

Etiketti

Alkon asiakaslehti 3 / 2011

Haastattelussa
ministeri Maria
Guzenina-
Richardson

Esittelyssä
maailman
suosituin olut

**Uuden ajan
juusto-
tarjotin**

Eteläisen pallonpuoliskon viiniaarteet

Sauvignon Blanc avasi
ovet Uuden-Seelannin
punaviineille

Metsästä ja marketista

Syyskeittiössä leijuvat
riistan aromit





Kiinnostus makuakin syvemmällä

Makuominaisuudet ovat suomalaiselle viinin ostajalle ensisijainen valintakriteeri. Toki oikean viinihyllyn luo suunnataan usein myös alkuperämaan perässä. Uudeksi valintakriteeriksi näiden rinnalle on nousemassa maantieteellistä sijaintia syvempi alkuperä: kuluttajat ovat kiinnostuneita maaperän, ilmastoin ja muun *terroirin* lisäksi viinin ekologisesta ja eettisestä taustasta.

Alkuperä ja ympäristö kiinnostavat, mutta vielä kovin eri tavoin eri kuluttajia. Ympäristötietoisuus on paljolti elämäntapa- ja arvokysymys, toteaa professori Hanna-Leena Pesonen tämän lehden sivulla 42.

SAMASSA, sivulta 40 alkavassa jutussa käsitellään laajemmaltikin ympäristöasioista kiinnostuneen kuluttajan kysymyksiä sekä sitä, miten näitä kysymyksiä Alkossa jo tällä hetkellä mietitään. Lue lisää esimerkiksi siitä, miten ympäristö huomioidaan myymälöiden valaistussuunnittelussa, miten kuljetuksilla pystytään tukemaan kestäviä arvoja tai miten ympäristöystävällisyys näkyy jokapäiväisessä myyjän työssä.

KOTIKOKKAAJALLE tämän lehden ruoan ja juoman yhdistämiseen paneutuvat aukeamat tarjoavat syksyn täyteläisiä tuoksua ja makuja. Tarjolla on muun muassa riistaa, simpukoita ja juustoja. Vaikka kesälle on aina haikaa jättää jäähyväiset, näillä resepteillä sisäkeittiökauteen siirtyminen ei tunnu yhtään hassummalta.

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
puhelinvaihe (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

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

PAINOPAikka
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 24.11.2011.

Lehti on saatavana maksutta Alkon myymälöistä sekä vuosittain (19 €) liittymällä Etikettklubin jäseneksi. Etiketti ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta. Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan tuottajalle. Aikakauslehtien liiton jäsen. Etiketin ympäristöystävälliselle paperille (UPM) on myönnetty EU-kukka-logo. Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää ympäristöystävällisyyskriteerit.
ISSN 0780-508X

Etiketti.fi

Lisää Rhône-aiheisia valokuvia voit katsoa osoitteessa etiketti.fi.





25

14



40



6



28

- 2..... **Pääkirjoitus**
- 4..... **Otetaan vastuu**
Pilkkireissun kuvaus sai aikuiset televisionkatsojat miettimään alkoholinkäyttöään.
- 6..... **Monipuolinen Uusi-Seelanti yllättää**
Eteläisin viinimaa tuottaa myös punaviinejä.
- 14..... **Luonnollisesti riistaa**
kasviksia unohtamatta.
- 19..... **Kolumni**
Jaakko Selin muistelee tupaantuliaisia.
- 20..... **Syksyn olut on taipuisa lager**
Lagereiden maailmasta esitellään vaalea ja vahva lager.
- 25..... **Kysyttyä**
Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.
- 26..... **Suloiseen syksyyn**
Kalenteri kertoo syyskauden kohokohdat.
- 28..... **Pelin sääntöjä on uudistettava**
Peruspalveluministeri Maria Guzenina-Richardson arvioi suomalaista alkoholikulttuuria.
- 32..... **Lämpimän mausteiset maut**
Rhônen rypäleiden maailmanvalloitus haastaa alueen viinintuottajat.
- 36..... **Modernisti juustoa**
Vähemmän on enemmän myös juustotarjontaa koottaessa.
- 39..... **Alko palvelee**
Yritysten on aika tilata vuodenvaihteen juomalahjat.
- 40..... **8 vihreää kysymystä**
Henkilökunta kertoo, miten Alkossa tehdään työtä ympäristön hyväksi.
- 43..... **Makumuisto**
Raimo Helminen paljastaa herkuttelupaheensa.
- 44..... **Viinin jalokivet**
Sherry, portviini ja madeira pudistavat pölyt yltään.
- 46..... **Kulttuuria riistamaiden keskellä**
Alkon myymälöistä esitellään Kuhmo.
- 49..... **Syksyisen hyvä suklaa-mokkatrifle**
Englantilainen kerrosherkku kostutettiin kahvilla.



Pilkkifilmi huomattiin

Alko näkyi maaliskuussa televisiossa ja verkossa kampanjalla, joka liittyy Lasten seurassa -ohjelmaan. Kampanjafilmi kertoi isän ja pojan pilkkireissuista. Sitä esitetään televisiossa uudelleen lokakuussa.

Maaliskuun televisiokampanjasta ja Lasten seurassa -ohjelmaan muuten liittyvästä materiaalista teetettiin maaliskuu-huhtikuun vaihteessa havainnointitutkimus. Tutkimuksessa selvitettiin, millaisen huomion kampanja sai, mitä mainoksesta pidettiin,

miten se vaikutti ja miten sen viesti välittyi. Vastaajia oli yli 1200.

Kampanjan oli huomannut puolet vastanneista. Tulos vastaa mainosten yleistä huomioarvoa. 80 prosenttia mainoksen nähneistä myös piti siitä. Tämä tulos on parempi kuin mainonnassa yleensä (53 prosenttia).

Kampanjan tarkoituksena oli saada katsojat pohtimaan omaa alkoholin käyttöään ja sen vaikutusta lapsiin. Tämä tavoite saavutettiin: yli 40 prosenttia mainoksen nähneistä oli oivaltanut asian.

Tutkimuksessa kysyttiin myös, kuinka mainos vaikutti mielikuvaan Alkosta. 42 prosentilla vastaajista mielikuva oli parantunut, ja yhtä suurella joukolla mainos ei ollut muuttanut Alkoa koskevaa mielikuvaa.

Vaikuttiko kampanja filmeineen omaan alkoholin käyttöön lasten seurassa? 56 prosentin mielestä näin ei tapahtunut, mutta 27 prosenttia vastaajista kertoi ryhtyneensä pohtimaan asiaa. Kuusi prosenttia totesi kampanjan muuttaneen alkoholin käyttöä lasten seurassa.

Kampanja-
filmin voi
nähdä televisiossa
uudelleen
lokakuussa.

Nuorilta hyvää palautetta

Alko tiedusteli touko- ja elokuussa verkkosivuillaan, millaisia kokemuksia nuorilla asiakkailla on myymälöissä asiomisesta. Vastaajat antoivat "Miten asiointi sujuu?" -kyselyssä pääosin hyvin myönteistä palautetta niin Alkon vastuullisuudesta kuin palvelusta. Vastauksia annettiin tuhansia, ja moni täydensi niitä omilla avoimilla kommentteilla.

Kyselyssä pyydettiin nuoria asiakkaita ottamaan kantaa seuraaviin viiteen väittämään: löydän helposti etsimäni tuotteet, saan myyjiltä helposti apua juomien valintaan, nuoret ovat Alkossa tasavertaisia muiden asiakkaiden kanssa, myyjät osaavat kysyä henkilöllisyystodistusta luontevasti nuorilta asiakkailta, kokemuk-



seni asioinnista Alkossa ovat myönteisiä.

Erityisen kiittäviä arvioita annettiin ensimmäiseen ja viimeiseen väittämään. Eniten hiottavaa on vastausten perusteella osa-alueella, jossa kysyttiin kokemuksia avun saamisesta juomien valintaan.

Kriittistä palautetta annettiin varsin vähän, mutta silloin kun

sitä annettiin, muutama aihe toistui: Suhtautuminen nuoriin ei vastaajien mielestä ollut tasa-arvoista vanhempien asiakkaiden kanssa. Kassapalvelua ei koettu yhtä ystävällisenä kuin palvelua myymälässä muutoin. Lisäksi toivottiin aktiivisempaa avuntarjoamista myös nuorille asiakkaille.

Tässä muutama esimerkki

avoimista kommentteista:

"Alkossa on paras palvelu."

"Vaikka olenkin nuori, saan haluamaani palvelua yleensä todella hyvin." "Nuorten huomiointi on parantunut viime aikoina huomasti, hienoa!" "Kysykää vain rohkeasti paperit, se on hyvä juttu ja on osa työtänne." "Myyjät tietävät selvästi todella paljon, tarjotkaa apua rohkeammin myös nuorille asiakkaille."

Nuorten kokemuksia Alkossa asioinnista kysyttiin tänä vuonna myös TNS Gallupin tekemässä ovensuukyselyssä. Sen tuloksista kerrotaan Etiketin seuraavassa numerossa.

Nettikyselyyn vastanneiden kesken arvottiin kaksi punaista Jopo-polkupyörää. Onnea voittajille!



ALKUPERÄLLÄ ON VÄLIÄ

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia tuotteiden alkuperästä. Usein on kuitenkin vaikeaa tai jopa mahdotonta tietää, onko tuote valmistettu ympäristöystävällisesti tai onko sen valmistuksessa käytetty esimerkiksi lapsi- tai pakkotyövoimaa.

Valintaa helpottamaan on maailmalla kehitetty useita erilaisia sertifiointijärjestelmiä. Ne kertovat yrityksen sitoutumisesta yhteiskuntavastuullisuuteen.

Alkon valikoimassa on tällä hetkellä tuotteita joilla on FLO:n (Fairtrade Labelling Organizations International) Fair Trade- eli Reilun kaupan sertifikaatti (www.reilukauppa.fi) tai IMO:n (Institute for Marketecology) Fair for Life -sertifikaatti (www.fairforlife.net).

Muita yleisesti tunnettuja eettisen tuotannon sertifikaatteja ovat muun muassa SA8000, WIETA, Ecocert, UTZ Certified, Rainforest Alliance, Food Alliance ja Certified California Sustainable Winegrowing CCSW.

Sertifikaattien lisäksi on olemassa joukko erilaisia ympäristömerkkejä. Näistä tunnetuimpia ovat pohjoismainen ympäristömerkki, EU-kukka ja Luomu-merkki.

Vuoden 2012 alusta Alkon ostosopimuksissa noudatetaan YK:n Global Compact -periaatteisiin pohjautuvia eettisiä periaatteita. Tavoitteena on että Alkolle tuotteitaan tarjoava ja toimittava myyjä sitoutuu periaatteisiin ja noudattaa niitä toiminnassaan. Lisätietoja Alkon vastuullisesta hankinnasta saa Alkon internetsivuilta osoitteesta alko.fi.

MYSTERYSHOPPAAJIA LIIKKEELLÄ

Palvelun onnistumista ja myyntityön vastuullisuutta mitataan Alkossa ns. Mystery Shopping -tutkimuksilla. Nämä testiasiakkaiden tutkimuskierrokset käynnistyivät Alkon myymälöissä tammikuussa, ja alkuvuodesta tutkimukseen rekrytoitiin lisää testaajia eli mystery-shoppaajia. Alko haluaa hoitaa iäntarkistustehtävänsä jämäkästi mutta ystävällisesti. Iäntarkistusten lisäksi tutkimuksessa mitataankin onnistumista nuorten asiakkaiden ystävällisessä palvelussa.

Tutkimuskierrokset jatkuvat koko tämän vuoden. Alkon jokaisessa 345 myymälässä tehdään vuoden aikana kaksi vastuullisuusasiointia.

Alkuvuonna nuorten asiakkaiden ikä tarkistettiin 73 prosentissa käynneistä. Pienellä kirisellä siis päästään vähintään samaan kuin viime vuonna, jolloin koko vuoden vastaava lukema oli 79.

Vastuullisuutta mittaavien tutkimuskäyntien nuoret testiasiakkaat ovat täysi-ikäisiä mutta alle 22-vuotiaita.



Onko luomu tärkeää?

Jouni: Kiinnitän kyllä Alkossa huomiota hyllyn laidassa oleviin vihreisiin etiketteihin. Mitään tiettyä brändiä en muista, mutta olen maistanut ainakin italialaisia ja ranskalaisia luomuviinejä.



Jouni, 44, myyntipäällikkö

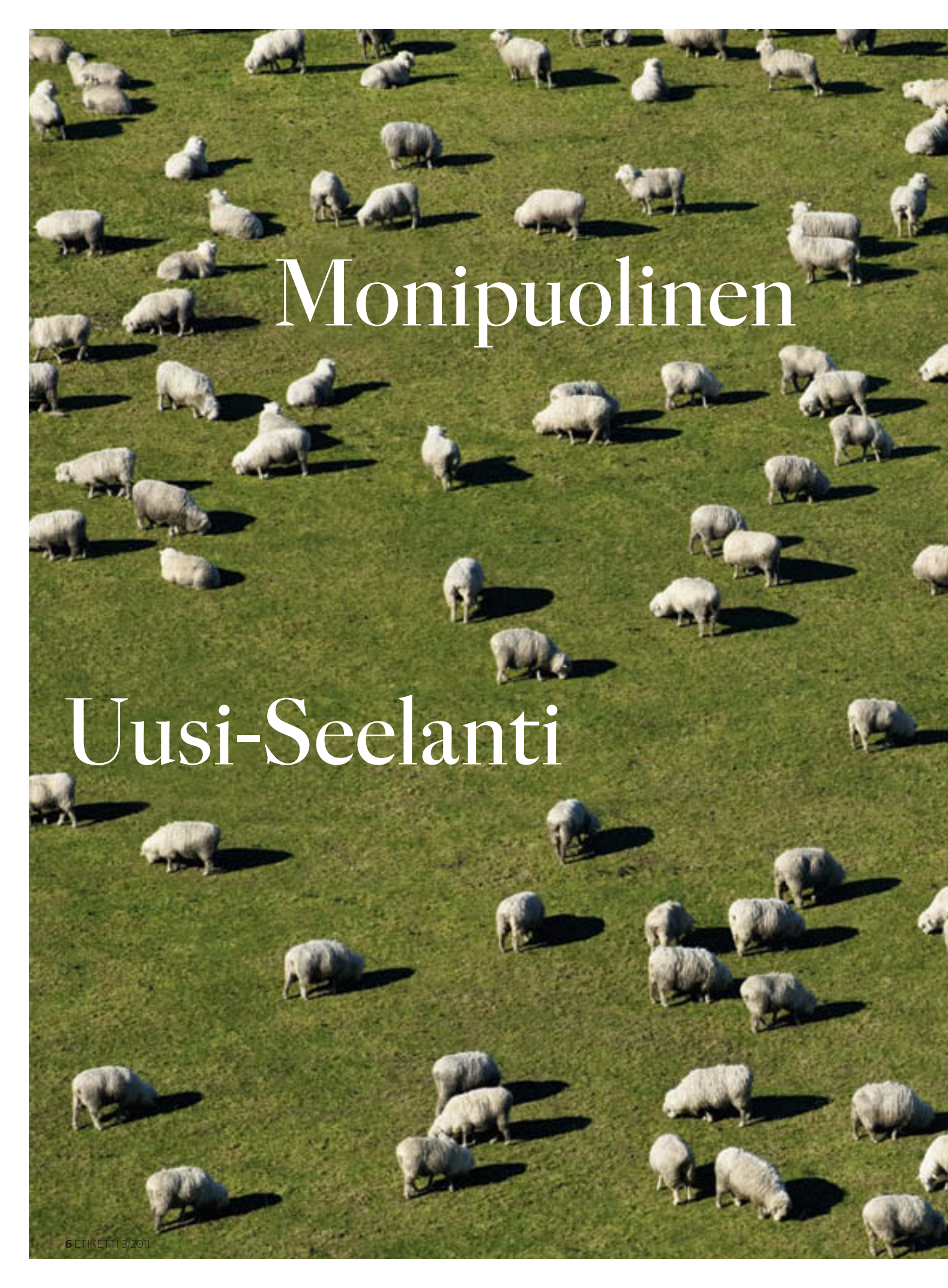
Silloin eettisyys on painanut valinnassa enemmän kuin maku – sokkoteistissä en erottaisi luomuviiniä tavallisesta viinistä. Mielestäni luomutuotteet voisivat olla myymälöissä näyttävästi esillä, koska luomu ja vastuullisuusasiat kiinnostavat kuluttajia. Myyjät voisivat myös aktiivisesti suositella luomutuotteita ja uutuuksia. Ja kaiken kaikkiaan Alkon luomuvälikoima voisi olla laajempikin; erityisesti toivoisin lisää jälkiruokaviinejä. Luomuviinejä valikoimassa on jo aika paljon, vaikka kaikki eivät tietenkään mahdu yhteen myymälään. Silloin toivoisin myymälään nopeaa tuotekiertoa.



Tuuli, 37, sosiaali-palveluohjaaja

Tuuli: Kun ikää ja tietoa on tullut lisää, olen siirtynyt kaikissa ostoksissa luomupaan suuntaan. Perheessämme on ihan pieniä lapsia, joten juuri tällä hetkellä käyn

Alkossa harvoin. Tiedän kuitenkin, että Alkon valikoimassa on esimerkiksi hyviä luomupunaviinejä, ja voisin ajatella ostavani jatkossa nimenomaan niitä. Hyvän ruoan ja hyvän seuran kumppaniksi tarvitaan myös hyvä juoma, joten minun juomavalintani ratkaisevat juoman maku ja yhteensopivuus ruoan kanssa. Silloin kun olen tarvinnut tuotteen valintaan asiantuntevaa apua, olen saanut sitä oman myymäläni henkilökunnalta.

A high-angle, wide shot of a vast green pasture filled with numerous sheep. The sheep are scattered across the field, some standing and some grazing. The grass is a vibrant green, and the sheep's wool is a light, off-white color. The lighting suggests a bright, sunny day, with soft shadows cast by the sheep. The overall scene conveys a sense of a healthy, natural environment.

Monipuolinen

Uusi-Seelanti

A high-angle, wide shot of a vast green pasture filled with numerous sheep. The sheep are scattered across the field, some standing and some grazing. The lighting is bright, casting distinct shadows of the sheep onto the grass. The overall scene is peaceful and pastoral.

*Harva maa pystyy
tuottamaan yhtä monipuolisia
ja laadukkaita viinejä kuin
Uusi-Seelanti. Kiertomatkan
kruunaavat ruokapöydän
antimet.*

yllättää

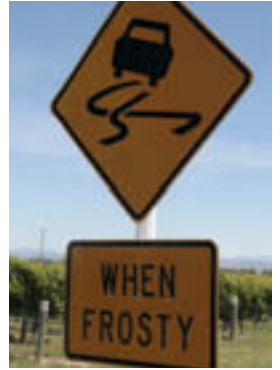
TEKSTI MATTI REMES
KUVAT CORBIS, GETTY IMAGES JA
MATTI REMES

Uuden-Seelannin suurin
kaupunki Auckland on
kansainvälinen metropoli.



Saarivaltion ilmasto on leuto, mutta etelässä lämpötila voi laskea talvikuukausina alle nollan.

Rotorua on sekä kaupunki että järvi (vas.). Siellä pääsee tutustumaan geysireihin ja alkuperäisväestö maorien kulttuuriin (vier. sivu).



Ei vain sauvignon blancia

Uusi-Seelanti on eteläisen pallonpuoliskon eteläisin viinimaa. Siirtolaiset istuttivat ensimmäiset viinitarhat sinne jo 1800-luvulla. Kansainväliseen tietoisuuteen maan viinit nousivat kuitenkin vasta 1980-luvulla.

Suotuisan ilmaston ja maaperän ohella menestyksen taustalla on viinintekijöiden määrätietoinen työ laadun nostamiseksi. Viinitiloille hankittiin eurooppalaisten viiniköynnösten klooneja, jotka vartettiin vanhoihin kasveihin.

Nyrkkisääntö on, että pohjoisessa viljellä kasvukaudella runsaasti lämpöä vaativia lajikkeita. Pohjoissaaren Hawke's Bayn lämpimämmille alueille sopivat parhaiten tummat rypälelajikkeet Shiraz, Cabernet Sauvignon ja Merlot, hieman viileämmällä Gisbornen alueella viihtyy Chardonnay.

Ranskan Bourgognesta kotoisin olevasta Pinot Noirista saadaan puolestaan erinomaisia punaviinejä viileämmillä alueilla, joilla menestyvät myös aromaattiset vaalet rypäleet Gewürztraminer, Pinot Gris ja Riesling.

Kaikkiaan Sauvignon Blanc kattaa puolet viljelyalasta. Toiseksi suosituin rypäle on Pinot Noir.

"Sauvignon Blanc avaa edelleen ovet, mutta sen myötä maailmalla ollaan entistä kiinnostuneempia myös muista Uuden-

uvankauniit vuoret reunustavat hyvin hoidettujen viinitarhojen täplittämää tasaista laaksoa. Tämä on Marlborough, Uuden-Seelannin tunnetuin viinialue, joka tunnetaan etenkin laadukkaista sauvignon blancistaan.

Niiden tuoksusta löytyy runsaasti mustaherukanlehteä ja mausta raikasta sitrushedelmää. Yhä useammin sauvignon blancista voi aistia kuitenkin myös eksoottista hedelmää tai kermaista tammisuutta.

"Olemme innokkaita kokeilemaan koko ajan uutta. Ammattimainen viininteko on Uudessa-Seelannissa niin nuorta, ettemme ole perinteiden vankeja", Villa Marian viinitilan **Jeremy McKenzie** sanoo nauraen.

Villa Maria on yksi Eteläsaarella sijaitsevan Marlborough'n suurimpia viinitiloja. Se on myös kerännyt useita kansainvälisiä viinipalkintoja. Puolen tunnin ajomatkan säteeltä Villa Mariasta löytyy kymmeniä muita viinitiloja, joiden monipuolinen valikoima ulottuu edullisista perusviineistä kalliimpiin huippuviineihin.

Uudessa-Seelannissa viinialueet ovat suosittuja lomakohteita. Viinitiloilla on mahdollisuus maistella tuotteita yleensä pientä maksua vastaan.



TEKSTI **MARITA SUONTAUSTA** KUVA **TUOMAS KOLEHMAINEN**
JUOMASUOSITUS **ALKO** LASI **ALKO** ASTIAT **STOCKMANN** LAUTASLIINA **KEY WEST**

GRATINOIDUT SIMPUKAT

Alkupalaksi neljälle hengelle

Eteläisellä pallonpuoliskolla nautitaan nyt keväästä, mutta Uudessa-Seelannissa suositut gratinoitut simpukat sopivat hyvin myös Suomen syksyyn. Uusiseelantilaiset vihersimpukat ovat huomattavasti kookkaampia kuin meillä tutummat sinisimpukat, mutta muuta merkittävää eroa niillä ei oikeastaan ole. Esikypsennettyjä kuorenpuolikkaissa olevia vihersimpukoita saa Suomesta pakasteena hyvin varustetuista marketeista.

- n. 1 kg tuoreita sini-simpukoita tai n. 500 g pakastettuja sini- tai vihersimpukanpuolikkaita
- n. 3 dl vettä
- 1 tl suolaa

Kuorrutuskastike:

- 1 salottisipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 rkl voita
- 1½ rkl vehnäjauhoja
- 2–2½ dl kuivaa valkoviiniä
- ½ tl suolaa
- ¼ tl jauhettua valkopippuria
- 2–3 rkl silputtua persiljaa
- 2–3 rkl silputtua tuoretta basilikaa
- hiukan tuoretta timjamia
- 1 dl voimakasta juusto-raastetta

1. Puhdista simpukat juoksevan veden alla harjaamalla niiden kuoret. Poista simpukan parta tarvittaessa. Kopauta jo avautuneita simpukoita kevyesti pöytään, ota talteen vain sulkeutuvat simpukat ja heitä avoimeksi jäävät pois. Jos käytät esikypsennettyjä, kuorenpuolikkaissa pakastettuja viher- tai sinisimpukoita, anna niiden sulaa, levitä ne uunivuokaan ja jatka kohdasta 3.
2. Kuumenna vesi kannellisessa paistokasarissa tai laakeassa kattilassa kiehuvaaksi ja lisää suola. Pane kaikki simpukat kasariin. Peitä kannella ja anna kiehua 4–5 minuuttia. Ravistele kasaria välillä. Kun simpukat ovat

- avautuneet, ne ovat valmiita. Poista avautumattomat simpukat! Anna jäähtyä hetki ja poista simpukoista kansipuoli. Asettele simpukat isoon uunivuokaan.
3. Silppua kuorittu sipuli ja valkosipulinkyntset. Sulata voi kattilassa ja kuullota sipulisilppu siinä. Älä päästä ruskistumaan. Ripottele sekaan jauhot ja sekoita hyvin. Lisää viini koko ajan sekoittaen. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä kastiketta pari minuuttia välillä sekoittaen.
 4. Sekoita joukkoon mausteet ja juustoraaste. Jaa kastike simpukankuoriin ja ripottele halutessasi pinnalle hiukan juustoraastetta.
 5. Kuumenna 225-asteisessa uunissa noin 5 minuuttia, kunnes kastike kiehuu ja saa hiukan väriä. Nosta simpukat tarjolle patongin kanssa.

Juomasuositus:

Uuden-Seelannin tunnetuimmat valkoviinit tehdään Sauvignon Blanc -rypäleestä, jonka runsaan herukkaiset, sitruksiset ja yrttimäiset aromit tukevat gratinoituja simpukoita mainiosti. Ensimmäiset Uudesta-Seelannista Suomeen saapuneet viinit olivat juuri sauvignon blancheja.

Pientuottajat viitoittavat tietä

Uuden-Seelannin mielenkiintoisimmat viinit löytyvät pientuottajilta, jotka ovat hankineet osaamisensa alun perin Euroopasta.

Yksi tunnetuimmista edelläkävijöistä on sveitsiläinen Hans Herzog. Hän viljelee perheineen Marlborough'n sydämessä 13 hehtaarin viinitilaa.

"Viinin tekemiseen liittyvät rajoitukset alkoivat ahdistaa kotimaassa. Halusin löytää paikan, jossa voi vapaasti kokeilla erilaisia rypälajikkeita ja viinintekomenetelmiä", Herzog sanoo.

Herzogin viinitila on paikallisen mittapuun mukaan pieni, mutta viinipiireissä se tunnetaan ennakkoluulottomista kokeiluista ja tinkimättömästä laadusta. Herzog muun muassa aloitti ensimmäisten joukossa Pinot Gris -rypäleen viljelyn Uudessa-Seelannissa. Hänen esimerkkiään on sittemmin seurannut moni muukin viljelijä.

Suhteellisen pienellä tilalla kasvaa peräti 24 eri rypälajiketta. Viinien tuotantomäärät ovat pieniä, esimerkiksi tempranilloa saadaan tynnyrillinen vuodessa.



Pinot Noir on ilman muuta nousussa.

Pohjoissaarella Syrah on kuuma puheenaihe."

Paul Bourgeois

Aly Webby
tarjoaa maistaisia Clear View Estaten viinitilalla Hawkes Bayssa.



Tynnyreissä kypsävien viinien maistaminen ja sopivien sekoitussuhteiden löytäminen kuuluvat Villa Marian viinitilalla viinintekijä Jeremy McKenzien työtehtäviin.



Seelannin viineistä", Craggy Rangen markkinointipäällikkö **Michael Henley** sanoo. Hän edustaa viinintuottajaa, joka on erikoistunut yksittäisiltä viinitarhoilta tuleviin laatuviineihin.

"Pinot Noir on ilman muuta nousussa. Sitä tuotetaan useilla alueilla. Pohjoissaarella taas Syrah on kuuma puheenaihe. Myös laadukkaat kuohuviinit ovat tulossa", Spy Valleyn tilan pääviinintekijä **Paul Bourgeois** täydentää.

Ihanteelliset puitteet

Pohjoissaarella sijaitseva Martinborough tunnetaan ennen muuta punaviineistään. Schubert Wines -tilan toinen omistaja **Christina Calmus** sanoo, että paikallinen ilmasto ja maaperä suosivat erityisesti Pinot Noiria.

"Viileiden öiden ja lämpimien päivien välinen suuri lämpötilaero tuo rypäleisiin erityistä voimaa", Calmus sanoo.

Rypäleiden kukinta-aikaan elohopea uhkaa välillä laskea liiankin alas. Viinitilat joutuvat karkottamaan hallaa tuulimyllyillä ja sumuttamalla vettä köynnösten päälle. Varakkaimmat tilat tilaavat kylminä öinä helikoptereita sekoittamaan ilmaa.

Euroopan viiniviljelijät arvostelevat usein uuden maailman kilpailijoita perinteiden puutteesta ja kaikki keinot sallivasta tehotuotannosta.

Marlborough'ssa viinitilan omistava **Bruce Crawford** tuhahtaa väitteille. Hän muistuttaa, että Uudessa-Seelannissa viinintuotantoa määrittävät tarkat kansalliset määräykset.

Jatkossa ne kiristyvät entisestään, sillä ensi vuonna kaikkien viinitilojen odotetaan olevan mukana kestävä tuotannon ohjelmassa.

"Olemme jo usean vuoden ajan käyttäneet ainoastaan biohajoavia torjunta-aineita ja niitäkin mahdollisimman vähäisiä määriä. Jatkossa riippumaton tarkastaja käy säännöllisin väliajoin myös varmistamassa, että viljelysten vedenkulutus on kestävällä tasolla", Crawford sanoo.

Tehokasta verkostoitumista

Viinintuotanto Uudessa-Seelannissa perustuu tehokkaaseen verkostoitumiseen. Tunnettuja brändejä tuottavat viinitalot kasvatavat rypäleitä itse, mutta myös ostavat niitä sopimusviljelijöiltä.

Viinitarhoilla tarvittaviin töihin köynnösten leikkaamisesta rypäleiden poimintaan



käytetään kuhunkin työvaiheeseen erikoistuneita alurakoitsijoita. Pienemmät viinitilat ostavat usein myös viininteon, pullituksen ja varastoinnin ulkopuolisilta palveluntarjoajilta.

Tuottajien mielestä joustava tuotantorakenne antaa mahdollisuuden reagoida kilpailijoita nopeammin markkinoiden muutoksiin.

Joustavuutta on tarvittu, sillä vuoden 2008 ennätysmäisen runsas sato ja maailmanlaajuisen taantuman romahduttama kysyntä täyttivät viinivarastot ja ajoivat monet tuottajat velkakierteeseen.

”Pudotuspeli jatkuu tulevina vuosina. Keskittyminen toimialalla jatkuu, kun suuret pelaajat ostavat vaikeuksiin joutuneita viinitiloja”, Bruce Crawford ennustaa.

Herkkuja maalta ja mereltä

Uuteen-Seelantiin kannattaa lähteä jo yksin viinien vuoksi, mutta matkan antia täydentää hämmästyttävän monipuolinen ja laadukas ruokatarjonta.

Uuden-Seelannin keittiöstä tulee ensimmäisenä mieleen lammas. Kolmen miljoonan asukkaan maassa laiduntaa yli 40 miljoonaa lammasta.

Usein grillissä valmistetut karisaruuat ovat kuitenkin vain osa kulinaarista antia. Saarivaltio sijaitsee Tyynenmeren kylmien ja lämpimien merivirtojen yhtymäkohdassa. Ravinteikkaat virrat takaavat paikallisille kalastajille runsaan saaliin.

Kalalajien kirjo ulottuu etelän kylmien vesien lohesta pohjoisten merialueiden trooppisiin kaloihin. Myös erilaiset äyriäiset ovat suosittuja. Eteläsaaren Marlborough tunnetaan vuonoissa kasvatetuista viher-simpukoista, jotka ovat eurooppalaisia sinisimpukoita hieman kookkaampia. Myös kampasimpukat, osterit ja hummerit ovat suosittuja. Viimeksi mainittuja otetaan mertojen ohella kiinni paljain käsin sukeltamalla.

Meren antimien kanssa paikalliset ravintolat tarjoavat useimmin sauvignon blanc -viinejä. Lohen kanssa kevyt pinot noir on ehkä hieman yllättävä mutta erinomaisen toimiva vaihtoehto.

Lampaiden ohella vihreillä niityillä käyskentelee miljoonia nautoja. Murean lihan lisäksi niistä saadaan maitoa, joista meijerit valmistavat erinomaisia juustoja.

Suurten elintarvikeyritysten rinnalla Uudessa-Seelannissa on runsaasti pientuottajia. Tämä näkyy myös olutvalikoimassa. Viinin sijaan ruokajuomana voi kokeilla paikallisten panimoiden laajaa valikoimaa vaaleista lagereista tummiin porttereihin. ☞



Outi Jakovirta tekee palkittuja punaviinejä Julicherin tilalla Martinborough'ssa.

Satu Lappalainen omistaa yhdessä miehensä kanssa Vicarage Lane -viinitilan Eteläsaaren Marlborough'ssa.

SUOMALAISET NAISET VAHVOJA VIININTEOSSA

Uuden-Seelannin viinintuotannossa vaikuttaa ainakin kaksi suomalaista naista: Julicherin tilan viinintekijä Outi Jakovirta Martinborough'ssa ja Vicarage Lanen viinitalon toinen omistaja Satu Lappalainen.

Restonomiksi opiskellut Jakovirta vaihtoi 2000-luvun alkupuolella ravintola-alan viineihin perehtymällä viinin tekemiseen useilla eurooppalaisilla huipputiloilla ja opiskelemalla viinin valmistusta Lincolnin yliopistossa Uudessa-Seelannissa.

Vuodesta 2006 lähtien hän on vastannut Julicherin viininvalmistuksesta. Martinborough tunnetaan erinomaisista pinot noir -viineistä. Julicherin tuotteet ovat viime vuosina keränneet tunnustusta kansallisissa viinikisoissa.

Satu Lappalainen ja hänen aviomiehensä John Kennard puolestaan omistavat Vicarage Lane -viinitalon Marlborough'ssa. Vuonna 2002 perustetun yrityksen päätuotteet ovat sauvignon blanc- ja pinot noir -viinit.

Vicarage Lanen viinien etiketit ovat Uudessa-Seelannissa asuvan suomalaistaiteilijan Sirpa Ala-Läökkölän käsialaa.





Ympäri vuoden vihreä ja pinnanmuodoiltaan vaihteleva Uusi-Seelanti soveltuu erinomaisesti lampaankasvatukseen. Lampaista on maassa yhteensä noin 40 miljoonaa.

TEKSTI **SANNA KEKÄLÄINEN**
KUVAT **LAURA RIIHELÄ**
JUOMA-ASiantuntija **TAINA VILKUNA** / ALKO

Luonnollisesti riistaa

*Syksy on aromikkaiden riistaberkkujen
aikaa. Kasvisruokien ystävä
ilautuu reseptin kasvisversiosta
sekä maistuvista juureskylkiäisistä.*



Hirvenjauhelihasta valmistuu meheviä, salamilla maustettuja lihapullia. Niiden kanssa tarjoillaan punaviinillä höystettyä tomaattikastiketta. Saman kastikkeen kanssa voi tarjoilla myös keskimmisellä lautasella olevia soijarouheesta valmistettuja pullia.

FASAANISALTIMBOCCA JA CAPONATA

4 annosta

- 4 fasaanin rintafileetä
- 4 salvianlehteä
- (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä
- 4 viipaletta pekonia
- n. 2 rkl vehnäjauhoja
- 2 rkl oliiviöljyä
- 1 dl marsala-viiniä
- n. 1 dl kanaliemä

1. Laita rintafileet kahden kelmun väliin ja nuiji ne hieman ohuemmiksi lihanuijalla tai kaulimella. Asettele salvianlehti jokaiselle rintafileelle. Mausta suolalla ja pippurilla. Kääri rintafileiden ympärille pekoni- ja paleet. Kiinnitä cocktailtikulla.
2. Pyörittele rintafileet kevyesti jauhoissa.
3. Kuumenna öljy paistinpannalla. Paista rintafileitä muutama minuutti molemmilta puolilta. Kaada pannulle viini ja kanaliemi. Kiehauta liemi ja

vähennä lämpö keskilämmölle. Anna kypsyä vielä muutamia minutteja.

4. Tarjoa caponata-kasvisten kanssa. Jos haluat annoksesta ruokaisamman, valmista kyytipojaksi vielä voilla höystettyä perunamuusia tai polentaa.

Juomasuositus:

Fasaanin kanssa nautittavaksi sopivat esimerkiksi pinot noir -viinit. Muita hyviä vaihtoehtoja löydät viereiseltä sivulta.



Vinkki

Voit lisätä caponataan makulisäksi paprikaa, kesäkurpitsaa tai sieniä.

CAPONATA

4 annosta

- 1 sipuli
- 1/2 solo-valkosipulia tai 2-3 valkosipulin kynttä
- 1 munakoiso
- 3 varsisellerin vartta
- 4 rkl oliiviöljyä
- 1 prk (400 g) kirsikka-tomaatteja tai kuorittuja tomaatteja
- 1 rkl balsamiviinietikkaa
- 1 tl sokeria

- n. 2 dl kalamata-oliiveja
- 2 rkl pieniä kapriksia
- suolaa, mustapippuria myllystä
- 1 ruukku basilikaa

1. Kuori ja viipaloi sipulit. Kuutioi munakoiso. Viipaloi varsiselleri.

2. Kuullota sipuleita ja varsiselleriä muutama minuutti pinnoitetulla pannulla, esim. teflonpannulla, öljyssä. Lisää munakoisot ja jatka paistamista, kunnes ne saavat hieman väriä.

3. Lisää pannulle tomaatit, balsamico ja sokeri. Peitä kannella ja anna hautua noin 15 minuuttia. Lisää pannulle oliivit ja kaprikset. Mausta suolalla ja pippurilla. Viimeistele basilikalla.

HIRVENLIHAPULLA-SPAGETTI

(kuva sivulla 15)

4 annosta

• 400 g spagettia

Kastike:

- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 miedohko chilipalko
- 2 porkkanaa
- 3 rkl oliiviöljyä
- n. 1 dl punaviiniä
- 500 g tomaattimurskaa
- 1 tl sokeria
- suolaa, mustapippuria myllystä

Lihapullat:

- 4 viipaletta salamia
- 300 g hirven jauhelihaa tai hirvi-possujauhelihaa
- 1 kananmuna
- 3 rkl hienonnettua, tuoretta lehtipersiljaa
- suolaa, mustapippuria myllystä
- n. 1 dl vehnä jauhoja
- 3 rkl oliiviöljyä
- suolaa, mustapippuria myllystä

Tarjoiluun:

- **vastaraastettua parmesaania tai pecorinoa**

1. Tee ensin kastike. Kuori ja hienonna sipulit. Viipaloi chili ja poista siemenet. Kuori ja leikkaa porkkanat pieniksi kuutioiksi. Kuullota sipuli-chilisilppua pannulla öljyssä muutama minuutti. Lisää porkkanat ja punaviini. Kiehauta seos ja anna porista hetki. Lisää tomaattimurska, vähennä lämpöä ja hauduta kannella peitettynä vähintään 20 minuuttia. Mausta sokerilla, suolalla ja pippurilla. Kastikkeeseen voi halutessaan lisätä myös hienonnettuja yrttejä. Voit tehdä kastikkeen jo hyvissä ajoin etukäteen valmiiksi. Se säilyy jääkaapissa useita päiviä.

2. Valmista lihapullat. Kuutioi salami pieniksi paloiksi. Yhdistä silppu jauheliha, munan ja persiljan kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla. Muotoile massasta kostutetuin käsin isohkoja pullia. Pyöräytä ne kevyesti jauhoissa. Paista pulliin pannulla öljyssä kaunis väri. Lisää pannulle tomaattikastike ja jatka kuumentamista, kunnes pullat ovat kypsiä.

3. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä. Valuta pasta ja yhdistä se kastikkeen kanssa. Raasta päälle runsaasti tuoretta parmesaania. Vinkki: Hirvenjauheliha on melko vähärasvaista, joten siihen voi halutessaan sekoittaa rasvaisempaa possunjauhelihaa makua antamaan. Voit myös korvata hirven esimerkiksi poron jauhelihalla.

KASVISSYÖJÄN SOIJAPYÖRYKKÄPASTA

4 annosta

Soijarouhepullat:

- 1-2 valkosipulinkynttä
- 3 rkl oliiviöljyä
- 2 dl soijarouhetta
- 3 ½ dl kasvislientä
- 3 rkl hienonnettua, tuoretta lehtipersiljaa
- 2 rkl hienonnettua aurinkokuivattua tomaattia
- 2 rkl hienonnettuja mustia oliiveja
- 1 tl jauhettua paprikaa
- 1 kananmuna
- suolaa, mustapippuria myllystä

1. Kuori ja hienonna valkosipuli. Kuullota se keskilämmöllä pannulla öljyssä kypsäksi. Lisää joukkoon soijarouhe ja kasvisliemi. Kiehauta seos ja anna hautua miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Mausta lehtipersiljalla, hienonnetuilla tomaateilla ja oliiveilla. Lisää joukkoon muut aineet.

2. Ota massasta ruokalusikalla nokareita ja nosta ne leivinpäperillä päällystetylle uunipellille. Taikina on melko löysää. Paista 200-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia. Voit paistaa pullat myös öljyssä pannulla miedolla lämmöllä varovasti paistaen. Pullien rakenne ei ole yhtä kiinteä kuin tavallisten lihapullien.

3. Tarjoa punaviini-tomaattikastikkeen ja keitetyn spagetin kera.

Juomasuositus:

Hirvenlihassa on vastusta voimakkaallekin punaviineille, ja samat viinit sopivat myös soijapullille. Katso tarkemmat juomasuositukset hirvelle seuraavalta sivulta.

iiista on herkullista ja ympäristöystävällistä lihaa. Sen hankkiminen saattaa kuitenkin olla mutkikasta, jos ei kuulu hirvi- tai muuhun metsästysseuraan.

Syksyllä riistaa voi löytää hyvin varustettujen ruokakauppojen tuotetiskeiltä tai pakastealtaista, kauppahallien lihakauppailta, maatilatoreilta ja lähiruokaa myyvistä puodeista. Poroa voi tilata myös verkkokaupasta ainakin deliporo.fi-osoitteesta. Fasaania kannattaa tiedustella suoraan kasvattajilta esimerkiksi fasaanitila.net-sivuilta.

Hirveä ja pienriistaa voi toisinaan ostaa suoraan metsästysseuroilta, joiden yhteystietoja kannattaa tiedustella paikallisesta riistanhoitoyhdistyksestä. Ne löytyvät kootusti osoitteesta riista.fi.

Juoman suhteen joustava

Hyvä riistajuoma on aina persoonallinen ja täyteläinen. Riistaa tarjoillaan useimmiten juhlaruokana, joten riista-aterian viini voi olla hieman tavallista hinnakaampi. Monet riistaruuat ovat melko voimakkaan maakuisia, joten viiniltäkin vaaditaan rakennetta, aromikkuutta ja täyteläisyyttä.

Nyrkkisääntö on, että lintujen kanssa kannattaa suosia viinejä, joiden happorakenne on hyvä, kun taas roseeksi jätettävän fileen kera sopivat tanniiniset punaviinit. Pataruoat rakastavat kypsän hedelmäisiä ja pehmeitä punaviinejä.

Myös monet aromikkaat oluet, kuten tumma lager, täyteläinen ale, porterit ja stoutit sopivat hyvin riistan kanssa nautittaviksi.

Riistalinnuille kevyehköä

Suomen yleisimpiä riistalintuja ovat vesilinnuista sorsalinnut, metsäkanalinnuista riekko, pyy, teeri ja metso sekä istutusten kautta maahan levinnyt ja ruoka-kaupoissakin yleistynyt peltokanalintu fasaani.

Linturuoat ovat riistaruokaista miedoimpia ja hienostuneimpia, joten niille valitaan useimmiten melko kevyt tai keskitäyteläinen, klassisen laadukas punaviini. Tanniinit eivät sovi linturuokien yhteyteen, joten viinin on syytä olla varsin pehmeä.

Perinteisimmät riistalintujen punaviinit on tehty Pinot Noir -lajikkeesta, joka on tyypillinen Bourgognen viineille ja jota tapaa yhä useammin myös uuden maailman viineissä. Kannattajansa on Bordeaux'n Saint-Emilionin ja Pomerolin viinien yhdistämisellä eten-



KERMAINEN KANTARELLI-POROPATA

4-5 annosta

- 4 salottisipulia
- n. 400 g juureksia, esim. porkkanaa ja juuriselleriä
- n. 300 g poronkärstyslihaa
- 3 rkl voita tai rypsiöljyä
- 2 dl esikäsiteltyjä kantarelleja
- n. 3 dl lihalientä
- muutama oksa rosmariinia
- 2 dl kuohu- tai ruokakermaa
- suolaa, mustapippuria myllystä

1. Kuori ja viipaloi sipulit. Kuori ja kuutioi juurekset. Hienonnan sulanut poronliha pienemmäksi veitsellä. Ruskista lihaa kevyesti padassa voissa. Lisää sipulit ja sienet. Jatka paistamista hetki.

2. Kaada pataan lihalieppi ja lisää juurekset ja rosmariini. Anna kiehahtaa ja peitä kannella. Pienennä lämpö keskilämmölle ja anna hautua noin puoli tuntia tai

kunnes juurekset ovat pehmeitä. Kaada joukkoon kerma ja kiehua seos. Voit halutessasi saostaa padan maissitärkkelyksellä, jos pidät paksummasta kastikkeesta.

3. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoa perunamuusin tai riisin kera.

Juomasuositus:

Poro on juomakumppanin suhteen joustava; hyviä valintoja padalle ovat monet sekä vanhan että uuden maailman punaviinit. Juomasuositukset löydät sivun alalaidasta.

Vinkki

Padan kanssa voi tarjoilla vaikkapa perunamuusia. Mustaherukkahyytelö antaa pataan mukavan pyöreän maun.



Astia kuvatekstililtä, esillä Stockmann.

Kermainen, kantarelleilla aateloitu pata valmistuu kätevästi lähes joka kaupasta saatavasta poronkärstyspakasteesta. Poro voi korvata hirven- tai naudanpaistikuutioilla.

kin voimakkaamman makuisiin riistalintuihin, kuten sorsa.

Kohtuullisen voimakas mutta hienostunut valkoviini voi myös olla riistalinnulle sopiva vaihtoehto. Kokeilla kannattaa esimerkiksi klassisen tyylin hieman tammittettua chardonnayta.

Pienriistalle melko täyteläistä

Pienriistalla tarkoitetaan Suomessa yleisimmin metsäjänistä ja rusakkoa. Pienriistan liha on maultaan aromikasta, joten niille sopii erinomaisesti kohtuullisen täyteläinen, aavistuksen ryhdikäs ja hieman mausteinenkin punaviini.

Hyviä vaihtoehtoja voi löytää esimerkiksi Italian Toscanasta ja Ranskan Bordeaux'sta. Pienriistalle sopiva viini on usein valmistettu Cabernet Sauvignon-, Sangiovese- tai Syrah-lajikkeesta. Jos pienriistan kanssa halutaan nauttia valkoviiniä, se voi olla samankaltainen kuin riistalinnuilla.

Hirvelle rotevaa

Hirvenliha on väritään tummaa. Maultaan se muistuttaa nautanlihaa mutta on riistaisempaa. Suomalaisen hirven maku riippuu paljolti siitä, missä elinympäris-

tössä hirvi on elänyt eli mitä se on syönyt. Etelä-Suomessa kaadetun hirven liha on usein maultaan kevyempää ja vähemmän riistaista kuin Pohjois-Suomessa kaadetun hirven.

Hirvelle kannattaa valita voimakas punaviini. Selaisista ovat Rhône, Châteauneuf-du-Papen ja uuden maailman laadukkaat shiraz- eli syrah-viinit ja Piemonten hyvät nebbiolot. Espanjalaisista viineistä pitävän kannattaa etsiä laadukkaita Ribero del Dueron tai Costers del Segren viinejä. Perinteinen mutta edelleen hyvä valinta hirven kera on runsasmakuinen Bourgognen tai kehittynyt Bordeaux'n viini.

Peuralle ja porolle

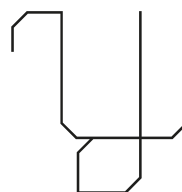
Kauriin- ja peuranlihassa on mieto, maukas riistanmaku. Niille sopivat esimerkiksi hyvät, perinteiset Bordeaux'n tai Bourgognen viinit tai uuden maailman laadukkaat cabernet sauvignonit.

Poronliha puolestaan on tummaa, hienosyistä ja maukasta. Valitse porolle aromikas punaviini, kuten australialainen cabernet sauvignon, chileiläinen carmenère tai argentiinalainen malbec. Muita hyviä vaihtoehtoja ovat Riojan Gran Reserva, hyvä kypsä Bordeaux'n Médoc tai Graves sekä Toscanan Chianti Classico. 



GETTY IMAGES

Tupareita ja tuoksua



Ustävänä Tiina lähetti taas kutsun tupaantuliaisiin, tällä kertaa ensimmäiseen omaan asuntoon. Muistan kolumneeni nuorempana kymmeniä tupaantuliaisia. Alituisen muuttavilla opiskelijoilla nuo tilaisuudet olivat vain oiva syy hauskoihin juhliin. Paitsi Tiinalla. Hänen tupaantuliaisensa olivat myös muuttoja. ”Voisitte pojat siinä samalla kantaa sen pesukoneen pihalta tänne ylös.” ”Tässä juhliessahan voisimme kätevästi purkaa tavarat noista kuudesta eteisessä olevasta jätessästä.”

Parhaimmillaan tupaantuliaiset ovat kemut rennoimmasta päästä, ilman pukeutumiskoodeja ja puheita. Onnen-toivotuksia ja tuliaisia on mukava saada, mutta toivon, että tupaantuliaistrendeihin ei oteta oppia New Yorkista. Siellä on muotia tilata uuteen kotiin jos jonkinlaisia poppamiehiä, ja illanviettoa siivittävät kaikenlaiset eksoottiset seremoniat ja rituaalit.

LAHJALISTAT OVAT kuitenkin pahinta. Moderneissa tupaantuliaisissa voi kauppaan avata toivomuslistan tavaroista, joita huushollissa tarvittaisiin. Venäjältä Suomeen tuotu tapa ojentaa

leipää ja suolaa vaikuttaa listojen rinnalla sympaattiselta tuliaiselta.

Leivän ja suolankin voi antaa tyylillä. Leipomista harrastava ystävänä oli löytänyt kirpputorilta antiikkisen, kristallisen suola-astian. Hän täytti sen slovenialaisella kukkaissuolalla ja leipoi pajukoriin kauniisti koristellun vehnäleivän, jonka keskelle oli muotoiltu suolakupille sopiva reikä. Se oli upea tulinainen, joka syötiin punaviinin ja öljyn kanssa illan mittaan.

Itse sain aikoinaan liikuttavan tupari-lahjan, ja olen menestyksellä jatkanut perinnettä. Vieraat saapuivat ovelleeni lumipyryssä. He olivat lakaisseet rappuset vanhanaikaisella varpuluudalla. Se oli myös lahjani. ”Tällä voit sitten lakaista kerralla kaikki huolet taivaan tuuliin.”



Voisitte pojat siinä samalla kantaa sen pesukoneen pihalta tänne ylös.”

Olen vastaanottanut mieluusti myös pelkällä rusetilla koristellun samppanjapullon. Jos tuliaisiksi viedään arvojuomaa, voi saaja olla epätietoinen siitä, onko se henkilökohtainen lahja vai kenties juhlapöytään tarkoitettu tervehdys. Silloin kannattaa silmiin katsoen kertoa mikä on lahjan tarkoitus. ”Tämä on sitten vain teille kahdelle, kun saatte joskus siivottua näiden juhlien jäljiltä”, oli hauska kuulemani neuvo. Toinen olikin sitten jo ovelampi: ”Tämän saatte avata vasta sitten, kun uuden asunnon viimeinenkin jalkalista on maalattu ja taulu seinään ripustettu.” Voi olla, että juoma säilyi kaapissa vuosia. Kenties seuraavaan muuttoon asti.

RANSKALAINEN YSTÄVÄNI kertoi, että Provencessa kohtelias lahja on ammuin ollut tuoksen tuominen taloon. Pussillinen laventelia tai ruusunpuppua toimii viehkeänä muistona Suomessakin. Niillä voi raikastaa uuden asunnon liinavaatekaapit.

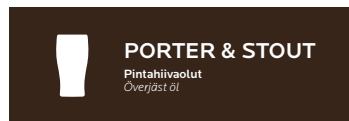
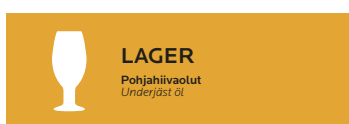
Brittikaverini taas noudatti kirjaimellisesti kutsua tupaantuliaisiin, joita englannin kielessä kutsutaan nimellä *housewarming party*, talonlämmitysjuhla. Hän oli kuullut, että upouudessa kaupunkiasunnossa oli takka, joten eteiseen kolahti suureen meriruuhokoriin ladottu kasa puuklapeja. Isäntäpari oli tyytyväinen, sillä muuttotuhinoissa eivät uusilla takanomistajilla olleet klapit käväisseetkään mielessä. Asunnon ensimmäistä iltaa vietettiin tunnelmallisesti takkatulen loisteesta. E

TEKSTI MIKKO SALMI
RESEPTI SANNA KEKÄLÄINEN
KUVAT LAURA OJA
JA LAURA RIIHELÄ

SYKSYN OLUT ON TAIPUIISA LAGER

*Maaailman suosituin oluttyyppi vaalea
lager on ruokapöydän hyvä yleisolut.
Sen läheinen sukulainen vahva
lager sopii erityisen hyvin syksyisten
libaruokien kumppaniksi.*

Uudistuneeseen olutosastoon voi nyt tutustua kaikissa Alkon myymälöissä. Uudesta oluttyyppiluokituksesta esitellään Etiketin tässä numerossa lager ja vahva lager. Lehden tämän vuoden aiemmissa numeroissa on jo perehdytty alen, tumman lagerin, pilsin ja vehnäoluen ominaispiirteisiin.



Raikas Lager

Lagerista on tullut oluiden yleisnimi.

Lager-sanaa käytetään usein pohjahiiva-oluiden yleisnimenä. Pohjahiivaoluihin kuuluvia pääoluttyyppejä ovat kuitenkin myös tumma lager ja pils sekä alkoholi-pitoisuudeltaan vahvat lagerit.

Kullankeltaiset lager-oluet ovat helposti lähestyttäviä, ja niitä nautitaan lähestulkoon maailman joka kolkassa. Itse lager-sana on peräisin Saksasta ja lageroinnista eli oluen kypsyttämisestä kylmässä. Se edistää säilyvyyttä, sillä viileässä hiiva selättää bakteerit. Vieläkin puhutaan käymiskellarista, vaikka olutta ei enää tarvitse viedä maan alle kypsymään. Kesäisin olut-sammioiden jäähditys hoitui sahanpurujen alla varastoiduilla jäillä, joita piti olla vielä 1900-luvullakin valtavia määriä. Eräänkin tšekkiläisen kaupungin joessa oli talvella niin paljon reikiä, etteivät lapset oppineet luistelemaan, muisteli muuan panimomestari kantakapakassaan.

Puhtaan raikkaat lagerit saavat siis makunsa kylmässä, jolloin hiivan työskentely ei tuota sanottavasti käymisaromeita, kuten esimerkiksi monille aleille ominaista hedelmäisyyttä. Lagereiden tuoksua voi kuvata kevyen viljaisaksi ja maltaiseksi, makua maltillisesti humaloiduksi, raikkaaksi ja yleensä kuivahkoksi.

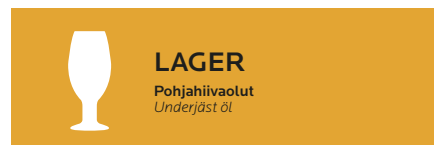
Ruokapöydän yleisolut

Kevyesti humaloitu ja varmasti raikas, sopivan kupliva lager on ruokapöydässä

oiva janonsammuttaja mutta myös skandinaavisen kalapöydän, rapujen, pariloidun kalan ja vaikkapa valkosipulilla ja yrteillä höystettyjen pastaruokien pari. Tuliset aasialaiset maut leppyvät mukavasti raikkaan pehmeällä lagerilla, jonka hiilihap-poisuus puhdistaa ja virkistää makuaistia suupalojen välissä. Sama suuta puhdistava ilmiö toimii etikettisuuden ja suolaisuuden kanssa.

Tutut pruuviin

Tuttujenkin lagereiden kesken on eroja, vaikka sitä ei äkkipäätä uskoisi. Toiset ovat selvästi täyteläisempiä, toisissa taas humalan katkero näyttelee isompaa roolia. Ei tarvitse olla asiantuntija löytääkseen jo tuok-susta kullekin merkille ominaisia piirteitä. Kun oluita maistellaan sokkona, oma suosikki saattaa yllättäen vaihtua. Entä jos keräisit tutut ihmiset ja tutut oluet mukaan sokkopruuviin, jossa vain aistit ratkaisevat?



Lagerit ovat raikkaita, tasapainoisia ja helposti lähestyttäviä. Kevyttä maltaisuutta tasapainottaa miedon aromaattinen humalointi.



Vahva lager

Voimaa vaikka riistapöytään.

Kun lageriin ladataan lisää muskeleita, se saa piirteisiinsä makeutta ja runsaamman alkoholin suomaa pyöreyttä. Maltaisuus tuntuu rikkaampina ja jopa karamellimaisina tai toffeisina makuina. Vahvat lagerit ovat runsaita ja tasapainoisia oluita – eivät kovin katkeria vaan pikeminkin ylistyksiä maltaalle.

Kätevät saksalaiset määrittivät aikoinaan tarkasti, mitä sikäläinen vahva lager on. Bock-nimellä tunnetun saksalaisen vahvan lagerin kantavierreväkevyyden eli

vierteen sokeripitoisuuden on oltava yli 16 prosenttia ja alkoholilavuuden yli 6,7 prosenttia.

Maltaisen makea bock, meikäläisittäin pukkiolut, on katkeropitoisuudeltaan matala ja väriltään yleensä kuparinen tai ruskea. Doppelbock on piirun verran, ei kylläkään tuplasti, vahvempaa. Bockit tehtiin ennen vuodenaikojen vastaanottamiseksi, perinteisesti etenkin kevääksi ja alkukesäksi.

Bock-oluiden synnyinsija on Ala-Saksissa Einbeckin kaupungissa, jossa väite-

MUNA-KAPRISKALA

Lager on osuva ruokajuoma kalalle, kun kastikkeessa on munaa, kaprista ja sinappia. Tämä ruoka valmistuu nopeasti ja maistuu taatusti viikonloppuvieraillekin.

4 hengelle

- n. 600 g savustettua kalaa, esim. siikaa tai lämminsavu-lohta

Kastike:

- 1/2 solo-valkosipulia tai 1–2 tavallista valkosipulinkynttä
- 1 rkl makeahkoa sinappia
- 1 tl juoksevaa hunajaa
- 1 rkl viinietikkaa
- n. ½ dl rypsiöljyä
- 3 kovaksi keitettyä kanan-munaa
- 3 rkl pieniä kapriksia
- (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä

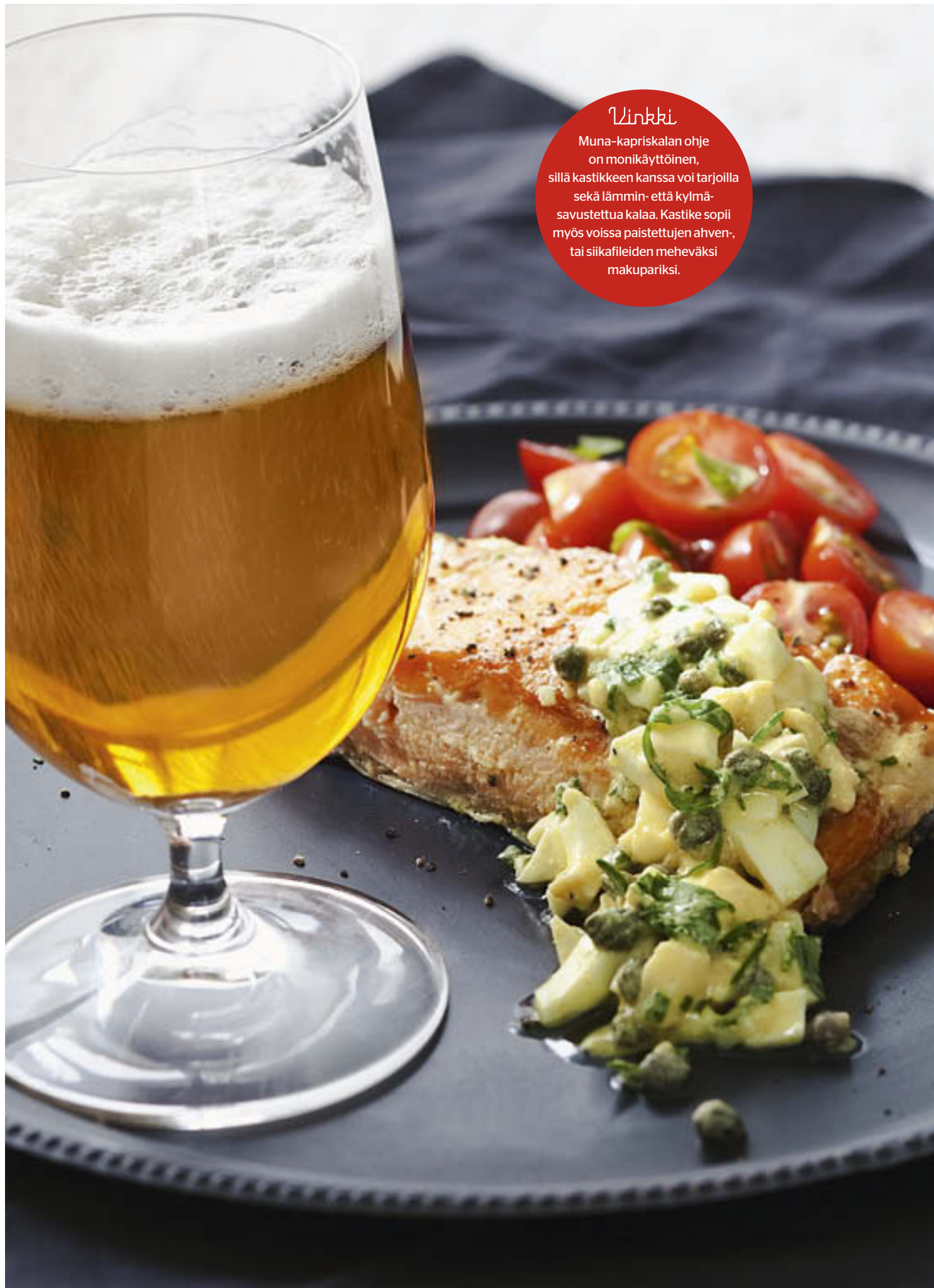
Tomaattisalaatti:

- 1 pieni salottisipuli
- 400 g kirsikkatomaattia
- 2 rkl öljyä
- 3 rkl hienonnettua, tuoretta ruohosipulia tai muuta yrttiä
- suolaa, pippuria myllystä

1. Tee kastike. Kuori ja hienonna valkosipuli. Sekoita se sinapin, hunajan ja viinietikan kanssa. Valuta joukkoon öljy ohuena nauhana koko ajan sekoittaen, kunnes saat paksun kastikkeen. Kuori ja hienonna munat. Yhdistä ne kapriksien kanssa muiden aineiden joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Valmista tomaattisalaatti. Kuori ja hienonna sipuli. Puolita tomaatit. Yhdistä kaikki aineet.
3. Lusikoi tomaattisalaattia lautaselle, nosta viereen savukala ja viimeistelee kastikkeella.

Vinkki

Muna-kapriskalan ohje on monikäyttöinen, sillä kastikkeen kanssa voi tarjoilla sekä lämmin- että kylmä-savustettua kalaa. Kastike sopii myös voissa paistettujen ahven-, tai siikafileiden meheväksi makupariksi.



tään olleen keskiajalla peräti 700 panimoa. Kaupungin olut oli vahvaa, minkä ansiosta se säilyi hyvin. Sillä käytiinkin myös kauppaa moneen maahan. Kun Einbeckin kaupunki keksi lahjoittaa bockiansa Martti Lutherin häihin vuonna 1525 – tätä kutsuttaisiin kai nykyään tuotesijoitteluksi – oli oluen maine vuosisadoiksi taattu.

Kesytä riista

Täyteläinen, pyöreän makea ja vahva lager käy loistavasti liharuokien kaveriksi. Mikäli grillaat tai haudutat, kokeile runsaamman makuisia lagereita.

Jos pöytään tuodaan sieniä ja kermaista kastiketta, oluelta vaaditaan enemmän muskeleita: aromikkuutta, tuhtia rakennetta ja makeutta. Riistaruokien kanssa vahvat lagerit ovat erityisen onnistunut valinta. Makukokeiluja kannattaa ulottaa myös marinointiin, jossa oluen makeus on mainio lisä ja maltillinen katkeruus tuo marinadiin juuri sopivasti ryhtiä.

Vahvoissa lagereissa oluen peruselementit, maltaan makeus ja humalan katkero, ovat miellyttävässä sopu-soinnussa. Porsaanpotka, imelät perunaruoat, rasvaiset makkarat, ankka hedelmäisessä kastikkeessa, suomalainen kinkku – kaikki nämä sopivat kaveriksi vahvalle lagerille. ^E



Vahvan lageroluen maussa on makeutta ja runsaamman alkoholin tarjoamaa pyöreyttä. Oluessa voi aistia rikasta maltaisuutta, karamellisuutta, toffeisuutta ja jopa hienoista luumaisuutta tai kaakaota.



Kaikkien ruokien kumppani

Newyorkilaisen Brooklyn Breweryn panimomestari Garret Oliver on isännöinyt satoja olutillallisia ympäri maailman. Toisinaan niissä käydään Oliverin ja paikallisen huippusommelierin välinen leikkimielinen kisa, jossa molemmat valitsevat ruoille juomat. Oliverin mukaan olut vie yleensä voiton.

"Oluessa on valtavan laaja makukirjo, joka tekee siitä mahdollisen kumppanin mille ruoalle vain. Olut voi olla hyvin raikasta ja kepeää tai tolkuttoman täyteläistä, siinä voi olla suklaan, banaanin, yrttien tai savun aromeja. Voimme myös ikäännyttää tai maustaa oluita. Parhailaan kokeilemme panimollamme, mitä inkivääri antaa oluella", Oliver sanoo.

Kirjassaan *The Brewmaster's Table* Oliver tekee oluen ja ruoan yhdistämisestä maailmanlaajuisen ja helposti ymmärrettävän ilmiön, jossa oluella sopimattomia raaka-aineita ei ole. Tärkeintä on etsiä ruoka ja olut, joiden maut ovat yhtä voimakkaat.

"Oluella saa luotua ruoalle helposti harmonian. Monissa oluissa on makeita, karamellimaisia aromeja, jotka sopivat upeasti paistetun, öljyssä kypsennetyn

tai uunissa haudutetun ruoan kanssa."

Tarjoilijat eivät kuitenkaan suosittele oluille ruokia perinteisissä olutmaissa-kaan. Miksi? "Ehkä juomat, jotka ovat olleet aina läsnä, eivät herätä huomiota. Eihän roomalaisessa trattoriassakaan ole viinilistaa – vain punaista tai valkoista ruukussa. Mutta esimerkiksi Yhdysvalloissa olemme aika tarkkoja viiniin ja oluen valinnassa."

Viimeisimmällä Suomen-matkallaan Oliver ehti piipahtaa myös Alkon lippulaivamyymälän olutvalikoiman äärellä.

"Mielestäni on asiakkaan kannalta hyvä esittää oluttyypit vahvuusjärjestyksessä. Ja mitä enemmän ihmisille tietoa jakaa, sen parempi. Kenties interaktiivinen työkalu oluen ja ruoan yhdistämiseen olisi seuraava askel?" Oliver vinkkaa.



Yhdysvaltalainen

Garret Oliver uskoo, ettei ole olemassa ruokia, jotka eivät sovi oluella.

Tattikeiton monet kumppanit

Päivi Aarnio työskentelee Alkon myymälässä Sellon kauppakeskuksessa Espoon Leppävaarassa. Hän suosittelee tattikeiton kumppaniksi kuivaa tai puolikuivaa sherryä.

Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.



Valmistan kermaista tattikeittoa. Mitkä viinit sopivat sen oheen?

”Kermanen tattikeitto kaipaa seurakseen valkoviiniä, jossa on hapokkuutta ja runsa-utta. Viinin hapokkuus leikkaa mukavasti kerman rasvaisuuden, ja melko voimakas aromiset sienet kaipaavat seurakseen runsaan makuisen viinin. Viini ei saa kuitenkaan olla voimakkaan trooppisen hedelmäinen vaan ennemminkin puhdaspiirteinen.

Hyviä vaihtoehtoja ovat chablis-viinit, pinot blanc -viinit sekä Melon de Bourgogne -rypäleestä tehdyt viinit, kuten muscadet. Viinissä voi olla kevyesti tammea mutta ei mielellään raskautta tai kermaisuutta.

Myös olut sopii mainiosti kermanen tattikeiton kumppaniksi. Silloin kannattaa valita melko neutraali peruslager, jossa ei ole kovin voimakkaita aromeita.

Kermanen sienikeiton klassinen kumppani on kuiva tai puolikuiva sherry. Sherryä voi myös käyttää keiton valmistuksessa.

Yllättävä juomavalinta puolestaan voisivat olla Juran alueen oksidoituneet valkoviinit, joiden aromit ovat sherrymäisiä. Myös linjakas, melko runsas samppanja toimii tässäkin yhteydessä. ☞



Onko tavallisille viineille hyötyä dekantoinnista vai onko se vain harrastajien hifistelyä?

”Dekantointi kannattaa aina, myös silloin, kun nautitaan aivan perusviinejä. Esimerkiksi joissakin ikääntyneemmissä edullisissa punaviineissä voi olla sakkaa, jolloin dekantointi on hyvinkin tarpeen. Toisaalta dekantointi tarkoittaa sakan poistamisen lisäksi myös viinin ilmaamista, josta hyötyvät punaviinien lisäksi myös raskaammat valko-viinit. Jos viinissä on runsaasti tammea, tammisuus antaa viinin auetessa tilaa siinä olevalle hedelmälle.

Karahvin puolesta puhuvat myös esteettiset seikat. Tyylikäs karahvi tekee juhlapöydässä edullisestakin viinistä juhlanan.

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

Kalenteri
22.9.-24.11.

Suloiseen syksyyn

Etiketin kolmosnumero elää kanssamme alkusyksystä pikkujouluaikaan.

Etiketin keskiaukeman kalenteri kokoaa jälleen kauden tärkeimmät tapahtumat. Ne alkavat jäähyväisten jättämisellä kesälle, ja kun vuoden viimeinen numero ilmestyy myymälöihin, ollaan jo ensimmäisen adventin kynnyksellä.

SYYSILTA

Valontäyteisen kesän jälkeen tummuvat illat ovat aina suuri ihme ja pienen juhlan paikka. Etenkin maan länsirannikolla kesäkauden päätöstä eli venetsialaisia vietetään jo elokuussa, mutta veneily- ja mökkeilykausi jatkuu usein vielä pitkälle syksyyn. Lyhtyjen ja nuotioiden valossa on tunnelmallista kääriytyä villaan ja muistella taakse jäävää kesää.



SIIAN KUTU

Hauki on tutun sanonnan mukaan kala, mutta siika on monen kalamiehen syyskala. Se aloittaa kutunsa syksyllä, kun vedet ovat jäähtyneet muutaman asteen lämpöiseksi. Tällöin siikasaaliit voivat olla suorastaan erinomaisia. Siikaa voi valmistaa monella eri tapaa. Valmista alkupalaksi esimerkiksi siika-lohitararia – tämäkin ohje löytyy Alkon reseptiarkistosta, jonne pääset myös Etiketin nettisivuilta.

OMENA

Omenan käyttöä rajoittaa vain mielikuvitus. Lue Etiketin tämän vuoden kakkosnumerosta osoitteesta etiketti.fi, mistä aidossa siiderissä on kysymys. Mehun ja viinin lisäksi omena maistuu monenmoisissa niin makeissa kuin suolaisissa ruoissa. Kokeile vaihteeksi esimerkiksi porsaanselyksiä olut-omenakastikkeessa. Jo vuonna 1998 Etiketti-lehdessä julkaistu resepti löytyy Alkon nettisivuilta osoitteesta alko.fi/reseptiarkisto.



SUPPILOVAHVERO

Pienikokoinen ja varsin vaatimattoman näköinen suppilovahvero on sienten ystävälle korvasienen ja kantarellin veroinen herkku. Jäätyminen ei pilaa suppiksia, joten niitä kannattaa etsiä sammalikon seasta vielä ensilumen satamisen jälkeenkin. Ensimmäiset yksilöt ilmestyvät metsiin yleensä syyskuun alkupuolella. Hyvän suppilovahveromuhennoksen ohjeen esimerkiksi lampaan oheen löydät osoitteista alko.fi/reseptiarkisto ja etiketti.fi/ruoka-juoma/reseptihaku.





6.11.

Marraskuun kuudentena päivänä juhlietaan ruotsalaisuuden päivää eli svenska dagenia. Marraskuun kuudes on myös Kustaa Aadolfin nimipäivä – päivä on valittu Ruotsin kuninkaan Kustaa II Aadolfin (kuvassa) kuolinpäivän mukaan. Hän kuoli 30-vuotisen sodan Lützenin taistelussa vuonna 1637. Sota päättyi 11 vuotta myöhemmin, jolloin Ruotsia hallitsi hänen tyttärensä Kristiina.

KURPITSAJUHLA

Halloween on oiva esimerkki pakanallisen ja kristillisen juhlan yhteensulautumisesta. Suomessa amerikkalaisperäinen Halloween-nimi ei ole vielä vakiintunut, ja usein puhutaan perinteisesti pyhäinpäivästä. Myös juhlan ajankohta elää: lokakuun viimeisen päivän sijaan sitä vietetään meillä usein lokakuun viimeisenä tai marraskuun ensimmäisenä viikonloppuna riippuen siitä, mihin ajankohtaan pyhäinpäivä osuu. Kaiverrettu kurpitsalyhty on halloweenin tunnus. Katso kurpitsavinkit Etiketin nettisivuilta *etiketti.fi*.

10.10.

Aleksis Kiven päivä on myös suomalaisen kirjallisuuden päivä. Seitsemän veljestä -romaanin loppua kohti veljesten suhde niin ympäröivään yhteiskuntaan kuin alkoholi-juomiin muuttuu alkua tasapainoisemmaksi. Kirjan toiseksi viimeinen luku päättyy onnelisiin juhlatunnelmiin tähän tapaan:

”Ympäri miehestä mieheen kiertoili kuohuva olut, naisesta naiseen höyryävä kahvi, ja kahvin saosta ennusteli Rajamäen Kaisa veljeksille onnen päiviä aina hautaan asti. Niin iloittiin veljesten tuliaisjuhlassa, niin juutiin sovintomaljaa kuohuvista haarikoista, ja erottiin vasta aamun tullessa.”



Seuraava
Etiketti ilmestyy
24.11.



PIKKUJOULUT

Pikkujoulut ovat vapun ohella suomalaisten tunnetuin karnevaalimuoto. Pikkujoulun vietosta voi puhua myös silloin, kun kotiin kutsutaan ystäviä glögilasilliselle tai Yhdysvalloista meille lainatulle munatotille. Valmistaudu joulukoristeluihin hakemalla metsästä esimerkiksi varpuja ja oksia. Suihkepullon, rautalangan ja mielikuvituksen avulla niistä voi rakentaa monenlaisia pöytä- ja ulkokoristeita. Ohjeita löydät netistä sekä askartelu- ja kirjakaupoista.

GLÖGI

Kylmä kausi on ovella, ja ajatus höyryävästä glöгимukilisesta alkaa jälleen tuntua kiehtovalta. Alkon myymälöihin glögiti saapuvat lokakuun ensimmäisellä viikolla. Glögin kanssa miltei kaikki on mahdollista: sen voi ostaa valmiina tai valmistaa alusta alkaen itse. Glögiä voi juoda sellaisenaan, käyttää ruoanvalmistuksessa tai yhdistää siihen pientä purtavaa. Muutama hyvä glögi-vihje löytyy Etiketin nettisivuilta *etiketti.fi*. Myös Alkossa myytävässä Värikkäässä Boolikirjassa on oma osionsa glögeille ja toteille. Löydät sen kirjan Talvi-osuudesta.





Pelin sääntöjä on uudistettava

TEKSTI JORMA LEPPÄNEN
KUVAT TEEMU KUUSIMURTO

Alkoholista kulutetaan Suomessa yhä enemmän. Verotuksen kiristämisen ja mainonnan rajoittamisen lisäksi uusi peruspalveluministeri Maria Guzenina-Richardson haluaa vähentää rankan juomisen ibannoimista.

Peruspalveluministeri

Maria Guzenina-Richardsonin työhuone sijaitsee Helsingin Kruununhaassa.





Ikoholinkulutus on kasvanut Suomessa huomattavasti voimakkaammin kuin muualla Euroopassa.

”Meillä kulutus oli 2000-luvun alussa sataprosenttisena alkoholina laskettuna yhdeksän litran molemmin puolin asukasta kohti. Nyt kulutus on noussut korkeimmillaan kymmeneen ja puoleen litraan. Alkoholihaitat ja niihin liittyvät kustannukset ovat luonnollisesti myös ennätystasolla. Trendin kääntäminen on välttämätöntä”, peruspalveluministeri Maria Guzenina-Richardson (sd) sanoo.

Valtio vaikuttaa kansalaisten valintoihin verotuksen ja lainsäädännön keinoin. Tekeillä on alkoholilain kokonaisuudistus, mutta sitäkin tärkeämpi asia peruspalveluministerin mielestä on asenteiden muuttaminen.

”Meidän suomalaisten on aika myöntää, että kansalaisoikeutena pitämästämme asiasta on tullut kansallinen ongelma, joka koskettaa meitä kaikkia.”

Guzenina-Richardson uskalttaa sanoa ääneen, että ponnistelu töissä viihtymisen ja työuran pidentämisen hyväksi olisi monesti aloitettava katsomalla peiliin kotona.

”Liiallinen alkoholinkäyttö johtaa siihen, että ihmiset voivat huonosti kotona ja töissä. Masennus on yksi alkoholiin liitetystä noin kuudestakymmenestä sairaudesta ja vammasta. Sairauspoissaolot, työkyvyttömyys ja varhaiset kuolemat ovat mielestäni painavia syitä alkoholipolitiikan muuttamiseen.”

”Jos yhteiskunnassa ja työyhteisöissä ihannoidaan ryypäämistä, hallitusohjelman kirjauksella varhaisen puuttumisen merkityksestä ei ole paljon painoa.”

Lapset vaarassa

Uuteen hallitusohjelmaan on kirjattu, että alkoholin ja tupakan verotusta kiristetään niiden aiheuttamien haittojen ehkäisemiseksi. Näillä veronkorotuksilla on tavoitteena kerätä 150 miljoonaa euroa valtiolle vuoteen 2015 mennessä.

”Mielestäni on oikein, että haittaverojen kautta pyritään nostamaan alkoholin ja myös tupakan hintaa ja näin vähentämään niiden kulutusta. Hallitusohjelmassa korostetaan erityisesti lasten ja nuorten suojelemista.”

Lasten kannalta huolestuttava kehitys on se, että aikaisemmin miehet joivat kodin ulkopuolella omissa porukoissaan ja naiset hoitivat lapsia, mutta nykyisin vanhemmat yhä useammin juovat keskenään kotona.

”Naisten lisääntynyt alkoholinkäyttö on tärkein yksittäinen muutos juomatavoissamme viimeisen 40 vuoden aikana. Se on lähes kuusinkertaistunut siinä missä miesten alkoholinkäyttö on kaksinkertaistunut. Kodeissa alkoholinkäyttö on kolminkertaistunut.”



Valtio vaikuttaa

kansalaisten valintoihin esimerkiksi verotuksella ja lainsäädännöllä. Maria Guzenina-Richardson kuitenkin muistuttaa, että myös jokaisen omilla asenteilla on merkitystä.

”On selvää, että saunakaljan juominen tai viinin nauttiminen päivällisellä ei pilaa lasten lapsuutta. Kohtuus ja sen myötä vastuullisuus unohtuvat kuitenkin liian monilta vanhemmilta.”

Guzenina-Richardsonin mielestä mietoja alkoholi-juomia suorastaan tyrkytetään kuluttajille. Suomessa keskiolutta ja siideriä myydään kioskeissa ja kaupoissa usein halvemmalla kuin virvoitusjuomia.

”Tuotteen saatavuus ja hinta vaikuttavat kuluttajan valintaan. Jos nuori menee kioskiin ja huomaa saavansa olutta halvemmalla kuin virvoitusjuomaa, jota tuli alun perin ostamaan, hän saattaa mennä kassalle olutpakkaus kinalossaan.”

”Meitä houkutellessaan ostamaan ja kuluttamaan alkoholi-juomia myös erilaisilla suurpakkauksilla. Alkoholi ei kuitenkaan ole tavallinen kulutushyödyke, eikä sitä pitäisi saada markkinoida sellaisena.”

Vapaus ja vastuu

Guzenina-Richardson sanoo ymmärtävänsä markkina-talouden lainalaisuudet.

”Vapaan kaupan puolustajien pitäisi kuitenkin tunnustaa, että alkoholin myyntiin liittyy suuri vastuu. Rajoittamaton voiton maksimointi ei saa ohjata alkoholijuomien myyntiä.”

Koska keskioluen päivittäinen juominen on piirre, joka aiheuttaa suomalaisessa alkoholikulttuurissa eniten ongelmia, voisi olla järkevää siirtää keskioluen myynti takaisin Alkoon tai ainakin nostaa sen hintaa merkittävästi.

”Panimomme vastustavat kovasti Ruotsin mallia, jossa päivittäistavarakaupassa myydään vain mietoa olutta ja vahvempi on monopolin myymälöissä. Panimot puhuvat oluen laimentamisesta antaen kuluttajille harhaanjohtavan kuvan vedellä pilatusta oluesta. Todellisuudessa maku säilyisi, vaikka alkoholipitoisuus pienenesi.”

”Panimoiden argumentti niin Ruotsin mallia kuin veronkorotuksiakin vastaan on myös se, että juomien hinnan noustessa ja saatavuuden huonontuessa matkustajatuonti lisääntyisi. Kyllä kansalaisen on helpompi mennä Alkoon kuin Tallinnaan. Jokin suhteellisuudentaju pitäisi keskustelijoilla olla.”

Mainonta kuriin

Viestinnän ammattilaisena ja 12-vuotiaan pojan äitinä Guzenina-Richardson tietää mielikuvamainonnan voiman.

”On kiistatonta, että mielikuvamainonta vaikuttaa ennen kaikkea lapsiin. Jos telkkarimainoksessa näytetään siideriä nauttivat nuoret leijalemassa kohti kattoa, aikuinen katsoo että onpa siinä taas otettu mainonnan keinot käyttöön. Mutta lapsi ihmettelee, että antaapa siideri hyvän fiilksen.”

”Kun lapsi näkee näitä mainoksia päivittäin vuosien ajan, mielikuvat ovat hyvin vahvoja siinä vaiheessa, kun kysymys alkoholinkäytöstä tulee ajankohtaiseksi. Ja nämä ovat kokonaisen sukupolven yhteisiä mielikuvia. Vaikka markkinoinnin tehtävä on luoda tulevaisuuden asiakaskuntaa, lapsiin ja nuoriin vetoava alkoholi-mainonta on vastuutonta”, Guzenina-Richardson sanoo painokkaasti.

Hänen mielestään Suomessa täytyykin ehdottomasti rajoittaa alkoholimainontaa.

”Maailman terveysjärjestön mukaan mainonnan kieltäminen on verotuksen jälkeen tehokkain keino vähentää alkoholinkäyttöä. Tämä ei ole tunnepitoinen vaan pragmaattinen kysymys.”

Peruspalveluministerin mukaan on kiistatonta, että Alko toteuttaa vastuullisuutta paremmin kuin kilpailutilanteessa toimivat kaupat.

”Alko on strategiassaan sitoutunut vastuullisuuteen. Tämä on myös keskeinen syy siihen, että suomalaiset pitävät alkoholimonopolia arvokkaana ja tarpeellisena asiana. Alkolla on samat tavoitteet kuin omistajallaan valtiolla, ja pidän erittäin tärkeänä, että se pysyy jatkosakin sosiaali- ja terveysministeriön hallinnon alla. Alko tukee hallitusohjelman toteuttamista.”^E



LIIKUNTA JA HYVÄ RUOKAVALIO AUTTAVAT JAKSAMAAN

Maria Guzenina-Richardsonin kunnianhimoisten tavoitteiden vieminen maaliin edellyttää sitä, että hän pysyy hyvässä vireessä joka päivä aamusta iltaan.

”Paitsi että harrastan erilaisia liikuntalajeja, pyrin myös syömään tasapainoisesti ja terveellisesti. Tämä ei välttämättä ole helppoa, jos työpäivät ovat pitkiä, mutta itsekuri ja tahto minulla ovat sen verran vahvoja, että löydän jostain välistä vaikka puoli tuntia liikunnalle.”

”Sama pätee ruokailuun. Aivoni eivät toimisi kunnolla, jos söisin epäsäännöllisesti ja yrittäisin pitää verensokeria yllä kahvilla ja pullalla. Työssäni ei ole varaa siihen, että pääkoppa alkaa tukkeutua. Jos ei pysty pitämään huolta itsestään, miten sitä pystyisi pitämään huolta muidenkaan asioista.”

”Kotona laitan mielelläni ruokaa ja tutustun erilaisiin etnisiin keittiöihin. Ammennan mausteiden ja erilaisten raaka-aineiden kautta uusia sävyjä. Kokkaan usein ystäväilleni ja myös kulmakunnan lapsille. Tuollaiset vähän yli kymmenvuotiaat pojat ovat tosi kranttuja. Tärkeintä on saada ruoka näyttämään hyvältä, sen jälkeen he syövät mitä vain, ja paljon.”

”Alkoholia käytän harvoin, mutta esimerkiksi joissain juhlatilaisuuksissa on mukava kohottaa samppanjalasi. Mitä vähemmän alkoholia käytän, sitä paremmin nukun ja sitä paremmin kroppa ja mieli voivat.”

Lämpimän mausteiset maut

*Otetaan tummaa syrabia, lisätään joukkoon grenachea
ja vielä vähän mourvèdreä. Tällä reseptillä syntyy Rhône-lainen
viinisekoitus, jota jäljitellään muuallakin.*



TEKSTI PIRKKO KOIVU KUVAT GETTY IMAGES, INTER RHÔNE JA PIRKKO KOIVU



Rhône tunnetaan punaviineistä, mutta siellä tuotetaan myös valkoviiniä, roseeta, kuohuviiniä ja väkevöityjä viinejä.



Philippe Guigal maistaa valkoista côtes du rhône -viiniä. "Viini on maultaan melko neutraali. Se sopisi hyvin vaikka suomalaisten kalaruokien kanssa, teillähän on erinomaisia kaloja."



Etelä-Ranskan ja etenkin Rhône'n rypälelajikkeet ovat jo pitkään kiinnostaneet muitakin kuin vain ranskalaisia viinin-tuottajia.

Rypäleistä tunnetuin on Syrah eli Shiraz, jonka suosio maailmalla näyttää vain kasvavan. Chilessä ja Argentiinassa lajiketta istutetaan koko ajan lisää, Etelä-Afrikka vie shiraz-viinejä muualle jo enemmän kuin cabernet sauvignonia tai pinotagea, ja australialainen shiraz on jo käsite. Yhdysvalloissa rhônelaisista rypälelajikkeista innostuneet tuottajat ovat liittoutuneet Rhône Rangers -nimiseksi järjestöksi.

Kaikesta tästä huolimatta Syrahia viljellään Ranskassa yhä eniten maailmassa.

Hermitage, Pohjois-Rhône'n sataprosenttinen syrah-viini, onkin ollut kuuluisa jo 1800-luvulta saakka.

Grenache ja Viognier kirivät

Rhône'n tummista rypäleistä myös Grenache on alkanut saada huomiota. Rypäleellä on jo oma kannatusjärjestönsä, ja sen nimissä on pidetty arvovaltainen kansainvälinen konferenssi. Etelä-Rhône'n ja Espanjankin viineistä tuttua Grenachea on ylenkatsottu, koska sen tuotannossa on usein keskitytty laadun sijasta määrään. Vanhoista Grenache-köynnöksistä voidaan kuitenkin saada myös mielenkiintoisia, vivahteikkaita viinejä.

Ilmaston lämpeneminen voi lisätä Gre-

nachen suosiota, sillä lajike sopii kuivaan ja kuumaan ilmastoon.

Rhône'n alueen punaviineissä jokaisella rypälelajikkeella on oma roolinsa. Esimerkiksi Rhône'n perinteisessä rypälesekoituksessa syrah-grenache-mourvèdressä Syrah tuo viiniin hienostuneisuutta, väriä ja tanniineja ja Grenache hedelmäisyyttä.

"Mourvèdre puolestaan tuo sekoitukseen voimaa ja rakennetta. Viinit sopivatkin tammitynnyreissä kypsyttäväksi", kertoo **Stephan Brun** Rhône'n eteläosasta Domaine Juliette Avrilita.

Tämä aromeiltaan lämpimän mausteinen sekoitusviini tunnetaan myös muun muassa Etelä-Afrikassa ja Australiassa, jälkimmäisessä mieleenpainuvalla nimellä GSM.



Myös vaaleissa rypäleissä on rhônelaista alkuperää oleva kansainvälistyjä, Viognier. Rhône'n alueella se tunnetaan etenkin Condrieun alueella tehtävinä viineinä. Myös eksoottiselta kuulostavan syrahin ja viognierin sekoituksen alkuperä on Rhône'n alueella, Côte-Rôtien viineissä, joissa viognier tuo tiukkaan syrahiin aromikkuutta ja hedelmäisyyttä.

Kilpailu tervetullutta

Rhône'n alueen tuottajia tuttujen rypäleiden kansainvälinen suosio ja sitä kautta kilpailu ei näytä harmittavan. Stephan Brun uskoo, että kilpailu on vain hyväksi ja haastaa tekemään parempia viinejä. Samoilla linjoilla on viinejä alueen pohjoisosassa tuottava **Philippe Guigal**.

”Esimerkiksi viognier-viinejä emme edes pysty tuottamaan niin paljon kuin maailmalla haluttaisiin”, Guigal sanoo.

Hänen mielestään Viognier-rypäleen maku on puhtaimmillaan juuri condrieu-viineissä. Toisaalta myös vertailu on mielenkiintoista.

”Kokeiltuaan eri maissa tehtyjä viognier-viinejä viinin ystävä saattaa kiinnostua tietämään lisää, ja löytää sitten condrieun.”

Philippe Guigal on Rhône'n kuuluisimmin viinitaloihin luettavan Guigalin johtaja ja viinintekijä. Talon pääkonttori on



Pyrimme tekemään
elegantteja ja
tasapainoisia viinejä.
Sellaisissa Viognier on
parhaimmillaan.”

Philippe Guigal

Ampuis'n kaupungissa. Sen lähellä puolestaan sijaitsevat tunnetut Côte-Rôtien ja Condrieun palstat.

Valkoviinien kaksi tyyliä

Philippe Guigal varoittaa, että kun viognieriin tutustuu ensimmäistä kertaa, saatat joutua säikähtämään viinin aromaattisuutta ja kukkaisuutta. Lisäksi condrieu-viinit ovat perinteisesti tammisia, täyteläisiä ja jopa raskaita.

”Itse kannatan modernimpaa, keveämpää tyyliä. Pyrimme tekemään elegantteja ja tasapainoisia viinejä. Sellaisissa Viognier on parhaimmillaan.”

Myös **Caroline Frey** Paul Jaboulet-viinitalosta arvostaa valkoviineissä raikkautta

ja vivahteikkautta, olivatpa kyseessä sitten condrieu-viinit tai Hermitagen ja Crozes-Hermitagen alueiden viinit. Jälkimmäisissä rypäleinä käytetään Marsannea ja Roussannea. Freyn mielestä näiden viinien paras puoli on mineraalisuus.

”Viineistä saadaan keveämpiä, kun sadonkorjuu aloitetaan aikaisemmin kuin ennen. Muuten alkoholipitoisuus saattaa nousta jopa 15–16 prosenttiin, ja silloin viineistä tulee raskaita.”

Roussannea kasvatetaan myös eteläisemmässä Ranskassa esimerkiksi valkoisen châteauneuf-du-papen yhtenä osana.

”Roussanne on vaaleista rypäleistä suosikkini: siinä on aromikkuutta ja kypsytys-potentiaalia”, sanoo Stephan Brun.

Grenache puolesta ja vastaan

Paul Jaboulet -viinitalon omistaja ja viinintekijä Caroline Frey on Rhône'n alueella uusi tulokas, sillä hänen perheensä osti viinitalon vuonna 2006. Perhe omistaa Bordeaux'ssa Château la Lagunen, jonka viinintekijä Frey myös on.

”Minulla on apunani kokenut tiimi, jonka palaute on tärkeää. Rhône'n alueella työskentelen eri rypälelajikkeiden kanssa kuin Bordeaux'ssa. Lisäksi *terroir* eli maaperä, ilmasto ja muut olosuhteet ovat aivan erilaiset.”



Syyskuista viininkorjuuta Tupin-et-Semons-kylässä Côte-Rôtiessa.



Grenache on Stephan Brunin lempirypäle. Viinisekoituksessa jokaisella rypäleellä on kuitenkin oma tehtävänsä.



Neljä viidesosaa Rhône'n viineistä on punaisia.

Pohjois-Rhône alueella Tainin kaupungissa sijaitsevaan Jaboulet'n tilaan kuuluu omia tarhoja, mutta viinitalo toimii myös *négociantina* eli ostaa viinejä muilta tuottajilta.

Rhône alueella Caroline Freyn suosikikirypäle on ehdottomasti Syrah.

”Pidän sen kompleksisuudesta ja runsaudesta. Cabernet Sauvignon, jota on Bordeaux-viineissä, on puolestaan tietyllä tavalla täsmällinen lajike.”

Grenachea Caroline Frey ei koe omakseen vaan vierastaa näiden viinien runsasta alkoholipitoisuutta ja ylikypsältä tuntuva makeaa hedelmäisyyttä.

Stephan Brun puolestaan pitää Grenachea. Juliette Avril -viinitila sijaitsee Châteauneuf-du-Papen alueella, ja näin etelässä Grenache on tärkeä rypäle.

”Nuorena grenachessa on punaisten tuoreiden hedelmien aromeja, iän myötä korostuvat nahkaisuus ja tanniinisuus. Grenache on viiniemme selkäranka”, Brun sanoo.

”Lempiyhdistelmäni on syödä grillattua punaista lihaa châteauneuf-du-papen kanssa”, hän paljastaa. E

Etiketti.fi

Lue Rhône viineistä lisää

Etiketin nettisivuilta

etiketti.fi/uomien-juurilla/viini/



MONIPUOLINEN VIINIALUE

Rhône viineistä peräti 82 prosenttia on punaviinejä, loput ovat joko rosee- tai valkoviinejä. Suurin osa viineistä myydään Côtes du Rhône -nimellä. Tummista rypälelajikkeista näissä viineissä käytetään Grenachea, Syrahia ja Mourvèdreä, valkoviineissä rypäleet ovat Grenache Blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc ja Viognier.

Côtes du Rhône Villages -alueella Etelä-Rhôneassa on 18 kuntaa eli kylää, jotka saavat lisätä pullon etikettiin oman paikkakunnan nimen. Näitä kylä ovat esimerkiksi Cairanne ja Rasteau. Villages-viinien rypälelajikkeet ovat samat kuin Côtes du Rhône -viinien, mutta niiden tuotannolle asetetaan tiukempia vaatimuksia.

Rhône laakson pohjoisosan viinialueita ovat Hermitage, Crozes-Hermitage ja Saint-Joseph. Niissä tuotetaan syrah-punaviiniä ja valkoviinejä Marsanne- ja Roussanne-rypäleistä.

Côte-Rôtie on niin ikään kuuluisa syrah-viineistään, joiden seassa saa olla enintään 20 prosenttia viognieria. Condrieussa tuotetaan valkoviiniä Viognier-rypäleestä.

Saint-Pérayssa tehdään valkoviinejä ja perinteisellä menetelmällä tehtyjä kuohuviinejä Marsanne- ja Roussanne-rypäleistä.

Laakson eteläosan viinialueista tunnetuimpia on Châteauneuf-du-Pape. Siellä tuotetaan punaviinejä, joissa on kaikkiaan 13 sallittua rypälelajiketta. Muita eteläisiä viinialueita ovat esimerkiksi Gigondas, Vinsobres ja Beaumes-de-Venise, jotka tuottavat punaviinejä pääosin Grenache-, Syrah- ja Mourvèdre-rypäleistä.

Tavelissa tuotetaan vain roseeviinejä. Rasteauille tunnusomaisia ovat väkevöidyt viinit. Myös Muscat de Beaumes-de-Venise -viinit ovat väkevöityjä, ja kuten nimikin kertoo, ne tehdään Muscat-rypäleestä.

”Rhône on alueena hyvin monipuolinen, ja olot vaihtelevat yksittäisellä tarhallakin. Siksi täällä on paljon oppimista”, Caroline Frey sanoo.

Juoman yhdistäminen

hyvään ruokaan on Rhôneassa elämäntapa.



Modernisti juustoa

*Juustotarjotin ylpeilee niukkuudella
ja leikittelee lisukkeilla.*

TEKSTI PASI SILLANPÄÄ KUVAT TUOMAS KOLEHMAINEN

Kun juustojen tarjoaminen takavuosikymmeninä yleistyi Suomessa, ne koottiin monessa kodissa saman kaavan mukaan. Tarjolle pantiin mahdollisimman erilaisia juustoja, joita täydennettiin viinirypäleillä, omenalohkoilla ja suolakekseillä.

2010-luvulla juustojen käytössä ja tarjoilussa puhaltavat uudet tuulet. Kansainvälinen ruokakulttuuri on muuttunut yhä sallivammaksi, mikä näkyy myös siinä, kuinka juustoja yhdistellään muiden makujen kanssa.

Lisäksi lähiruoka-ajattelu on tuonut Suomeen erinomaisia juustoloita. Esimerkiksi monet suomalaiset kypsytetyt kovat juustot ovat makunsa ja laatunsa puolesta verrattavissa ulkomaisiin kilpailijoihinsa. Erikoistuotteitakin on tarjolla: voit ostaa jopa aivan tietystä lehmästä lypsetystä maidosta valmistettua juustoa.

Yksikin voi riittää

Jokainen on varmasti joskus tuskaillut juustotiskillä valintojensa kanssa. Vaihtoehtoja on parhaimmillaan enemmän kuin ehtii edes tutustua, ja vieraiden odotuksia on vaikea arvailla. Ravintola Nokan keittiöpäällikkö **Ari Ruoho** tarjoaa ratkaisuksi niukkuutta.

”Suosittelisin ostamaan mieluummin vaikka vain yhden hyvän juuston ja siihen erilaisia hillokkeita sekä uudenlaisia rapeita suolapaloja kuin kymmentä keskin-kertaista juustoa perinteisillä lisäkkeillä”, hän sanoo.

Juuston valintaa ohjaa usein vuodenaika. Talvela maistuvat raskaammat juustot. Tyypillisiä talven makuja ovat erilaiset sinihomehomejuustot ja parmesaanityyppiset kovat juustot. Kesällä kannattaa suosia kevyempiä, kuten valkohome- tai vuohenmaitojuustoja. Valitsemalla laadukkaita juustoja voi välttää pahimmat erehdykset.

Samalle juustolautaselle kannattaa myös valita juustoja, joiden maut ovat lähellä toisiaan. Tämä helpottaa sekä juomavalintoja että antaa mahdollisuuksia leikitellä muilla tarjottavilla paloilla.

Lisukkeiden maailma

Suhtautuminen juuston lisukkeisiin onkin yksi suurimmista juustojen tarjoilussa tapahtuneista muutoksista. Jos juustojen kanssa tarjotaan viiniä, kannattaa aiemmin suositut viinirypäleet ja käsittelemätön omena unohtaa. Hapot näet sekoittavat helposti viinin maun. Hedelmiä voi kuitenkin tarjoilla vaikkapa hillokkeiksi tehtyinä.







Viikunahillo, kuivatut hedelmät tai pähkinät sopivat melkein kaikkien juustojen kanssa.”

Ari Ruoho



Ari Ruoho tietää, että juustot ja juomat kuuluvat yhteen.



Ranskassa juustoja on perinteisesti tarjottu ennen jälkiruokaa ns. väliruokana. Tämä mm. kyytönmaijuustosta ja mallasleivästä koottu annos on rakennettu jälkiruoaksi.

Juuri erilaisten hillokkeiden ja rapeiden pikkusuolaisten valikoimat ovat lisääntyneet viime vuosina merkittävästi. Viikunahillo, kuivatut hedelmät tai pähkinät toimivat melkein kaikkien juustojen kanssa. Kotimaisia kasviksia vaikkapa uunijuureksina tai hillokkeiksi tehtynä ei myöskään kannata väheksyä. Mielenkiintoisia makuja ovat tänä vuonna olleet raparperi ja makeat hillot.

”Helpon ja maukkaan hillokkeen saa vaikkapa yhdistelemällä kuningatarhilloa ja punaviinietikkaa”, Ruoho kertoo.

Juustonautinnosta tulee täydellinen, jos muistaa nostaa juustot jääkaapista huoneenlämpöön viimeistään silloin, kun alkuruoka kannetaan pöytään. Juomat ja hillokkeet sen sijaan tarjotaan viileinä.

Suolaista ja makeaa

Juustojen kanssa ei kannata jännittää liiaksi sitä, mitä juo. Vanha nyrkkisääntö omien mieltymyksiensä noudattamisesta sopii tässäkin. Lisäksi juustojen kanssa juotaviiniin kuuluu tietty makeus, sillä juustojen suolaisuus ja juomien makeus ovat erinomainen yhdistelmä.

”Usein suositellaan tuhtia viiniä aterian loppua kohti,

mutta kukaan ei kiellä kevyemmänkään viinin käyttöä, jos se menuun muuten sopii”, Ravintola Nokan sommelier **Riia Manninen** neuvoo.

Jos juustot ovat riittävän samankaltaisia, palanpainikkeeksi riittää yksi juoma. Varma syksyinen valinta ovat esimerkiksi parmesan-juustot amarone-viinin kanssa. Yllättävämpi makuyhdistelmä on brie ja samppanja.

Juustojen juomakumppaniksi käy usein myös olut. Esimerkiksi espanjalaisen manchego-lampaanmaitojuuston kanssa sopii nautittavaksi belgialainen kirsikkaolut krieg tai stout-tyyppinen olut.

”Bruggen kaupungissa Belgiassa näin, kuinka juustoihin yhdistettiin erilaisia oluita. Niistä syntyi hyviä makuyhdistelmiä”, Ari Ruoho kertoo.

Keski-Euroopassa juustoihin suhtaudutaan erityisellä rakkaudella ja ilolla.

”Juustot ovat läheisesti sidoksissa juomakulttuuriin. Maaseudulla kulkiessaan törmää tienviittoihin, joissa mainitaan, mitä juustoa tai viiniä tien päässä on tarjolla. Kylien ja kaupunkien toreilla tarjotaan saman alueen viinejä ja juustoja. Tuottajat ovat tottuneet valmistamaan toistensa tuotantoa täydentäviä tuotteita”, Ruoho sanoo. ☞

YRITYKSILLE JUOMAT MYÖS KULJETETTUINA

Alkon yrityspalvelussa jouluseasonki alkaa jo lokakuun lopulla. Esimerkiksi hyvä viini, samppanja ja erikoisolut ovat suosittuja joulumuistamisia, joten yritysten kannattaa tilata haluamansa tuotteet hyvissä ajoin. Yrityspalvelun tarjontaan kuuluu myös juomien kuljetus- ja paketointi-palvelu. Alkon yrityspalvelu p. 020 711 713 ja netissä alko.fi/palvelutyriyksille.



TILAA VERKOSTA - MAKSA MYYMÄLÄSSÄ

Voit tilata Alkon tilausvalikoiman tuotteita kätevästi myös alko.fi:n kautta. Netissä tilaamasi tuotteet toimitetaan Alkon myymälään, jossa ne maksetaan. Tämä sähköinen palvelu käynnistyi kokeiluna vuosi sitten, ja keväällä se laajeni 33 myymälään eri puolille Suomea. Tilauksen tekemiseen tarvitset pankkitunnuksesi. Tilausvalikoima täydentää Alkon vakiovalikoimaa. Tilausvalikoimaan kuuluu noin 1600 tuotetta, joita ei normaalisti ole Alkon myymälöiden hyllyissä. Lisätietoa: alko.fi/tilattavat.



Kauanko avattu viini säilyy?

Alkon asiakasneuvonnasta kysytään viikottain avatun viinin säilymisäikää.

Avattu mieto viini alkaa muuttua heti kun se pääsee kosketuksiin ilman hapen kanssa. Kun puhutaan viinin säilyvyydestä, kyse ei kuitenkaan ole viinin terveydelle haitallisesta pilaantumisesta vaan viinin maun muuttumisesta.

Viinin maun säilyminen avattuna riippuu viinityypistä. Nyrkkisääntö kuitenkin on, että avattu viini on parhaimmillaan samana päivänä nautittuna. Viileässä sitä voi säilyttää päivän pari.

Avatun viinin säilymistä edesauttaa erityinen pumpppu, jolla suurin osa ilmasta pumpataan pois pullosta. Concerto-tyhjiöpumpppua saa Alkon myymälöistä. Concerto on myynnissä 1.10.–13.11. tarjoushintaan 12,49 euroa (normaalisti 15,50 euroa). Pakkaukseen sisältyy pumpun lisäksi neljä korkkia, ja myynnissä on myös lisäkorkkeja.

TUOTEHAKU ETSII MYYMÄLÄN VALIKOIMAN

Alkon nettisivuilta on voinut jo vuosia hakea tuotteita, myymälöitä sekä tietoa siitä, missä myymälöissä tiettyä tuotetta on saatavilla. Piakkoin osoitteessa alko.fi/tuotehaku on tarjolla uusi hakutapa: myymäläkohtainen tuotehaku. Sen ansiosta voit valita haluamasi myymälän ja etsiä tuotteita vain tämän suosikkimyymäläsi valikoimista. Kerromme palvelusta lisää seuraavassa Etiketissä.



Löydä lähin Alko älypuhelimellasi

Tässä.fi-mobiilipalvelu auttaa sinua löytämään lähelläsi sijaitsevat kaupat ja palvelut. Se sisältää kaikki Alkon myymälät ja tilauspisteet yhteystietoineen ja aukioloaikoineen, ja tiedot ovat aina ajan tasalla. Palvelussa on myös uutisotsikoita, ilmatieteen laitoksen paikkakuntakohtaiset sääennusteet ja -varoitukset sekä keli- ja liikennetietoa Suomen pääteiltä. Paikannusta hyödyntävän Tässä.fi-mobiilisovelluksen voit ladata Ovi Kaupasta, AppStoresta tai Android Marketista. Palvelu toimii myös älypuhelimien selaimessa osoitteessa m.tassa.fi.



8

vihreää kysymystä

*Mitä Alko tekee
ympäristön hyväksi?
Alkon ammattilaiset
kertovat.*

TEKSTI MATTI REMES KUVITUS MIKKO VÄYRYNEN

1

Miten pulloja kierrätetään?

"Viime vuonna Alkoissa myytiin lähes 50 miljoonaa uudelleentäytettävää lasipulloa. Kertakäyttöpullot murskataan, lajitellaan ja toimitetaan hyödynnettäväksi muun muassa eristevillan valmistukseen.

Viime vuonna Alkon omien ja kauppakeskusten yhteispalautuspisteiden automaattien kautta palautui uusiokäyttöön lähes 30 miljoonaa kiloa lasijätettä."

Logistiikkapäällikkö Tuomas Kokkonen

2

Miten ympäristöystävällisyys otetaan huomioon myymälöiden valaistuksessa?

"Vähittäiskaupassa Alko on edelläkävijä sähköä säästävän tekniikan käyttöönotossa. Ensimmäiset LED-tekniikkaan perustuvat logot tulivat myymälöiden ulkopuolelle jo vuonna 2003. Sisällä LED-valoja on kohdevalaisimissa. Lisäksi niitä käytetään yhä enemmän yleisvalaistukseen myymälätiloissa, toimistossa ja varastossa. Henkilökunnan perehdyttäminen on tärkeää. Turhat valot sammutetaan – kuitenkin turvallisuutta vaarantamatta."

Myymälsuunnittelupäällikkö Kyösti Lehto

3

Ovatko Alkossa myytävät muovikassit ja paperipussit ympäristöystävällisiä?

"Kyllä ovat. Muovikassimme on valmistettu 60-prosenttisesti uusiomateriaalista. Ne soveltuvat roskapussiksi tai ne voi hävittää polttamalla. Paperikassit on valmistettu paperista, jolle on myönnetty EU-ympäristömerkki. Kassiin voi kerätä sanomalehdet ja heittää paperinkeräykseen. Pienempi paperipussi soveltuu erinomaisesti biojätteille. Valikoimaamme kuuluvat myös kierrätysmateriaaleista valmistetut Eco-lahjapakkaukset."

Miten ympäristö on otettu huomioon kuljetuksissa?

"Tuotteiden kuljetukset myymälöihin ostetaan kuljetusliikkeiltä, joista suurimmilla on käytössään ympäristöjärjestelmä. Turhia ja tehottomia kuljetuksia pyritään välttämään laskemalla jokaiselle myymälälle optimaalinen viikkotoimitusten määrä ja yhdistämällä samaan kuormaan mahdollisimman paljon eri varastoista lähteviä toimituksia. Myös paluukuormiin yhdistetään mahdollisimman paljon kuljetettavaa."

Logistiikkapäällikkö Tuomas Kokkonen

4

5

Koulutetaanko henkilökuntaa ympäristöasioissa?

"Ympäristöasiat – esimerkiksi pakkausjätteen lajittelu – ovat kuuluneet jo pitkään uusien työntekijöiden perehdytykseen myymälöissä. Jatkossa otamme näissä asioissa entistä järjestelmällisemmän otteen. Myymälän ympäristöohjeistus päivitettiin alkuvuodesta. Syksyllä otetaan käyttöön koko henkilökunnalle tarkoitettu ympäristöasioiden verkkokoulutusohjelma. Lisäksi jokaiseen myymälään on nimetty ympäristövastaava. Hän perehdyttää myymälän henkilökunnan ja uudet tulokkaat Alkon ympäristökäytäntöihin ja katsoo, että yhteisesti sovittuja ohjeistuksia ja pelisääntöjä noudatetaan."

Yhteiskuntavastuukoordinaattori Virpi Valtonen

Mitä tapahtuu asiakkaiden palauttamille tölkeille ja muovipulloille?

"Palautetut tölkit ja pantilliset muovipullot toimitetaan Palpan (Suomen Palautuspakkaus Oy) kautta uusiokäyttöön. Sulatetuista alumiinitölkeistä tehdään uusia tölkkejä, kierrätysmuovipulloista uusia pulloja ja pakkausmateriaalia."

Logistiikkapäällikkö Tuomas Kokkonen

6





KUVA MIKKO VÄHANITTY

Ympäristötietoisuus on elämäntapa- ja arvokysymys, professori Hanna-Leena Pesonen Jyväskylän yliopistosta toteaa.

Ympäristö ja alkuperä kiinnostavat

Kuluttajien kiinnostus ympäristö- ja sosiaalisen vastuun kysymyksiin on selvässä kasvussa. Monien tutkimusten mukaan nämä asiat vaikuttavat ennen muuta nuorten, naisten ja korkeasti koulutettujen ostotottumuksiin.

Tämä tiivistys ei kuitenkaan kerro aivan kaikkea kuluttajien mielipiteistä.

”Iän, sukupuolen tai koulutustaustan sijaan tämä on enemmänkin elämäntapa- ja arvokysymys. Kaikista kuluttajaryhmistä löytyy niitä, jotka ovat todella kiinnostuneita ympäristöasioista ja jotka näkevät aikaa ja vaivaa asioiden selvittämiseen. Toisia ne taas eivät voisi vähempää kiinnostaa”, toteaa **Hanna-Leena Pesonen** Jyväskylän yliopistosta.

Yritysten ympäristöjohtamisen professori sanoo, että ympäristötietoisuuden nousu näkyy muun muassa elintarvikkeita ja juomia myyvissä kaupoissa. Yhä useampi asiakas haluaa tietää tuotteiden ja raaka-aineiden alkuperän sekä tuotantotavat.

Kaupat ovat vastanneet kasvavaan kysyntään lisäämällä esimerkiksi luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden määrää. Reilun kaupan tuotteiden valikoimakin on kasvanut viime vuosina nopeasti.

Miten ympäristöystävällisyys näkyy myyjän työssä?

”Kierrätämme myymälässä kaiken mahdollisen, olipa sitten kyse muovi-, pahvi-, paperi- tai metallijätteestä. Sähköä voidaan säästää pienillä konsteilla, esimerkiksi sammuttamalla toimistosta valot, kun sieltä poistutaan yli kymmeneksi minuutiksi. Kylmälaitteiden taustan imurointi ja säännöllinen huolto vähentävät energian kulutusta. Ympäristöasiat ovat osa asiakaspalvelua. Opastamme esimerkiksi, miten hanapakkausten eri osat kierrätetään.” *Tornion myymälän myyjä ja Alkon henkilökunnan ”Vihreä lähettiläs” vuonna 2010 Sirpa Alaluukas*

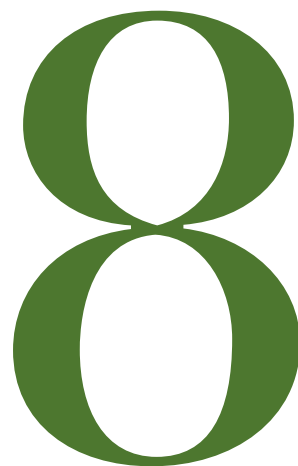


Lisäksi kuluttajia kiinnostaa tuotteiden hiilijalanjälki eli se, kuinka paljon ilmastonmuutosta aiheuttavia päästöjä tuotantoketjusta aiheutuu.

”Uusin kiinnostuksen kohde on vesijalanjäljen suuruus eli kuinka paljon tuotteen valmistukseen on käytetty vettä.”

Ympäristötietoisuuden kasvu ulottuu kaikkiin kuluttajien tarvitsemiin tuotteisiin. Kodinkoneista halutaan tietää sähkönkulutus, huonekaluista käytetyn puun alkuperä. Moni asunnonostaja pyytää nähtäväksi ostokohteen energiankulutuksesta kertovan todistuksen.

Kuluttajien aktivoituminen ympäristöasioissa alkoi 1980-luvulla. 2000-luvulla teema on ollut esillä etenkin ilmastonmuutoksesta käydyssä keskustelussa. Kuluttajien ohella tämä ei ole jäänyt huomaamatta yrityksiltä, jotka ovat tehneet ympäristöstä säästävästä toiminnasta itselleen kilpailuvaltin. ¹



Miten Alkon ympäristövastuullisuutta kehitetään?

”Kehitämme ympäristövastuullisuutta asiakkaiden ja muiden sidosryhmien odotusten mukaisesti muun muassa kyselyjen ja asiakaspalautteen perusteella.

Viime vuonna Alko päivitti ympäristöjärjestelmänsä ISO 14 001 -standardin mukaiseksi. Ympäristöohjeistus sisältää konkreettisia toimenpiteitä myymälöissä ja toimistoissa. Ohjeistuksen noudattaminen ja uusien kehityskohteiden löytäminen varmistetaan syksyllä alkavilla sisäisillä auditoinneilla eli tarkastuksilla.

Ensi vuoden alusta Alkon alkoholijuomasopimuksiin tulevat mukaan eettiset periaatteet, jotka perustuvat YK:n Global Compact -periaatteisiin. Ihmis- ja työoikeuksien lisäksi ne sisältävät ympäristöasioiden huomioonottamisen osana tuotteiden valmistusta.” *Yhteiskuntasuhteista vastaava johtaja Maritta Iso-Aho*

Millä eväillä jääkiekkoilija elää pitkällä pelimatkoilla?

Kyllä se nykypäivänä on proteiinin ja hiilihydraatin yhdistelmä. Vieraspelimatkoilla syödään joko ennen lähtöä kotona tai jossain ruokapaikassa matkalla. Kanan ja pastan tyylistä ruokaa syödään aika paljon.

SM-liigan pelien jälkeen kotijoukkue vastaa myös vierasjoukkueen ruokailusta. Mitä silloin tarjotaan?

Riisiä, pastaa, perunaa ja erilaisia kastikkeita. Linja on aika lailla sama joka paikassa.

Entä maajoukkuematkoilla?

Jotain toivomuksia voi kisoissa antaa keittiölle. Omia eväitä ei ole viety mukana sitten neuvostoaikojen. Ruotsalaiset veivät joskus mukanaan vähän kaikkea, mutta meillä viemiset olivat lähinnä jotakin ekstrapaa, leipää ja sellaista.

Lempijuomasi?

Vesi. Sitä tulee juotua eniten.

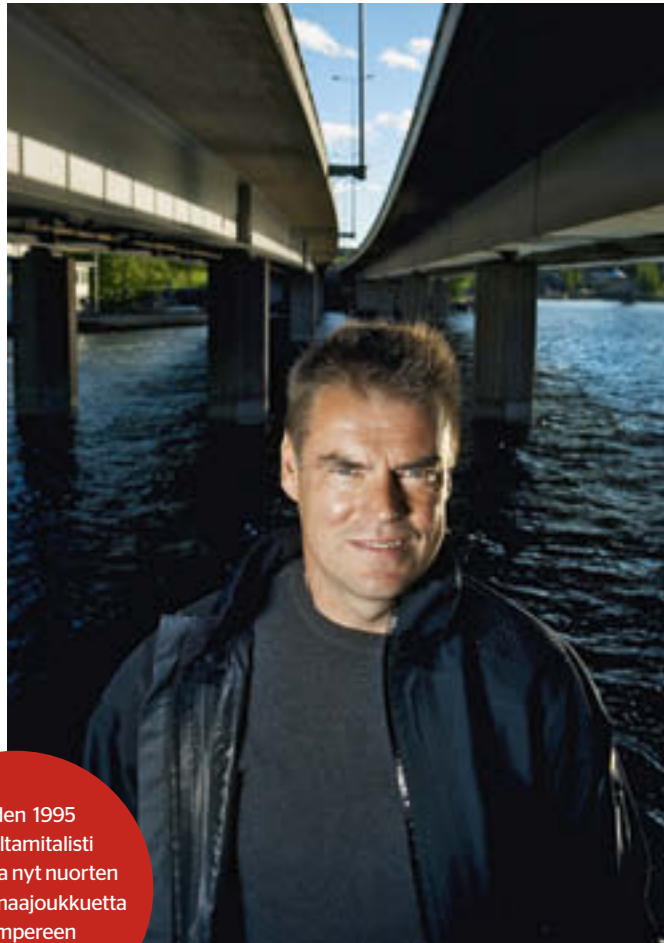
Lempijuustosi?

Niitä on niin paljon... olen kova juustomies. Parmesaani ruoan päällä.

Vuoden 1995
MM-kultamitalisti
valmentaa nyt nuorten
jääkiekkomaajoukkuetta
ja Tampereen
Ilvestä.

Jääkiekkoilijan lautasella on kanaa ja pastaa

Jääkiekkovalmentaja Raimo Helmisen herkuttelupabe ovat juustot.

**Suolaista vai makeaa?**

Molemmat ovat suosikkeja, mutta sanotaan että vanhempien suolaista.

Herkuttelupaheesi?

Kaikki suolaiset herkut. Juustotkin voisi jo luokitella paheeksi.

Syökö jääkiekkoilija kauden keskellä talvella eri tavalla kuin kesän massakaudella?

Kyllä jääkiekkoilija voi syödä aina aika hyvin, koska kuluttaa-kin paljon.

Jäikö vuosistasi New Yorkissa tai Malmössä mieleen suosikkiravintolaa?

Malmössä kävin usein eräässä italialaisravintolassa syömässä Diavolo-nimistä pastaa.

Mieleenpainuvien makumuistosi?

Äidin makaronilaatikko ja lihapullat. Niiden maku ei ole 40 vuodessa paljon muuttunut. Erittäin hyvää on myös vaimon tekemä risotto. E

Risotto Raipe

Neljälle

- 250 g vihreää parsaa
- 100 g parmankinkkua
- 200 g viipaloituja sienä (esim. siitaketta tai suppilovahveroita)
- n. 1 l kasvislientä
- 60 g voita
- n. 3½ dl risottoriisiä
- 1 lasi kuivaa valkoviiniä
- parmesaania
- sahramia (jos haluat risotolle keltaisen värin)

Pese parsat juoksevalle vedellä ja leikkaa pois varren valkoinen osa. Paloittele parsat parin sentin mittaisiksi paloiksi ja laita ne kylmään veteen.

Leikkaa parmankinkku ohuiksi suikaleiksi ja viipaloi sienet. Valmista kasvisliemi.

Sulata paistinpannalla puolet voista ja lisää joukkoon sienet ja kinkkusui-kaleet. Ruskista niitä hetki ja lisää riisi. Paahda riisit samalla sekoittaen läpikuultaviksi, mutta älä ruskista niitä. Kaada pannulle valkoviini ja anna sen haihtua.

Jos paistinpannu on pieni, voit valmistaa risoton loppuun kattilassa. Muutoin lisää pannulle paloitetut parsat ja pari desilitraa kasvislientä. Kypsennä risottoa matalalla lämmöllä ja lisää lämmintä lientä aina, kun riisi alkaa vaikuttaa kuivalta.

Kun riisi on kypsytynyt, sekoita sahrami pieneen nestetiikkaan ja lisää se risottoon.

Ota risotto pois liedeltä ja lisää joukkoon parmesaani sekä loput voista. Sekoita hyvin ja tarjoa.

Timantteja lasissa.

Klassikkojuomat sherry, madeira ja portviini sopivat myös tälle vuosituhannelle ja ruokien kumppaniksi.





urinko porottaa kuumasti ja Atlantin valtameri lähettää tuuliaan niin meren vehreille saarille kuin Iberian niemimaalle. Täällä syntyvät madeira, portviini ja sherry, kolme viinimaailman jalokivistä.

Näillä kolmella juomalla on paljon yhteistä. Kaikkien pohjana käytetään viinirypälemehusta käytettyä viiniä, jonka sekaan lisätään juomaa väkevöivää tislettä. Valmistusmenetelmät ovat kehittyneet satojen vuosien aikana. Väkevien viinien käyttömahdollisuuksia ei kuitenkaan ehkä nykyään täysin ymmärretä.

Useimmat ovat kuulleet tarinan, jonka mukaan väkevien viinien syntyminen oli vahinko. Vuosisatoja sitten, kun viiniä kuljetettiin purjelaivoilla ja matkat kestivät kauan, keksittiin viinitynnyreihin lisätä alkoholia, jotta viini säilyisi paremmin. Tarina kertoo, että Madeiralta viinilastissa lähtenyt laiva juuttui useiksi kuukausiksi tyveneeseen. Kun laiva vihdoinkin saapui perille, olettivat kauppiaat lastin olevan pilalla ja aikoivat hävittää viinin. Viini kuitenkin tuoksui hyvältä, ja maistamisen jälkeen huomattiin, että sen maku oli parantunut. Aluksi ei vain ymmärretty, että muutos oli korkean lämpötilan ansiota.

Sherryllä, portviinillä ja madeiralla on omat erityispiirteensä sekä vankka sija alueensa historiassa ja kulttuurissa. Viinien tunnukset näkyvät niin viinitalojen julkisivuissa kuin kaupunkien ulkopuolellakin. Espanjan lounaisosassa kukkulan takaa saattaa näkyviin ilmes-

tyä yllättäen musta jättiläishärkä, joka alun perin oli osa sherrytalon mainoskampanjaa mutta joka jäi pysyvästi talon ja andalusialaisen maiseman tunnukseksi.

Paikallisia ylpeyksiä

Portviinejä valmistetaan ainoastaan Dourojoen laaksoissa Portugalissa kasvaneista rypäleistä. Vaalean portviinin valmistukseen käytetään myös vaaleita rypäleitä; punaisista päärypäle on Touriga Nacional.

Portviini väkevöidään viinitislaamalla 18–20-prosentiksi. Sherryn ja madeiran alkoholipitoisuus on lopulta suunnilleen sama kuin portviinin, mutta niiden väkevöimiseen käytetään brandya.

Yleisin portviinityyppi on punainen ruby. Muita tunnettuja portviinilaatuja ovat esimerkiksi tawny, colheita ja valkoinen eli white port.

Kuten nimikin kertoo, madeiraa valmistetaan Portugalille kuuluvalla Madeiran saarella. Madeiraa tehdään sekä valkoisista että punaisista rypäleistä, ja valmis viini voi olla makeaa, puolimakeaa, puolikuivaa tai kuivaa. Käymisen jälkeen madeiroita säilytetään meriolosuhteita jäljitellen kuukausia tai vuosia 30–50-asteisessa tilassa.

Sherryrypäleitä viljellään Espanjan Andaluciassa Jerez de la Fronteran, Sanlúcar de Barramedan ja El Puerto de Santa Marian muodostaman kolmion sisällä. Arabiankielinen sana 'seris' tarkoittaakin tasankoa.

Kuten portviineissä ja madeirassa, myös sherryssä voidaan erottaa useita eri tyyppisiä. Vaaleat ja kuivat fino- ja manzanilla-sherryt on väkevöity 15-prosenttiseksi. Olorosot ovat väriltään tummempia ja alkoholipitoisuudeltaan 18-prosenttisiä. Makeat sherryt voivat olla väriltään kullankeltaisia tai tummia.

Sushin ja korianterin kera

Sherryä on perinteisesti nautittu sienikeiton, madeiraa jälkiruokien ja portviiniä tumman suklaan kera. Kuivaa sherryä tai kuivaa madeiraa kannattaa kuitenkin kokeilla myös sushin, sashimin ja tapasten kera. Iäkkäämpi sherry viihtyy carpaccion tai suklaakakun kanssa.

Suosittu kevyt drinkki on yhdistää vaalea portviiniä tonicveteen ja lisätä sekaan jäitä. Lisäksi vaaleaa portviiniä kannattaa maistaa korianterilla maustettujen porkkanoiden, piiraiden, simpukoiden ja äyriäispastan kera. Punainen portviini on hyvä valinta kuivattujen hedelmien, pähkinöiden, suklaan ja juustojen kanssa.

Madeiraa käytetään erityisesti leivonnaisten ja jälkiruokien mausteena, mutta testaa myös, kuinka vahva homejuusto sulaa makeahkon madeiran kanssa iha-naksi elämykseksi. ☞

Viinin jalokivet

*Euroopan lounaiskulman
sherry, portviini ja madeira maistuvat
myös trendiruokien kanssa.*

TEKSTI VIRPI KURJENLEHTO KUVA JUHA SALMINEN

Etiketissä
esitellään ajan-
kohtaisia Alkon myymä-
löitä. Aiemmin tänä
vuonna on vierailtu
Ylläksellä ja
Sulkavalla.



Kulttuuria riistamaiden keskellä

Vajaan 10 000 asukkaan Kuhmo tunnetaan kamarimusiikista. Paikallisen Alkon syyskauteen lyövät leimansa metsästäjät, joita saapuu Keski-Euroopasta asti.

TEKSTI PEKKA MOLIIS KUVAT ARTO TULIMA JA LEHTIKUVA

Kuhmo on sekoitus kulttuuria ja riistamaita. Jokakesäinen Kuhmon Kamarimusiikki -tapahtuma, Kuhmotalon konsertit ja Kalevalakylä ovat osa kaupungin kulttuuritarjontaa. Syksyn tullen sinne saapuu metsästäjiä jahtaamaan hirviä, karhuja ja metsäkanalintuja.

Kuhmon Alkossa kirjataan noin 95 000 asiakaskäyntiä vuodessa. Niistä merkittävä osa ajoittuu kiivaimpiin sesonkeihin.

”Minun lisäkseni meillä on kolme osa-aikaista työntekijää. Sesonkiaika pärjätään tällä väellä, mutta silloin ei lomille ennetä.

Lomat pidetään hiljaisempuna aikana”, myymäläpäällikkö **Teppo Karppinen** kertoo.

Myymälä muutti keväällä uusiin tiloihin paikalliseen kauppakeskukseen. Samalla saatiin lisäneliöitä myymäläpuolelle ja tuotteet entistä paremmin esille.

”Nyt olemme ihmisten keskellä. Asiakkaat ovat ottaneet hyvin uuden myymälän vastaan. Tämä on valoisampi ja nykyaikaisempi”, myyjä **Jorma Korhonen** vertaa.

Karppisen ja Korhosen lisäksi myymälässä työskentelevät Lea Klemetti ja Airi Haverinen.



Kuhmo tunnetaan viidellä vuosikymmenellä soitetuista kamarimusiikkijuhlistaan. Asutuksen ympärillä leviävät laajat riistamaat.

Alkon palveluksessa 37 vuotta työskennellyt Jorma Korhonen täydentää uuden myymälän valikoimaa.

Jahtikausi näkyy hyllyssä

Kuhmossa on opittu elämään sesonkien mukaan. Syksyn jahtikausi näkyy myös myymälän hyllyillä.

”Metsäkanalintujen myötä asiakaskunnassa näkyy selvä muutos. Paikkakuntalaiset ovat innokkaita metsästäjiä, mutta metsästysporukoita saapuu paljon myös muualta Suomesta”, Teppo Karppinen selvittää.

”Hirvijahtiin tulee runsaasti väkeä Keski-Euroopasta. He tulevat tänne hirven perässä samaan tapaan kuin suomalaiset menevät villisian perässä Viroon”, Jorma Korhonen jatkaa.

Perinteiseksi kaatoryypiksi sopivaa juomaa kysytään yleisesti, mutta yhä useammin kysytään myös riistalle sopivaa ruokajuomaa.

”Majava on varmaan eksoottisin eläin, jolle olen auttanut valitsemaan viiniä. Sille sopii aika voimakas viini, sillä lihassa on vahva riistanmaku”, Korhonen tietää.

Mitä paremmin viinin ostaja on selvillä siitä, millaisin kastikkein riistaa laitetaan, sitä paremmin juomavalinta osuu kohdalleen.

”Metsäkanalinnulle sopii laadukas, pehmeä, keskitäyteläinen punaviini esimerkiksi Pinot Noir -rypäleestä. Myös Bordeaux’n ja Rhône’n viineistä löytyy hyviä vaihtoehtoja. Karhun kanssa sopii täyteläinen punaviini, esimerkiksi Australian tai Etelä-Afrikan shiraz”, kuhmolaiset opastavat.

Myymäläpäällikkö harmittelee, että olut on hieman unohtunut riistaruokien ruokajuomana.

”Valikoimasta löytyy runsaasti erilaisia oluita, jotka sopisivat erittäin hyvin ruokajuomaksi riistalle tai vaikkapa ruuan laittoon.”

Kamarimusiikki on ykkönen

Kuhmo tunnetaan erityisesti kamarimusiikista. Heinäkuussa kahden viikon ajan soiva Kuhmon Kamarimusiikki herättää uinuvan kaupungin musiikin kansainväliseksi metropoliksi. Yksi osoitus juhlien merkityksestä paikkakunnalle on ainoastaan niiden aikaan paikallisessa Alkossa myynnissä oleva tapahtuman oma nimikko-viini.



Kamarimusiikki tuo Kuhmoon uudentyyppisiä asiakkaita.

”Viinivalikoimaa muokataan vieraiden ostokäyttäytymisten mukaan. Kamarimusiikin aikaan panostamme laadukkaisiin viineihin”, Karppinen toteaa.

Panostus on poikinut vuosien saatossa monta iloista yllätystä.

”Monesti vieraat kertovat, etteivät ole löytäneet kotiseutunsa myymälästä jotain tiettyä viiniä, mutta täältä se on löytynyt. Todella hyvää palautetta olemme saaneet varsinkin kesäaikaan siitä, että olemme tilanneet tänne valmiiksi joitain asiakkaan kaipaamia tuotteita, joita ei meillä hyllyssä normaalisti ole”, Jorma Korhonen myhäilee.

Yksilöllistä palvelua

Siilinjärveläinen **Ismo Markkanen** on Kuhmon Alkossa tyypillinen sesonkikauden asiakas. Loma-ajat kuluvat kesämökillä entisessä kotipitäjässä. Vuosikymmenten saatossa paikallisen Alkon välitön ilmapiiri ja ammattitaitoinen henkilökunta ovat tulleet tutuiksi.





Harjoittelija Tarja Pääkkönen

(ylh.) ja myymäläpäällikkö Teppo Karppinen (alh.) ovat valmiita opastamaan asiakkaita juomavalinnoissa. Jorma Korhonen (oik.) auttaa Virva Rynnästä sopivan viinin löytämisessä.



”Täällä on erittäin ystävällinen henkilökunta ja monipuolinen viinivalikoima. Nyt ei tosin mukaan lähtenyt viiniä, mutta etenkin Kamarimusiikin aikaan viinejä maistellaan vieraiden kanssa”, Markkanen paljastaa.

37 vuotta Alkon palveluksessa ollut Jorma Korhonen on tyytyväinen työnkuvassaan vuosikymmenten aikana tapahtuneisiin muutoksiin.

”Alkuaikoina pulloja vain jaeltiin tiskin takaa. Nyt asiakkaita tulevat kysymään suosituksia, ja voimme opastaa heitä valintojen suhteen. Nyt tuntee oikeasti olevansa palveluammattissa”, hän pohtii.

Asiakkaita rajan takaa

Kuhmolla on toistasataa kilometriä yhteistä rajaa Venäjän kanssa. Vartiuksen kansainvälisen rajanylityspaikan kautta Suomeen asi-

Karhusta hirveen

Karhunmetsästys, kuten hirvenmetsästyskin, on Suomessa luvanvaraista. Karhun jahtikausi alkaa 20. elokuuta ja päättyy, kun kuntakohtaiset luvat on käytetty, kuitenkin viimeistään lokakuun viimeisenä päivänä.

Kuhmossa keskeisiä riistaeläimiä ovat myös metsäkanalinnut. Niiden jahti alkaa teeren ja pyyn osalta 10. syyskuuta ja loppuu lokakuun lopussa. Metson osalta jahtikausi on sama, ellei metsästäystä rajoiteta.

Hirvijahti ammutaan käyntiin 24. syyskuuta, ja se jatkuu vuoden loppuun tai siihen saakka kunnes metsästäysseura on kaatolupansa käyttänyt.

Lähde: Suomen riistakeskus

oimaan saapuvat venäläiset ovat tuttu näky Alkon myymälässä.

”Venäläiset ovat erittäin merkkkitietoisia, ja viinit, marjaliköörit ja konjakit ovat heidän suosikkejaan. Etenkin viinejä venäläiset ostavat paljon, sillä heillä ei ole vastaavia viinivalikoimia Kostonmuksessa”, Teppo Karppinen arvioi.

Venäläisiä käy asiakkaina säännöllisesti, mutta varsinainen huippukausi on venäläisten joululomasesonki vuodenvaihteessa.

”Ei täällä tosin Sotkamon ja Vuokatin asiakasmääriin venäläisvieraiden suhteen päästä”, myöntää aiemmin Sotkamossa työskennellyt Karppinen. E

Syksyisen hyvä suklaa–mokkatrifle

Saarivaltakunnan klassikkoberkku on jokaisen työvaiheensa arvoinen.

Englantilaisesta kerrosherkusta, triflestä, löytyy yhtä monta ohjetta kuin on tekijöitäkin. Tämä jo 1500-luvun Englannissa tunnettu jälkiruoka koostuu perinteisesti hyvin kostutetuista kakkupaloista, vanukkaasta, hedelmistä tai marjoista sekä kermavaahdosta. Kostutusliemi sisältää yleensä alkoholia, kuten makeaa sherryä tai portviiniä.

Tämä modernisoitu trifle valmistetaan suklaakakusta, ja se kostutetaan kahvilikööriä.

10 – 12 annosta

- 1 prk (n. 400 g) kondensoitua (makeutettua) maitoa
- 1 pkt (n. 300 g) suklaan-makuista kakkumixiä (esim. Sunnuntai)
- 3 dl vaahdotuvaa kermää
- 2 rkl kaakaojauhetta
- 1 rkl sokeria
- 1 ½ dl vahvaa kahvia
- ½ dl kevytmaitoa
- ½ dl kahvilikööriä
- 2 banaanin viipaloituna

Koristeluun

- esim. mokkapapumakeisia ja kaakaojauhetta

1. Laita purkki kondensoitua maitoa kattilaan ja lisää haaleaa vettä niin, että purkki peittyy. Anna kiehua hiljalleen noin puolitoista tuntia. Lisää tarvittaessa kuumaa vettä keittämisen aikana. Anna valmiin toffeen jäähtyä hieman ennen purkin avaamista.

2. Valmista suklaakakku paketin ohjeen mukaan. Kypsennä

se suorakaiteen muotoisessa vuoassa (noin 16 cm x 24 cm). Anna jäähtyä täysin. Leikkaa jäähtynyt kakku n. 2 cm x 2 cm kokoisiksi neliöiksi.

3. Vatkaa kerma vaahdoksi.

Mausta vaahto siivilöidyllä kaakaojauheella ja sokerilla.

4. Tee kostutusliemi yhdistämällä kahvi, maito ja kahvilikööri.

5. Kokoa trifle lasiseen tarjoilukulhoon seuraavasti: vuoraa kulhon pohja kakkupaloilla ja kostuta ne puolella kostutusliemestä. Levitä seuraavaksi kakkupaloille puolet toffeesta ja banaaniviipaleista sekä kaakaokermavaahdosta. Jatka samassa järjestyksessä vielä toinen kerros eli aloita kakkupaloilla ja niiden kostuttamisella. Annoksen pinnalle jää kaakaokermavaahto.

6. Anna triflen vetäytyä jääkaapissa vähintään kuusi tuntia, mieluiten seuraavaan päivään. Koristele pinta ennen tarjoilua siivilöidyllä kaakaojauheella sekä mokkapapumakeisilla.

Vinkki

Voit tarjoilla triflen myös lasisista annosmaljoista. Tällöin kakkupalat kannattaa leikata hieman pienemmiksi annosmaljojen koosta riippuen.

Vinkki

Kondensoidusta maidosta keitetyn toffeen voi korvata esim. vaniljatoffeevanukkaalla, joka syntyy nopeasti valmisjauheesta.

JUOMASUOSITUS

Tämän triflen oheen sopivat kahvi ja tilkkunen kahvilikööri. Jos triflen kostuttamiseen käytetään sherryä tai madeiraa, triflen kanssa voi tarjota samaa viiniä.



Maistamalla oppii enemmän

Etikettiklubin syksyn pruuvi- ja kurssitarjonnassa on sekä kiintoisia uutuusia että entuudestaan tuttuja ikisuosikkeja, joilla tuntuu olevan jatkuvasti kysyntää. Pruuveissa painottuu maistelu, joskin ne alkavat asiantuntevalla johdatuksella maisteltaviin viineihin. Kursseillakin toki maistellaan, mutta ne eroavat pruuveista runsaammalla tieto-osuudellaan.

Syksyn ensimmäinen uutuus on saanut innoituksensa Bordeaux'sta. Pruuvissa perehdytään Bordeaux'n tyypilliseen rypälesekoitukseen, joka on saanut runsaasti jäljittelijöitä muissa viinimaissa. Bordeaux'sta puheen ollen: alueen viinejä käsitellään myös tämän vuoden neljännessä viinioppaassa, joka postitetaan klubilaisille marraskuussa.

Syksyn toinen uutuuspruuvi vie maistelumatkalle, jossa tutustutaan Pohjois-Italian Veneton ja Piemonten viinialueisiin ja viineihin. Huomaa myös uusvanha tuttavuus eli joulunajan viinien pruuvi, jossa maistellaan, millaiset juomat sopivat juhlapöytään ja pukinkonttiin.

Etikettiklubin tilaisuudet ja kurssit ovat olleet kautta aikojen erittäin suosittuja. Kannatta siis ottaa puhelin heti käteen, kun ilmoittautumisaika alkaa, jotta mahdot mukaan maistamaan ja oppimaan uutta.



Aura Hedengren
klubimestari

SYKSYN PRUUVIT JA KURSSIT

Pruuvi: Bordeauxblendit ympäri maailman



Nimessä Bordeaux kiteytyy miltei kaikki, mitä viinimaailmassa arvostetaan: laatu, perinteet, hienostuneisuus. Bordeaux on kautta aikain ollut esikuva muiden alueiden ja maiden viininviljelylle ja -valmistukselle. Myös Bordeaux'n tyypillistä rypälesekoitusta eli niin sanottua bordeauxblendiä jäljitellään monin puolin viinimaailmassa. Tervetuloa pruuviin maistamaan, millainen tämä Cabernet Sauvignonin ja Merlot'n sekoitus on kotikonnuillaan ja muissa viinimaissa. Pruuvi kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **20–38 €**.

Pruuvi: Pohjois-Italian punaviinit



Usein ja kauan toivottu Pohjois-Italian pruuvi järjestetään nyt! Tervetuloa mukaan viinimatkalalle, jonka määränpäänä ovat tarunhoitoiset viinialueet Piemonte ja Veneto. Pruuvissa tutustutaan alueiden maineikkaisiin laatuviineihin, kuten amaroneen, ripassoon ja baroloon. Niiden lisäksi paneudutaan alueiden vähemmän tunnettuihin mutta erittäin laadukkaisiin viineihin, jotka ovat kuuluisimpien kumppaneidensa lailla erinomaisia valintoja ruokapöytään. Pruuvi kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **18–34 €**.

Pruuvi: Joulunajan viinit



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

Pruuvin jäsenhinta **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **13–24 €**.

Kurssi: Viinin ja ruoan liitto



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

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

Kurssi: Viini tutuksi



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

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

Paikkakunnat ja ajankohdat (viim. ilm. päivä suluisissa)

HELSINKI <i>Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs (ovikello)</i>			
Viini tutuksi	ti 18.10.	klo 17.00	(to 6.10.)
	to 27.10.	klo 17.00	(to 13.10.)
	ke 9.11.	klo 17.00	(to 27.10.)
Viinin ja ruoan liitto	ke 19.10.	klo 17.00	(to 6.10.)
	ti 25.10.	klo 17.00	(to 13.10.)
	to 10.11.	klo 17.00	(to 27.10.)
	ti 22.11.	klo 17.00	(to 10.11.)
Bordeauxblendit ympäri maailman	to 20.10.	klo 17.00	(to 6.10.)
	ke 2.11.	klo 17.00	(to 20.10.)
	to 24.11.	klo 17.00	(to 10.11.)
	ti 29.11.	klo 17.00	(to 17.11.)
Pohjois-Italian punaviinit	ti 8.11.	klo 17.00	(to 27.10.)
	to 17.11.	klo 17.00	(to 3.11.)
	ke 23.11.	klo 17.00	(to 10.11.)
	ke 30.11.	klo 17.00	(to 17.11.)
Joulunajan viinit	to 8.12.	klo 17.00	(ke 30.11.)
	ti 13.12.	klo 17.00	(ke 30.11.)
	ke 14.12.	klo 17.00	(ke 30.11.)
	to 15.12.	klo 17.00	(ke 30.11.)

JYVÄSKYLÄ <i>Alkon aluetoimisto, Kauppatkatu 24, 5.krs.</i>			
Pohjois-Italian punaviinit	ti 25.10.	klo 18.00	(to 13.10.)
Bordeauxblendit ympäri maailman	ti 8.11.	klo 18.00	(to 27.10.)
Joulunajan viinit	ti 29.11.	klo 18.00	(to 17.11.)

KOKKOLA <i>KPO:n saunatilat, Prismantie 1</i>			
Joulunajan viinit	to 8.12.	klo 18.00	(ke 23.11.)

KUOPIO <i>Technopolis Kuopio, Microkatu 1, M-osa</i>			
Bordeauxblendit ympäri maailman	to 3.11.	klo 18.00	(to 20.10.)
Joulunajan viinit	ti 13.12.	klo 18.00	(ke 30.11.)

LAHTI <i>Alkon koulutustila, Kauppatkatu 18</i>			
Pohjois-Italian punaviinit	ti 1.11.	klo 18.00	(to 20.10.)
Bordeauxblendit ympäri maailman	ma 28.11.	klo 18.00	(ke 16.11.)
Joulunajan viinit	ke 7.12.	klo 18.00	(ke 23.11.)

OULU <i>Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14</i>			
Bordeauxblendit ympäri maailman	to 20.10.	klo 18.00	(to 6.10.)
Pohjois-Italian punaviinit	ke 2.11.	klo 18.00	(to 20.10.)
Joulunajan viinit	ti 13.12.	klo 18.00	(ke 30.11.)

ROVANIEMI <i>Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs</i>			
Pohjois-Italian punaviinit	ke 19.10.	klo 18.00	(to 6.10.)
Joulunajan viinit	ke 7.12.	klo 18.00	(ke 23.11.)

SEINÄJOKI <i>Ravintola Marttilan talli, Puskantie 38</i>			
Pohjois-Italian punaviinit	to 24.11.	klo 18.00	(to 10.11.)
Joulunajan viinit	to 8.12.	klo 18.00	(ke 23.11.)

TAMPERE <i>Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs</i>			
Pohjois-Italian punaviinit	ke 26.10.	klo 18.00	(to 13.10.)
Bordeauxblendit ympäri maailman	to 10.11.	klo 18.00	(to 27.10.)
Joulunajan viinit	ke 7.12.	klo 18.00	(ke 23.11.)
	ke 14.12.	klo 18.00	(ke 30.11.)

TURKU <i>Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A</i>			
Pohjois-Italian punaviinit	ke 19.10.	klo 18.00	(to 6.10.)
	ti 25.10.	klo 18.00	(to 13.10.)
Bordeauxblendit ympäri maailman	ma 31.10.	klo 18.00	(ke 19.10.)
	ti 8.11.	klo 18.00	(to 27.10.)
Joulunajan viinit	ti 22.11.	klo 18.00	(to 10.11.)
	ke 14.12.	klo 18.00	(ke 30.11.)

VAASA <i>Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs</i>			
Pohjois-Italian punaviinit	ke 2.11.	klo 18.00	(to 20.10.)
Joulunajan viinit	to 24.11.	klo 18.00	(to 10.11.)

ILMOITTAUTUMINEN

Helsingin kurssille voit ilmoittautua keskiviikosta 28.9.2011 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 5.10.2011. Ilmoittautumispuhelinnumero on **020 711 5500 (ark. 9–16)**.

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

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

HINNAT JA LASKUTUS

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

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

LIITY ETIKETTIKLUBIIN

Huomaa, että kurssille 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 viinikurssseille
- 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 juomatyyppeihin ja muuhun säännöllisesti ilmestyvään uuteen sisältöön
- viinillisiä etuja



Vuosijäsenyys maksaa vain 19 €, ja liittyminen käy kätevästi

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

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

Maista
ja rakastu!
6 kk 19,90

GLORIAN
ruoka&viini

Klikkaa osoitteeseen <http://www.glorianruokajaviini.fi/tarjous/>

SanomaMagazines
FINLAND