



Etiketti

Alkon asiakaslehti 2 / 2011

Luksustuotteesta ruokaviiniksi

Samppanja haluaa olla
enemmän kuin aperitiivi

Kesäisten juhlien pienet palat

Tyyliniekka valitsee
noutopöydän juomaksi
kuohuvaa

Vehnäolut ja pils
ovat lämpimän
vuodenajan
raikkaat oluet

Mineraalinen
chablis rakastaa
mereneläviä

**Alkon
laboratorio
täytti
70 vuotta**





Alennusta jopa
500,-
kodinkonepaketista
ostaessasi keittiön*
28.4.-24.5.2011



IKEA-tavarataloissa on nyt suositut Keittiöviikot

IKEA FAKTUM -keittiö on kaunis, kestävä ja käytännöllinen. Se kestää kovempaakin kokkausta arjessa ja juhlassa – takuulla ainakin 25 vuotta. Ja 45 mallista on mistä valita! Tutustu helppokäyttöiseen keittiösuunnitteluohjelmaamme netissä ja aloita vaikka heti. Mutta ei IKEA-keittiötä toki tarvitse tehdä kokonaan itse.



Keittiö kovempaankin kokkaukseen.

FAKTUM/ÄDEL-keittiö

2595,-

Mitä kuuluu hintaan? Kalusteet, joissa FAKTUM-rungot ja ÄDEL-ovet, hana, työtaso ja tiskiallas. Kodinkoneet, valaisimet ja vetimet myydään erikseen.

– tule ja toteuta unelmakeittiösi saman tien!

Autamme suunnittelussa, ja meiltä voit tilata myös mittaus-, kotiinkuljetus-, kasaus- ja asennuspalvelun. Tule kertomaan keittiöunelmistasi, tehdään niistä nyt yhdessä totta. Saat unelmakeittiösi vaikka heti mukaan. Katso kampanjatarjoukset* osoitteesta **IKEA.fi/keittiö**

Tavaratalot Espoossa, Raisiossa, Tampereella ja Vantaalla.





Poks!

Olemme saaneet Etiketistä paljon hyvää palautetta. Pääosin lehteen ollaan kovin tyytyväisiä eikä asioita sikäli olisi kiirettä korjata tai muuttaa. Aika kuitenkin kuluu ja ikä jättää jälkensä meihin kaikkiin, joten aika ajoin on hyvä vähän raikastautua. Me teimme sen nyt. Kädessäsi oleva Etiketin numero näyttää varmasti aika erilaiselta kuin edelliset. Aiheisältö on kuitenkin tuttua Etikettiä. Toivottavasti pidät näkemästäsi ja nautit lukemastasi. Kannen kuva olkoon lähtölaukaus niin uudistuneelle lehdelle kuin alkavalle kevään ja kesän juhla-kaudellekin.

VAIKKA KUOHUVIINIPULLON iloiseen poksahdukseen liitetään juhlatunnelman avaus, vannovat viini- ja tyylietietoiset kuitenkin hienostuneemman avaustavan nimeen: korkki vain vienosti sihahtaa auki. Tyylikkyys on tässä kohtaa myös turvallisuutta. Kuohuviinipullojen kanssa sattuu vuosittain valitettavasti lukuisia onnettomuuksia, joista useimmat varomattoman käsittelyn lopputuloksena. Kuohuviinipullon avaaminen on juhlan emännälle tai isännälle kuitenkin helppoa ja turvallista, kun kuohuviinit on viilennetty hyvin, liikuteltu varoen ja avataan oikein.

KUOHUVIINIPULLON TURVALLISESSA käsittelyssä opastavat niin Alkon ystävälliset myyjät kuin Alkon verkkosivuilla osoitteessa www.alko.fi oleva havainnollinen kuvasarja. Se löytyy Tuotteet-ylävalikon alta löytyvästä Pienestä juomaoppaasta. Oikeat otteet kannattaa kerrata vielä ennen kevään ja kesän tärkeitä hetkiä.

Iloista juhla-kautta ja aurinkoista kesää!

Sari Karjalainen

46.
VUOSIKERTA

JULKAISIJA
Alko Oy
Salmisaarenaukio 1
00180 Helsinki
Postiosoite:
PL 33, 00181 Helsinki

Päätoimittaja
Sari Karjalainen
puh. 020 711 5456
sari.karjalainen@alko.fi

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

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

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

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

Art Director
Tomi Metsä-Heikkilä
puh. (09) 120 5828
tomi.metsa-heikkila@sanomamagazines.fi

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

PAINOPAIKKA
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 22.9.2011.

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 ympäristöystävälliselle paperille (UPM) on myönnetty EU-kukka-logo. Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää ympäristöystävällisyys ehdot. ISSN 0780-508X

Etiketti.fi

Etiketti-lehti on nyt myös internetissä. Esimerkiksi tutun Loppusoinnun löydät osoitteesta etiketti.fi.





28



16

40



25



8

4..... **Pääkirjoitus**

6..... **Otetaan vastuu**

Kanadassa tutkittiin alkoholin vähittäismyyntin vapauttamisen seurauksia.

8..... **Kuplien kuningattaret**

Ihailtu ja arvostettu samppanja etsii uusia tuulia.

16..... **Geometrisesti kesään**

Noutopöytä voi piristää muotoleikillä.

22..... **Tutkitusti turvallisia tuotteita**

Alkon laboratorio on tehnyt alkoholitutkimuksia jo 70 vuoden ajan.

25..... **Kysyttyä**

Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.

26..... **Löytöretkelle kesään**

Uusi keskiaukeaman kalenteri kertoo kauden kohokohdat.

28..... **On kesäoluiden aika**

Alkon oluttyypeistä esitellään tällä kertaa kesään sopivat vehnäolut ja pils.

32..... **Läpi harmaan kiven**

Chardonnay kasvaa mineraalisessa maaperässä ainutlaatuisiksi chablis-viiniksi.

35..... **Alko palvelee**

Alko on myös mobiili ja sosiaalinen.

37..... **Kolumni**

Jaakko Selin grillaa maailmalla ja kallioluodolla.

38..... **Nyt nappaa!**

Järvissämme ui todellisia gourmet-herkkuja.

40..... **Viinien ostajat seulovat parhaat esille**

Alkon viinit valitsee viiden hengen tiimi, jonka työ on yhdistelmä trendejä ja tavallista arkea.

43..... **Makumuisto**

Eicca Toppinen kaipaa kiertueillakin kunnan kotiruokaa.

44..... **Sameaa ja kirkasta, kuplivaa ja kuplatonta**

Hyvä siideri maistuu myös ruoan kumppanina.

46..... **Pieni mutta monipuolinen**

Alkon myymälöistä vierailaan tällä kertaa Järvi-Suomessa Sulkavalla.



Myynnin yksityistäminen lisää kulutusta

Kanadassa tehty tutkimus kertoo, että yksityistetyt alkoholimyymälät myyvät enemmän ja että alkoholin saannin helpottuminen lisää alkoholikuolemia.

Alkoholin vähittäismyynti vapautettiin Brittiläisessä Kolumbiassa Kanadassa osin yksityisille markkinoille vuonna 2003. Tammikuussa valmistuneessa Victorian yliopiston tutkimuksessa selvitettiin alkoholin vähittäismyynnin vapautumisen vaikutuksia.

Tutkimuksessa arvioitiin muun muassa, millaisia vaikutuksia alkoholin vähittäismyynnin vapauttamisella oli yhteiskunnalle terveydenhuollon, lain täytäntöönpanon ja epäsuorien kustannusten osalta.

Tutkimuksen mukaan useammat alkoholinmyyntipisteet sekä niiden pitkät aukioloajat ovat nostaneet alkoholin aiheuttamia kustannuksia. Johtopäätöksenä todettiin, että jos alkoholinmyynti vapautettaisiin kaikissa Kanadan provinseissa ja territorioissa, alkoholinkulutuksen arvioitaisiin nousevan 10–20 prosenttia. Kustannukset yhteiskunnalle lisääntyisivät arvioiden mukaan 6–12 prosenttia.

Englanninkieliseen tutkimukseen voi tutustua osoitteessa <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1360-0443.2010.03331.x/abstract>.



ALKON VUOSIKERTOMUS ILMESTYI

Yhdistetty vuosikertomus ja yhteiskuntavastuuraportti 2010 kertoo laajasti Alkon vastuullisuudesta. Lue vuosikertomus osoitteesta www.alko.fi/vuosikertomukset.

HANAPAKKAUSTEN PUSSIT KIERTOON

Kesä on hanapakkausten suurinta sesonkia. Alko aloittaa yhteistyössä Lassila & Tikanojan kanssa uuden kierrätyskokeilun.

Lähes 40:n Turun ja lähiseudun Alkon yhteydessä on kesäkuukaudet uusi kierrätyslaatikko, johon voi palauttaa hanapakkausten alumiiniset sisäpussit sekä muoviset viinipussit.

Hanoja ei tarvitse irrottaa, vaan pussit voi palauttaa hanoineen. Kierrätyslaatikko on pullonpalautuksen yhteydessä. Lassila & Tikanoja kerää pussit ja toimittaa ne alumiiniin ja muovin uusiokäyttöön.



Kesän jälkeen kokeilun onnistuminen arvioidaan, ja sen jatkosta tai mahdollisesta laajentamisesta päätetään. Kokeilumyymälälistalla on osoitteessa www.alko.fi/myymalat. Jos asut tai liikut kesällä Turun seudulla, osallistu uuteen kierrätyskokeiluun!



Opas perhekahviloiden ohjaajille

Perhekahvilat ovat avoimia kokoontumispaikkoja, jossa monenlaiset perheet kohtaavat toisensa ja jakavat kokemuksia. Ne ovat myös luontevia paikkoja keskustella alkoholista.

Mannerheimin Lastensuojeluliitto on julkaissut perhekahviloiden ohjaajien tueksi oppaan, jonka tarkoituksena on antaa vinkkejä kahviloissa käytäviin keskusteluihin.

Opas on osa Lasten seurassa -ohjelmaa, jossa myös Alko on mukana. Ohjelmalla on omat verkkosivut, joilta oppaan voi ladata itselleen. Opas löytyy osoitteesta www.lastenseurassa.fi/v2_materiaalia.php.

LASTENSEURASSA.FI-SIVUT UUDISTUIVAT

Lastenseurassa-internetsivujen ulkonäkö uusittiin vastikään, ja myös sisältöä on uusittu. Nyt kommentointi ja keskusteluun osallistuminen on entistä helpompaa. Miten sinä suhtaudut alkoholin käyttöön lasten seurassa? Käy kertomassa oma mielipiteesi osoitteessa www.lastenseurassa.fi.

VIDEOKAMPANJALLE KUNNIAMAININTA

A-klinikkasäätiön Lapsen ääni -videokampanja on saanut kunniamaininnan Vuoden 2010 yhteiskuntaviestintäteko -kilpailussa.

"Ääni lapselle" -video esitettiin ensimmäisen kerran joulukuussa 2010, ja sitä levitettiin sosiaalisessa mediassa ja nettifoorumeilla. Videossa esitettiin yhden pariskunnan kostea illanvietto. Pariskuntaa näyttelevät pieni tyttö ja poika, ja heidän kotinaan on hiekkalaatikko.

Tänä vuonna kampanjaan yhdistettiin kirjoituskampanja, jossa kerättiin nuorten kokemuksia vanhempien alkoholinkäytöstä. Ne julkaistiin alkuvuodesta Alkon Lasten seurassa -sivustolla.

Kampanja on osa A-klinikkasäätiön Lasinen lapsuus -hanketta, jota Alko tukee Lasten seurassa -ohjelman kautta.

A-klinikkasäätiön vuonna 2009 teettämän gallupselvityksen mukaan 23 prosenttia suomalaisista on kokenut vanhempiensa käyttäneen liikaa päihteitä. Yhteiskuntaviestintätekopalkinnon jakaa Yhteiskuntavastuuviestinnän yhdistys. Lisätietoja: www.lasinenlapsuus.fi/ sekä www.lastenseurassa.fi.



Alkon uusien

tv-mainosten tarkoituksena on herättää keskustelua tärkeästä asiasta.

KIITOS, KUN ET VÄLITÄ

Toukokuussa televisiossa pyörii Alkon tv-mainosten sarja, jossa herätetään keskustelua niin nuorten vanhemmissa kuin kaveriporukassakin alkoholijuomien välittämisestä alle 18-vuotiaille.

Mainokset kertovat siitä, kuinka vaikeita nämä tilanteet voivat olla ja kuinka moninaisia perusteluja niissä joutuu kohtaamaan. Sarjan tarkoitus on herättää keskustelua ja antaa tukea päätökseen olla välittämättä alkoholia alaikäiselle.

Filmit voi katsoa myös osoitteessa www.lastenseurassa.fi.



Ovatko lapset mukana kun juhlit?

Lassi: Perheemme

suurimpia juhlia ovat lasten syntymäpäivät, joita vietetään kakun, pullan ja limsan voimalla. Virallisina juhlapäivinä, kuten jouluna, vappuna ja juhannuksena, kokoonnumme myös sukulaisten ja ystävien kanssa nauttimaan yhdessä hyvästä ruoasta ja juomasta. Lisäksi istumme ystävien kanssa iltaa säännöllisin väliajoin toistemme kotona.



Lassi Larjo,
37, lehtori

Lapset ovat lähes aina mukana juhlissa. Kun he ovat paikalla, aikuisten juomaksi riittää lasillinen viiniä ruoan kanssa tai saunoluit. Hauskuus tulee yhdessä olemisesta ja tekemisestä.

Joskus on toki mukava viettää iltaa aikuisporukassa pidemmän kaavan mukaan. Tällöin isovanhemmat hakevat lapset yökylään mummolaan.



Taina Pennanen,
43, erikoistutkija

Taina: Lapset ovat usein mukana, kun juhlimme. Silloin varmistamme etukäteen, että muutkin ovat liikkeellä lastensa kanssa. Näin lasten aika kuluu hyvin leikkiessä. Juhlita vietetään yleensä omassa kodissa tai ystävien luona, ja niiden koko voi vaihdella parin perheen yhteisistä illanistujaisista esimerkiksi vapun tai uudenvuoden viettoon.

Juhlissa syödään ja seurustellaan, ja lapset saavat kenties valvoa tunnin tai pari arki-iltoja myöhempään. Oleellista on, että lasten ei tarvitse juhlajuomista huolimatta ihmetellä aikuisten kummallista käytöstä. Iloista puhetta tosin riittää niin aikuisilla kuin lapsilla, mutta se kuuluu asiaan juhlissa ja muutoinkin.

Reimsin kaupunkia
ei suotta kutsuta
samppanjan
pääkaupungiksi.
Tämä samppanja-
kuohua muistuttava
suihkulähde löytyy
kaupungin sydäimestä
Place Drouet d'Erlon
-kävelykadulta.

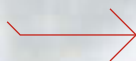




Kuplien kuningattaret

*Champagnen suurimmat
nimet ovat luoneet juomalle korkean perustason,
josta pienet tuottajat nyt yrittävät erottautua.*

TEKSTI MARKO PASANEN KUVAT RIITTA SOURANDER





Natalie Dufour muistuttaa, ettei samppanjaa kannata nauttia ruoan kanssa liian kylmänä vaan mielusti juuri alle 10-asteisena.

Kivi kertoo,
kenen palstasta on
kysymys.



Monet keskikokoiset
samppanjatuottajat
ovat keskittyneet
tekemään hyvää
ruokaviiniä.

hampagnen maakunta on kuin pieni ja pip-
purinen gallialaiskylä, jossa kaikki yksis-
sä tuumin puolustavat arvokasta tuotet-
taan ulkopuolisia vastaan. Sen nousu alkoi
1800-luvun alussa, jolloin erityisesti legen-
daarisen Veuve Clicquot'n tuottaja onnistui
kehittämään samppanjan mutkikkaan val-
mistusmenetelmän suunnilleen nykyiselle
tasolle. Sen jälkeen tekniset ja taloudel-
liset edistysaskeleet seurasivat toisiaan niin
tiheästi, että 1900-luvun alkuun mennessä kupliva juh-
lajuomaa tuotettiin jo 30 miljoonaa pulloa vuodessa.

Kun alue oli vielä selviytynyt viinikirvan ja kahden
maailmansodan aiheuttamista tuhoista, se oli valmis
ottamaan seuraavan askeleen. 1900-luvun jälkipuolis-
kolla isoimmat talot olivat kasvaneet niin suuriksi, että
alkuperäisten omistajaperheiden omat varat eivät enää
riittäneet kasvun rahoittamiseen. Omistusrakenteiden
uusjaon tuloksena esimerkiksi Moët & Chandonista on
paisunut jättiläinen, joka kuuluu LVMH-ylellisyystava-
raimperiin. Moët omistaa tätä nykyä myös Veuve
Clicquot'n ja Pommeryn ja tuottaa yksinään yhtä pal-
jon viiniä kuin koko alue yhteensä sata vuotta sitten.

Trendinä gastronomisuus

Muutaman kivenheiton päässä Épernayn kaupungista
ja samppanjatalojen edustuskonttoreista loputtomia
viinitarhoja pyyhkii lempeä aamusumun jäänne.

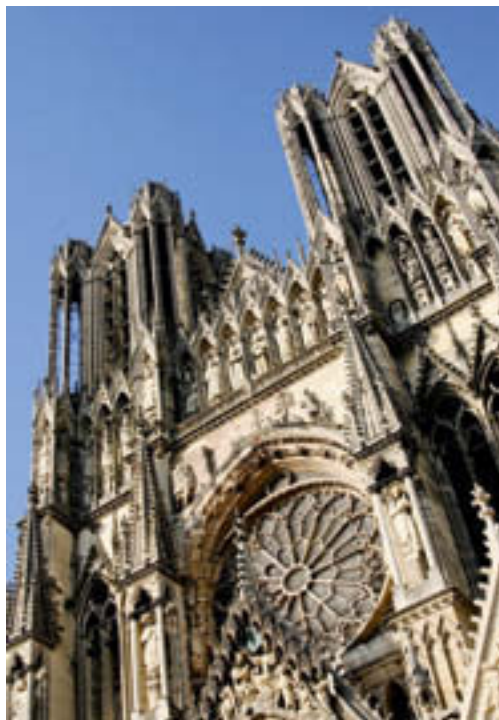
"Sumu tietää kaunista ilmaa", Veuve Henriot-samp-
panjatalon aluemyyntipäällikkö **Antoine Huray** sanoo
puoliksi itsekseen.

Leskirouva Henriot'n nimeä kantavan samppanja-
talon palstat ovat kolmen tärkeimmän kasvialueen,
Montagne de Reimsin, Vallée de la Marnen ja Côte des
Blancs'n risteyskohdassa. Täältä käsin yhtiö on pysy-
tellyt rahoitusjättien ulottumattomissa.

"Taloudellinen riippumattomuus antaa meille mah-
dollisuuden tuoda samppanjan markkinoille sitten,
kun se on todella valmis juotavaksi", Huray sanoo myö-
hemmin, kun istumme alueen isoimman kaupungin,
porvarillisen vauraan Reimsin keskustassa.



Testaamme
samppanjan viinillisyyttä
kaatamalla juoman
ennen nauttimista
karahviin.



Antoine Huray ja
Béatrice Brossier
Veuve Henriot'ltä
maistavat
samppanjaa.



Katedraalistaan tunnettu Reims,
Champagnen suurin kaupunki,
pursuaa vaurautta.

Hurayn valitseman ravintolan nimi on 'miljonääri', ja hänen tarkoituksenaan on esitellä samppanjaa ruokajuomana. Merenelävistä kootun aterian läpi tarjotaan talon *blanc de blancs*'ia eli yksinomaan chardonnaysta valmistettua samppanjaa, ja kirpeän tarkka-arominen juoma kantaa roolinsa vaivattomasti.

Vaikka merenelävät, hummeri tai kylmäsavulohi ovat samppanjan luontevimpia kumppaneita, se on hyvää seuraa myös linnulle ja vaikkapa brie- tai comté-juustolle.

Valkoviinilaseista tarjottuna mineraalinen ja hienokuplainen blanc de blancs -laatusamppanja ei juuri eroa ruokajuomana esimerkiksi tasokkaasta chablis'sta, mutta suutuntuma on parhaimmillaan eteerisen kevyt. Testaamme samppanjan viinillisyyttä myös kaatamalla juoman karahviin ennen nauttimista. Toimenpiteen vaikutus on yllättävän miellyttävä. Kuplat eivät häviä mutta pehmenevät, ja niiden suuta turruttava vaikutus vaimenee.

Vieläkin pidempi perspektiivi alueen kehitykseen on 1500-luvun lopulla perustetulla Gosset'illa. Talo tuottaa samppanjaa vain miljoona pulloa vuodessa ja markkinoi sekin tuotteitaan nimenomaan ruokajuomana.

"Olemme pitkään tehneet yhteistyötä Ranskan johtavien keittiömestarien kanssa", Gosset'n edustaja **Natalie Dufour** vahvistaa.

Lukuisia samppanja-aiheisia keittokirjoja julkaisseen yhtiön tavaramerkkinä onkin kuiva, hapokas ja hedelmäinen samppanja. Sen tunnusomaiset aromit saavute-

Ryysyistä rikkauksiin

Keskiajalla samppanjan alueella tuotettiin tavallista punaviiniä. Käytännössä viini oli tavallista huonompaa, sillä alueen kylmän talven vuoksi viinin luonnollinen käyminen jäi usein kesken ja jatkui keväällä, kun viini oli jo pullotettu. Pullokäymisen seurauksena viiniin syntyi harmillisia kuplia.

Ennen kuin kuplista onnistuttiin pääsemään täysin eroon, ne ehtivät kerätä joukon arvovaltaisia ystäviä, ja alueen tuotekehitys sai uuden suunnan. Yleensä nykysamppanjan isäksi mainitaankin Dom Pérignon -niminen benediktiiniläismunkki, joka 1600-1700-lukujen vaihteessa onnistui saamaan oikukkaan pullokäymisen salat pitkälti haltuunsa.

Todellisen edistysaskeleen samppanjan tuotanto otti vasta, kun pullotetun viinin sokerimäärä opittiin mittaamaan tarkoin. Sitä ennen liiaksi käyneet pullot räjähtelivät oikukkaasti itsestään. Kellarityöntekijöillä olikin kasvoillaan vanhaa miekkailusilmikkoa muistuttavat suojat.



Reimsin ja Épernayn alla risteilevissä kellari-verkostoissa on tälläkin hetkellä säilössä yli miljardi pulloa samppanjaa.



Markkinavoimat ovat muokanneet Champagnea viime vuosikymmeninä enemmän kuin mikään muu voima. Kuvassa Gosset'n päämaja, jonka aiemmin omisti Laurent-Perrier.

taan muun muassa jättämällä pois yleisesti käytetty malolaktinen käymisvaihe, jossa kirpeimmät hedelmähapot pyöristyvät pehmeämmiksi maitohapoiksi.

Viinillisyyden siunaus

Samppanjatalo Jacquessonin toinen omistaja **Jean-Hervé Chiquet** harppoo reippain askelin köynnösten ja niiden lomassa ahertavien sadonkorjaajien keskellä ja poimii näiden kantamista laatikoista välillä rypäleitä tai tertun tarkkaan tutkailuun. Hän ajattelee, puhuu ja toimii kuin pienviljelijä.

”Viimeisen neljänkymmenen vuoden aikana olemme muuttaneet tuotantotapamme täysin. Viljelemme nykyisin samppanjaa täsmälleen samalla tavalla kuin huippuviiniä”, hän sanoo.

Jacquesson pyrkii viljelyssään täydelliseen hedelmään. Palstoilta karsitaan kaikki paitsi parhaat köynnökset ja käytetään ainoastaan sadon parhaat rypäleet, ja niistäkin vain paras mehu. Muu menee kaupaksi toisille tuottajille.

”Tärkeysjärjestys on: *terroir*, viljely, viljely, viljely, viinivalmistus.”

Jacquesson tuottaa samppanjaa 300 000 pulloa vuodessa. Jean-Hervé Chiquet suhtautuu kuitenkin suurempiin kilpailijoihinsa arvostavasti.

”Isoimmat merkit voittavat harvoin sokkotestejä mutta toisaalta ne myös harvoin häviävät niitä. Se on

KAKSI NIMEÄ, YKSI MENETELMÄ

Nimitystä Champagne tai samppanjamenetelmä, *méthode champenoise*, saavat käyttää vain Champagnen alueen alkuperäsuojatut kuohuviinit.

Monet muutkin kuohuviinit, cavat ja crémantit valmistetaan kuitenkin aivan samalla tavoin. Silloin yleensä mainitaan, että juoma on valmistettu perinteisin menetelmin eli pullossa on maininta *méthode traditionnelle*.

hieno suoritus, jos tuottaa 30 miljoonaa pulloa samppanjaa vuodessa.”

Hänen mukaansa sekä suuret että pienet voivat voittaa.

”Pienet tarvitsevat isojen vetoapua, suuret pienten tuomaa uskottavuutta.”

Ja jos uskottavuutta voisi pullottaa, täältä se löytyisi.

”Onnistuimme tuottamaan alueemme parhaalla kasvupaikalla niin korkealuokkaista raaka-ainetta, että päätimme unohtaa vuosikertasamppanjat ja tehdä yksinkertaisesti parasta.”

Jacquessonin tinkimättömän *terroir*-ajattelun ja mutkia oikaisemattoman valmistusprosessin lippulainatuote on nimeltään viileästi ’734’.



PUNAISTA MAKUHARMONIAA

6 hengelle pienenä alkupalana

Pihvikarjan sisäfileestä valmistettu carpaccio leikataan hyvin ohuiksi viipaleiksi. Pinjansiemenet, rucola ja laadukas öljy viimeistelevät makunautinnon. Carpaccion yllättävä juomapari on samppanja.

- n. 300 g (pihvikarjan) sisäfileetä palana
- sormisuolaa, mustapippuria myllystä

Päälle:

- ½ tl sormisuolaa
- ½ tl mustapippuria myllystä
- 2 rkl hyvää oliivi- tai saksan-pähkinäöljyä
- 4 rkl paahdettuja pinjansiemeniä
- n. 1 dl parmesaania lastuina
- n. 4 dl villirucolaa

1. Puhdista filee mahdollisista kalvoista. Hiero lihan pintaan suolaa ja pippuria. Nosta liha pakastimeen noin kolmeksi tunniksi, niin sitä on helpompi leikata.
2. Leikkaa kohmeisesta lihasta ohuenohuita viipaleita. Voit halutessasi asetella viipaleet kahden leivinpaperin väliin ja nostaa ne takaisin pakastimeen.
3. Ota viipaleet huoneenlämpöön noin 15 minuuttia ennen tarjoilua. Levitä ne lautasille.
4. Ripottele päälle suolaa ja mustapippuria. Pirskottele pinnalle öljyä ja pinjansiemeniä. Viimeistele parmesaanilla ja rucolalla.

Siementen paahtaminen:

Mittaa siemenet kuivalle, kuumalle paistinpannulle. Paista sekoitellen, kunnes siemenet saavat väriä. Siemenet palavat helposti. Voit halutessasi korvata pinjansiemenet auringonkukan-siemenillä tai vaikkapa saksan- tai pistaasipähkinöillä.

Vinkki

Carpaccion makuun sopivat täydellisesti myös sienet. Paista esikäsiteltyjä korvasieniä voissa pannulla, kunnes ne lämpenevät. Mausta halutessasi suolalla ja pippurilla.

Juomasuositus:

Carpacciolle kannattaa valita hedelmäinen ja paahtoleipämäinen vakiosamppanja (non vintage). Toinen, väriä myöten yhteen-sopiva valinta on roseesamppanja.



Pienet tarvitsevat
isojen vetoapua, suuret
pienien tuomaa
uskottavuutta.

Jean-Hervé Chiquet

Toimintatavan muutos uudisti muitakin toimintoja kuin viininkasvatusta ja -valmistusta.

”Markkina reagoi hyvin”, Chiquet virnistää, ”menetimme 95 prosenttia asiakkaistamme.”

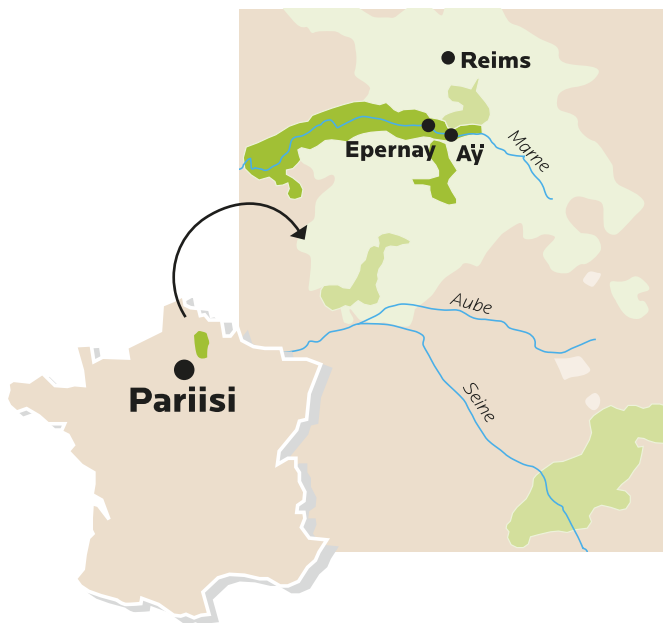
Uusi ajattelutapa on sittemmin löytänyt uusia ystäviä eikä omistaja katso tulevaisuuteen erityisen huolestunein silmin.

”Teemme viiniä yhtiön kahdelle parhaalle asiakkaalle”, hän tiivistää, ”veljelleni ja minulle.”

Asiantuntijan lausunto

Epäilijät ovat ihmetelleet, ovatko viinillisuus ja gastronomisuus vain uusia temppuja saman vanhan juoman mekin lisäämiseksi. Tätä vaikeaa kysymystä voi pohdita muistellen Bollingerin samppanjatalon lesken Elisabeth 'Lily' Bollingerin kuuluisaa ohjetta:

”Juon samppanjaa vain kun olen onnellinen tai surullinen. Joskus juon kun olen yksin. Jos minulla on seura, se kuuluu tietysti asiaan. Siemailen sitä huvikseni kun ei ole nälkä ja juon kun on. Muutoin en koske samppanjaan – paitsi jos on jano.”^E



KOLME RYPÄLETTÄ

Samppanjaa valmistetaan kahdesta tummasta rypäleestä eli Pinot Noirista ja Pinot Meunieristä sekä yhdestä valkoisesta rypäleestä eli Chardonnaysta. Useimmissa samppanjoissa on mukana kaikkia kolmea.

Yksinomaan Chardonnaysta valmistettua samppanjaa kutsutaan nimellä blanc de blancs, 'valkoista valkoisista', ja vastaavasti kokonaan ilman chardonnayta valmistettua samppanjaa nimellä blanc de noirs, 'valkoista mustista'.

Karkeasti ottaen Pinot Noir antaa samppanjalle selkärangan, Pinot Meunier hedelmän ja Chardonnay eleganssin.



Jacquessonin rypäleprässi on peräisin viime vuosisadan alusta, mutta se on saanut avukseen modernin tietokoneohjauksen.





JUHLIEN KOVINTA GOURMETTIA.

Aidosta taikinajuuresta ja 100 % täysjyväviljasta leivottu runsaskuituinen Oululainen Jälkiuuninappi on suomalaista herkuttelua kovimmillaan. Valitse todellinen makuelämys, joka sopii arkeen, juhlaan, piknikille, välipalaksi ja naposteluun.



Rehelliä suomalaista leipää.

www.fazer.fi



Pienet vuohenjuustopallot ovat pullollaan hyvää makua. Pintaa kuorruttavat kesäiset yrtit ja sisältä löytyy pähkinäinen sydän. Mikä parasta, pallot valmistuvat helposti ja nopeasti.

Geometrisesti kesään



Ranskalainen
piiras, quiche,
saa hyvän aro-
min nokkosesta.
Sen voi halutes-
saan korvata
pinaatilla.

*Tutut herkut saavat uuden ulottuvuuden,
kun ne tarjoillaan palloina, kolmioina, neliöinä ja
suorakaiteen muotoisina.*

TEKSTI SANNA KEKÄLÄINEN KUVAT LAURA RIIHELÄ



YRTTI- VUOHENJUUSTOPALLOT

(kuva sivulla 16)
n. 20 palloa

- 1 pötkö (450 g) vuohenjuustoa, esim. Chèvre Soignon
- 1-3 rkl kermaa tai oliiviöljyä
- n. 20 pientä macadamia-pähkinää
- n. 3 dl tuoreita yrttejä, esim. ruohosipulia, lehtipersiljää ja timjamia

1. Murustele vuohenjuusto kulhoon tai tehosekoittimeen. Lisää joukkoon noin ruokalusikallinen kermaa tai öljyä. Aja tasaiseksi tahnaksi sauva- tai tehosekoittimella. Lisää tarvittaessa nestettä siten, että massa on tasaista ja siitä on helppo tehdä palloja.
2. Pyörittele massa palloiksi. Paina jokaisen pallon sisään paahdettu macadamia-pähkinä ja ummista pallot.
3. Hienonna yrtit ja laita ne lautaselle. Kierrittele vuohenjuustopallerot yrttisilpussa.
4. Säilytä pallot viileässä. Ota ne huoneenlämpöön noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.
5. Tarjoile pallot esimerkiksi paahdetun maalaisleivän kanssa.

Pähkinöiden paahttaminen:

Paahda pähkinöitä kuivalla, kuumalla paistinpannalla muutama minuutti, kunnes ne saavat hieman väriä. Anna jäähtyä. Macadamia-pähkinä on vaalea, ulkoisesti hieman hasselpähkinää muistuttava kaunotar. Sen maku on aromaattinen ja hieman voimainen.

Juomasuositus:

Yrtti-vuohenjuustopallojen kanssa varma valinta on Loiren laakson tai vaihtoehtoisesti uuden maailman sauvignon blanc.

NOKKOSQUICHE

(kuva sivulla 17)
n. 10 palaa

Pohja:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl suolaa
- 150 g kylmää voita kuutioina
- 2 rkl jääkylmää vettä
- n. 4 dl kuivattuja herneitä (tai purkillinen keittiötarvikeliikeistä saatavia keraamisia herneitä)

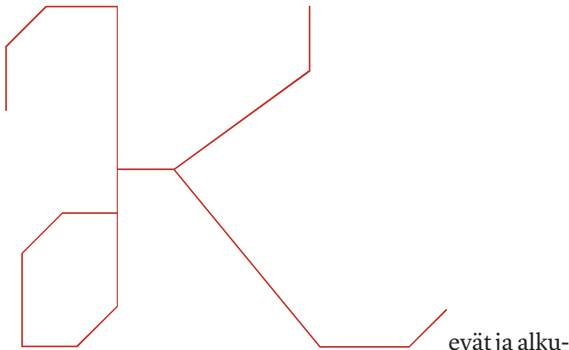
Täyte:

- n. 2 l (n. 200 g) nokkosta tai pinaattia
- 3 munaa
- 2 dl kuohu- tai ruokakermaa
- ½ dl (täys)maitoa
- suolaa, vastarouhittua valkopippuria
- 3 dl voimakkaanmakuista juustoraastetta, esim. gruyèreä
- n. 3 rkl paahdettuja auringonkukan- tai pinjansiemeniä

1. Tee pohja. Mittaa jauhot kulhoon. Lisää pieneksi kuutioitu voi ja suola. Vatkaa sähkövatkaimen taikinakoukuilla murumaiseksi seokseksi. Lisää vesi ja sekoita hyvin. Muotoile taikinasta pallo, peitä kelmulla ja nosta viileään noin puoleksi tunniksi.
2. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Kauli taikina irtopohjaisen vuoan (halkaisija noin 24 cm) pohjalle ja reunoille. Nosta päälle pala leivinpaperia ja herneet. Herneet estävät piirakan reunoja valahtamasta. Esipaista pohjaa uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.
3. Tee täyte. Huuhtelee nokkoset tai pinaatti ja keitä niitä muutama minuutti suolalla maustetussa vedessä kattilassa. Kaada vesi pois ja puristele nokkoset huolellisesti kuivaksi. Hienonna.
4. Vatkaa munien rakenne rikki. Sekoita joukkoon kermaa, maitoa, mausteet ja juustoraaste.
5. Poista vuoasta leivinpaperi herneineen. Levitä esipaistetuille pohjalle nokkoset ja kaada päälle muna-kermaseos.
6. Jatka paistamista noin 30 minuuttia tai kunnes piirakka saa kauniin värin ja on hyytynyt.
7. Leikkaa jäähtynyt piiras kolmioiksi tai neliöiksi. Ripottele pinnalle paahdettuja siemeniä.

Juomasuositus:

Nokkosquichelle sopii viiniksi esimerkiksi itävaltalainen grüner veltliner tai alsacelainen pinot gris. Oluista voi valita vaalean lagerin tai hedelmäisen alen.



evät ja alkukesä ovat juhlien aikaa. Mieti tarjoilut etukäteen ja tee ruoat hyvissä ajoin etukäteen valmiiksi helpottaaksesi tarjoilua. Noutopöytä on kätevä ratkaisu silloin, kun vieraita on paljon tai kun ruokailijat saapuvat eri aikoihin.

Noutopöytä on tarjoilutapana ikivanha. Venäjällä yläluokan tapana oli jo 1700-luvulla tarjoilla miehille kylmiä pikkupaloja erillisestä alkupalapöydästä. Ruotsin maaseudulla puolestaan oli tapana, että jokainen talous toi juhliin mukanaan syötävää. Näin pöydästä ja tarjoiluista tuli monipuolinen.

Vuosien myötä tarjoilutapa jalostui hienostuneempaan suuntaan. *Smörgåsbord* eli voileipäpöytä oli etenkin matkustajalaivojen ravintoloissa suosittu tarjoilutapa. Tarjottavana oli kaloja, etenkin silliä ja silakkaa, sekä pikkulämpimiä, kuten lihapullia.

Voileipäpöydän suosio vahvistui 1950- ja 1960-luvuilla. Elintason nousun myötä matkailu lisääntyi. Noutopöytä edusti yltäkylläisyyttä – se sisälsi eksoottisia raaka-aineita, esimerkiksi katkarapuja, joita kotona sai vain harvoin.

Nykyisin noutopöytä voi sisältää melkein mitä vain. Trendikäs kotikokki laittaa pikkupalat ison vadin sijaan henkilökohtaisiin annoskuiloihin, kuten kahvikuppiin, pikkulasiin tai minikokoiselle lautaselle.

Noutopöydän juomat

Perinteisen suomalaisen noutopöydän ruokajuomia ovat olleet olut, vesi ja kotikalja. Viime vuosikymmeninä viinit ovat kasvattaneet suosiotaan myös noutopöydässä.

Useista ruokalajeista notkuvan pitopöydän viinivalinnassa kannattaa suosia moniulotteisia viinejä. Valkoviinien moniottelijoita ovat muun muassa mustaherukkailet sauvignon blancit, raikkaan hapokkaat





Kevennetyt Club Sandwich -leivät on koottu ilmakeivästä kinkusta, maukkaasta juustosta ja broilerin rintafileestä. Leivät viimeistellään kesäisen vihreästi.

Tuttu katkarapucoktail saa upean päivytyksen kaprisöljystä. Herkun voi tarjoilla sellaisenaan alku- tai pikkupalana, mutta se sopii myös paahdetun leivän kera nautiskeltavaksi.



rieslingit, tammettomat chardonnayt ja hedelmäisistä viineistä pinot blancit ja pinot grigiot.

Punaviinien ystävän kannattaa suosia keskitäyte- läisiä, kohtuullisesti tammitettuja sangioveseja tai valita pyöreä merlot tai cabernet sauvignon.

Myös olut on pitopöydän loistava makupari. Perin- teinen lager joko vaaleana tai tummana sopii monen ruoan kumppaniksi. Vaihtelua haluava voi kokeilla alea tai pilsää.

Pöytään kannattaa aina varata myös alkoholittomia vaihtoehtoja, kuten raikasta lähde- tai kivennäisvettä ja alkoholittomia viinejä.

Kuohuviinit ovat tyylikästä tarjottavaa noutopöydän pikkupalojen kanssa etenkin silloin, kun pöydässä on tarjolla kalaa, äyriäisiä ja muita keveämpiä raaka-aineita. Aidoista ranskalaisista samppanjoista löytyy luonnetta raskaampien tarjottavien kumppaniksi.

Alkoholittomaksi kuohujuomaksi voi valita kotimai- sen vaihtoehdon, vaikkapa kuusenkerkistä tai musta- herukanlehdistä valmistetun kuohujuoman. ☞

Lähteet:

Tuoteviestintäpäällikkö Taina Vilkkunen haastattelu

<http://1000years-neighbouring.com>

www.matkaruokailu.fi

www.kaikkijuhlista.fi

Lautaset Stockmann, littala ja kuvausrekvisiittaa, lasit Alko, liina Stockmann. Tiedustelut Alko p. 020 711 11, littala p. 020 439 3507 ja Stockmann p. (09) 1211.

AVOKADO- JÄTTIRAPUCOCKTAIL

4 hengelle alkuruokana

- 1 salottisipuli
- 2 rkl sitruunamehua
- ¾ tl suolaa
- ½ tl mustapippuria myllystä
- 2 isoa tomaattia
- 2 kypsää avokadoa
- 12 kypsää jättiravunpyrstöä
- ¾ dl hienonnettua pistaasia
- ½ dl hienonnettua, tuoretta minttua
- ½ dl hienonnettua, tuoretta basilikaa
- 2 rkl pistaasi- tai avokadoöljyä

Kastike:

- 4 rkl pieniä kapriksia
- 2 tl (luomu)sitruunan raastettua kuorta
- 4 rkl oliiviöljyä
- suolaa, mustapippuria myllystä

1. Tee ensin kastike. Hienonna kaprikset veitsellä. Lisää joukkoon sitruunankuori, öljy ja mausteet. Anna makujen tasaantua sillä aikaa kun teet cocktailin.

2. Kuori ja hienonna sipuli mahdollisimman pieneksi silpuksi.

Laita silppu sitruunamehuun suolan ja pippurin kanssa.

3. Poista tomaateista kannat ja siemenet. Kuutioi tomaatti. Kuori avokadot ja poista kivet. Kuutioi avokadot.

4. Leikkaa jättiravunpyrstöt pieniksi paloiksi.

5. Hienonna pistaasit ja yrtit. Sekoita joukkoon hiukan öljyä.

6. Yhdistä kaikki aineet sipuli-sitruunaseokseen. Tee seoksesta muotin avulla neliöitä lautaselle. Valuta päälle kapriskastiketta.

VINKKI: Voit halutessasi tarjoilla rapuseoksen perinteiseen tapaan avokadonpuolikkaasta. Jättikatkaravuissa on pieniä katkarapuja mehevämpi rakenne ja vivahteikkaampi maku. Annokseen voi käyttää myös kokonaisia katkarapuja ja kuoria ne itse. Näin lopputulos on taatusti maistuva.

Juomasuositus:

Avokado-jättirapucocktailin kirpeähköön makumaailmaan istuu loistavasti kuiva tai puolikui- va riesling Saksasta tai uudesta maailmasta.

MODERNIT CLUB SANDWICHIT

(kuva sivulla 19)

- 8 viipaletta paahtoleipää
- 2 rkl huoneenlämpöistä voita
- 8 pientä salaatinlehteä, esim. sydän- tai jäävuorisalaattia
- 4 reilua viipaletta maukasta juustoa (esim. comté)
- 3 rkl täysmajoneesia
- 2 tl vihreää pestoa
- 4 viipaletta ilmakuivattua kinkkua
- 1 kypsä broilerin rintafilee
- 8 viipaletta kurkkua
- 8 keitettyä miniparsaa

1. Levitä leivät työlaudalle. Voitele puolet leivistä voilla. Laita päälle salaattia ja juustoviipaleet.

2. Yhdistä majoneesi ja pesto. Levitä seos lopuille leiville. Nosta niiden päälle ilmakuivattua kinkkua ja viipaloitua broilerin rintafileetä.

3. Nosta leivät päällekkäin. Leikkaa reunat irti. Puolita leivät.

4. Koristele esimerkiksi kurkkuvii- paleilla ja parsalla.

Juomasuositus:

Club Sandwichille sopii tammeton, hedelmäinen chardonnay Chilestä tai Australiasta sekä oluista hede- mäinen ale tai luostariolut.



UUSI PEHMEÄ VALIO **AURA**® ON MAAILMAN HELPOIN HERKKU.



AURA® pikkuherkut

Erilaisia suolaisia keksejä

I prk (125 g) Valio AURA® Pehmeä sinihomejuustoa
Päälle esim: lohta ja ruohosipulia, viikunahilloa ja pala
viikunaa, parmanhinkkua, päärynää ja vadelmahilloa.

Sipaise keksejen päälle AURA Pehmeää sinihomejuustoa.
Täydennä valitsemillasi täytteillä yhdistellen rohkeasti
suolaista ja makeaa. Nauti!

www.valio.fi/aura

UUTUUS!



**On vain yksi Valio AURA®
- nyt sillä on uusi muoto.**



Tutkitusti turvallisia tuotteita

Alkon asiakkaat voivat luottaa myynnissä olevien tuotteiden laatuun ja turvallisuuteen. Siitä pitää buolen Alkoholitarkastuslaboratorion osaava henkilökunta.

TEKSTI MATTI REMES KUVAT JENNI-JUSTIINA NIEMI

Helsingin Salmisaaressa sijaitsevassa Alkoholitarkastuslaboratoriossa tutkitaan vuodessa noin 9 000 näytettä ja tehdään noin 80 000 analyysiä. Suuri osa tutkimuspyynnöistä tulee Alkon laadunvalvonnasta, mutta laboratoriossa tehdään myös ulkopuolisia toimeksiantoja.

Analysoitavaksi tuodun alkoholituotteen tie alkaa sihteerin Minna Mattilan työpöydältä.

”Kirjaan tuotteen ja sille tehdyt tutkimuspyynnöt tietojärjestelmään. Laboratoriota varten toimeksiantoista printataan työpaperit ja tarrat jokaiseen näytepulloon”, Minna Mattila selvittää.

Tästä eteenpäin työtä jatkavat Alkoholitarkastuslaboratorion kolme kemistiä ja kymmenen laboranttia.

”Työpäivän alkaessa katsomme meille tulleet työt tehtävät ja teemme ne kiireellisyysjärjestyksessä”, vanhempi laborantti Sanna Myllylä kertoo.

Pienetkin pitoisuudet löytyvät

Laboratoriossa tutkitaan kaikkien Alkon myymälöiden valikoimiin tulevien alkoholituotteiden kemiallisia ja mikrobiologisia ominaisuuksia. Lisäksi vakiovalikoimassa olevien tuotteiden laatu tarkastetaan puolen toista vuoden välein.

Testattavat asiat vaihtelevat tuoteryhmittäin. Esimerkiksi viineistä mitataan alkoholi- ja rikkidioksidi-pitoisuus, pH eli happamuus, kokonaishapot, haihtuvat hapot, sitruunahappo, uutospitoisuus ja sokeripitoisuus.

Laboratorionjohtaja Pekka Lehtonen on ollut Alkoholitarkastuslaboratoriossa töissä 29 vuotta. Sinä aikana tutkimusmenetelmät ovat ottaneet aimo harppauksia.

”Parhaimmillaan löydämme pisanan uima-altaasta. Sitä luokkaa käytettävät menetelmät, laitteet ja henkilökunnan osaaminen nykyisin ovat”, Pekka Lehtonen suhteuttaa.

Yhä nopeampia ja tarkempia analyyskejä

Eniten laboratoriotyötä on muuttanut erilaisten pika-analyysien käyttöönotto. Useimmat viineistä tarvittavat perustiedot saadaan selville erikoismittalaitteen avulla muutamassa minuutissa. Toisaalta pika-analyysit eivät sovi kaikille juomatyypeille, joten edelleen käytetään paljon myös perinteisiä analyysimenetelmiä.

”Nykyaikaiset laitteet ja tietokoneohjelmistot nopeuttavat ja tehostavat laboratorion toimintaa. Ne myös säästävät kustannuksia. Robotit tekevät automaattisesti töitä vaikka keskellä yötä”, Lehtonen sanoo.

Lehtosen mielestä kiinnostavaksi työn tekee tutkimusmenetelmien jatkuva kehittyminen, mikä antaa mahdollisuuden entistä tarkempaan tutkimustuloksiin. Toisaalta myös säännökset tuotteissa sallituista lisäaineista tiukkenevat.

”Esimerkiksi uusia yliherkkyttä aiheuttavia aineita löydetään jatkuvasti. Niitä varten on kehitettävä uusia analyysimenetelmiä ja sovitettava sallituista raja-arvoista.”

Laboratoriossa kaikki hallitsevat perusanalyysien tekemisen. Tämän lisäksi henkilökunta on erikoistunut tiettyihin erityisosaamista vaativiin työtehtäviin, esimerkiksi korkkivirheen analysointiin.

Laatupäällikkö Suvi Karjalaisen tehtävänä on varmistaa, että laboratorion työn laatu säilyy korkeatasoisena.





Laboratorion henkilökuntaa työssään ylhäältä vasemmalta alkaen. Erikoislaborantti Erja Ahtola on erikoistunut korkkivirhemäärityksen tekemiseen. Laborantti Kaisa Rautio valmistaa kalibrintiliuoksia. Vanhemmat laborantit Sanna Myllylä ja Anne-Marie Kariluoto määrittelevät liköörien alkoholipitoisuutta. Laboratorionjohtaja Pekka Lehtonen ja laatuapäällikkö Suvi Karjalainen keskustelevat päivän tutkimustuloksista.

KORKKIVIRHEEN AIHEUTTAJA ESILLE

Perusselvitysten lisäksi Alkoholintarkastuslaboratoriossa tehdään tutkimuksia, jotka liittyvät juomien virheisiin ja aitousen sekä tuotteissa esiintyviin vierasaineisiin. Laboratoriossa on myös kehitetty esimerkiksi korkkivirheen määrittämiseen käytettäviä analyysimenetelmiä.

Viinissä havaittavaa homemaista tai kellarimaista tuoksua ja makua sanotaan korkkivirheeksi. Virheen voivat aiheuttaa muun muassa trikloorianisoli ja useat muut kloori- ja bromiyhdisteet. Ne voivat olla peräisin

esimerkiksi tynnyrien puhdistukseen käytetyistä ja ympäristöstä löytyvistä kemikaaleista ja bakteereista.

"Parhailaan kehittämme uusia analyysimenetelmiä maamaisuutta viinin tuoksuun aiheuttavalle geosmiinille", Pekka Lehtonen sanoo.

Hänen mukaansa nenä on edelleen erinomainen apuväline korkkivirheen tunnistamisessa. Laboratorioanalyysin hyvä puoli on, että vian aiheuttavat yhdistelmät ja määrät voidaan määritellä tarkasti.

Haihtuvien happojen määrittäislaitteen vierellä ovat Sanna Myllylä ja Suvi Karjalainen. Salmisaaren laboratoriossa tehdään vuosittain 80 000 analyysiä.

Tulosten oikeellisuuden tarkistamiseen on olemassa monia keinoja. Sellaisia ovat kansainväliset vertailutestit, joissa eri maissa sijaitseviin laboratorioihin lähetetään samat alkoholijuomanäytteet analysoitavaksi ja vertaillaan saatuja tuloksia.

”Olemme pärjänneet näissä vertailuissa todella hyvin”, **Suvi Karjalainen** sanoo ylpeänä.

Laboratoriossa analysoitavien tuotteiden laatu on yleensä korkea. Välillä tutkinnassa paljastuu kuitenkin pilaantuneita tuote-eriä tai viinejä, joissa on jotain ainetta yli sallitun rajan.

Laboratorion toiminta on myös ennaltaehkäisevää. Tavarantoimittajat tietävät, että laadunvalvonta on tarkka.

”Eikä pidä unohtaa myöskään Alkon alkoholijuomien ostajia, jotka painottavat valintaprosessissa laatua”, Karjalainen huomauttaa. ☒

70-vuotinen historia

Alkoholintarkastuslaboratorio perustettiin huhtikuun ensimmäisenä päivänä 70 vuotta sitten. Välirauhan aikana perustetusta laitoksesta kasvoi nopeasti kansainvälisestikin merkittävä toimija.

Tuoteanalyysien ohella laboratoriossa kehitettiin tislauksosaamista ja tutkittiin mikrobiologiaa, erityisesti hiivoja.

Biolääketieteen osasto keskittyi puolestaan selvittämään alkoholin vaikutusta ihmisiin ja koe-eläimiin.

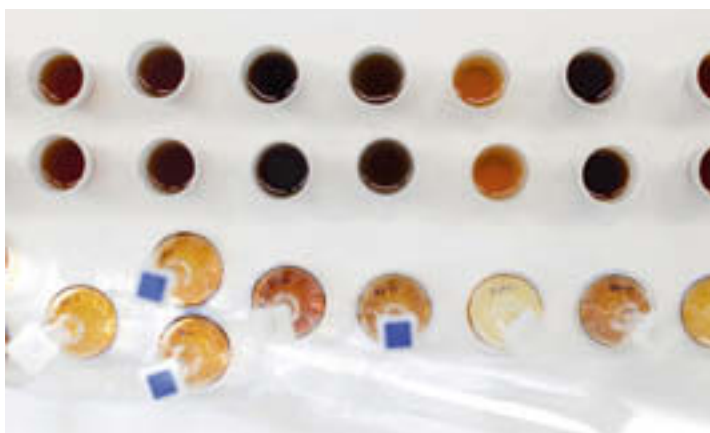
1960-luvulla laboratoriossa kehitettiin tiedemaailmassa paljon huomiota saaneet rottakannat, joista toinen puolisko oli perimältään ”juoppoja” ja toinen puoli ”raittiita”.

Enimmillään laboratoriossa työskenteli 130 työntekijää.

”Laboratoriossa tehtiin 50 väitöskirjaa, toista tuhatta tieteellistä artikkelia sekä valtava määrä muita opinnäytetöitä ja patenttihakemuksia”, laboratorionjohtaja Pekka Lehtonen sanoo.

Suomen EU-jäsenyyden myötä Oy Alko Ab hajotettiin. Myös alkoholintarkastuslaboratorion toimintoja siirrettiin muualle, ja jäljelle jäi nykyinen tuoteanalyysiin keskittyvä laboratorio.

Laboratorio palvelee Alkon lisäksi myös ulkopuolisia toimeksiantajia. Sen asiakkaina on yrityksiä, jotka tarvitsevat EU:ssa tarvittavan virallisen todistuksen alkoholijuoman kemiallisesta laadusta. Myös viranomaiset ja Norjan alkoholimonopoli Vinmonopolet teettävät tutkimuksia Salmisaaren laboratoriossa.



Vesi ja jää jäähdyttävät viinin

Mauno Sainisto Alkon myymälästä Raisiosta tuntee juomanviilennyksen niksit.

Miten saan viilennettyä viinipullon kätevimmin?

”Hyvä tapa viilentää viinipullo on upottaa se veteen ja jäähän. Itse käytän tähän tarkoitukseen suunniteltua pientä viinijäähdytintä, joka sopii myös juhlapöytään.

Sinänsä saman asian ajaa vedellä ja jäällä täytetty ämpäri. Kesämökillä viinipullon voi yrittää viilentää myös pitämällä sitä järvi- tai merivedessä tai kaivossa. Jos viinin aikoo jäähdyttää jääkaapin avulla, se on laitettava sinne jo useita tunteja ennen nauttimishetkeä.

Kaikkein nopein tapa viilentää viinipullo on tietenkin pistää se hetkeksi pakastimeen, mutta tätä menetelmää en suosittele. Näin suuri äkillinen lämpötilavaihdos on viinille sokki, joka vaikuttaa sen tasapainoon ja harmoniaan. Vaarana on myös, että viini unohtuu pakastimeen ja jäätyy. Jäätynyt ja sulanut viini ei ole aivan nautittavaksi kelpaamatonta, mutta sen hedelmäisyys ja parhaat aromit ovat kyllä kadonneet.

Valkoviini on parhaimmillaan 10–12-asteisena. Viinipullo tuntuu tällöin käteen 'hieman lämpimämältä kuin kylmä olutpullo'. Kuohujuomat ovat parhaimmillaan 6–8-asteisina.



Kannattaa myös muistaa, että viinilasia pidetään kiinni sen jalasta. Tällöin viilennetty juoma säilyy lasissakin juuri oikean lämpöisenä. Avattu viinipullo säilyttää viinijäähdyttimessä parhaan tarjoilulämpötilansa.

Joskus muuten unohtuu, että joitakin punaviinejäkin voi hieman jäähdyttää. Esimerkiksi pinot noir -viinit ovat parhaimmillaan 12–16-asteisina. ☞

Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.



Olen saanut kutsun rapujuhliin. Mitä juomia vien?

”Voisit viedä rapujuhliin vaikka hyvää samppanjaa. Kylmästä samppanjasta saa näppärästi tervetuliaismaljat ja se sopii rapujenkin kanssa.

Toinen vaihtoehto on tietenkin valkoviini. Ravun voimakas maku sekä sen lisukkeina käytetyt tilli ja suola vaativat valkoviiniltä tuhtia rakennetta, hapokkuutta ja hedelmäisyyttä.

Valinta voisi näin ollen osua vaikkapa Loiren laakson Sauvignon Blanc -rypäleistä tehtyihin viineihin. Hyviä vaihtoehtoja ovat myös Alsacen riesling ja pinot blanc sekä saksalaiset ja itävaltalaiset rieslingit. Uuden maailman viineistä kyseeseen tulevat rieslingit ja sauvignon blancit. Lisäksi suomalainen rapu saattaa olla hyvä kaveri espanjalaisen Albariño- tai Verdejo-rypäleestä valmistetun valkoviinin kanssa.

Toukokuu							Kesäkuu							Heinäkuu							Elokuu							Syyskuu						
M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S
						1			1	2	3	4	5					1	2	3		1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30	31				26	27	28	29	30			
30	31																																	

Löytöretkelle kesään

Etiketin kalenteri kokoaa kesäkauden ja alkusyksyn kohokohdat

Kesä on seikkailua ja uuden löytämistä. Lomalla kellon ja kalenterin voi jättää yöpöydän laatikkoon ja suunnistaa vaikkapa Etiketin kalenterin avulla. Jatkossa aina tällä lehden keskiaukeamalla ilmestyvään kalenteriin on koottu kauden kohokohtia. Lisätietoa aiheista voi löytää toisaalta lehdestä sekä Etiketin omilta internetsivuilta. Ne ovat osoitteessa etiketti.fi.

Vesille

Järvet, joet ja merenrannat ovat osa suomalaista sielunmaista, ja jos omakotitalo veden ääressä keskellä kaupunkia onkin monelle saavuttamaton unelma, mökki järven rannalla ei sitä enää ole. Kesämökkejä maassamme lienee noin puoli miljoonaa.

Vettä tarvitaan myös juomien oikeaoppiseen jäähdyttämiseen. Lue tämän lehden sivulta 25 Raision Alkossa työskentelevän Mauno Sainiston viininviilennysvinkit.

4.6.

Lukiot ja monet muut oppilaitokset sulkevat ovensa kesäkuun ensimmäisenä lauantaina. Hyviä vinkkejä valmistujaisjuhlan noutopöydän kokoamiseen ja ruokajuomien valitsemiseen löydät Alkon nettisivuilta osoitteesta <http://www.alko.fi/jarjestatkojuhlat>.



24.6.

Juhannuksena yö on lyhimmillään. Nauti suven ihanuudesta vaikkapa valmistamalla britakakku mansikoista ja pistaasipähkinöistä. Kakun ohje ja sen kanssa suositeltava juoma löytyvät osoitteesta etiketti.fi.



21.7.

Ravustus alkaa 21. heinäkuuta ja jatkuu lokakuun loppuun.

Rapujen valmistaminen syötäväksi on yksinkertaista ja niiden syöminen hyvässä seurassa yksi rapujen ystävän kesän kohokohdista. Silloin ruokapöydässä saa laulaa! Rapujen keitto-ohje ja muita rapujen nauttimiseen liittyviä vihjeitä ovat Etiketti-lehden nettisivuilla osoitteessa etiketti.fi.

Kalenteri
19.5.-22.9.



Piknik

Milloin viimeksi nautit aterian kirjaimellisesti luonnon helmassa? Kutsu mukaan hyvä ystävä tai isompi seurue ja pakkaa mukaan korillinen herkkuja sekä hyvää juomaa.

Piknik-klassikko on samppanja ja mansikat. Syksymmällä piknik-koriin voi pakata mukaan lämmintä ruokaa, kuten termospullossa lämpimänä säilyvää keittoa.

25.7.

Naistenviikon päättää Jaakon päivä, jolloin nimipäiväsankari heittää perimätiedon mukaan järveen kylmän kiven. Moni kuitenkin jatkaa tuolloin lomaansa, ja moni kesätapahtuma odottaa vielä alkamistaan.

Sanonta lieneekin peräisin ajalta, jolloin Suomessa käytettiin juliaanista kalenteria. Sen ja nykyisin käytössä olevan gregoriaanisen kalenterin ero on kolmetoista päivää. Todellisuudessa Jaakko siis viilentää järvet vasta elokuun seitsemännen päivän tienoilla.

Muista joka tapauksessa Jaakko-nimistä tuttavaa vaikkapa kauden marjaherkuilla tai hänen lempiviinillään!

Seuraava
Etiketti ilmestyy
22.9.

20.8.

Suomi tunnetaan riistasta. Kaksi metsästäjille tärkeää päivämäärää ovat 20. elokuuta ja 1. syyskuuta - edellinen aloittaa sorsanmetsästyksen ja jälkimmäinen jänisjahdin.

Hyviä riistareseptejä löydät aiemmista Etiketti-lehdistä. Ne on koottu sähköiseen muotoon Alkon nettisivuille osoitteeseen www.alko.fi/reseptiarkisto.



Sienestys

Korvasienet aloittavat sienikauden jo keväällä. Suotuisana vuonna jo heinä-elokuussa maasta nousevat tatit, haperot ja rouskut.

Aloittelevan sienestäjän kannattaa aina pyytää apua kokeneemmalta tuttavalta. Tarjolla on myös lukuisia hyviä sinioppaita, joista sienimaailman opiskelun voi aloittaa.

Sienten valmistaminen ruoaksi on sitten oma lukunsa. Sienikulibjakan ja monen muun sieniherkun ohje on Etiketin reseptiarkistossa osoitteessa www.alko.fi/reseptiarkisto. Etsi reseptejä hakusanalla 'sieni'.



Grillaus

Grillauksen suomenmestaruuskilpailuja on järjestetty jo vuosia, mutta kotipihallaan jokainen kokki on mestari. Niin liha-, kala- kuin kasvisreseptejä on tarjolla runsaasti, myös Alkon sivuilla osoitteessa www.alko.fi/reseptiarkisto. Samasta paikasta löydät apua myös grilliherkkuun sopivan ruokajuoman löytämiseksi.

Marjastus

Mustikkapiirakan ohje à la Helena Lindgren löytyy Etiketin tämän vuoden ykkösnumeros- ta ja piirakkamustikat metsästä. Hyvänä vuonna mustikoita, puolukoita ja muita metsämarjoja on pakastettavaksi asti.

Kiireinen marjanpoimija käy poimimassa syönti- ja pakastemarjat pelloilta. Monelle kesän ykkösmarja on mansikka, jonka kypsymisestä tiedotetaan uutisissa asti.

ON KESÄ- OLUIDEN AIKA

Alkon kesäolutvalikoima on täynnä lämpimään sesonkiin istuvia raikkaita makuja. Erityisen hyvin vieraaksi kesäpöytään sopivat pilsit ja vehnäolut.

TEKSTI MIKKO SALMI RESEPTI RAISA KARILAINEN KUVAT TUOMAS KOLEHMAINEN

Alkon olutosasto on uudistunut kevään mittaan kaikissa myymälöissä. Uudesta kahdeksanosaisesta oluttyyppiluokituksesta esiteltiin Etiketin vuoden ensimmäisessä numerossa talviset tumma lager ja ale, ja nyt vuoron saavat pils sekä vehnäolut.



Hedelmäinen vehnäolut

Vahtokukkanen kaunistaa
kepeää vehnäolutta.

”Eipurille vehnä, hevoselle kaura, yksin ohra olueen”, tuumittiin ennen vanhaan. Onneksemme panimoissa voi ohran ohella hyödyntää muidenkin viljojen kuin ohran ominaisuuksia. Vehnä antaa olueen hedelmäistä raikkautta ja terhakkaa hapokkuutta. Vehnä jättää jälkensä myös oluen väriin: lopputuloksessa on sekä jännittävää kuultavuutta että vehnän proteiinien ansiosta luonnollista sameutta.

Monelle suven sulokkain olut onkin korkeasta lasista nautittu, kepeän raikas vehnäolut, jonka kruununa on kuohkea vahtokukka. Juuri pumpulimainen pysyvä vahto on olennainen osa vehnäoluita, sillä vehnäsä on runsaasti vaahdonmuodostusta edistäviä proteiineja.

Vehnäoluiden esikuvana pidetään yleensä baijerilaisia *hefe-weizeneitä*. Ne ovat pintahiivalla melko korkeassa lämpötilassa käytettyjä oluita, jotka jatkavat elämään-

sä pullossa. Mukana on näet hiivaa ja tilkka vierrettä, jotka yhdessä aikaansaavat jälkikäymisen ja siten runsaan hiilidioksidipitoisuuden.

Niille, jotka haluavat juoda vehnäoluensa kirkkaana, on olemassa suodatettu ja helpommin lähestyttävä alatyypin nimeltään *kristallklar*. Myös tummemmasta oluesta pitäville on tarjolla maltaisempi ja täyteläisempi alatyypin *dunkles*.

Eri vehnäoluiden tuoksua on hauska vertailla. Usein niitä yhdistää banaanin, omenan, vaniljan ja jopa purukumin tuoksu sekä fenolisuus, jota ammattimaistajat kuvaavat lääkemäiseksi.

Monipuolisia aromeja

Saksa on kuuluisa vehnäoluistaan, mutta myös muissa maissa osataan tehdä niitä.



BLT* BROILERIN JA HALLOUMIN KERA

*BLT = Bacon, Lettuce and Tomato eli pekonia, salaattia ja tomaattia sisältävä leipä

Hunajamarinoitua, pippurimari-noitua, kevytsuolattua... Erilaisten tuoreiden kana- ja broilerituotteiden valikoima suomalaisissa ruokakaupoissa on laaja, mutta linnun hento ominaismaku tulee monesti parhaiten esille itse maustettuna.

Suurten merkkin rinnalla tarjolla on pakasteena mm. kotimaista kukonpoikaa jonka kasvatuksessa eettisyys on erityisesti huomioitu. Kauppahallien sekä hyvin varustelujen ruokakauppojen valikoimista löytyy usein ranskalaisia tuontiherkkuja, kuten maissikananrintaa, kevätkananpoikaa ja Bressen kanaa. Myös ruotsalaista luomukanaa tuodaan Suomeen.

Mainio kumppani vaaleasta lihasta valmistetuille ruokalajeille on vehnäolut. Vehnäolutta voi

tarjota sille kehitetystä tiimalasin muotoa jäljittelevästä nimikkolastista. Ellei sellaista ole saatavilla, tällekin oluttyypille sopii hyvin perusolutlasi, esimerkiksi Alkossa myytävä Riedel.

4 henkilölle

Avokado–punasipulisalsa

- 2 avokadoa
 - 1 pieni punasipuli
 - 1 punainen chiliapalko
 - 2 tl viinietikkaa
 - ½ tl suolaa
 - 2 tl sokeria
 - ½ limetin mehu
 - mustapippuria
 - 1 rkl hienonnettua lehtipersiljaa
- BLT-leivät
- 8 siivua maalaisleipää
 - 4 broilerin rintafileetä
 - 4 siivua Amerikan pekonia
 - 200 g halloumi-juustoa
 - 2 isoa tomaattia
 - 1 kerä tai ruukku rapeaa salaattia
 - 1 dl majoneesia
 - 1 rkl dijon-sinappia
 - paistamiseen oliiviöljyä
 - suolaa ja mustapippuria

1. Aloita valmistamalla salsa. Leikkaa avokadot ja punasipuli pieniksi kuutioiksi. Poista chillistä siemenet ja hienonna. Yhdistä kaikki salsan aineet keskenään ja anna maustua kylmässä leipien valmistumisen ajan.

2. Paista pekoni siivut rapeiksi paistinpannulla.

3. Leikkaa broilerin rintafileet hieman ohuemmiksi irrottamalla sisäfileet erilleen. Paista rinta- ja sisäfileitä noin 15 minuuttia kuumalla pannulla tilkassa oliiviöljyä. Mausta suolalla ja pippurilla ja siirrä fileet folion alle hetkeksi vetäytymään.

4. Viipaloi tomaatit ja revi salaattit suurehkoiksi lehdiksi.

5. Paahda leipäsiivut joko uunissa tai paistinpannulla ja sivele niiden päälle dijon-sinapilla maustettua majoneesia.

6. Paista viimeiseksi siivutettu halloumijuusto tilkassa oliiviöljyä.

7. Kokoa leivät asettamalla leipäsiivuille salaattia, broilerinrintaa, pekoni siivu, halloumia sekä tomaattia. Tarjoile kuumana kylmän avokado–punasipulisalsan kanssa.

Vinkki

Tämä mehevä leipä sopii kokonaisuudessaan mainiosti valmistettavaksi grillissä, kunhan paistaa pekoniin parilapuolella siitä irtoavan rasvan vuoksi.

Vinkki

Halloumi-juusto saattaa joskus olla melko suolaista. Juusto kannattaakin huuhdella kylmällä vedellä ennen käyttöä.



PILS PILSNER

Pohjahiivaolut
Underjäst öl

Pils on tyyliiltään maukas, aromaattinen ja perusluonteeltaan kuivahko olut. Pilsin luonteelle ovat ominaisia selvästi maistuvan humaloinnin tuomat yrttiset, kukkaiset ja mausteiset aromit.



Belgia on erikoisten oluiden runsauden sarvi, ja siellä myös oluiden maustaminen on yleistä. Belgiasta kotoisin oleva valkoolut eli *witbier* on sekin samea, kermanvalkoinen, raikas ja sitruksinen oluttyyppi, johon on käytetty ohran ohella kolmasosa mallastamatonta vehnää kepeyttä antamaan. Makuelämystä ryydittävät korianteri ja curaçao-appelsiinin kuori.

Kesäruokien kaveri

Vehnäoluet sopivat kesällä raikkautensa ja kepeytensä ansiosta monenlaisen ruoan kumppaniksi. Ne ovat loistovalinta kalaruuilla ja äyriäisille, ja kasvisten kanssa niiden hedelmäisyys pääsee oikeuksiinsa.

Tummempi ja maltaisempi vehnäolut täydentää liharuokia kevyellä paahtuneisuudellaan raikkauttaan kadottamatta.



Kesäisen hedelmäinen oluttyyli, jonka oluet vaihtelevat vaaleista, kirkkaista oluista tumman sameisiin. Aromissa voi havaita vaniljaa, sitrusmaisuutta, banaanin ja mausteisuutta.



Aromaattinen pils

Pilsenin kaupungista nimen saanut olut sopii hyvin uusien perunoiden kumppaniksi.

Pils-oluen nimi on jäljitettävissä tšekkiläiseen Pilsenin kaupunkiin ja 1800-luvun puoliväliin. Jo ennen vuosisadan puoliväliä oluita oli lageroitu eli kypsytetty rauhassa kylmissä kellareissa esimerkiksi Baijerissa. Tarina kertoo, että baijerilainen kylmään sopeutunut hiiva salakuljetettiin vuonna 1842 Pilseniin, jossa se naitettiin määriläiseen ohramaltaaseen ja Saazin alueen humalaan. Kun mukaan lisättiin Pilsenin pehmeä vesi, syntyi pilsner-tyyppinen olut, mikä tarkoittaa alun perin olutta Pilsenin kaupungista.

Uusi kullankeltainen, kirkas ja ihmeen raikas oluttyyppi levisi siirtolaisten myötä ympäri maailman. Eteläsaksalaiset pitäytyivät kuitenkin tummissa lagereissa ja toivat pilsille *helles*- eli vaalea-nimisen kilpailijan vasta vuonna 1894. Se oli maultaan hieman maltaisempi kuin humalan katkeroa painottanut tšekki-pils.

Voi sanoa, että nykypäivän tuhansien eri lagereiden juuret ovat näissä kahdessa oluessa. Vaaleat lagerit ovat kuitenkin aitoja pilsejä miedommin humaloituja ja maultaan keveämpiä, siis usein helpommin lähestyttäviä.

Yksinkertainen on maukasta

Pils on täysmallasolut. Se sisältää aina vain vaaleaa mallasta eikä muita tärkkelyksen lähteitä, kuten maissia tai riisiä. Tämän tuntee täyteläisenä suutuntumana ja tšekkiläisissä pilseissä pehmeys sekä joskus jopa aavistuksenomaisena makeutena. Saksalaiset pilsit ovat väritään vaaleampia, rapsakkaan kuivia ja runsaammin humaloituja eli monesti kitalakea kutkuttavan katkeria.

Pilsejä valmistetaan monissa eri maissa. Alkoholitilavuudeltaan ne ovat viiden prosentin tuntumassa.

Pils puree pöydässä

Pils merkitsee puhtaita, selkeitä makuja, jotka täydentävät ruokia makuelämystä hallitsematta. Pils on itsestään selvä valinta sillien ja uusien perunoiden kanssa. Se kestää myös mausteisuutta ja ottelee katkeruudellaan tasavertaisesti tulisempien arosten kanssa, sillä se puhdistaa ja raikastaa hiilihappoisuudellaan suun.

Hyvin viilennettynä pils on mainio kesäolut ja tyylikkäämmillään jalallisesta, ohut-reunaisesta lasista nautittuna. ☞

Kesäoluet kannustavat maku-kokeiluihin

Kausituotteiden merkitys Alkon olutvalikoimassa lisääntyy.

Alko kasvattaaakin myös kesäolutvalikoimaansa. Valikoimaa vahvistetaan nimenomaan asiakkaiden toivomuksesta.

Kesäoluet ovat myynnissä toukokuun loppupuolelta aina elokuun pimeneviin iltoihin asti.

"Kesävalikoimaan on luvassa kesäisen raikkaita lagereita, mutta myös vehnäolutta, alea ja erikoisempiakin tuotteita. Hyvä kausiolutvalikoima voikin saada asiakkaamme uskaltamaan totuttujen makujen ulkopuolelle", Alkon oluiden ja siidereiden tuoteryhmäpäällikkö **Mika Kauppinen** kertoo.

Lomakuukausiin kuuluu oleellisenä osana ruoanlaitto rennosti kesäkeittiössä. Kesään mahtuu myös monenlaisia makuja.

"Kesä on mahtavaa aikaa tehdä hyvää ruokaa ja täynnä kiireetöntä nauttimista ja kivoja elämyksiä. Toivon, että suomalaiset hakevat myös ruokapöytänsä hieman arjen luksusta eri ruokien ja jännittävien kesäoluiden kautta", Kauppinen sanoo.

Kesäoluista pils on raikkaan katkeruutensa takia hyvä pari rasvaisemmille ruuilla. Lisäksi se on ehdoton rapuolut. Vaaleat vehnäoluet toimivat kepeytensä ansiosta kalapöydässä ja tummat vehnäoluet grillatun lihan kera sienikautta unohtamatta.

Etiketti.fi

Lisää kesävalikoimasta voi lukea Etiketti-lehden nettisivuilta etiketti.fi





Läpi harmaan kiven

*Chablis tunnetaan
mineraalisuudestaan.
Monien mielestä chablis-viini
on Chardonnay-rypäleen
bienoin ilmenemismuoto.*

TEKSTI MARKO PASANEN KUVAT GETTY IMAGES JA RIITTA SOURANDER

Chablis on unelias kylä vain muutamien sadan kilometrin päässä Pariisista. Kuten Ranskan maaseudulla usein, myös siellä asiat tehdään mielellään samaan tapaan kuin ennenkin – perinteitä riittää aina muinaisiin roomalaisiin asti.

Chablis'n pienen historiallisen kylän ympäristöä hallitsevat viinitarhat eivät nekään ole suuren suuria. Parhaan kasvuluokituksen ansainneita *grand cru* -palstoja on juuri ja juuri sata hehtaaria. Ei olekaan ihme, että kahdeksankymmentäluvun lopulla alue oli jäädä voimakkaasti globalisoituvan viinimarkkinan jalkoihin.

Tuolloin sai alkunsa chardonnayn valmistustyyli, joka suosi runsasta tuoreen tammien käyttöä, korkeita alkoholiprosentteja ja malolaktista käymistä. Lopputuloksena oli toinen toistaan muhkeampia, runsaan voimia, väkevän vaniljaisia ja paahtuneen mausteisia viinejä. Nämä makupommit valloittivat maailmaa helposti lähestyttävänä seurusteluviineinä.

Menestystä seurasi kyllästymisreaktio. Isot tammiset chardonnayt sopivat huonosti ruokajuomaksi, ja niiden karamellimaista aromeja alettiin muutenkin vieroittaa. Piskuisen Chablis'n oli tullut aika hyödyntää oman alueensa erityispiirteitä.

Maa on voimaa

Chablis on Ranskan pohjoisimpia viljelyalueita. Viileän ilman ansiosta hedelmät

säilyttävät täällä happoisuutensa, mikä on yksi alueen tavamerkeistä.

Toisaalta kylmä ilmanala pitää viljelijät varpaillaan. Keväällä vaarana on halla, syksyllä taas jännitetään, ehtivätkö rypäleet kypsyä kunnolla.

Chardonnay, ainoa Chablis'ssa viljelty rypäle, on onneksi verrattain kiitollinen yhteistyökumppani. Se saavuttaa tarvittavat sokerimäärät helposti ja tulee vähällä toimeen. Rypäleen ominaisaromit eivät myöskään ole liian voimakkaita, jotta ne varastaisivat näyttämön viljelijältä, joka haluaa ilmaista *terroirinsa* hienovaraisia piirteitä.

Enologi Didier Séguier seisoo keskellä tätä kuuluisaa terroiria loivasti kaartuvalla lounaisrinteellä. Maa on kuiva ja kivinen, ja vaikka sadonkorjuu on käsillä, kippuraisien köynnösten oksissa roikkuu kituliaita kääpiöttertuja.

”Chablis'ssa viljeltyyimme ideana on pistää köynnökset kilpailemaan keskenään”, **Didier Séguier** valottaa.

Hän poimii tertun käteensä ja sormeilee sen miniatyyrisiä, konsentroituneita hedelmiä.



Kuiva maa pakottaa köynnökset etsimään ravintonsa syvältä kivien ja fossiilien seasta.

Maa, ilma ja ihminen

Erityisesti ranskalaisten viinien yhteydessä törmää säännöllisesti käsitteeseen terroir, joka aina tuntuu esiintyvän kursivoituna ilman käyttökel-poista suomennosta. Termistä tekee hankalan se, että se on sekä kattava että täsmällinen: se sisältää yhden tietyn paikan ainutlaatuisen maaperän rakenteen, maaston pinnanmuodot, paikallisen ilmaston sekä kulttuurin, eli miten maata ja kasvia työstetään.

Yksi terroir voi olla todella pieni, sillä satoja vuosia maaperäänsä tutkineet ranskalaisviljelijät tuntevat sen oikut hämmäntävällä tarkkuudella. Joskus pienen palstan erityisominaisuuksista näkee käytettävän myös ilmaisua climat, 'ilmasto'.



Pitkä historia on yksi Chablis'n valteista: sistersiläismunkit alkoivat kartoittaa parhaita kasvupaikkoja jo tuhat vuotta sitten.



Hyvän chablis'n

puhdaslinjaiseen mineraalisuuteen päästään muun muassa mahdollisimman niukalla tammien käytöllä. Alain Marcuello esittelee yrityksensä varastoa.



Pieni on kaunista.

Didier Séquier esittelee köynnöksiä, jotka tuottavat pieniä ja maultaan konsentroituneita rypäleitä.



”Maaperä on biologisesti aktiivinen ja helposti kuivuva, mikä pakottaa köynnökset tekemään töitä.”

Sopivasti kiusattuna köynnös sukeltaa syvälle saven, kalkkikiven ja fossiloituneiden merenelävien muodostamaan maaperään. Maan povesta terttuihin nousevat ne kallisarvoiset mineraalit, jotka tuossa ominaisuudessaan ovat nostaneet nämä viinit muiden yläpuolelle.

Viinin toinen käyminen

Malolaktinen käyminen kuulostaa tekniseltä hifistelyltä, mutta chablis’n, samppanjan ja Bourgognen valkoviinien kaltaisten tuotteiden kohdalla sillä tai sen puuttumisella voi olla tärkeä rooli lopputuotteen luonteen kannalta.

Malolaktisen eli maitohappokäymisen läpikäynyt viini on kaikkiaan vähemmän hapan ja usein suutuntumaltaan runsaampi ja pyöreämpi. Maitohapot voivat myös tuoda makuun hienoja voimaroja.

Chablis’ssa maitohappokäymistä vältetään, jotta rypäle voisi mahdollisimman kirkkaasti ilmaista terroiria.

Eikä paljonpuhuttu mineraalisuus ole täällä mitään myyntipuhetta. Viiniköynnös pystyy tunnetusti tunkemaan kouke-roiset juurensa jopa umpigraniittiin – kasvi liuottaa omilla hapoillaan tiensä kirjaimellisesti läpi harmaan kiven.

Hyvän chablis’n aromeissa voikin parhaimmillaan aavistaa vienon tulikiven katkun. Tuoksu on hieman samanlainen kuin kopautettaessa kahta kiveä vastakkain.

Kun mineraalinen raikkaus yhdistyy ryhdikkääseen hapokkuuteen ja aromien tavattomaan täsmällisyyteen, tuloksena on yksi maailman hienoimmista ruokajuomista. Chablis on täydellinen kumppani esimerkiksi paikalliselle porsaansuoleen tehdyille ja niillä täytetyille makkaraherkulle.

Vähemmän on enemmän

Chablis’n menestyresepti perustuu karsintaan, niukkuuteen ja tekemättä jättämiseen. Siellä Chardonnay-sadosta puristetaan 5 000 litraa mehua hehtaarilta. Sata kilometriä pohjoisempaan Champagnes-sa sama pinta-ala ja sama rypäle tuottavat hehtaarilta viiniä selvästi enemmän.

Puuta Chablis’ssa suorastaan varotaan. Viini käy käymässä tammitynnyreissä pikaisesti, minkä jälkeen se palautetaan ruostumattoman teräksen huomaan ennen kuin juoma ehtii saada vääriä vaikutteita. Malolaktista käymistä ei harrasteta, jotta rypäleen alkuperäiset hapot säilyisivät yhtä äkäisinä kuin syntyessään.

Terroir on jotakin, mitä ei voi kopioida, eikä samanlaista terroiria kuin Chablis’ssa ole missään muualla maailmassa. Lisäksi

RUOKAJUOMAKSI NÄILLE

Chablis yhdistetään perinteisesti mereneläviin, kuten hummeriin, rapuihin, ostereihin ja simpukoihin. Se sopii myös erinomaisesti graavin, savustetun, paistetun ja etenkin grillatun lohen kanssa. Aina hyvä kumppani chablis’lle ovat kalaterriinit ja -pateet.

Chablis ei vierasta myöskään vaaleaa lihaa, kuten siipikarjaa, tai mietoa riistaa, kuten jänistä. Suorastaan klassinen ruokalaji sen kanssa on hanhenmaksat.

Eikä lista lopu tähän. Chablis pitää sipulikeitosta sekä erilaisista vuohenmaitojuustoista vaikkapa salaattissa.

alueella on puolellaan aika. Uutterat sistersiläismunkit löysivät parhaat kasvupaikat jo lähes tuhat vuotta sitten, ja siitä lähtien tyylillä on vain hiottu.

Chablis’n viimeinen valtti ovat sydämelliset ihmiset. Monenlaisista vastoinikäymisistä ja markkinoiden oikuista huolimatta he ovat sukupolvien ajan keskittyneet tekemään chardonnayta juuri niin kuin sitä heidän mielestään pitää tehdä. E



Viimeistele viemisesi

Suomalaiset vierailevat kesällä ystävien mökeillä, tekevät yhteisiä purjehdusmatkoja ja juhliivat sukulaisten kesken. Hyvä tapa kylään mentäessä on viedä mukana tuliaisia. Kun luvassa on hyvää syömistä, hyvä viinipullo on aina varma lahja.

Kauniisti pakattuja viemisiä on ilo antaa ja ottaa vastaan. Viimeistelty vieminen kertoo myös siitä, että vierailija arvostaa tilaisuutta.

Alkon myymälöistä löydät tyylikkäitä lahjapusseja ja -laatikoita niin pulloille kuin viinitarvikkeille. Tutustu laajaan valikoimaan myymälässä tai osoitteessa www.alko.fi.

MITÄ JUHLAJUOMAKSI?

Alkosta saat henkilökohtaista apua myös tärkeän juhlasijojen valintaan. Voit varata ajan maksuttomaan juhla-juomaneuvontaan numerosta 020 711 711. Palvelussa vastataan puheluihin maanantaista perjantaihin klo 9-16. Tähän neuvontaan erikoistuneet yksitoista myymälää löydät osoitteesta www.alko.fi/myymalat.



HANAPAKKAUS VIILEÄN KASSIIN

Ruotsalainen sommelier Christina Cumtell on suunnitellut BOXinBAG-kassin, jonka avulla saat pidettyä hanapakkauksen viileänä usean tunnin ajan. Sen viileysaika voi tarvittaessa jatkua lisäämällä kassiin kylmäkalleja. Kantokahvallinen BOXinBAG sopii myös oluille ja piknik-eväille. Kassia on saatavana Alkon myymälöistä kesän ajan juhannuksesta alkaen. Kassin värit ovat musta ja punainen, ja sen hinta on 14,99 euroa.



M.ALKO.FI - ALKO TASKUSSASI

Voit tehdä tuotehakuja kännykälläsi kätevästi vaikka matkalla. Kännykällä näet myös, missä myymälässä tuotetta on saatavissa ja kuinka paljon. Mukana on myös myymälöiden yhteystiedot.



ALKO PALVELEE FACEBOOKISSA

Alkon asiakasneuvonta vastaa kysymyksiisi nyt myös Facebookissa. Sieltä saat ajankohtaisia vinkkejä ja neuvoja Alkon palveluista ja tuotteista. Niin ikään palvelu- ja tuotetoteutukset ovat tervetulleita. Tervetuloa tykkäämään osoitteeseen www.facebook.com/alko.palvelee.

Haapasaaresta Karigasniemelle

Jos lomapaikkakunnallasi ei ole Alkoa, voit tilata haluamasi tuotteet lähimmästä Alkon tilauspalvelupisteestä. Tilauspalvelupisteitä on lähes 120 ympäri Suomen.

Tee tilaus joko tilauspalvelupisteeseen tai Alkoon. Tuotteet toimitetaan usein jo samana päivänä. Juomat voit noutaa ma-pe 9-20 ja la 9-18. Tilauksen hinta on 7 euroa/kuljetuspakkaus. Yhteystiedot: m.alko.fi tai puhelinnumerosta 020 711 712.



Luotu Maistumaan

UUSI *Oolannin*[®] TUOREKASTIKE



Ei natriumglutamaattia, gluteenia eikä laktoosia.

Sekoita Oolannin tuorekastike Crème Fraichen kanssa ja tarjoile kylmänä tai kuumana herkku grillivartaan seurassa. Helppo tapa hurmata kesän ruokavieraat.



TYKKÄÄ  JA VOIT Osoitteessa: [FACEBOOK.COM/OOLANNIN](https://www.facebook.com/OOLANNIN). 2000 NOPEINTA SAA KASTIKKEEN.
ARVOMME MYÖS 500 GRILLIVARRASSETIÄ KAIKKIEN 24.6. MENNESSÄ VASTANNEIDEN KESKEN.



GETTY IMAGES

Luciferista se alkoi

Luulin pitkään, että grillaus on suomalainen harrastus, leirinuotioiden ja rakovalkeiden moderni korvike. Halpojen punaisten koottavien grillien 60-luvulla alkanut voittokulku kun toi kesäisen käristyskypsennyksen joka niemen nokkaan.

Itsekin kokosin ensimmäisen Luciferini 70-luvulla Lohjanjärven rantaan. Ilta alkoi nolosti, kun amerikkalainen vaihto-opiskelija pakeni paikalta. Hän ei halunnut osallistua muinaissuomalaiseen pakanarituaaliin, joka suoritettaisiin tuon nimisellä grillillä.

Sittemmin maailmaa kiertäessäni olen saanut haistella herkullisia grillisavuja kaikkialla. Ymmärrän nyt, että perisuomalaista grillauskulttuurissa taitaa olla vain lautaan naulatun kalan loimutus ja ihanien jauhoisten B-makkaroiden kypsennys. Näitä en ole nähnyt missään muualla.

Texasissa kypsennetään mahtipihvejä ja ribsejä, mutta suurimmat ja kauden neimmat grillit ja parilat olen nähnyt eteläisessä Afrikassa. Homman nimi siellä on *braai*. Ei juuri löydy pihaa, missä ei kokoonnuttaisi iltaisin elävän tulen tai nykyisin kaasun ääreen kypsentämään

lihakimpaleita härästä seepraan ja kudusta kalkkunaan. Eurooppalaiset valloittajat toivat noille ritilöille aikoinaan tirisemään myös mehevät verimakkarat. Eteläafrikkalaisilla on myös taito yhdistää ennakkoluulottomasti maansa mainiot viinit grilliherkkuihin. Olen huomannut, että grillisavu nousee kesäisin Helsingissäkin Etelä-Afrikan suurlähetystön takapihalta.

Luontoihmisinä norjalaiset syövät puolet aterioistaan ulkoilmassa. Yksinkertaiset voipaperissa kulkevat leivät käyvät päivällisestä ja lounaasta. Kun lämmintä ruokaa kaivataan, se syntyy kesät talvet kertakäyttögrillillä.



Kreikan ystävät
kokoontuivat
kakkärämäntyjen
ympäröimälle
pihkantuoksuiselle
kallioluodolle.

Osloin upea Vigeland-puisto häkellyttävine veistoksineen on kesäiltaisina kertakäyttögrillaajien mekka. Itse päylin hermostuneesti ympärilläni, milloin poliisit tulevat sammuttamaan kymmenet pienet, savuavat alumiinitelineet, joihin oli koottu kalaa ja makkaraa. Holhoamisen sijaan puistoon olikin suunniteltu nerokkaat syttymättömät roskikset vain kertakäyttögrillejä varten. Lainataan idea heti Suomeen!

Samanlaista savun ja makkaran tuoksuista perjantai-iltaa olen saanut viettää myös Hampurin keskustassa Mikaelin kirkon portailla. Ohi kävelleet vartijat istuivat hetkeksi bratwurstille eikä kuohuviinejäkään takavarikoitu. Kaikki osasivat käyttäytyä.

Erikoisin suomalainen grillimuistoni syntyi, kun Kreikan ystävät kokoontuivat kakkärämäntyjen ympäröimälle pihkantuoksuiselle kallioluodolle. Tiristelimme luodolla folionyyttejä, joissa oli sekä lampaanlihaa että kalaa.

Emännän keksintö oli paahtaa ritilän sivussa pakastevuoassa pinjansiemeniä. Ne ripoteltiin raikkaan sekasalaatin päälle. Isäntä nosti kylmästä rantavedestä muutaman pullon jäähtynyttä retsina-viiniä. Pihkaisen viinin, siemenien, miedon kalan ja mäntymetsän tuoksun yhdistelmä oli kaikkien aistien juhlaa. Sinä iltana ei syöty yhtään makkaraa. ☞

Järvet ovat kalapankki, josta jokainen voi nostaa arvosaalista.

NYT NAPPAA!

Tuhansien järvien ja kesämökkien Suomi hurah-
taa viimeistään kesällä kalastukseen. On ar-
vioitu, että vapaa-ajallaan kalaa jallittaa kaksi
miljoonaa suomalaista.

Useimmista järvistä nousee ahventa, hau-
kea, kuhaa, siikaa, särkeä ja lahnaa. Aktiiviharrastajat
panostavat virveliin ja rakentavat usein itse uistimensa
ja muut vieheensä. Verkkokalastukseen tarvitaan tai-
toa, soutaja ja herätyskello. Verkot on nimittäin syytä
kokea aamun sarastuksessa.

VANHA PYYDYKS TOIMII

Kelpo saaliita nousee myös jokamiehen katiskalla ja
mato-ongella. Niillä kalastaminen on jekutuksen tai-
detta. Katiska käy uusilla kierroksilla, kun sen nielua
säätelä toivesaaliin mukaan. Ahvenet ja pikkukalat
uivat sisään 4–5-senttisestä, hauki ja muut suuremmat
petokalat kymmensenttisestä nielusta.

Hyvä paikka katiskalle löytyy kaislikon reunasta tai
rannan yleismaiseman poikkeamasta, kuten niemen-
nokasta, kiven juuresta tai veteen kaatuneen puun ku-
peesta. Houkuttelevammaksi katiskan voi tehdä laitta-

malla järven pohjaan kuusenoksia katiskalle johtavaksi
seinämäksi. Katiskaa ei myöskään saa päästää limoit-
tumaan. Niljakas pyydys järven pohjassa ei houkuttele
hölmöäkään sinttiä uimaan sisään.

Mato-ongesta saa pyyntihirmon korvaamalla pe-
rinteisen pullean kohon sutjakkaammalla, juuri ja juu-
ri pinnalla pysyvällä koholla. Myös koukun pienentä-
minen tehostaa pyyntionnea. Syöteistä paras on vanha
kunnan kastemato.

HAUKI AVAA KALAKAUDEN

Hauki aloittaa mökkiläisen kalastuskauden. Se kutee
loppukeväästä ja on silloin hanakka käymään kaikkiin
pyydyksiin. Katiskaan hauki ui rantavedessäkin. Mitä
lämpimämmäksi vedet kesän kuluessa muuttuvat, si-
tä syvemmälle katiska siirretään.

Ahven on parvikala ja liikkuu ympäri järveä. Pyy-
dykseen se käy hauen ja särkikaloiden lailla koko kesän.
Kuha alkaa liikkua vesien lämmittyä juhannuksen jäl-
keen. Siikaa ja muikkua tulee parhaiten kesän lopulla ja
syksyn alkaessa. Verkoilla siikaa voi saada jopa 30 met-
rin syvyydestä.

Aurinkoisena ja tyynenä hellepäivänä kalat lepää-
vät. Silloin kalastajankin on paras jäädä vaakatasossa
laiturille suunnittelemaan tulevan talven pilkkikautta
ja matikkasesonkia. ☺

*Jutussa on käytetty asiantuntijana Kalatalouden
Keskusliiton toiminnanjohtajaa Markku Myllylää.*





KYLLÖSEN VINKIT KOTIKEITTIÖÖN

Jyväskyläläisen ravintola
Pöllövaaran keittiömestari

Jukka Kyllönen tuntee
suomalaiset järvikalat. Kalojen
kanssa onnistuu myös kotikeit-
tiössä, kun muistaa muutaman
yksinkertaisen vinkin.

Paistaminen:

Nahaton kalafilee pysyy
paremmin koossa, kun sen
leivittää kevyesti vehnä-korp-
pujauhoseoksessa. Vaihtelua
leivittävään saa talkkunajauhol-
la tai jauhetulla hapankorpulla.

Voi on kalan paistoon paras
valinta. Oliiviöljyn oma maku
saattaa peitota kalan maun.

Järvikala on muikkua lukuun
ottamatta suhteellisen vähäras-
vaista, ja se paistetaan melko
kuumalla pannulla. Minuutti,
puolitoista puoleltaan yleensä
riittää. Kypsyys on kohdallaan,
kun filee saa väriä ja lohkeaa
liuskoina. Ylikypsästä kalasta
tulee tikkumaista.

Käryä voi välttää kypsän-
tämällä nahallisen kalafileen
nahkapuoli ylöspäin uunissa
grillivastuksen alla.

Hauduttaminen:

Hauduttaminen pitää järvikalan
mehevänä. Haudutusliemi
syntyy kalaliemestä ja valkovi-



nistä. Kalojen ei tarvitse peittyä
liemeen. Kala kypsyy lempeällä
keittämisellä höyryssä kannen
alla 10-15 minuutissa. Keittolie-
mestä tulee kelpo kastikepohja.

Maustaminen:

Jos kalan omaa makua ei halua
peittää, kannattaa maustami-
sessa nuukailla. Usein suola
ja rouhausu pippurimyllystä
riittävät. Yrteistä järvikalan kave-
reita ovat timjami, ruohosipuli,
tilli ja basilika. Tulusuus jättää
kalan sivuosaan, samoin liika
valkosipuli.

Lisukkeet:

Järvikala pitää kotimaisista
lisukkeista. Talvella sen oheen
sopivat kotimaiset juurekset,
kevällä viherretään kevyesti
kevätsipulilla, sokeriherneellä,
lehtipinaatilla ja parsalla. Syksyn
raikkaus syntyy omenaisella
pyreellä tai kastikkeella.

TÄYTETTY KUHAKÄÄRYLE HERNEPYREEN KERA

Hauki-lehtipinaattimureke

- 100 g haukifileitä
- 1 dl kuohukermaa
- ½ tl kalaliemijauhetta
- ½ tl suolaa
- valkopippuria myllystä
- 1 dl lehtipinaattia

Jauha hauki tehosekoittimessa. Lisää sekaan
kerma ohuena nauhana koneen pyöriessä koko
ajan. Lisää mausteet. Sekoita lopuksi joukkoon
kiehautettu ja hienonnettu lehtipinaatti.

Hernepyree

- 100 g herneitä
- 1 dl purjon vihreää osaa
- ½ nippua persiljaa
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 dl kasvislientä
- suolaa
- 100 g voita

Kiehauta herneet sekä hienonnettu purjo, persilja
ja valkosipuli kasvisliemessä. Soseuta pyree
tehosekoittimessa. Lisää joukkoon pilkottu voi ja
mausta suolalla.

Kuhakääryleet

- 600 g kuhafileitä (n. 150 g/kpl)
- suolaa, valkopippuria
- 200 g hauki-lehtipinaattimurekettä
- 3 dl kalalientä
- 1 dl kuivaa valkoviiniä
- 100 g sipulia
- 1 rkl maizena
- 1 dl kuohukermaa
- 1 rkl ruohosipulia
- 50 g voita
- 1 porkkana
- 1 nippu kevätsipulia
- 5 kpl retiisejä
- 1 palsternakka
- voita paistamiseen

Mausta kuhafileet suolalla ja valkopippurilla.

Lisää hauki-lehtipinaattimurekettä kunkin
fileen päälle ja kääri filee rullalle.

Pane rullat kattilaan. Kaada kattilan pohjalle
pari senttiä kalalientä ja valkoviiniä sekä lohko
sekaan yksi sipuli.

Hauduta miedolla lämmöllä noin 12 minuuttia
kannen alla.

Nosta kalat vetäytymään talouspaperin päälle.
Suurusta haudutusliemi maizenaalla kastikkeeksi
ja lisää kerma. Tarkista maku ja siivilöi. Lisää
kastikkeeseen vielä renkaiksi leikattu ruohosipuli
ja vatkaa sekaan 50 grammaa kylmää voita.

Leikkaa porkkana, kevätsipuli, retiisit ja
palsternakka pieniksi kuutioiksi ja kypsennä niitä
voitilkassa paistinpannalla 2-3 minuuttia.

Asettele kasvikset lautaselle, nosta viereen
valutettu kuharulla, lisää lautaselle lusikalla
hernepyreetä ja valuta kastiketta ympärille.

Juomasuositus:

Kuharullille voi suosittelaa esim. itävaltalaisia
täyteläisiä, sopivan hapokasta ja mukavasti
mausteista grüner veltlinerä tai raikkaan
hapokasta ja hedelmäistä uuden maailman
rieslingiä.



Viinien ostajat seulovat parhaat esille

Alkon viinien ostajat seuraavat viinimaailman trendejä näköalapaikalta. Käytännössä monipuolisen ja laadukkaan viinivalikoiman varmistaminen on kuitenkin varsin arkista työtä.

TEKSTI MATTI REMES KUVAT EVA PERSSON

Viinien ostoista vastaa Alkossa viisihenkinen tiimi, johon kuuluvat tuoteryhmäpäällikkö Petri Aallon lisäksi viinien ostajat Anu Hedman, Mari

Laiti, Timo Tossavainen ja uusimpana Anu Rajahalme. Viinien maailma on kiehtova, mutta viinien ostajan työpäivä täyttyy pitkälti arkisista askareista Alkon pääkonttorissa Helsingin Salmisaareissa.

”Joku voisi luulla, että kierrämme viinitiloja ja ostamme viinieriä samaan tapaan kuin Del Monte -mies hedelmiä taannoisessa televisiomainoksessa. Todellisuudessa työ on kaikkea muuta kuin viinialueilla shoppailua”, Petri Aalto hymyilee.

Alkon viinivalikoima perustuu viinitiimin työstämään ostosuunnitelmaan, joka julkaistaan kaksi kertaa vuodessa. Siinä julkaistut tuotehaut ovat avoimia kaikille alko-holijuomien valmistajille ja maahantuojille.

”Tuotehaussa selostetaan varsin yksityiskohtaisesti, miltä alueilta, mistä rypäleistä valmistettuja ja minkä hintaluokan viinejä valikoimiimme halutaan”, Aalto sanoo.

Tarjousprosessilla seulotaan parhaat

Viinitiimin tehtävänä on varmistaa, että tarjousprosessi hoidetaan asiantuntevasti ja tasapuolisesti.

”Tavoitteena on, että jokaisen tuote- ja hintaryhmän parhaimmat viinit tulevat Alkon valikoimiin”, Timo Tossavainen kiteyttää.

Alko saa vuodessa tuotteista noin 6 000 tarjousta. Niistä noin 400 päätty lopulta myymälöiden vakiovalikoimaan.

Viinien ostajien aamupäivä kuuluu tuotteiden maistamiseen eli pruuveihin. Tarjous-

prosessissa loppusuoralle päässeistä viineistä on pyydetty näytteet, jotka maistaa ja pisteyttää vähintään viisihenkinen ryhmä. Puolueettomuuden varmistamiseksi tarjouksia käsittelevä ostaja ei osallistu raatiin, eikä hän ole näin mukana tekemässä päätöksiä.

”Vertailtavien tuotteiden joukosta on löydettävä paras, olipa sitten kyse alle kauden euron perusviinistä tai sata euroa maksavasta huippuviinistä. Usein keskitason viineistä on kaikkein haasteellisinta löytää helmet, joissa hinta ja laatu kohtaavat toisensa”, Anu Hedman sanoo.

”Pruuvissa henkilökohtaiset mieltymykset on työnnettävä sivuun ja etsittävä maisteltavien tuotteiden joukosta sellaisia, jotka ovat tasapainoisia ja jotka tuovat esille kyseisen alueen ja rypäleen hyvät puolet”, Mari Laiti jatkaa.



Alkon viinistotiimiin kuuluvat Timo Tossavainen (vas.), Mari Laiti, Petri Aalto, Anu Hedman ja Anu Rajahalme.

Tuhansia näytteitä vuodessa

Timo Tossavainen arvioi maistavansa vuodessa noin 10 000 alkoholijuomaa. Tarjousnäytteiden lisäksi tuotteita maistetaan alan messutapahtumissa sekä laadunvalvonnallisista syistä. Viinien ostajat osallistuvat myös oluiden ja väkevien juomien maisteluun.

Petri Aallon mukaan mielenkiintoiseksi työn tekee mahdollisuus vertailla yhdessä pruuveissa useita saman alueen, rypäleen ja hintaluokan viinejä rinnakkain ja hakea niistä parasta tuotetta.

”Pääsemme maistamaan huippuviinejä. Toisaalta meidän on valittava halvoistakin viineistä parhaimmat viinit Alkon valikoimiin”, Anu Hedman sanoo.

Timo Tossavainen huomauttaa, että Alkon ja muiden pohjoismaisten alkoholi-

Mari Laitin mielestä on tärkeää löytää viinejä, jotka tuovat esille kyseisen alueen ja rypäleen hyvät puolet.



Anu Rajahalme on viinitiimin uusin jäsen.

”
Pohjoismaisten alkoholimonopoli-
en viinivalikoimat ovat
monipuolisuudessaan
huippuluokkaa.

monopoliin viinivalikoimat ovat monipuolisuudessaan maailman huipputuokkaa.

”Alkon valikoima on rakennettu niin, että tärkeimmät viinityypit ja tuottajamaat ovat kattavasti edustettuina”, Timo Tossavainen sanoo.

Kaikki viinit eivät mahdu valikoimaan

Myymälöiden hyllytila on rajallinen, eikä kaikkien maahan-tuojien tuotteita tai kaikkia asiakkaiden toivomia viinejä saada mitenkään maahan valikoimaan. Petri Aalto korostaa, että seula on tiheä mutta kaikille tavarantoimittajille tasapuolinen.

”Kaikkia toiveita ei voi koskaan tyydyttää, ja tässä työssä saa kuulla välillä myös kritiikkiä. Oleellista kuitenkin on, että laadukkaan ja toimivan valintajärjestelmän ansiosta voimme seisoa tekemiemme valintojen takana”, Petri Aalto sanoo.

Viinivalikoiman suunnittelussa otetaan siis huomioon Alkon myymälöistä ja asiakkailta tuleva palaute. Viinimaailman trendejä haistellaan lukemalla kansainvälisiä viinilehtiä ja käymällä viinimessuilla. Lisäksi maahantuojien ja viinitilojen edustajat käyvät säännöllisesti Suomessa tapaamassa Alkon ostajia.

”Tällä hetkellä mielenkiintoisimpia messuja Euroopassa ovat Düsseldorfin Prowein, Lontoon International Wine Fair, Bordeaux'n Vinexpo, Veronan Vinitaly ja Barcelonan Alimentaria”, Timo Tossavainen luettelee.

Vastuualueet jaettu maittain

Jokaisella viinien ostajalla on vastuullaan tietyt viinimaat, joihin tehdään vuosittain muutamia työmatkoja.

Anu Hedmanin seurantaan kuuluvat muun muassa perinteinen tuottajamaa Italia sekä uuden maailman Chile ja Argentiina.

”Vastakkainasettelu uuden ja vanhan maailman välillä on herkkua. Eurooppalaista viinikulttuuria leimaa tietynlainen itseriittisyys. Uusi maailma taas on lyhyessä ajassa vallannut markkinoita Euroopasta opituilla viininteko-opeilla ja aktiivisella markkinoinnilla.”

Vanha maailma yrittää nyt seurata perässä. Hedmanin mielestä esimerkiksi Italiaa on vaikea pistää yhteen muottiin, koska jokaiselta alueelta löytyvät omat trendinsä.

”Myös tuottajakohtaiset erot ovat suuret. Toiset haluavat kehittää uutta, toiset taas pysyä perinteisissä viineissään. Eniten uusia asioita tapahtuu nyt Sisiliassa, joka yrittää tosissaan vastata uuden maailman haasteeseen.”

Mari Laiti ostaa viinejä muun muassa Espanjasta, Portugalista ja Saksasta.

”Esimerkiksi Espanja on erittäin monipuolinen viinimaa. Siellä on Riojan kaltaisia perinteistä kiinnipitäviä viinialueita, mutta yhä enemmän myös uudentyyppisiä viinejä tekeviä tuottajia. Ennakkoluulottoman otteen ansiosta Espanja pystyy haastamaan myös uuden maailman kilpailuun.”

Terroir-ajattelu valtaa alaa

Timo Tossavaisen vastuulla ovat muun muassa Ranska, Australia ja Etelä-Afrikka.

”Kestävä kehitys on trendi kaikkialla. Esimerkiksi Etelä-Afrikassa viinipulloihin on tulossa tarra, jonka avulla kestävien tuotantotapojen noudattaminen voidaan varmentaa ja alkuperä jäljittää viinitilalle asti”, Tossavainen mainitsee.

Myös niin sanottu *terroir*-ajattelun yleistymisen on yleismaailmallinen ilmiö. Esimerkiksi Chilessä viineihin etsitään massaviinien sijaan yhä useammin omaperäisyyttä maaperän, rypäleen, viinitarhalla vallitsevan mikroilmaston ja viinintekijän taitojen muodostamasta kokonaisuudesta.

”Viime kerralla pääsin tutustumaan terroir-ajatteluun hyvin konkreettisesti, kun paikallinen viinintekijä tutustutti minut viinitarhansa maakerrostumiin. Hän oli kaivanut köynnösten väliin syviä kuoppia ja analysoi silmät innosta loistaen, kuinka oleellisesti maaperä vaikuttaa vielä lasiin kaadetussa tuotteessa-kin”, Anu Hedman hymyilee. ^E



Tuotteiden seulojien laadukas ja toimiva valintajärjestelmä on välttämättömyys, Petri Aalto muistuttaa.

Anu Hedmanin mielestä haastavinta on löytää keskitason viineistä helmet, joissa hinta ja laatu kohtaavat.



Viinin ostajan aamupäivä kuluu tuotteiden maistamiseen eli pruuveihin. Timo Tossavainen arvioi maistavansa vuodessa 10 000 alkoholijuomaa.

Millä eväillä jaksat pitkällä kiertueilla?

Välillä ruokahuolto toimii hyvin, mutta jenkki-kiertueilla tilanne on haastavampi, varsinkin sisämaassa. Päivän nälkäisin hetki on yleensä keikan jälkeen, ja silloin saatavilla on liian usein vain salamipitsaa. Onneksi toisinaan voi löytää myös itämaista take away -ruokaa.

Mitä herkkuja tilaat backstageille?

Vaatimuksemme ovat suhteellisen vaatimattomat, koska viime kädessä maksamme kaikki tarjoilut omasta pussista. Pääasia on, että tarjolla on monipuoliset leipä- ja salaattitarpeet. Tekniikan toivomuksesta tarjolla on myös suklaapatukoita, sipsejä ja muuta pikaenergiaa. Juomina on limuja, mehuja ja olutta, kenties myös pullo tai kaksi punaviiniä.

Lempijuomasi?

Ehdottomasti olut ja ruokajuomana rasvaton piimä. Vasta viime talvena miellyin punaviiniin.

Lempijuustosi?

Fetajuusto toimii aina. Syön sitä mieluiten kreikkalaisessa salaattissa tai esimerkiksi pilkotun sipulin ja tomaatin kanssa viinietikalla, öljyllä ja pippurilla höystettynä. Feta toimii loistavasti myös pitsoissa ja pastoissa.

Suolaista vai makeaa?

Ehdottomasti suolaista, mutta pidän myös happamista mauista. Luovuin esimerkiksi leivonnaisten syömisestä noin kymmenen vuotta sitten.

Herkuttelupaheesi?

Karkit, joita syön noin kerran viikossa. Lisäksi saatan jäädä iltasyöpöttelynä todella pahasti koukkuun hapankorppuihin juuston kera. Toinen vaarallinen iltapala on paahdettu ruisleipä

Backstagelle tarvitaan kunnon salaattitarpeet

Apocalyptican Eicca Toppinen tietää, ettei kiertue-elämä ole berkkua.



Apocalyptican Eicca Toppisen rakkain makumuisto on tuttu monelle suomalaiselle.

juuston, leikkeleen ja maustekurkkujen kera.

Mitkä maut kuuluvat aina kesälomaasi?

Perunat, salaattit, basilika, korianteri ja tomaatti eri muodoissaan ovat suurimpia intohimojani. Samoin muijut ja graavit kalat, savuahven sekä nyljetty ja voissa paistettut pikkuaahvenet. Myös muurinpohjaletut ja erilaiset grillilihat.

Mieleenpainuvien makumuistosi?

Sukuni on Karjalasta, joten söimme aina karjalanpaistia ja karjalanpiirakoita, kun menimme tapaamaan isovanhempiani Outokumpuun. Äidinäiti teki loistavia rukiisia karjalanpiirakoita, ja tarkoitukseni on opiskella tuo jalo taito, koska itse tehdyt piirakat ovat aivan omaa luokkaansa. Karjalassa on ollut tapana tarjota ympäri vuoden ensimmäisenä ateriana paistia ja piirakoita. Näihin ruokiin liittyikin valtavasti positiivisia tunnemuistoja. Mieltäni lämmittää aina, kun saan kunnolla tehtyä karjalanpaistia. E

Eican karjalanpaisti

- 600 g naudan kulmapaistia tai lapaa
- 600 g porsaan niskaa (tai etuselkää, jos haluaa kevyempää)
- 400 g lampaan etuselkää tai lapaa
- (2–4 porsaan munuaista)
- 1 iso sipuli lohkoina
- 1 iso porkkana lohkoina
- 2 laakerinlehteä
- 10 kokonaista mustaa pippuria
- 1 tl merisuolaa
- vettä

Nosta lihat huoneenlämpöön pari tuntia ennen kokkausta. Liota munuaisia maidossa tunnin verran, jolloin kitkerä maku poistuu. Laita uuni lämpiämään 220-asteiseksi. Leikkaa lihat puolik-

kaan tulitikkuaskin kokoisiksi paloiksi.

Laita liha, huuhdotut munuaiset, sipuli, porkkana, laakerinlehdet ja pippurit uunivuokaan tai pataan. Näkyvää rasvaa sisältävät possunpalat ladotaan päällimmäiseksi. Ripottele päälle suola. Lisää vettä niin, että lihat melkein peittyvät. Laita vuoka uuniin. Kahdenkymmenen minuutin kuluttua laske uunin lämpötila 120 asteeseen. Anna kypsyä neljä tuntia. Käännä lihoja ympäri pari kertaa kypsytymisen aikana, niin etteivät päällimmäiset kuivu. Lisää tarvittaessa nestettä.

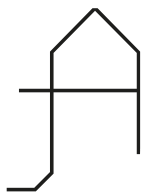
Lisäkeeksi uunissa voi samalla kypsentää perunaita foliossa. Tarjota voi myös keitettyjä perunoita, mieluusti jauhoista laatua, jotta karjalanpaistin liemi imeytyy niihin lautasella.



Sameaa ja kirkasta, kuplivaa ja kuplatonta

Mistä on hyvä siideri tehty? Omenoista, päärynöistä, viileistä päivistä, sumusta ja valon pisaroista.

TEKSTI VIRPI KURJENLENTO KUVA JUHA SALMINEN



idon siiderin tuoksusta ja mausta voi päätellä valmistusmenetelmän ja -alueen kuin viineistä ikään. Siideri voi olla kuplatonta eli *still*. Se voi olla suodattamatonta ja sameaa eli *cloudy* tai kirkasta ja kuplivaa eli *sparkling*. Aidoissa siidereissä tuoksuvat omena, hunaja, tammi ja jopa talli.

Siideri valitaan käyttötarkoituksen mukaan. Sitä siemaillaan eri puolilla Eurooppaa milloin janojuomana kyläkapakassa, milloin hienostuneena herkkuna ystävien kesken. Siiderin historia ulottuu yhtä kauas kuin omenan – ja omenaa syötiin muinaisessa Egyptissä. Keltit pitivät omenaa pyhänä ja valmistivat siitä juomaa, jota pirskoteltiin uhrilahjana puiden juurille sadon varmistamiseksi.

Siiderin historia piiloutuu oluen ja viinin selän taa. Se on kuin maalaisserkku, joka vaeltelee kukkakedoilla ja tyrskyisillä rannoilla ja kerää koriinsa simpukoita ja äyriäisiä.

Siideri on alun perin kotoisin Espanjan eteläosista ja tarkemmin maureilta. Maurit valloittivat Espanjan Pohjois-Afrikasta käsin ja toivat mukanaan muun muassa paitsi appelsiinit ja riisinviljelyn, myös hitaasti kypsyvät omenalajikkeet. He puristivat sokeripitoisista omenoistaan mehun oliiviöljyypuristimilla ja laittoivat mehun käymään.

Pohjois-Espanjan Asturiassa ja Baskimaassa siideriä valmistetaan edelleen perinteisin menetelmin, mutta muu Espanja ei ole erityistä siiderintuotantoaluetta. Espanjasta siiderinvalmistustaito siirtyi Normandiaan ja Bretagneen ja sieltä Brittein saarille Irlantiin ja Englantiin.

Maassa maan tavalla

Jos espanjalaiset nauttivat siideriä makkaran ja tolkuttoman vahvan juuston, *el Cabralesin*, kanssa, maistuu siideri ranskalaisille ja bel-

gialaisille täytettyjen kreppien, äyriäisten, vaalean lihan sekä ylikypsan camembertin kera. Englantilaiset taas hörppivät siiderin sellaisenaan tai munuaispiiraan ja lammaspaistin painikkeena. 1800-luvun Englannissa uskottiin jopa siiderin auttavan vatsavaivojen, kihdin ja päänsäryn hoidossa.

Aidon siiderin valmistuksessa pätevät kaikkialla samantapaiset säännöt. Siiderin valmistukseen tulee käyttää tiettyjä omenalajikkeita. Mitä vähemmän omenoita käsitellään, sitä aromikkaampaa juomaa syntyy. Tuorepuristettu mehu tai tiiviste käytetään erityisen siiderihiivan avulla. Pienet panimot saattavat käyttää villi-

hiivoja, jolloin siideristä syntyy paikallistuetta. Se ei kestä kuljetusta, mutta on pikan päällä nautittuna jumalaista, väittävät siiderin ystävät.

Ensimmäisen käyttämisen aikana siideriin syntyy alkoholi. Siideri käytetään teräksissä tankeissa tai joskus perinteisemmin puusammioissa. Varsinainen kypsytyks tapahtuu yleensä terästankeissa tai tammi-

tynnyreissä, jos siideriin halutaan erityinen tammen aromi. Erityisesti Ranskassa suositetaan toista pullokäymistä. Silloin siideriin lisätään sokeria ja kuohuviinihiivaa kuplien synnyttämiseksi. Englantilaisten omaa toiseen kertaan pullossa käytettyä siideriä kutsutaan nimellä *vintage*.

Suolaiselle ja makealle

Suodattamattoman samean siiderin kanssa maistuvat erityisen hyvin grillattu tai paistettu possu, voimakkaat juustot ja omenapiiras. Kuivan siiderin kanssa kannattaa tarjota caesarsalaattia, kalaa tai äyriäisillä täytettyjä ohukaisia. ☞



Siideri on alun perin kotoisin Espanjan eteläosista.



Sulkavan myymälässä työskentelevät kuvassa oleva Mirva Kaartinen, Marjut Lappalainen ja myymäläpäällikkö Matti Siukola.



Etiketissä esitellään ajan-kohtaisia Alkon myymälöitä. Sarjan ensimmäisessä osassa vierailtiin Ylläksellä.

Pieni mutta monipuolinen

Sulkavan Alkossa kesä on kiireisintä aikaa, kun mökkiläiset saapuvat nauttimaan Savon järvimaisemista. Minikokoisen myymälän vahvuutena on yksilöllinen palvelu.

TEKSTI HASSE HÄRKÖNEN KUVAT JUHA SALMINEN, TERHO PELKONEN
JA JUHANI KOSONEN



Alkon Sulkavan myymälää ei ole koolla pilattu: tilaa on yhteensä 107 neliötä, josta 50 neliötä on itse myymälää. Vaikka myymälä muistuttaa kooltaan isoa kioskia, kyseessä on aivan tavallinen Alko.

”Meiltä löytyy noin 400 eri tuotetta, ja edustettuina ovat kaikki juomaryhmät”, Sulkavan myymälän päällikkö **Matti Siukola** kertoo.

”Vaikka valikoima on melko suppea, asiakkailta tulee paljon kehuja. Ehkä heidän odotuksensa ovat ensimmäistä kertaa meille tullessa pienet, ja moni taitaa yllättyä nähdessään, mitä kaikkea myymälästä löytyy.”

Työntekijöitä Sulkavalla on kolme. Siukolan lisäksi asiakkaita palvelevat Mirva Kaartinen ja Marjut Lappalainen. Kolmikosta Kaartinen ja Lappalainen ovat paikalla useimmin. Siukola jakaa aikansa kahden myymälän kesken, sillä hänen vastuullaan on Sulkavan lisäksi myös naapurikunnan Puumalan myymälä.

Kuohuviinien suosio jatkaa kasvuaan

Sulkavalla kesä on vuoden ylivoimaisesti kiireisintä aikaa. Vain 3 000 asukkaan kunnassa kesälomalaiset ovat merkittävä asiakasryhmä, ja heidän ensimmäinen aaltonsa tulee myymälään helatorstaiviikonloppuna. Siitä myymälässä alkaa valmistautuminen kesään ja huippusesongin odotus.

”Varsinainen kesäkausi alkaa juhannuksena ja jatkuu elokuun puoliväliin. Heinäkuussa meillä voi käydä jopa 1 400 asiakasta viikossa. Huippuviikkojen asiakasmäärä on nelinkertainen verrattuna tammi- ja helmikuun viikkoihin, jotka ovat vuoden hiljaisinta aikaa”, Matti Siukola kuvaa vuodenkiertoa.

Kesän tärkeys näkyy myös aukioloajoissa. Kesällä myymälä on auki maanantaista torstaihin kello 9–18,



Järviluonto houkuttelee
Sulkavalle vieraita etenkin
kesäaikaan.



Osmo Immonen
kysyi juomanvalintaan
neuvoa myymälä-
päällikkö Matti Siukolalta.



Pentti Torn vierailee
mökkipaikkakunnallaan
pitkin vuotta.

perjantaina 9–20 ja lauantaina 9–16. Talvella myymälä on alkuvuokolla eli maanantaista torstaihin auki lyhyemmän aikaa, puoli kahdestatoista viiteen. Perjantaisin ja lauantaisin asiakkaita palvelee samaan tapaan kuin kesällä.

Huippusesonkiin valmistaudutaan tarkastelemalla myymälän valikoimaa ja lisäämällä sitä mahdollisuuksien mukaan. Myymälän keskilattia otetaan mahdollisimman tehokkaasti käyttöön muun muassa hanapakkauksissa olevien viinien myynnissä. Hanapakkaukset vievät paljon tilaa, joten niiden sijoittamisessa kekseliäisyys on tarpeen. Varastoa pienessä myymälässä ei juuri pidetä, eli käytännössä kaikki tuotteet ovat esillä.

”Pystymme hyvin ennakoimaan kesän kysytyimmät juomat. Hanapakkausten lisäksi kuohuviinit ovat olleet jatkuvasti kasvava trendi. Asiakkaat suosivat niitä varsinkin kesäkaudella”, Siukola sanoo.

Tuotekierto tarjoaa uusia vaihtoehtoja

”Valikoimaa pyritään vaihtelevaan muulloinkin kuin kesällä, koska se palvelee paikallisia asiakkaitamme.

Jos joku sulkavalainen esimerkiksi pitää puolikuivasta valkoviinistä, kierrätämme valikoimaamme niin, että hänellekin löytyy säännöllisesti uutta. Puolikuivia valkoviinejä kun on tarjolla vain muutamaa merkkiä kerrallaan”, Matti Siukola sanoo.

Eri tuotteiden menekkiä seurataan kuukausittain, ja jos jonkun myynti alkaa laahata, se on luonteva kohta vaihtaa tuote johonkin toiseen. Kuukausittainen suunnittelu pitää tuotekierron sopivana ja valikoiman elävänä. Siukola arvioi, että myymälän 400 tuotteen valikoimasta vaihtuu puolen vuoden aikana noin 50.

Vaikka Sulkavalla eletään kesäkauden ulkopuolella enemmän tai vähemmän hiljaiseloa, talviloma-aika ja uusivuosi tuovat myymälään pienet asiakaspiikit. Talvilomalla moni kesäasukas tulee katsomaan mökkinsä kuntoa ja käy samalla Alkossa. Esimerkiksi vuodesta 1973 alkaen Sulkavan kesäasukkaana ollut riihimäkeläinen Pentti Torn piipahti kesämökkipaikkakunnal-

”

Heinäkuussa asiakasmäärä on nelinkertainen verrattuna tammi- ja helmikuun viikkoihin.



Suursouduilla on monikymmenvuotinen historia. Pitäjän ilme muuttuu silloin täysin.



Pienessä myymälässä
hyllytila on tehokkaassa käytössä.

la tänä vuonna jo hiihtolomaviikolla. Hänen mukaansa Alko on hyvä lisä paikkakunnan palveluihin.

Myös venäläisten asiakkaiden määrä on kasvussa. He lomailevat joko omassa tai vuokramökissä ja käyvät myymälässä etenkin vuodenvaihteessa ja kesällä.

Yksilöllistä asiakaspalvelua

Alko on Sulkavalla melko uusi tulokas, sillä myymälä avattiin kesäkuussa 2008. Sitä ennen paikkakunnalla toimi Alkon tilauspalvelu. Ennen Sulkavan myymälän avaamista lähimpiin Alkoihin Puumalaan, Savonlinnaan ja Juvalle oli noin 40 kilometrin matka. Avajaisviikolla eräs asiakas totesikin, että myymälän avaaminen Sulkavalle oli Alkolta ekoteko; enää paikkakuntalaisten ei tarvitse matkustaa naapurikuntien myymälöihin.

Yksi sulkavalaisten vahvuus on yksilöllinen palvelu. Pienellä paikkakunnalla niin paikalliset kuin kesäasukkaat tulevat nopeasti tutuiksi.

”Tuntemme myös asiakkaiden suosikkituotteet. Neuvoa meiltä kysytään yleensä, kun valitaan viiniä jonkin tietyn ruuan yhteyteen”, Matti Siukola sanoo.

SOUTUVIIKKO ON VUODEN HUIPPU

Sulkavan suursoudut järjestetään tänä vuonna jo 44. kerran. Vuosien saatossa soudut ovat kasvaneet yksipäiväisestä kylätapahtumasta suureksi nelipäiväiseksi kesätapahtumaksi, jossa oli viimeksi mukana peräti 7 310 soutajaa.

Tänä vuonna 7. heinäkuuta alkavissa suursouduissa soudetaan toisen kerran kirkkoveneiden maailmanmestaruuksista.

Tapahtuma näkyy myös Alkon myymälässä, jossa käy soutuviikolla jopa 1 800 asiakasta. Myynti painottuu loppuviikkoon, joten tapahtumaviikon perjantaina ja lauantaina myymälässä on kuhinaa erityisen paljon.

”Asiakaskunta on yleensä rentoa ja hyvällä päällä, koska useimmat heistä ovat lomalla ja kesämökillä. Se luo myymälään hyvän tunnelman”, hän jatkaa.

Mirva Kaartinen tietää, että asiakkaista moni jää juttelemaan henkilökunnan kanssa varsinkin, jos myymälässä sattuu olemaan hiljaista.

”Työ onkin mielenkiintoista ja monipuolista. Asiakaspalvelun lisäksi teemme kaikkea mahdollista kuormien purkamisesta tuotteiden hyllyttämiseen”, hän sanoo. E

”
Ennen myymälän
avaamista Sulkavalla
toimi Alkon
tilauspalvelu.

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM



SALAISUUTEMME: 100% LUONTAISET RAAKA-AINEET

Mövenpick Swiss Chocolate-jäätelömmme valmistukseen on käytetty hienolaatuisinta sveitsiläistä suklaata ja Venezuelan kuulua Maracaibo-kaakaota. Nauti aidosta Mövenpick-jäätelöstä, joka sisältää vain luontaisia raaka-aineita. Ei keinotekoisia lisä-tai väriaineita.





Viinillisiä ja maltaisia makuelämyksiä

Etikettiklubin alkusyksyn kurssitarjonnan makein uutuus on tilaisuus, jossa etsitään ihanteellisia jälkiruokaviinikumppaneita suklaaisille jälkiruokille.

Suosittelen!

Jälkiruokaviineillä pääsevät itse asiassa herkuttelemaan kaikki klubilaiset, sillä Etikettiklubin tämän vuoden kolmas viinipas paneutuu jälkiruokaviinien monipuoliseen maailmaan. Jälkiruokaviinipas postitetaan kaikille klubilaisille elokuun loppupuolella.

Alkusyksyn kurssitarjonnasta kannattaa panna merkkeille myös Oluttyypit-kurssi, jonka sisältö on pantu uuteen uskoon. Syksyn tummetessa on myös aika perehtyä punaviineihin, joita käsittelevän kurssin sisältöä on sitäkin vastikään täytelöitetty.

Vaikka olemme vasta kesän kynnyksellä ja syksy tuntuu kaukaiselta, kannattaa ilmoittautua kursseille heti, kun ilmoittautumisaika alkaa, sillä paikat täyttyvät varsin nopeasti. Tutustu tarjontaan ja tule mukaan löytämään uusia makuelämyksiä yhdessä muiden viininystävien kanssa.



Aura Hedengren,
klubimestari

ALKUSYKSYN KURSSIT JA MAISTELUTILAISUUDET

Suklaajälkiruokien makeat viinikumppanit



Maistuisiko muscat moussen kanssa? Sointuuko jalohomeisuus suklaisuuden seuran? Kumpi pärjää paremmin suklaajälkiruokapöydässä: makea kuohuviini vai portviini? Makealla kurssilla etsitään jälkiruokaviinien maailmasta ihanteellisia kumppaneita suklaaisille jälkiruokille. Illan aikana maistelet viinejä sekä sellaisenaan että pienten suklaajälkiruokien edustavien herkkupalojen kanssa. Tilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

Luennon jäsenhinta **30 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **14–24 €**.

Oluttyypit



Kurssilla tutustutaan oluiden kirjoon tutkailemalla kahdeksaa pääoluttyyppiä, joiden aromimaailma on yhtä monivivahteinen kuin viinienkin. Illan aikana tulet sinuiksi lagerin, tumman lagerin, pilsin, vahvan lagerin, vehnäoluen, alen sekä porterin ja stoutin kanssa. Kurssilla paneudutaan myös oluen valmistukseen, pohditaan erityyppisille oluille sopivia ruokakumppaneita ja lisäksi tutustutaan muutamaa siideriin. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Luennon jäsenhinta **25 €** + osuus yhteishankintana hankittavista oluista **10–20 €**.

Perehdytään punaviineihin



Kurssilla saat hyvät tiedot punaviinin valmistuksesta ja tutustut maistellen punaviinien yleisimpiin rypälelajikkeisiin, punaviinityyppeihin sekä tärkeimpiin punaviinimaihin. Opit, millaisin kriteerein punaviinejä arvioidaan, ja saat täyteläistä tietoa niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

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

Viini tutuksi



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

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

Viinin ja ruoan liitto



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

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

Paikkakunnat ja ajankohdat (viim. ilm. päivä suluissa)

HELSINKI <i>Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs (ovikello)</i>				
Viini tutuksi	to	25.8.	klo 17.00	(to 11.8.)
	ti	30.8.	klo 17.00	(to 18.8.)
Viinin ja ruoan liitto	ke	31.8.	klo 17.00	(to 18.8.)
	ti	6.9.	klo 17.00	(to 25.8.)
	ke	21.9.	klo 17.00	(to 8.9.)
	ti	27.9.	klo 17.00	(to 15.9.)
Oluttyypit	to	15.9.	klo 17.00	(to 1.9.)
Punaviinit	ke	7.9.	klo 17.00	(to 25.8.)
	ke	28.9.	klo 17.00	(to 15.9.)
	ke	5.10.	klo 17.00	(to 22.9.)
	to	13.10.	klo 17.00	(to 29.9.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	ti	20.9.	klo 17.00	(to 8.9.)
	to	22.9.	klo 17.00	(to 8.9.)
	to	29.9.	klo 17.00	(to 15.9.)
	to	6.10.	klo 17.00	(to 22.9.)
	ke	12.10.	klo 17.00	(to 29.9.)

JYVÄSKYLÄ <i>Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.</i>				
Viini tutuksi	ti	23.8.	klo 18.00	(to 11.8.)
Oluttyypit	ke	21.9.	klo 18.00	(to 8.9.)
Punaviinit	ti	4.10.	klo 18.00	(to 22.9.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	ma	10.10.	klo 18.00	(ke 28.9.)

KUOPIO <i>Technopolis Kuopio, Microkatu 1, M-osa</i>				
Viini tutuksi	ti	23.8.	klo 18.00	(to 11.8.)
Oluttyypit	ti	6.9.	klo 18.00	(to 25.8.)
Punaviinit	to	22.9.	klo 18.00	(to 8.9.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	ti	4.10.	klo 18.00	(to 22.9.)

LAHTI <i>Alkon koulutustila, Kauppakatu 18</i>				
Viini tutuksi	ke	24.8.	klo 18.00	(to 11.8.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	ke	7.9.	klo 18.00	(to 25.8.)
Punaviinit	ke	21.9.	klo 18.00	(to 8.9.)
Oluttyypit	ma	3.10.	klo 18.00	(ke 21.9.)
Viinin ja ruoan liitto	ma	10.10.	klo 17.30	(ke 28.9.)

OULU <i>Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14</i>				
Viini tutuksi	ke	24.8.	klo 18.00	(to 11.8.)
Viinin ja ruoan liitto	to	8.9.	klo 17.30	(to 25.8.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	to	29.9.	klo 18.00	(to 15.9.)
Oluttyypit	to	6.10.	klo 18.00	(to 22.9.)

ROVANIEMI <i>Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs</i>				
Viini tutuksi	ke	7.9.	klo 18.00	(to 25.8.)
Viinin ja ruoan liitto	to	22.9.	klo 17.30	(to 8.9.)
Oluttyypit	to	13.10.	klo 18.00	(to 29.9.)

SEINÄJOKI <i>Itämaentalo, Itämaentie 3</i>				
Oluttyypit	to	11.8.	klo 18.00	(to 28.7.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	to	6.10.	klo 18.00	(to 22.9.)

TAMPERE <i>Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs</i>				
Jälkiruokaviinit ja suklaa	ti	23.8.	klo 18.00	(to 11.8.)
Punaviinit	ke	21.9.	klo 18.00	(to 8.9.)
Oluttyypit	ke	12.10.	klo 18.00	(to 29.9.)

TURKU <i>Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A</i>				
Viini tutuksi	ke	17.8.	klo 18.00	(to 4.8.)
Viinin ja ruoan liitto	to	1.9.	klo 17.30	(to 18.8.)
	ma	12.9.	klo 17.30	(ke 31.8.)
Oluttyypit	ti	20.9.	klo 18.00	(to 8.9.)
Punaviinit	ma	26.9.	klo 18.00	(ke 14.9.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	ma	10.10.	klo 18.00	(ke 28.9.)

VAASA <i>Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs</i>				
Viinin ja ruoan liitto	to	1.9.	klo 17.30	(to 18.8.)
Jälkiruokaviinit ja suklaa	to	15.9.	klo 18.00	(to 1.9.)
Oluttyypit	to	29.9.	klo 18.00	(to 15.9.)

ILMOITTAUTUMINEN

Helsingin kurseille voit ilmoittautua keskiviikosta 25.5.2011 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 1.6.2011. 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 kurssilaisten 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 kurseille 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)

Asiantuntijan matkassa

Ilmoitus



Chianti-viiniä ja Toscanan kauniit kylät ja kaupungit 21. - 26.9. ja 28.9. - 3.10.

Toscana on aistien sinfonia! Maaseudulla maisemat ovat maalaukselliset; täällä ovat kukkulat, joiden laella on keskiaikaisia aatelisten linnoja ja rinteillä viiniköynnöksiä... täältä tulee myös Chianti-viini, joka on monien mielestä symboli kaikille Italian viineille. Kaupungeissa on runsain mitoin kulttuuritarjontaa. Käymme mm. Arezzon kaupungissa, missä filmattiin Benignin "Kaunis Elämä" -elokuva. Se ehkä kuvaa Toscanaa ja sen elämäntapaa parhaiten.

Matkaohjelma

1. päivä

Lento Firenzeen, jossa kentällä on vastassa suomenkielinen opas Pirjo Peltonen.

2. päivä: Paradison viinitila, S. Gimignano, keskiaikainen idyllinen kaupunki

Aamiaisen jälkeen lähtö Paradison viinitilalle Montalcinoon (n. 30 min ajomatka). Tilan erikoisuus on 'Mozartin viinipello'. Taustalla soivat Mozartin, Bachin ja Vivaldin sävellykset; niiden uskotaan edesauttavan viiniköynnösten lehteytymistä. Beethovenin ja Mahlerin sävelet taas rypäleiden kypsymisvaiheessa pitävät loitolla tuholaiset! Musiikin vaikutusta tutkii tilalla Firenzen yliopiston maa- ja metsätieteellinen laitos. Vierailun päätteeksi maistellaan tilan kolmea viiniä, mm. Montalcinon Brunelloa. Lounaalle ajamme maatilamatkailutilalle. Lounaalla tarjotaan tilalla viljeltyistä raaka-aineista valmistettuja alkupaloja, salaattia ja paikallisia juustoja sekä tilan omaa viiniä, mm. Vernacciaa, joka on San Gimignano alueen tyyppi-viini. Vernaccia oli myös Michelangelon lempi-viini. Iltapäivällä vierailemme San Gimignano-sa, joka on erinomainen esimerkki keskiaikaisesta kaupungista.

3. päivä: Vierailu Castello di Verrazzanon -viinilinnassa

Vierailemme ensin keskiajalta peräisin olevassa Castello di Verrazzanon -viinilinnassa, joka sijaitsee keskellä kauneinta Toscanan maalaismaisemaa, kukkulan laella. Kuulemme Verrazzanon viinitalan viinintuotannosta ja käymme vanhoissa viini- ja oliiviöljykellareissa. Maistelemme lounaalla tilan viinejä. Lounaan jälkeen ajamme Greven kylään viiniinipellojen reunustamaa Chiantigina-tietä pitkin ennen paluuta Pienzaan.

4. päivä: Montepulcianon viinitila – 'Kauniin elämän' Arezzo.

Vierailemme Crocianiin perheen viinitalalla, kuulemme heidän viinintuotannostaan ja maistelemme kolmea Montepulciano-viiniä paikallisen pecorino-juuston kera. Saamme maistiaiset myös tilalla tuotetusta oliiviöljystä. Lounas. Viinitalalta matkaamme Arezsoon, jossa filmattiin Roberto Benignin ohjaama ja näyttelemä 'Kaunis elämä' -elokuva.

5. päivä: Siena.

Simpukanmuotoisen Campo-aukion laidalla on punatiilinen kaupungintalo, jonka korkealla kellotorni tuntuu varioivan koko kaupunkia. Itse aukio on sienalaisille erittäin rakkaiden Palio-ratsukilpailujen tapahtumapaikka! Aukiolta lähtevät pienet kujat, joiden varrella on arvokkaita, keskiaikaisia yksityispalatseja. Kujien varrella on myös lukuisia herkku- ja siinäkin tulla-

vat panforte-kakut ja ricciadelli-pikkuleivät, villisikamakkarat ja monet muut herkut.

6. päivä:

Paluu Helsinkiin

Matkan hinta: 1250 €

Hintaan sisältyy:

- Lufthansan reittilennot Firenzeen
- majoitus kahden hengen huoneissa
- ohjelmassa mainitut retket, viinittelikäynnit ja viininmaistiaiset
- suomalaisen oppaan Pirjo Peltosen palvelut koko matkan ajan
- lounas 2. ja 3. päivä.

Lisämaksusta:

- puolihoito hotellissa 120 € /hlö
- yhden hengen huone 365 €

Samppanja-matka keväiseen Ranskaan

25. - 29.4.2012 Sampanja-asiantuntija Essi Avellan. Matkanjohtaja teollisuusneuvos Hannu Jaakkola.

Essi Avellan on suomalainen viiniasiantuntija. Samppanjaeksperttinä kansainvälisesti tunnettu Avellan on FINE Champagne Magazinen päätoimittaja, FINE-lehtien ja Glorian Ruoka & Viinin viinitoimittaja ja useiden kotimaisten sanomalehtien viinikolumnisti. Essi Avellanille on myönnetty Ordre des Coteaux de Champagnes Dame Chevalier -arvonimi. Hän on Suomen ensimmäinen Master of Wine (MW).

Matkaohjelma

1. päivä

Reittilento Helsingistä Pariisiin, majoittuminen Reimsiin.

2. päivä: Yksi päivä samppanja-asiantuntija Essi Avellanin seurassa

Essi Avellanin samppanja-alustus ennen vierailua Champagne Taittengerillä. Vapaata aikaa Reimsissä. Iltapäivällä matka jatkuu Essi Avellanin johdolla kohti Champagne Chartogne-Tailletia. Viljelijätuottaja Alexandre Chartogne kuuluu alan nouseviin tähtiin.

3. päivä: Vallée de la Marne ja Champagne Jacquesson

Chiquet'n veljesten johdossa tämä pieni terroir-orientoitunut talo on noussut alueen terä-

vimpään kärkeen. Ahvenanmaan merenpohjasta löytyneet ja maailman vanhimpiin lukeutuvat samppanjat olivat suurilta osin Jacquesonin (silloin Juglar) samppanjoita. Lounas Annabelle Hazardin ja Albin Hibonin luotsaamassa erinomaisessa Grains d'Argent -ravintolassa. Tutustuminen Epenayn kaupunkiin. Iltapäivällä Champagne Tarlantille Oeillyyn. Dynaamisen Benoit Tarlantin aikana tämä pieni viljelijäntuottaja on noussut kuuluisuuteen erityisesti yhden palstan -samppanjoittajansa takia.

4. päivä: Samppanjataloja; Veuve Clicquo, Champagne Ruinart

Tutustuminen kuuluisimpiin samppanjataloihin lukeutuvaan Veuve Clicquo -tilaan. "Kel-

tainen leski" Barbe Nicole Clicquot Ponsardin oli alueen vahvoista samppanjaanalaisista ensimmäinen. Iltapäivällä lähemme vierailemaan upeasta kellaristaan tunnetulla Champagne Ruinartilla, jolla on kunnia olla vanhin samppanjatalo. Päivällinen ylellisen samppanjahotellin Les Crayeresin Jardin ravintolassa Reimsissä.

**Matkan alustava hinta:
1490 €**

**Lopullinen hinta ja
lentoaikataulut kesäkuun
aikana www.lomalinja.fi**



**Tilaa esite
- Asiantuntijan matkassa**

Lomalinja

Asiantuntijan matkassa®

www.lomalinja.fi

p. 010 289 8100, 010 2898100 (ryhmitt)

lomalinja@lomalinja.fi

Ryhmittäjäryhmät: ryhmat@lomalinja.fi

Puhelut 8,21 snt/puh + 17,04 snt/min.