tai laatikoittain tavarantoimittajan valitsemalla tavalla. Hinnastossa on ilmoitettu laatikoittain tilattavat tuotteet (esimerkiksi pullo 6 x 0,75 l).

Erikoistilauksesta saa melkein mitä tahansa

Alkon kautta voi tehdä erikoistilauksen myös vakio- ja tilausvalikoimaan kuulumattomista alkoholijuomista. Alkon erikoistilausvastaava selvittää asiakkaan puolesta tuotteen saatavuuden ja hinnan.

Tuotteen saatavuus ja toimitustapa vaikuttavat erikoistilauksen toimitusaikaan. Tilauksen käsittelyyn menee tavallisesti muutamia viikkoja.

Juomat toimitetaan yleensä 6 tai 12 pullon laatikoissa. Joillakin tuotteilla tavarantoimittajan vähimmäistoimitusmäärä voi olla suurempi kuin yksi laatikko.

Alko huolehtii tuotteen verojen ja muiden maksujen hoitamisesta. Tuotteet toimitetaan haluttuun Alkon myymälään, josta soitetaan asiakkaalle tilauksen saapumisesta.

Erikoistilaustuotteet hinnoitellaan samalla tavoin kuin vakiovalikoiman tuotteet. Vähittäismyyntihinnan lisäksi Alko perii tilauksen käsittelykuluina 40 euron erikoistilausmaksun tuotetta kohden. Yli 2 000 euron tilaukset laskutetaan asiakkaalta etukäteen.

voi olla koko vakiovalikoima, mutta pienemmissä hyllyihin mahtuu suppeampi valikoima.

Valikoimat vaihtelevat hieman myymälöittäin, sillä ne ottavat myyntiin tuotteita, joita asiakkaat kysyvät.

”Lisäksi asiakas voi ilman eri kustannusta tilata vakiovalikoimasta minkä tahansa tuotteen haluamaansa myymälään.”

Valikoimiin vaikuttavat myös vuoden aikojen ja juhlapyhien mukaan vaihtuvat sesongit. Kesällä on tarjolla enemmän rooseeviinejä, ja rapujuhlien aikaan nostetaan näkyville saksiniekköjen kanssa sopivia valkoviinejä.

Päivittäin saatavan asiakaspalautteen ohella Alkon valikoimien suunnittelussa hyödynnetään myös laajempia kuluttajatuutkimuksia. Tuoreimmassa haastattelutuutkimuksessa kysyttiin muun muassa, millaisia tuotteita asiakkaat ostavat ja millaisiin käyttötarkoituksiin niitä hankitaan.

”Kuluttajat olivat pääosin tyytyväisiä Alkon palveluihin. Monipuolisen valikoiman ohella asiantunteva palvelu ja tuotteiden selkeä esillepano ovat asiakkaiden mielestä tärkeä osa kokonaisuutta.” ©



Chianti sijaitsee kuvankauniissa Toscanan maakunnassa Firenzen ja Sienan kaupunkien välimaastossa.



| Marko Pasanen | kuvat Riitta Sourander, Matton ja Pixmac |

Chianti

palaa juurilleen

Chiantin edelläkävijöiden pitkäjänteinen
työ tuottaa hedelmää.
Alue keskittyy taas enemmän
laatuun kuin määrään.



A close-up, profile view of a man with a beard and mustache, looking down at a glass of red wine he is holding. The background is a blurred winery setting with metal equipment.

*Chiantissa voi
maistaa joskus
myös jotain villiä
ja kesyttämätöntä.*

Chiantin maussa voi
erottaa niin happoja,
tanniineja kuin
hedelmääkin.

Chianti on erottamaton osa Toscanan postikortinkaunista maisemaa. Alueen loputtoman kukkulameren yllä lepää oliivilehtojen, viljapalstojen ja viinitarhojen karhea tilkkutäkki. Täältä ovat peräisin toscanalaisen keittiön kolme kivijalkaa – öljy, leipä ja viini.

Parhaimmillaan chianti-nimellä tunnettu viini on raikkaan hapokasta, tuntuva tanniinista ja mehevän hedelmäistä. Joskus siinä voi myös maistaa jotain villiä ja kesyttämätöntä ikään kuin kukkuloiden välisissä laaksoissa yhä iltahämärissä liikkuvien villisikojen peruina.

Kuten muillakin vanhan mantereen viinialueilla, ruoalla ja juomalla on ollut täällä vuosisatoja aikaa kehittyä toistensa parhaiksi ystäviksi. Mitään muuta kuin chiantia ei voisi kuvitella juovansa juurevan *ribollita*-vihanneskeiton tai valtavan firenzeläisen T-luupihvin *bistecca fiorentina* kanssa, ja juoma on yhtä toscanalainen kuin paikallinen *chianina*-pihvikarja.

”Oikeastaan chiantia ei missään tapauksessa saisi juoda näin, ilman ruokaa”, sanoo Barone Ricasoli -yhtiön maistatuksia toteuttava vientipäällikkö *Marco Paier*.

Vuonna 1141 perustettu Ricasoli on Italian vanhin saman suvun omistuksessa toimiva yhtiö ja yksi Chiantin vanhimmista viinitiloista.

”Chiantin hapokkuus tekee siitä ihan-teellisen kumppanin mitä erilaisimmille ruoille, tietenkin pihville, mutta myös pastalle tai ihan tavalliselle voileivälle”, Marco Paier kuvailee.

Chianti on siis ennen kaikkea tavallisen hyvää viiniä tavallisen hyvälle ruualle. Rustiikeista lähtökohdistaan huolimatta chianti pystyy parhaimmillaan saavuttamaan uskomattoman tyylin ja tasapainon.

Toisen maailmansodan jälkeen chiantin hyvä maine oli kuitenkin koetuksella. 1970-luvun lopulla sallivan lainsäädännön ja innokkaan viljelyn yhdistelmä sai aikaan valtavan määrän edullista ja toisinaan keskeneräistä viiniä. Perinteisen, romanttisen olkkorilla vuoratun pisananmuotoisen *fiasco*-pullon sisältö tuottikin nauttijalleen usein pettymyksen.

Uudenlainen ajattelu ja nykyaikaiset tuotantomenetelmät ovat palauttaneet chiantin laadun. Huono mielikuva istuu kuitenkin sitkeässä.



Sesongin sieniherkku

Porcini-herkkutatit kuuluvat toscanalaiseen kausiherkkuihin, kuten myös riista ja tryffelit. Paikallisen ruokavaliön vakituksempia peruspilareita ovat pavut, grillattu liha ja suolaton leipä.



Chianti, Sangiovese ja supertoscanalaiset

Chianti (lausutaan ”ki-an-ti”) on vähintään 80-prosenttisesti Sangiovese-rypäleestä valmistettu punaviini Italian Toscanasta.

Nykyään Chianti Classicoksi kutsuttu viini on peräisin alueelta, joka vastaa suunnilleen Chiantin alkuperäistä maantieteellistä rajausta. Firenzen ja Sienan väliin sijoittuvaa 1700-luvulla määriteltyä ydinaluetta laajennettiin 1930-luvun alussa useampaan suuntaan.

Chiantia tuotetaan Classicon lisäksi usean nimikkeen alla. Niistä tärkeimmät ovat Rufina, Colli Senesi, Colli Fiorentini, Colline Pisane ja Colli Aretini. Chianti Classicon tunnuksena on usein pullonkaulan sinetistä löytyvä musta kukko.

Sangiovesesta tehdään muitakin viinejä kuin chiantia, esimerkiksi brunello di montalcino ja vino nobile di montepulciano. Brunellot ovat pääsääntöisesti chiantia mehevämpiä ja runsaampia,

montepulcianot taas tanniinisempia.

Supertoscanalaiset viinit syntyivät 1970-luvulla, kun alueen tuottajat toivat markkinoille kunnianhimoisia viinejä, jotka eivät täyttäneet silloisia chiantin vaatimuksia. Niissäkin päärypäleenä oli useimmiten Sangiovese, mutta sekoitusrypäleinä saatettiin sallitusta Malvasiasta ja Trebbianosta poiketen käyttää vaikkapa Cabernet Sauvignonia tai Merlot’ta. Koska chianti-nimen saaminen edellytti 30 prosentin osuuden muita lajikkeita, myöskään sataprosenttisesti Sangiovesestä valmistettu viini ei saanut käyttää tätä nimeä.

Jotkut uusista viineistä saavuttivat nopeasti kulttimaineen ja huiman hintatason, vaikka ne luokittelujärjestelmän vuoksi myytiin pöytäviinin nimellä. Supertoscanalaisista tunnetuimpia ovat mm. Sassicaia, Tignanello, Ornellaia ja Solaia.



Nykyaikaiset tuotantomenetelmät ovat palauttaneet chiantin laadun.



Perusluonteeltaan rustiikkinen chianti pystyy myös ylittämättömään eleganssiin.

**Ennen
kaikkea chianti
on tavallisen hyvää
viiniä tavallisen
hyvälle ruoalle.**

”Ainoa keinomme erottua joukosta on pysyä uskollisena alueen alkuperäisille arvoille ja ainutlaatuisuudelle”, Marco Paier sanoo.

Ikuisen oppimisen filosofia

Antinorin viinintekijä *Renzo Cotarella* laskee, että Chianti Classicon alueella tuotetaan yhä miljoona hehtolitraa viiniä vuodessa. Lisäksi Sangiovese on hankala ja myöhään kypsytävä rypäle ja alueen ilmasto oikukas.

”Laaturiski on siis aina olemassa. Toisaalta juuri erot tuottavat persoonallisuksia. Siksi niiden vaaliminen on meille elintärkeää”, Cotarella sanoo.

Antinori marssi eturivissä, kun ns. supertoscanalaiset viinit astuivat parrasvaloihin. ”Uudistimme koko tuotantomme 40 vuotta sitten, kun Tignanello syntyi. Emme enää halunneet sekoittaa chiantiin säästösten vaatimia valkoisia rypäleitä.”

Ennakkoluulottomien tuottajien aloite

muuttanut Chiantin ajattelua laajemminkin ja muuttanut lopulta myös viinilainsäädäntöä. Cotarella näkee supertoscanalaiset olenaisena osana chiantin kehitystä.

”Ne olivat tuotekehitystä, joka auttoi tuomaan esiin Toscanan ja Sangiovesen todellisen potentiaalin”, hän sanoo.

”Niinpä Sangiovese saa yhä päähuomiomme.”

Takaisin lähtöruutuun

Konkreettinen askel taaksepäin on otettu Fontodin viinitilalla Panzanon kylässä. Tilalla chianina-lehmät käyskentelevät köynnösten joukossa, ja köynnösten juurelle päätyy niiden kompostoitu lanta.

”Yritämme tehdä viinin mahdollisimman luonnollisesti”, vahvistaa *Giovanni Manetti*, yksi tilan omistajista. ”Uutuutemme on, että kokeilemme vanhoja tuotantomenetelmiä.”

Fontodin luomuköynnökset kasvavat luontaisen amfiteatterin muotoisella etelään antavalla rinteellä, jota paikalliset kutsuvat Conca d'Oroksi, kultaiseksi sim-pukaksi. Harjannetta pidetään laajalti yhtenä Sangiovesen parhaista kasvupaikoista.

Maa on köyhää ja kivistä, mikä pakottaa köynnökset upottamaan juurensa syvälle. Korkeuden ja lämpötilaerojen ansiosta kypsätkin rypäleet ovat miellyttävän hapokkaita.

”Panzanon kylän chiantit ovat runsaita ja hyvärakenteisia, maskuliinisia mutta hienostuneita. Niissä on paljon mineraalisuutta, mausteisuutta ja marjaisuutta. Ja paljon ikääntymispotentiaalia”, Giovanni Manetti kehaisee niin vaatimattomasti kuin italialainen vain voi.

Viinin ystävien onneksi kuvaus sopii nykyään moneen muuhunkin laatuchianttiin. ☉

Suomalainen juomakulttuuri muuttuu hitaasti

Kun suomalaiset juovat alkoholia, nautitut määrät pysyvät suurimmalla osalla kohtuullisina. Koko maan tasolla alkoholinkulutuksesta syntyy kuitenkin runsaasti haittoja, joita on syytä ehkäistä. Tehokkaimpia tuloksia saadaan, jos koko väestön kulutusta saadaan vähennettyä.

Suomalaista juomakulttuuria pidetään humalahakuisena. Tämä on kuitenkin vain osa totuutta.

"Jo vuonna 1968, samoin kuin nykyisin, tyypillisin käytetty alkoholimäärä eri alkoholinkäyttö-kerroilla oli vain yhdestä kahteen annosta", kertoo alkoholitutkija Pia Mäkelä Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitoksesta (THL).

Mäkelä tietää mistä puhuu. Hän on kansainvälisesti arvostettu tutkija ja saanut tunnustuksena työstään A-klinikkasäätiön päihdetiedotuspalkinnon. Kesällä 2010 hän toimitti yhdessä tutkijakollegojensa Heli Mustosen ja Christoffer Tigerstedtin kanssa Suomi juo -kirjan, joka perustuu vuodesta 1968 lähtien toteutettuihin juomatapatutkimuksiin.

Suomi juo -kirjaan on koottu useita suomalaisessa juomakulttuurissa pitkään säilyneitä piirteitä. Alkoholia käytetään edelleenkin enimmäkseen muulloin kuin arkena: iltamyöhään, viikonloppuisin ja juhlapyhinä. Myös humalalla on tärkeä asema suomalaisessa juomiskulttuurissa.

Muutoksiakin on tapahtunut. Viimeisten 40 vuoden aikana naisten alkoholinkäyttö on lähes kuusinkertaistunut ja miesten yli kaksinkertaistunut. Samalla juominen on siirtynyt koteihin. Kolme neljästä käyttökerrasta toteutuu nykyään kotioloissa.

Lasten seurassa alkoholia nautitaan yleensä melko vähäisiä määriä. Lähes kymmenesosassa tapauksista aikuinen on kuitenkin tuntuvassa humalassa. Humalassa oloa lasten seurassa ei Suo-

messä pääsääntöisesti hävetä; yli puolet tutkimuksiin osallistuneista oli sitä mieltä, että humaltuminen lasten seurassa on hyväksyttävää, jos joku selvä aikuinen pitää huolen lasten turvallisuudesta.

Vielä kaukana viinimaista

Humalahakuisuus korostuu, kun suomalaista alkoholinkulutusta vertaa muihin maihin. Mitenkään poikkeuksellista se ei kuitenkaan ole.

"Esimerkiksi Isossa-Britanniassa, Itä-Euroopassa ja muissa Pohjoismaissa juomatavat ovat samankaltaisia kuin Suomessa. Koko maailman mittakaavassa Etelä-Euroopan viinimaiden juomiskulttuuri on itse asiassa

paljon suurempi poikkeus kuin pohjoismaiden juomiskulttuuri", Mäkelä sanoo.

Kyse ei ole vain käytön määrästä, vaan myös käyttäytymiskooodeista.

"Välimeren viinikulttuurimaissa humaltumiseen suhtaudutaan voimakkaan kielteisesti", Mäkelä sanoo.

Lisäksi eri maissa suhtaudutaan eri tavoin siihen, milloin ja miten alkoholia käytetään.

"Eräessä kokouksessa italialainen tutkija oli ollut sitä mieltä, että alkoholiongelman voi selvittää yhdellä kysymyksellä: Juotko alkoholia aterioiden välillä?"

Mäkelä arvioi, että vaikka alkoholikulttuurimme on tullut uusia elementtejä, olemme joiltakin osin yhtä kaukana eteläeurooppalaisesta juomakulttuurista kuin ennenkin.

"Keskimäärin asennoitumisemme ei ole muuttunut humalakielteisemmäksi."

Saatavuus ja hinta ratkaisevat

Alkoholihaittojen ehkäisy onnistuu Mäkelän mielestä parhaiten kun yritetään vaikuttaa koko väestöön eikä ainoastaan ääriryhmiin.

"Huomio kiinnittyy helposti vain ongelmakäyttäjiin. Koko väestön tasolla suurin hyöty ehkäisevästä työstä saadaan kuitenkin silloin, kun yritetään vaikuttaa mahdollisimman laajalla rintamalla, siis myös ihan tavallisiin alkoholinkäyttäjiin."

Tutkimukset ovat osoittaneet, että suurin osa haitoista kasaantuu keskivertokuluttajille. Tämä johtuu ennen kaikkea siitä, että keskivertokuluttajat ovat suurin alkoholia käyttävien ryhmä.



Alkoholin kulutus kasvoi merkittävästi vuonna 1969, kun keskiolut tuli ruoka-kauppoihin.

”Lisääntynyt tarjonta lisäsi kulutusta erityisesti maaseudulla ja naisten keskuudessa. Myös väkevien kulutus kasvoi, vaikka sen osuus kokonaiskulutuksesta väheni”, Mäkelä sanoo.

Kun kulutus lisääntyi, myös haitat lisääntyivät.

”Kulutuksen kasvu lisää alkoholista aiheutuvia ongelmia kaikissa alkoholikulttuureissa. Näin on myös viinimaissa”, Mäkelä toteaa.

Kokonaiskulutuksen aisoissa pitäminen onkin Mäkelän mukaan parasta haittojen ehkäisyä. Tehokkaimmin kokonaiskulutukseen vaikutetaan perinteisillä konsteilla: hinnalla ja saatavuudella. Mäkelä kuitenkin huomauttaa, että vapaan tuonnin aikana näitä keinoja ei ole aivan helppoa hyödyntää täysimääräisesti.

Alkoholiveroa on korotettu Suomessa viime vuosina kolmeen otteeseen.

”Voi sanoa, että korotuksilla on ollut kulutukseen ja haittoihin myönteinen vaikutus, koska kokonaiskulutus on kääntynyt laskuun”, Mäkelä sanoo. ©



Monopoli rajoittaa kulutusta

*Tutkimusten mukaan alkoholimonopoli pitää kulutusta aisoissa. **Pia Mäkelän** mukaan on hyvin todennäköistä, että kulutus kasvaisi merkittävästi, jos alkoholia voisi ostaa vapaasti kaupoista ja kioskeista.*



Viinin tuomista ruokakauppoihin on kannatettu julkisuudessa muun muassa sillä perusteella, että se helpottaisi viinikulttuurin omaksumista.

”Kuitenkin Alko on tällä hetkellä merkittävimpiä viinikulttuurin edistäjiä Suomessa. Sen myymäläverkosto on laaja, samoin myymälöiden viinivalikoima. Mikäli viini siirtyisi ruokakauppoihin ja Alko karsisi verkostoaan, valikoimat todennäköisesti heikkenisivät muualla kuin Etelä-Suomessa ja suurimmissa kaupungeissa eli valtaosassa Suomea.”

Mäkelä ei näe mitään syytä uskoa, että helpompi viinin saanti vähentäisi humalahakuista juomista.

”Viininkulutus on lisääntynyt Suomessa viime vuosikymmeninä merkittävästi. Silti humalajuominen ei ole vähentynyt. Tämä kertoo siitä, että uudet käyttötilanteet eivät automaattisesti vähennä vanhoja: viinin juonti sunnuntaina illallisella ei tarkoita, että perjantaihumala jäisi sen vuoksi ottamatta.”

Yhdysvalloissa ja Kanadassa on tutkittu monopolista luopumisen seurauksia.

”Niiden perusteella monopoli on ollut tehokas alkoholin kulutusta vähentävä tekijä”, Mäkelä tiivistää.

Päivällispöytien parhaat puolet



Firenzessä asuva ystäväni halusi esitellä minulle löytämänsä maalaisravintolan. Paikallista ruokaa vakioasiakkaille tarjoavaa tunnelmallista salia kutsutaan Italiassa yleisnimellä osteria.

Omistajakokki avasi innoissaan keittiönsä vain meitä varten reilusti etuajassa, ja pian pirttipöydille alettiin kiidättää keittiöstä pikkuannoksia. Friteerattuja kesäkurpitsankukkia, anjoviksella täytettyjä salvianlehtiä, muhkea T-luupihvi... Meistä erikoisilta tuntuneet annokset olivat siellä

tavallista perinneruokaa.

Eniten minua liikutti kuitenkin niin ystäväni kuin henkilökunnan paneutuminen ateriaan. Kokki kävi ruokalajien välillä istuskelemassa kanssamme, ja kun salissa tuntui olevan liian vähän tunnelmaa, paikalle soitettiin muutama ystävä. Iltapäivällä, ihan vain meitä varten. Kahden viinilasin kanssa lounaamme kesti kuusi tuntia!

Seuraavan fantastisen arkipäivällisen söin armeijakaverini kotona Helsingissä. Kun yksineläjä saa kutsun perhepöytään, on kuin kutsussa olisi kultareuna. Tässä perheessä yleiset ja yksityiset asiat sinkoivat ympäri pöytää, ja käymään oli kutsuttu myös aikuiset lapset.

Kermanen keitto, tuoreista tuorein sienikastike, keitinperunat ja mureat frikadellit katosivat lautasilta nopeasti. Yhteinen hetkemme, perheen äidin koko iltapäivän uurastuksen tulos, oli ohi vajaassa tunnissa. Ei ilta siihen loppunut, mutta hämmästyneinä totesimme kaikki saman asian: miksi emme osaa viettää enemmän aikaa ruokapöydässä?

Selitystä voi tietysti etsiä maalaisesta menneisyydestämme tai tarpeesta tankata energiaa nopeasti. Ehkä myös kotoisilla ruokalajeillamme on asian kanssa jotain tekemistä. Suomalaisessa pöydässähän kaikki antimet kootaan usein lautaselle yhdellä kertaa. Suomalaisesta ruoasta nauttimista voisikin pitkittää pilkkomalla listaa pienempiin osiin. Tuodaan ruokaa pöytään vain vähän kerrallaan ja etsitään perinneherkuistamme alku- ja väli-ruoiksi sopivia erikoisuuksia. Kevennetään ja pienennetään niitäkin. Ja tarjoillaan harvakseltaan. Jos aikaa siis on.

Mutta on suomalaisessa juhlapöydässä yksi hieno tapa, johon en ole törmännyt missään muualla. Me voimme usein kysyä isänniltä, mistä hirvenliha on tällä kertaa kotoisin. Isäkö Kainuusta lähetti? Entäs suppilovahverot? Itsekö poimitte? Juu juu, iltapäivällä käytiin. Jälkiruokapiirakan valkeat kuulaat on sitten anopin pihalta Maunulasta. Ja Railakos taas kyykisteli puolukassa?

Eikö kuulosta tutulta? Näitä helpliä lauseita kuulemme pitkin vuotta pöydissä ympäri Suomen. Kysykääpä minkä tahansa Euroopan suurkaupungin päivällispöydässä, mistä tarjottava liha tai vihannekset ovat peräisin. Tulette hämmästyämään teihin kohdistuvia katseita. ©

Suomalaisesta ruoasta nauttimista voisi pitkittää pilkkomalla ruokalistaa pienempiin osiin.

Lapin taikaa

Pohjoisen sininen valo ja ulkona käyskentelevät porot ovat talvella osa Alkon Ylläksen-myymän viehätystä.

Uusi
juttusarja
alkaa

Tässä numerossa Lapin hangilla

Etiketki esittelee tämän vuoden numeroissaan kulloinkin ajankohdittaisia Alkon myymälöitä. Ensimmäisenä vierailaan Kolarissa sijaitsevassa Ylläksen myymälässä.

Akäslopmpolon kylässä Kolarissa sijaitseva Ylläksen Alko löytyy lumisten tuntureiden ja vaarojen suojasta. Reilut parisataa kilometriä napapiiriltä pohjoiseen sijaitseva myymälä edustaa Alkon nykyistä myymäläkonseptia.

Kaksi vuotta sitten avatun myymälän vuodenvuorokiertoon vaikuttavat vahvasti matkailusesongit ja alueen 20 000 vuodepaikkaa. Uudet majoituspaikat ovat kasvattaneet aiemmin tilauspalvelupisteinä toimineen Alkon omaksi myymäläkseen Äkäslompolan liikekeskukseen.

Määrätietoinen kehitystyö on hioutunut tarkaksi sesonkien hallinnaksi. Jos ruokalehdessä esitellään uusia juomia, niitä ei tarvitse tuoda mukanaan etelästä, vaan ne voi hankkia Äkäslompolan kylältä.

Ylläksen kiireisin sesonki alkaa joulukuun alussa ja jatkuu siitä katkeamatta uudenvuoden yli hiihtolomakausiin. Talvisesonki huipentuu pääsiäiseen sekä keväthangille. Tähti hiljenee vasta toukokuussa, ja uusi sesonki alkaa jälleen ruskan aikoihin syyskuussa.

”Sesonkeihin valmistautuminen alkaa kesällä, jolloin olemme yhteydessä paikallisiin yrityksiin. Kyselemme yrityksiltä toiveita ja toimimme tarvittaessa myös viinisuosittelijoina”, myymäläpäällikkö Kristiina Jaako kertoo.

Kansainvälinen valikoima

Vuoden kiireisimmillä viikoilla Ylläksen myymälä on auki kuusi päivää viikossa. Silloin ostoksia tekee noin 6 000 asiakasta viikossa eli tuhat ihmistä päivässä. Hiljaisella kaudella ovi käy harvakseltaan, ja asiakkaita on vain noin 200 viikossa.

Talvella myös tuotevalikoima on huomattavasti laajempi kuin loppukevään ja alkukesän hiljaisina aikoina.

Joulukuussa Ylläksellä viihtyvät suomalaiset perheet sekä monesta eri maasta saapuneet joulupukin vieraat. Uutenavuo-tena oman vivahteensa kyläkuvaan tuovat venäläiset matkailijat.

Oman pikantin lisänsä asiakaskuntaan tuovat japanilaiset, venäläiset, hollantilaiset ja britit, jotka haluavat kukin omalla tavallaan tutustua paikallisiin juomiin.

”Japanilaiset hakevat paikallisia tuotteita ja yhä enemmän viiniä. Myös suomalaiset väkevät viinat ovat heille perusostoksia. Japanista saapuvat matkailijat ovat hyvin ennakkoluulottomia ja haluavat maistella ja kokeilla.”

Venäläisten toivelistalla ovat Jaakon mukaan huippumerkit, joiden hinta on usein valikoiman yläpäästä. He tietävät tarkasti, mitä haluavat, ja ovat perehtyneet juomien ominaisuuksiin. Suosik- ➤



Poro ei ole harvainen näky Ylläksen Alkon vieressä. Myymälä löytyy Jounin kauppakeskuksesta.

Ylläksen Alkossa





Alkon myyjä ja visualisti Katja Friman-Jatkola pitää huolen hyllyistä ja valikoimasta. (ylh.)

Myymläpäällikkö Kristiina Jaako on Ylläksen viiniasiantuntija. (ylh. oik.)

Asko Kosken ja Hannu Kosken pihviaterian juomaksi valittiin eteläafrikkalaista punaviiniä.



keihin kuuluvat etenkin konjakit sekä samppanjat.

"Britit haluavat talvellakin nauttia meillemme enemmän kesän hellekausista tuttuja roseeviinejä. Hollantilaiset hakevat vahvoja juomia ja kokeilevat omia merkkejämme. Ja vaikka olemme Ruotsin rajan läheisyydessä, länsinaapurista ei käydä asioimassa täällä kovin usein. Jos näin tapahtuu, ruotsalaisasiakkaat ovat erittäin hintatietoisia", Jaako sanoo.

Glögiä ja Keski-Euroopassa suosittua hehkuviiniä glühweinia saa Alkosta aina helmikuulle saakka.

"Erityisesti eurooppalaiset turistit haluavat mieluummin miedompaa hehkuviiniä kuin terästettyä glögiämme."

Eksoottisia ruokakumppaneita

Hiihtolomakaudella ruuan kanssa nautitaan viinejä, jotka valitaan useimmiten 9–10 euron hintaluokasta. Lisäksi etenkin yritysvieraat noutavat Alkon vieressä sijaitsevasta ruokakaupasta erityisherkuja, kuten strutsi-, peura- ja karhupaisteja.

"Niidenkin kumppaniksi meiltä löytyy sopivia juomia. On ammatillisesti hienoa

Ylläksellä eletään turistien mukaan. Myös myymälän väki kerää voimia, kun sesonki rauhoittuu.

löytää vaihtoehtoja mitä erilaisimpien ja eksoottistenkin ruokien kanssa tarjottavaksi."

Helmi-maaliskuun vaihteen jälkeen hiihtolomakausi on ohi. Silloin Ylläksellä alkaa uusi sesonki.

"Liköörien menekki kasvaa, kun hie- man vanhemmat hiihtäjät ja erityisesti naiset saapuvat kevähangille. Samanlainen ilmiö näkyy syksyllä ruska-aikaan", Jaako kertoo.

"Keväällä myös kuohuvien myynti lähtee aina nousuun. Sanomme täällä Lapissa, että ilmassa on sellaista tiritiri-kevätfilistä, ja sitä raikastetaan kuohuviinillä. Lisäksi kevään tuotteisiin kuuluu esimerkiksi vahva rommi."

Asiakkaiden rytmissä

Ylläksellä ollaan kaukana etelän kiireisestä tunnelmasta. Tunnelma myös Alkossa on leppoisaa eikä meno muutu, vaikka kauppaan saapuu koko ajan uusia asiakkaita.

"Täällä asiakkaila ei ole kiire. He sanovatkin usein, että ei mitään hätää, odotellaan tässä jonossa ihan rauhassa", myyjä ja visualisti Katja Friman-Jatkola kertoo.

Ylläksen Alkoa hoidetaan neljän vakituisen myyjän voimin. Tarvittaessa yhteistyötä tehdään Kolarin myymälän kanssa.

"Elämme turistien mukana. Kun sesonki on päällä, tehdään töitä, ja kun vuosi rauhoittuu vapun jälkeen, kerätään voimia. Kesäkuussa heräilemme takaisin työn rytmiin ja alamme valmistella uutta sesonkia."

Friman-Jatkola nauttii työstään. Moni asiakas muistaa tarkalleen edellisen vierailunsa ja saattaa pyytää "sitä samaa kun viimeksikin". Haastattelun aikana näin kävi kaksi kertaa.

"Ihmiset ja tarinat jäävät mieleen, kun vain esittää muutaman tarkentavan kysymyksen. Täällä on pienen kylän meininki, ja ihmisiin saa aidon kontaktin." ©



Luonnollisesti hyvää
— suomalaisen makuun —



FOCACCIA-LEIPÄ.

AIKA KIVA KUMPPANI. TAI OIKEASTAAN KOLME.



UUTUUS
kolme
ihanaa
makua!

Moni tietääkin mistä Focacciassa on kyse: italialaisesta leivästä. Yksinkertainen mutta herkullinen. Sen tekeminen onkin sitten kinkkisempi juttu. Paitsi nyt. Nouda pakkasesta Apetit Focaccia ja laita uuniin 10 minuutiksi. Nauti salaatin tai keiton kera, tai ihan vaikka sellaisenaan. www.apetit.fi



Kaljaasi upposi Ahvenanmaan saaristossa Skottskärin tienoilla luultavasti 1800-luvun alussa. Hylkyä esittävä taustakuva on sukeltajan ottama.

| Inga Blåfield-Aaltonen ja Taina Villkuna | kuva Ahvenanmaan maakuntahallitus / Anders Näsman | kartta Visit Åland |

Kaljaasin salaisuus

Ahvenanmeren syvyyksistä löytyi viime heinäkuussa kaljaasin hylky. Laivan lastina ollutta samppanjaa on jo maistettu, mutta arvoitustaan kaljaasi ei vielä ole paljastanut.

Ahvenanmeren syysmyrskyn raivo yllättää kaljaasin. Pilvet peittävät kuun eikä enää näy tuttuja rantasilhouetteja, kiintopisteitä eikä edes horisonttia. Ainoastaan lyhdyn heiluva valokiila valaisee tyrskyjä niiden ryöpsähtäessä kannen yli.

Edessä on karikkoinen, vaikeasti purjehdittava saaristo. Kurssia yritetään seurata, mutta laivaa on vaikea ohjata. Purjeitakin on jo vähennetty. Miksi alus ei vielä ole satamassa, vaikka on jo pimeä? Onko se jostain syystä aikataulustaan myöhässä?

Myrsky on armoton. Ruumaan pääsee vettä ja laivan liikkeet hidastuvat. Kapteeni haluaisi kääntyä takaisin avomerelle turvaan karikoista, mutta myrskytuuli päättää toisin. Perämies huutaa: "Yksi kahvelipurjeista on revennyt!" Kaljaasin vauhti hidastuu, mutta edelleenkin aluksen sijainnista ei olla selvillä. Kapteeni komentaa: "Kaikki miehet tähystämään!" Hetken kuluttua tähystäjä huutaa: "Tyrskyjä edessä!" Se tietää kiviä ja karikkoja.

"Ruori yli oikealle!" huutaa kapteeni. Mutta on jo myöhäistä. Kaljaasi iskeytyy kiviin. Aallokko heilauttaa laivaa irti karilta, mutta vesi nousee ruumassa nopeasti.

Kun aamu sarastaa, tyyntyvällä merellä kelluu enää muutama laivalankku.

Nykypäivä

Lähes kaksisataa vuotta myöhemmin Föglön eteläisessä ulkosaaristossa on kaunis ja lämmin heinäkuun päivä vuonna 2010. Meri Ahvenanmaan suurimman saaristokunnan edustalla on tyyni, aurinko paistaa ja on ihanteellinen sukelluspäivä.

Myös ahvenanmaalainen Christian Ekström ja ruotsalainen Anders Näsman nauttivat vapaapäivästään sukeltamalla. Näkyvyys merivedessä on tuskin kahta metriä. Merenpohjasta löytyy kuitenkin kiinnostava kohde, joten he kutsuvat paikalle lisää sukeltajia.

Kaikuluotaimella saadaan havainto mahdollisesta hyllystä, ja sukeltajien löytöretki meren syvyyteen alkaa. Kun he pääsevät 30 metrin syvyyteen, hahmottuu pimeydestä masto, ja hetken kuluttua toinen.

Voimakkaiden lamppujen avulla sukeltajat tutkivat vajaan 50 metrin syvyydessä lepäävää hylkyä. Löytö osoittautuu 21,5 metriä pitkäksi ja 6,5 metriä leveäksi kaljaasiksi, jonka peräosa on vahingoittunut ja peräpeili irronnut. Lastiruuma näyttää tyhjältä. Päämaston takana on tiilistä muurattu liesi ja sen lähellä kuparinen kahvipannu. Takana häämöttää navigointivälineitä ja taloustavaroita, kuten lautasia ja kattila.

Takaosassa peräsimen luona sukeltajat näkevät lasipulloja, jotka näyttävät lepäävän olkipedillä. Tämän laivan aarre osoittautuu avaamattomiksi samppanja- ja olutpulloiksi.

Tämä tiedetään

Föglön eteläpuolella uponneen aluksen alkuperästä, uppoamisen syystä tai sen ajankohdasta ei ole löydetty vielä mitään arkistotietoja.

Toistaiseksi tiedetään, että nimetön hylky oli kaksimastoinen kaljaasi, joka oli rakennettu ehkä 1800-luvun alussa. Kaksi- tai kolmimastoinen kaljaasi oli noihin aikoihin yleinen kauppalaivatyyppi Pohjois-Euroopan vesillä.

Kaljaasin ruumatila oli melkein koko aluksen mittainen, joten alus sopi erinomaisesti suuren lastin kuljettamiseen. Ruokailutila eli messi sijaitsi laivan peräosassa, miehistön makuusuoja keulassa.

Samppanjakaljaasin hyllystä löytyneet lautaset ovat olleet ruotsalaisen Rörstrandin posliinitehtaan valmistuksessa vuosina 1780–1830. Aluksen arvioidaan haaksirikkoutuneen syysmyrskyssä, koska ruuman pohjaan kertyneen sedimentin joukosta on löydetty viinirypäletertun jäännöksiä. Kaikkiaan kaljaasin hyllystä löytyi 168 samppanjapulloa ja neljä olutpulloa.

Aarre on Ahvenanmaan maakuntahallituksen omaisuutta. Osa samppanjapulloista on päätetty jättää esille paikalliseen museoon, osan huutokauppaamismahdollisuuksia selvitetään. Olutpullojakaan ei ole unohdettu: jos oluthiiva on mahdollista herättää henkiin, niistä saatetaan alkaa valmistaa ns. hylkyolutta. ☺

Säilymisen selitys

Samppanjapullon sisällä on yleensä noin kuuden ilmakehän paine, mikä normaalioloissa estää hapen pääsyn pulloon juomaa pilaamaan. Vanhoissa samppanjoissa paine on saattanut olla hieman alhaisempi, mutta kuitenkin tarpeeksi suuri pitämään meriveden pois pullosta.

55 metrin syvyydessä paine on samaa luokkaa kuin samppanjapullossa, eikä pullon rakenteeseen näin ole kohdistunut rasitusta. Korkit ovat kestäneet hyvin molemmilta puolilta mässä, pimeässä ja käytännössä hapettomassa tilassa.

Viinien säilymistä on edistänyt moni muukin asia. Olosuhteet meren pohjassa ovat olleet tasa-lämpöiset, pimeät ja tärinättömät. Myös samppanjassa oleva alkoholi, sokeri ja hapot ovat erinomaisia säilöntäaineita. Tämän kaiken tuloksena on erikoisen makuinen, mutta säilynyt viini.

NOUSUSSA NYT

1 Teemaillalliset

Helpota illallisen suunnittelua ja valitse sille teema, joka ohjaa ruokien ja juomien valintaa. Lisätunnelmaa voit luoda sopivalla kattauksella ja musiikilla.

2 Yrttiasettelmat

Korista ruokapöytäsi tuoreilla yrteillä. Yrtit antavat ihanan tuoksun, ja maljakosta niitä on helppo napata vaikkapa aamiaisleivän päälle.

3 Uusiokäyttö

Kierrätyksen lisäksi on trendikästä antaa vanhoille tavaroille kokonaan uusi elämä. Vinkkejä uusiokäyttöön voi löytää esimerkiksi kirjoista ja nettiblogeista.



Kaunis kattaus on puoli ruokaa

Kaunis kattaus luo hyvän tunnelman sekä arkiaterialle että juhlapäivällisille. Pöydän kattaminen on hauskaa ja luovaa puuhaa, parhaimmillaan astioiden muodon ja värin leikkiä. Kun tunnet perussäännöt, voit päästää luovuuden irti.

Kevään kattauksessa yhdistetään rohkeasti uutta ja vanhaa. Vanhat, kaappiin piilotetut koriste-esineet saavat uuden elämän ruokapöydän keskipisteenä. Harsomaiset kankaat ja pitsiliinat luovat keveän ja hempeän tunnelman. Hillityt ja selkeät linjat voi pehmentää luonnosta löytyvillä koristeilla, kuten kivillä ja oksilla. Värikkäillä leikkokukilla saat puolestaan tumman, yksinkertaisen kattauksen loistamaan.

Kauniisti taitetut lautasliinat tuovat arkiseenkin ruokapöytään iloa.

Franckia juhlitaan uutuusvärein

Tänä vuonna tulee kuluneeksi sata vuotta muotoilija Kaj Franckin syntymästä. Littala juhlistaa merkkivuotta laajentamalla Franckin muotoilun valikoimaansa.

Uudelleen tuotantoon otetaan ohuet Kartio-lasit kuudessa eri värissä. Kartio-maljakkoita on saatavilla viidessä eri

sävyssä ja kahdessa koossa. Yksi maljakoiden väreistä on vuoden 2011 uutuusväri rionruskea. Myös Teema-sarjan kannellisia purnukoita ovat saatavilla kuudessa eri värissä. Valkoisen, helmenharmaan, turkoosin, sinisen ja mustan rinnalle uutena värinä tulee terrakotta.



Viiniuutisia maailmalta

Vuoden 2010 viinisato on ensimmäisten tietojen mukaan useimmilla viinialueilla hyvä. Australiassa ja Uudessa-Seelannissa sato on edellisvuotta pienempi mutta laadultaan hyvä. Myös Etelä-Afrikassa sato jäi tavallista pienemmäksi ja vaihtelevaksi mutta laadukkaaksi.

Argentiinassa sato oli kuivasta vuodesta huolimatta suurehko ja erittäin hyvä. Chilessä maanjäristyksen vaikutukset jäivät pieniksi; sato on hieman tavallista pienempi mutta erittäin hyvälaatuinen. Kaliforniassa satoa on luonnehdittu tavallista hienostuneemmaksi.

Euroopassa vaihtelevasta laadusta on raportoitu ainakin Portugalissa sekä Italian eteläosissa ja Venetossa. Sen sijaan Piemontessa ja Toscanassa sato on hyvä. Espanjassa sato oli viime vuonna tavallista suurempi ja laadukas.

Ranskan Champagnen alueella satomäärää rajoitetaan. Sato on edellisvuotta suurempi ja laadultaan lupaava. Bordeaux 'ssa, Bourgognessa ja Rhôneassa satomäärät jäivät pieniksi, mutta satoa kuvataan hyväksi tai laadukkaaksi. Sama pätee myös Saksaan ja Itävaltaan.

Sushi valloitti eurooppalaiset

Japanin kansallisruoka sushi on saavuttanut suuren suosion Euroopassa ja myös Suomessa. Sushi on hyvää, terveellistä ja melko nopeasti valmistuvaa ruokaa, joka pitää kevyistä sekä hiukan happoja sisältävistä valkoviineistä.

Sushi-sana viittaa etikalla maustettuun riisiruokalajiin. Sanan alkuosa "su" tarkoittaa etikkaa ja loppuosa "shi" kädentaitoa. Riisiin yhdistetään joko täytteenä tai päällysteenä kalaa, äyriäisiä, kasviksia tai kananmunaa. Täyte voi olla raakaa tai kypsennettyä, ja riisi voi olla palleroksi puristettua, merilevään rullattua tai sen voi jättää kulhoon.

Sushin perusraaka-aineet ovat sushi-riisi, riisiviinietikka, nori-merileväärit, wasabi eli japanilainen piparjuuritahna, tuoreet merenelävät ja kasvikset. Sushien lisäkkeinä tarjotaan soijaa, wasabia ja hillottua

inkivääriä. Hyvä apuväline sushien käärimiseen on bambumatto, makisu.

Susheja on monenlaisia. Nigiri-sushi on sushipalleri, joka pyöritellään käsin. Useimmiten riisipallon päällä on (raakaa) kalaa tai kypsennettyjä äyriäisiä.



Maki-sushi on nori-merilevän peittämä rulla, josta leikataan kiekkoja. Riisiin lisäksi täytteenä voi olla kalaa, kasviksia, sieniä tai rapuja.

Makit erotellaan toisistaan koon ja muodon perusteella. Tekka maki on sushirulla, jossa on tonnikalaa, kappa maki sisältää kurkkutikkuja ja kampyo maki on täytetty kurpitsatikuilla. Temaki-sushi on helppo tehdä ja syödä. Nämä käsin rullatut, kartionmuotoiset sushit sopivat hyvin juhliin, buffettiin tai käsin syötäväksi. Ne voidaan täyttää vihanneksilla (esim. avokado, lehtisalaatti tai kurkku), tuoreella kalalla, kuten lohella tai katkaravuilla, ja japanilaisella majoneesilla.



Kolme sanaa sinulle, ole ystävä minulle

Ystävänpäivää, englanniksi Valentine's Day, vietetään 14. helmikuuta. Toisin kuin usein luullaan, ystävänpäivä ei ole amerikkalaisten korttitehtailijoiden keksimä juhla. Samoihin aikoihin viettivät juhlaa jo muinaiset roomalaiset.

Katolisessa kirkossa tunnetaan useita pyhiä Valentinuksia, mutta useimmin legenda yhdistetään 200-luvulla marttyyrina kuolleen Ternin piispaan. Pyhimystarinoissa Valentinus on erityisesti rakastavien suojelija.

Ystävänpäivällä on pitkät perinteet etenkin Englannissa, ja pyhä Valentinus mainitaan myös Shakespearen näytelmissä.

Suomalaisessa kalenterissa ystävänpäivä on ollut virallinen juhlapäivä vuodesta 1987 lähtien. Muista ystävää ja nappaa Alkosta mukaan lahjaksi minipullo kuohuvaa!



Tuttu ja tuntematon umami

Jokainen ihminen tunnistaa neljä perusmakua: makean, suolaisen, karvaan ja hapan. Perusmaista viides, umami, on vähemmän tunnettu. Sen löytäjäksi on nimetty Tokion keisarillisen yliopiston professori Kikunae Ikeda.

Umami määritellään usein "makuisuudeksi", ja siihen liitetään sellaisia adjektiiveja kuin ruokaisuus, täyteläisyys, intensiivisyys, lihaisuus ja pyöreys.

Umami ei ole viinin ystävä. Umami onkin usein synnä siihen, ettei viini maistu joidenkin ruokien kanssa hyvältä. Sillä on nimittäin taipumusta vahvistaa jalojen pisaroiden katkeruutta tai happamuutta.

Umami esiintyy voimakkaimpana tuoreissa raaka-aineissa, esimerkiksi vihanneksissa, sienissä, rasvaisessa kalassa, äyriäisissä, lihassa ja linnuissa. Suola, rasva ja hapant pehmentävät umami-vaikutusta, kuten myös keittäminen ja paistaminen.

Lammasta pöytään

Lampaanlihan käyttö on ollut nousussa koko 2000-luvun. Suomalainen syö lampaanlihaa nyt keskimäärin 600 grammaa vuodessa.

Eniten syödään Uudessa-Seelannissa tuotettua emolammasta eli "muttonia", jota tuodaan maahan pakastettuna. Suomen lampaanlihantuotannon tavoitteena on, että vuoteen 2015 mennessä puolet Suomessa syödystä karitsanlihasta on kotimaista.

Suomalainen lampaanliha on pääosin karitsanlihaa. Karitsaksi lasketaan alle vuoden ikäinen lammas. Teuraskypsän karitsan elopaino on vähintään 40 kilogrammaa.

Kotimainen lammas voi olla vastaus kuluttajien eettiseen kysyntään, sillä sen hiilijalanjäljen jakavat kaikki lampaasta saatavat tuotteet, lihan lisäksi myös villa ja taljat. Lammas hoitaa myös maisemaa.



Viinin koti on viinikaappi

Viiniharrastuksen lisääntyessä yhä useampaan kotiin hankitaan viinikaappi. Viinikaapit jaetaan karkeasti kahteen ryhmään: niin sanottuihin kypsennys- eli varastointikaappeihin ja temperointi- eli lämpötilan säätökaappeihin.

Temperointikaapeissa viini jäähdytetään, lämmitetään tai säilytetään juomalämpöisenä. Yleisin kaappityyppi on puolikas viinikaappi, joka sijoitetaan työtason alle ja joka on tarkoitettu nimenomaan viinin temperointiin, ei pitkäaikaiseen säilytykseen.

Hyvän viinikaapin ominaisuuksia ovat tasainen lämpötila, oikea kosteus, värinättömyys ja pimeys. Käyttömukavuuden kannalta tärkeimmät tekijät ovat lämpötilan helppo säätö ja valvonta. Myös hyllyjen rakenne on tärkeä seikka, sillä se vaikuttaa pullojen käsittelyyn.

Viinikaapin ostajan kannattaa harkita tarkoin, kuinka hänen tarvitsee säilyttää viinejään, sekä vertailla hintoja. Halutessaan kaapin voi myös valita sisustukseen sopivaksi.

Viinikaapin sisältö kannattaa myös kirjata muistiin. Näin kaap-
pia ei tarvitse avata eikä viinejä siirrellä turhaan.



Reseptejä ja tapakulttuuria

Verna Kaunisto-Feodorow yhdistää kirjaansa reseptejä, pieniä anekdootteja diplomaattipiireistä sekä ripauksen tapa- ja ruokatietoutta. Lopputulos on yllättäen kotoisa ja käytännöllinen. Tässä kirjassa jos missä ruoan seuran kuuluu myös viini.

Verna Kaunisto-Feodorow: Edustuskeittiö. Linnan juhlista kodin kutsuille.
220 s. Gummerus 2010.



Strömsö-henkeä suomeksi

Valokuvaajana työskentelevän Charlotta Bouchtin kirja on kunnianosoitus ystävyydelle ja Suomen kesälle. Kuvat ja tunnelma ovatkin tässä teoksessa vähintään yhtä tärkeitä kuin reseptit, joita niitäkin on runsaasti. Kirja on saatavilla myös ruotsinkielisenä.

Charlotta Boucht & ystävät: Siikaa, seljankukkaa, sitruunankuorta.
162 s. Schildts 2010.

Korjaus

Etiketti-lehdessä 4/2010 olleessa pistaasibiscottien reseptissä oli pieni virhe. Taikinaan lisätään yhden munan sijaan kaksi munaa. Pahoittelemme!

ALKO PALVELEE



Oluista lisää luokittelutietoa

Olemme kertoneet viime kuukausien aikana paljon uudesta oluiden luokittelustamme eli oluiden jaosta kahdeksaan pääoluttyyppiin. Näiden kahdeksan pääoluttyyppin sisällä on kuitenkin vielä lukuisia alatyyppejä. Helmikuun alusta tuo tieto on näppärästi luettavissa myymälöiden hyllynreunatietokirjoissa, hinnastossa, Uudet tuotteet -esitteessä sekä tietysti Alkon verkkosivuilla osoitteessa www.alko.fi.



Tilauspalvelupisteet apuna talvikaudellakin

Monella talvilomailu- ja hiihtokeskuspaikkakunnalla on jo tätä nykyä Alkon myymälä, mutta joillakin pienemmillä paikkakunnilla tilauspalvelupisteet täydentävät myymäläverkostoa. Voit tehdä juomatilauksen tilauspalvelupisteeseen tai juomat toimittavaan Alkon myymälään. Tilauspalvelupisteisiin tehdyt juomatilaukset toimitetaan perille yleensä jo samana päivänä.

Lähimmän tilauspalvelupisteen tai Alkon myymälän löydät kätevästi joko omasta matkapuhelimestasi m.alko.fi, Alkon verkkosivuilta www.alko.fi tai aukiolo- ja sijaintineuvonnastamme, p. 020 711 712.

Arkadian näyttely nyt

Helsingin Arkadian-myymlän vitriininäytelyssä on kevättalvella esillä aromikkuutta ja historiaa. Tammi-helmikuussa esittelyssä on aromikas trio: kahvi, tee ja kaakao. Näillä hienoaromisilla juomilla on paljon yhtäläisyyksiä myös viineihin. Maalis-huhtikuussa esillä on menneiden vuosikymmenten esineistöä ja juomia. Nostalgiaa on siis luvassa. Kannattaa käydä tutustumassa!

Tilataideteos vielä esillä

Alkon Arkadian-myymlässä voi vielä käydä ihastelemissa joulun alla julkistettua Tähtäpää-veistosta. Lauri Aaltion teos voitti Alkon syksyllä 2008 järjestämän kilpailun. Veistos koostuu viidestä 180 cm korkeasta viljantähkästä, joiden materiaaleina ovat ruostumaton teräs, tammi ja jalava. Teos on esillä pääsiäiseen saakka.



GOURMANTE®
THE REAL MEDITERRANEAN TASTE

Välimeren alueen aidon ja alkuperäisen ruokakulttuurin sanansaattaja



GOURMANTE - aito Välimerellinen maku

Gourmante tuotteet on valmistettu autenttisilla menetelmillä tuoreista ja pitkään kypsyneistä raaka-aineista. Näin tuotteiden alkuperäiset maut ja ravintoarvot säilyvät.

Löydä myymälästä oma Välimeren suosikkisi!
Lisätietoa koko Gourmante tuotesarjasta
www.gourmante.fi

THE REAL MEDITERRANEAN TASTE

Aterian jälkeen on saatava suklaata

Laulaja **Helena Lindgren** rakastaa italialaisen ruoan tuoreita makuja niin herkkujen syntysijoilla kuin omassa keittiössä. Unohtumattomin makuelämys vie kuitenkin lapsuuden heinäpelloille Vihdin Vanjärvelle.



Helenan mustikkapiirakka

2 ½ dl täysmaitoa
1 dl sokeria
1 muna
hyppysellinen suolaa
n. 6–7 dl vehnäjauhoja
n. 2 tl kardemummaa
1 ½ pussia kuivahiivaa
n. 80 g voita
n. 500 g tuoreita tai pakastemustikoita
1 ½ dl sokeria
n. 2 rkl perunajauhoja
voiteluun muna

Valmista pullataikina. Kauli kohonnut taikina levyksi ja nosta se leivinpaperille. Pienen osan taikinasta voi jättää piirakan koristeluun. Sekoita mustikat, perunajauhot ja sokeri. Levitä seos taikinan päälle. Voitele taikinaosat munalla. Paista 220 asteessa noin 15–20 minuuttia.



Tärkeää ruokavaliossasi?

Raaka-aineiden tuoreus ja puhtaus. Pidän tuorepastasta, tuoreista vihanneksista, salaatista sekä hedelmä- ja kasvismehuista. Talvella suosin höyrytettyjä vihanneksia.

Mitä nautit aamiaiseksi?

Ihan ensimmäiseksi juon 3–4 lasillista yön yli seisonutta vettä, johon lisään hyppysellisen mineraalisuolaa. Aamiaiseeni kuuluu myös maitohappobakteeria sisältävää mehua, kokojyvapuuroa sekä iso kupillinen vahvaa vihreää teetä.

Suolaista vai makeaa?

Sekä että. Jos verensokerini laskee, syön mieluiten jotain suolaista, esimerkiksi ruisleipää. Aterian jälkeen kaipaan makeaa, kuten palkan suklaata cappuccinon kanssa.

Lempijuomasi?

Vesi ja samppanja.

Lempijuustosi?

Hienostunut ja pehmeä Président Madrigal leivän päällä ja vuohenjuusto salaatissa.

Herkuttelupaheesi?

Rakastan muffinsseja! Mustikka-, suklaa- ja porkkanamuffinssit ovat ihania. Jos näen jossain hyvännäköisiä muffinsseja, minun on aina ostettava yksi.



Bravuurisi keittiössä?

En kokkaa paljonkaan kotona, koska työni on niin liikkuvaista. Jos kokkaan, teen jotain nopeaa ja helppoa, kuten tuorepastaa tuoretomaatti-tonnikalakastikkeen kanssa.

Suomalaiset suosikkimakusi?

Varhaisperunat, lohi, mäti ja karjalanpiirakat.

Talven suosikkiherkkusi?

Höyryävät keitot, kuten kirkas lohikeitto lämpimän ruisleivän kanssa. Myös makeaa tulee syötyä talvella tavallista enemmän. Pariisissa nautin usein tarte tatin -omenapiiraan cappuccinon kanssa.

Mitä makuja kaipaat maailmalta?

Italiassa juuri pyydetty kala oliiviöljyn, sitruunan ja valkosipulin kera on parhaita makuja mitä voi olla. Italiassa myös hedelmät, kuten persikat, maistuvat uskomattoman mehukkailta.

Mieleenpainuvien makumuistosi?

Olin joka kesä 15-vuotiaaksi asti töissä heinäpellolla isäni sukulaisten tilalla. Sinne tuotiin aina vasta-leivottua mustikkapiirakkaa ja kahvia. Samat tuoksut tuovat vieläkin nuo ihanat muistot mieleen. ☺



Sitruunaruohoinen crème brûlée 4 annosta

1 1/2 dl kookosmaitoa
1 dl kuohukermaa
1 dl kevytmaitoa
2 kpl sitruunaruohoa
1/2 dl sokeria
4 keltuaista
1 tl limetin mehua
Pinnalle:
ruokosokeria

1. Paloittele sitruunaruohot noin senttimetrin mittaisiksi paloiksi ja yhdistä ne kookosmaitoon, kerman ja kevytmaitoon kanssa. Kuumenna seos kiehuvaaksi kattilassa.
2. Sekoita keltuaiset ja sokeri keskenään tasaiseksi. Vältä turhaa vaahdottamista.
3. Siivilöi sitruunaruohon palat pois kerma-maidosta ja yhdistä neste varovasti sekoitettua keltuais-sokeriseokseen. Mausta limetin mehulla.
4. Kaada seos pieniin vuokiin. Kypsennä vuokia 110-asteisessa uunissa 50–60 minuuttia eli kunnes vanukkaat ovat kauttaaltaan kypsiä. Vanukasseos saa olla hiukan tytisevä muttei juokseva.

5. Jäähdytä vuokia viileässä vähintään neljä tuntia, mieluiten yön yli.
6. Ripottele ennen tarjoilua vanukkaan pintaan ruokosokeria ja paahda sokeri kauniin ruskeaksi joko grillivastuksen alla tai nestekaasupolttimella. Tarjoa heti.
Sitruunaruohon voi jättää ohjeesta myös pois. Tällöin vanukas maistuu voimakkaammin kookokselta. ©

**Juomasuositus:**

Tämän aasialaisittain valmistetun crème brûlleen eli paahdovanukkaan kanssa tarjottavaksi sopii mainiosti muscat-kuohuviini. Kokeilla kannattaa myös italialaista helmeilevää valkoviiniä moscato d'astia.





Löydä uusia makuelämyksiä

Alkon Etikettiklubin kursseilla pääset löytöretkeilemään viinien kiehtovassa maailmassa. Kurseille voivat osallistua kaikki Etikettiklubin jäsenet seuralaisineen. Jos et vielä ole klubilainen, tervetuloa mukaan. Jäsenedut ja liittymisohjeet ovat tämän aukeaman oikeassa alanurkassa.

Kevään kurssitarjonnan tuorein tilaisuus keskittyy ajankohtaisiin Saksan ja Itävallan viineihin ja etenkin kiintoihin Riesling- ja Grüner Veltliner -rypäleisiin. Samaan aiheeseen pureutuu myös Etikettiklubin seuraava viiniopas, jonka kaikki klubilaiset saavat postitse huhtikuussa.

Edellisellä kurssikaudella mukana ollut samppanjapruuvi oli niin suosittu, että se on mukana myös kevään kurssitarjonnassamme. Ja vaikka vielä eletään talvea, kevät ja kesä tulevat pikemmin kuin arvaamme. Siksi ohjelmassa on myös kaksi aurinkoista maistelutilaisuutta: Etelä-Afrikan ja kesäajan viinit.

Tutustu kurssitarjontaan ja tule mukaan löytämään uusia makuelämyksiä. Etikettiklubin kurssit tapaavat täytyä varsin nopeasti, joten kannattaa ilmoittautua heti ilmoittautumisajan alkaessa.



Aura Hedengren,
klubimestari

KEVÄTKAUDEN KURSSIT JA MAISTELUTILAISUUDET

Saksan ja Itävallan viinit -maistelutilaisuus



Saksa ja Itävalta ovat klassisia ja mielenkiintoisia viinimaita. Ne ovat lisäksi varsin ajankohtaisia, sillä ne ovat onnistuneet myös uudistumaan, ja niiden suosio on kasvussa. Tilaisuudessa tutustutaan maiden viinityyleihin ja keskitytään etenkin Riesling- ja Grüner Veltliner -rypäleisiin. Maistelun lomassa pohditaan viineille sopivia ruokakumppaneita. Tilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

Luennon jäsenhinta on **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **14–25 €**.

Etelä-Afrikan viinit -maistelutilaisuus



Maistelutilaisuudessa tutustutaan Etelä-Afrikan viinikulttuuriin, viinityyppeihin ja viinikuulumisiin. Maistelu painottuu punaviineihin, mutta koska kesäkin on tuloillaan, valkosiakaani ei ole unohdettu. Tilaisuuteen kuuluu tiivis johdatus, jonka jälkeen viinejä maistellaan keskustellen ja kysellen. Tilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

Luennon jäsenhinta on **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **10–20 €**.

Kesäajan viinit -maistelutilaisuus



Kevät ja kesä juhla-, grilli- ja kalaruokineen ovat jo ovelia. Mutta millaiset viinit sointuvat yhteen kesäisten herkkujen kanssa? Tilaisuudessa maistelet kevät- ja kesäkauden ajankohtaisia uutuuksia viinejä ja saat hyviä vinkkejä, miten yhdistelet niitä kesäsesongin herkkuihin. Tilaisuus alkaa lyhyellä esittelyllä, jonka jälkeen viinejä maistellaan ja niistä keskustellaan. Tilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

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

Samppanjapruuvi



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

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

Viini tutuksi



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

Luennon jäsenhinta on **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

Paikkakunnat ja ajankohdat (viim. ilm. päivä suluisissa)

HELSINKI <i>Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs (ovikello)</i>	
Viini tutuksi	ke 30.3. klo 17.00 (to 17.3.)
	ke 6.4. klo 17.00 (to 24.3.)
	to 14.4. klo 17.00 (to 31.3.)
Etelä-Afrikan viinit	to 31.3. klo 17.00 (to 17.3.)
	ti 5.4. klo 17.00 (to 24.3.)
	ke 13.4. klo 17.00 (to 31.3.)
	to 12.5. klo 17.00 (to 28.4.)
Saksan ja Itävallan viinit	to 7.4. klo 17.00 (to 24.3.)
	ti 12.4. klo 17.00 (to 31.3.)
	ke 4.5. klo 17.00 (ti 19.4.)
	ke 11.5. klo 17.00 (to 28.4.)
Samppanjapruuvi	ke 27.4. klo 17.00 (ti 12.4.)
	to 5.5. klo 17.00 (ti 19.4.)
	ti 10.5. klo 17.00 (to 28.4.)
	to 19.5. klo 17.00 (to 5.5.)
Kesäajan viinit	ke 18.5. klo 17.00 (to 5.5.)
	ti 24.5. klo 17.00 (to 12.5.)
	ke 25.5. klo 17.00 (to 12.5.)

JYVÄSKYLÄ <i>Alko keskusta, Kauppakatu 24</i>	
Saksan ja Itävallan viinit	ma 4.4. klo 18.00 (ke 23.3.)
Kesäajan viinit	ma 23.5. klo 18.00 (ke 11.5.)

KOKKOLA <i>KPO:n saunatilat, Prismantie 1</i>	
Kesäajan viinit	ke 8.6. klo 18.00 (ke 25.5.)

KUOPIO <i>Technopolis Kuopio, Microkatu 1, M-osa</i>	
Etelä-Afrikan viinit	ti 5.4. klo 18.00 (to 24.3.)
Samppanjapruuvi	ke 13.4. klo 18.00 (to 31.3.)
Saksan ja Itävallan viinit	ti 3.5. klo 18.00 (ti 19.4.)
Kesäajan viinit	to 26.5. klo 18.00 (to 12.5.)

LAHTI <i>Alkon koulutustila, Kauppakatu 18</i>	
Viini tutuksi	to 7.4. klo 18.00 (to 24.3.)
Saksan ja Itävallan viinit	ke 4.5. klo 18.00 (ti 19.4.)
Samppanjapruuvi	to 19.5. klo 18.00 (to 5.5.)
Kesäajan viinit	to 9.6. klo 18.00 (ke 25.5.)

OULU <i>Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14</i>	
Etelä-Afrikan viinit	to 7.4. klo 18.00 (to 24.3.)
Saksan ja Itävallan viinit	ti 17.5. klo 18.00 (to 5.5.)
Kesäajan viinit	ke 8.6. klo 18.00 (ke 25.5.)

ROVANIEMI <i>Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs</i>	
Etelä-Afrikan viinit	ke 27.4. klo 18.00 (ti 12.4.)
Kesäajan viinit	to 9.6. klo 18.00 (ke 25.5.)

SEINÄJOKI <i>Itämaentalo, Itämaentie 3</i>	
Saksan ja Itävallan viinit	to 7.4. klo 18.00 (to 24.3.)
Samppanjapruuvi	to 19.5. klo 18.00 (to 5.5.)
Kesäajan viinit	to 9.6. klo 18.00 (ke 25.5.)

TAMPERE <i>Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs</i>	
Saksan ja Itävallan viinit	ti 3.5. klo 18.00 (ti 19.4.)
Kesäajan viinit	ti 31.5. klo 18.00 (to 19.5.)

TURKU <i>Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A</i>	
Etelä-Afrikan viinit	ti 5.4. klo 18.00 (to 24.3.)
Saksan ja Itävallan viinit	ke 27.4. klo 18.00 (ti 12.4.)
Kesäajan viinit	to 19.5. klo 18.00 (to 5.5.)
	to 9.6. klo 18.00 (ke 25.5.)

VAASA <i>Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs</i>	
Saksan ja Itävallan viinit	to 14.4. klo 18.00 (to 31.3.)
Samppanjapruuvi	to 28.4. klo 18.00 (ti 12.4.)
Kesäajan viinit	to 26.5. klo 18.00 (to 12.5.)

ILMOITTAUTUMINEN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keskiviikosta 9.2.2011 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 16.2.2011. Ilmoittautumispuhelinnumero on **020 711 5500 (ark. 9–16)**.

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

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

HINNAT JA LASKUTUS

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

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

LIITY ETIKETTIKLUBIIN

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

Etikettiklubin jäsenenä saat

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

Vuosijäsenyys maksaa vain 19 €, ja liittyminen käy kätevästi

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



*Ruoka, juoma, välineet,
keittiöt, matkailu, ravintolat,
ihmiset, ilmiöt. Kaikki.*



GLORIAN *ruoka&viini*

TUTUSTU! Klikkaa osoitteeseen www.glorianruokajaviini.fi/tilaa

 SanomaMagazines
FINLAND