

Etiketti

Alkon asiakaslehti 4 / 2011

Neljän
mantereen
nyyttikestit

Joulun
tähti on
mausteista
tehty

Nuoret
kannattavat
kohtuukäyttöä

Viimeiset
oluttyypit
uunista ulos



Monipuolisuus on Espanjan rikkaus

Prioratin kulttiviinit versovat karusta maaperästä
Myös tuttu ja turvallinen Rioja uudistuu



Päätoimittajalta



Tietoa rennosti

Uuosi 1998 ei tunnu kovin kaukaiselta. Kun toisaalta miettii, mitä vaikkapa omassa elämässä tapahtui 13 vuotta sitten, tuosta vuodesta tuntuu sittenkin olevan aikaa. Juuri noihin aikoihin kiinnostus viineihin harrastuksena alkoi Suomessa selvästi lisääntyä. Tiedonjano kasvoi, ja Alkoltakin puolueettomana toimijana alettiin kysyä viinikursseja. Samaan aikaan tiedusteltiin, voisiko Etiketti-lehden saada kotiin postitettuna. Tältä pohjalta syntyi Etikettiklubi.

ETIKETTIKLUBIN kivijalka oli ruoan ja juoman liitto, ja tuo liitto on pitänyt. Herkullisten yhdistelmien etsiminen on klubin jäsenpostin ja jäsensivujen tärkeää antia, ja kurseista Viinin ja ruoan liitto on ollut kurssivalikoiman kiintotähti jo vuosia.

VAIKKA TIETÄMYS viineistä ja niiden yhdistämisestä ruokaan on lisääntynyt, hifistely on oman näkemykseni mukaan vähentynyt ja tietty rentous lisääntynyt. Tietämystä halutaan edelleen kasvattaa, mutta käytännön soveltamisessa uskalletaan ottaa enemmän vapauksia kuin ennen. Viinin makuvivahteet kirjoittavat keskustelun, mutta oikeaa vastausta ei ole ja eri mieltä saa olla. Oma maku ratkaisee -kehotus lienee siis siirtymässä kouluttajien kannustavasta toistelusta käytäntöön. Ilahduttavaa.

”Vapaamuotoinen ja kiva ilta”, summasi kurssilainen Etikettiklubin Viinin ja ruoan liitto -kurssin nyt syksyllä. Lue tunnelmia tuolta kurssilta tämän lehden loppupuolelta, sivuilta 38–39.

Maukasta talvea!

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

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

PAINOPAIKKA
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 2.2.2012.

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

Etiketti ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta.

Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan tuottajalle.

Aikakauslehtien liiton jäsen.

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

Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää ympäristöystävällisyys ehdot.
ISSN 0780-508X

Etiketti.fi

Alkon oluttyyppiluokituksista Etikettissä julkaistut jutut ovat osoitteessa etiketti.fi.





46

6



32



28



14

2..... **Pääkirjoitus**

4..... **Otetaan vastuu**

Päihdetyöstipendi luovutettiin Lahden Ahkeran yleisurheilujaostolle.

6..... **Tuhansien viinien maa**

Espanja löytää jatkuvasti uusia viinialueita ja tuotantotapoja.

14..... **Nyytit kesteihin**

Neljän mantereiden nyyttikestiohjeet mukautettiin suomalaisiin olosuhteisiin.

20..... **Talvi tummentaa oluet**

Stout ja porter sekä erikoisuudet päättävät oluttyyppijuttusarjan.

25..... **Kysyttyä**

Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.

26..... **Talven sydämessä**

Kalenteri kertoo alkutalven kohokohdat.

28..... **Nuoret toivovat aikuisilta kohtuukäyttöä**

A-klinikkasäätiön teettämään tutkimuksen vastattiin netissä.

31..... **Kolumni**

Jaakko Selin kertoo makeita muistoja.

32..... **Mitä paketista paljastuu?**

Viininytävän joululahjat löytyvät Alkosta.

34..... **Rinteiden rikkauksia**

Viinien jumala pitää kukkuloista myös Venetossa.

38..... **Makuja etsimässä**

Etikettiklubin kurssi vihkii kiinnostuneet ruoan ja viinin saloihin.

41..... **Makumuisto**

Pataruoat kuuluvat Pipsa Hurmerinnan talveen.

42..... **Alko palvelee**

Lahtelaismyymälässä kokeillaan viinityyppitystä.

44..... **Joulun maustetähti**

Mausteet tekevät jouluiset ruoat ja juomat.

46..... **Kupittaalla on helppo asioida**

Alkon myymälöistä esitellään Turun Kupittaa.

49..... **Hunnutettu maustekakkuleivos**

Tuorejuusto raikastaa perinteisen maustekakun.



Kuva Antero Aaltonen

Stipendin ottivat vastaan Elisa Hakamäki ja Matti Hannikainen Lahden Ahkerasta.

Päihdestipendi luovutettiin Lahteen

Nuori Suomi ja Alko palkitsivat Lahden Ahkeran yleisurheilu- jaoston 3000 euron arvoisella leiriviikonloppustipendillä ennaltaehkäisevää päihdetyötä. Stipendi luovutettiin kansallisessa Sinettiseminaarissa Helsingissä lokakuun alussa.

”Haluamme kannustaa nuorisourheilun laatusuureja, Sinetti-seuroja, keskustelemaan ja sopimaan urheilijoiden, valmentajien ja vanhempien kanssa siitä, millaisilla toimenpiteillä voidaan ennaltaehkäistä nuorten päihdeidenkäyttöä. Haluamme myös kannustaa keskustelemaan siitä, miten voitaisiin lisätä nuorten urheilijoiden päihdetietoisuutta”, tiivistää Alkon yhteiskuntasuhteista vastaava johtaja **Maritta Iso-Aho** stipendin tavoitteita.



YLEISURHEILUJOUKILLA YHTEISTYÖTÄ LÄHIPOLIISIN KANSSA

Lahden Ahkeran yleisurheilujaostolla on ehdoton nollatoleranssi päihteisiin ja kiusaamiseen; lasten vanhemmat, valmentajat, urheilijat ja seurajohto eivät esiinny harjoituksissa tai kisareissuilla päihtyneinä.

Urheilija 24 h -luentopaketin avulla Lahden Ahkera jakaa tietoa urheilullisista elämäntavoista kauden avaustapahtumissa ja leireillä. Myös kiusaamiseen puututaan välittömästi.

”Tänä keväänä teimme tehokasta yhteistyötä Päijät-Hämeen poliisiyksikön kanssa. Tavoitimme kymmenen koulun kiertueella noin 2000 lasta. Mittasimme tutkan avulla koululaisten juoksunopeuksia ja samalla keskustelimme päihde- ja kiusaamisesta”, Lahden Ahkeran nuorisopäällikkö **Matti Hannikainen** kertoo.

Lahden Ahkera tekee yhteistyötä lähipoliisin kanssa myös jatkossa.

ALKON LAHJOITUKSELLA PALJON AIKAAN

Alkon yhtiökokous päätti vuonna 2010 lahjoittaa yhtiön voittovaroista 2,5 miljoonaa euroa alkoholihaittojen vähentämiseen. Lahjoitukset ohjattiin niihin yliopistoihin, joissa harjoitetaan päihdelääketiedettä tai edistetään päihdeongelmiin liittyvää koulutusta.

Vuoden 2011 lokakuussa Alko ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL järjestivät Helsingissä seminaarin, jossa yliopistot ja korkeakoulut kertoivat tutkimussuunnitelmistaan ja jo toteutetuista toimista.

Vaikka alkoholi on kansanterveydelle merkittävä uhka, sen tutkimusta ja päihdehaittoihin liittyvää hoitokoulutusta on varsin vähän.



Kuva Matti Mäkeläinen

Solja Niemelä suunnittelee ja toteuttaa Alkon lahjoituksen turvin Turun yliopistossa päihdelääketieteen opetusta lääketieteen opiskelijoille.



Marko Forss on Vuoden poliisi.

Vuoden poliisiksi nettipoliisi

Nettipoliisi **Marko Forss** on valittu vuoden 2011 poliisiksi.

Vuoden poliisin valitsevat Helsingin nuorkauppakamari, Suomen Poliisijärjestöjen Liitto ja Poliisihallitus. Poliisin valinnassa painotettiin tällä kertaa poliisin ennakoivaa toimintaa ja rikosten paljastamista internetissä, erityisesti sosiaalisessa mediassa.

Alko on tukenut Vuoden poliisin valintaa parinkymmenen vuoden ajan ja on yksi hankkeen pitkäaikaisimpia tukijoita.

Kuva Alko



Eettisen kaupan sertifikaatin saaneet tuotteet on helppo löytää myymälöistä.

UUSI OPASTE EETTISEN KAUPAN TUOTTEILLE

Kaikki Alkon valikoiman eettisen kaupan tuotteet ovat saaneet kansainvälisen Reilu kauppa- tai Fair for Life -sertifikaatin. Löydät nämä tuotteet Alkon myymälöistä tur-

koosinsinisen Eettinen kauppa -merkin avulla. Lisäksi tuotteen hintalapussa kerrotaan, kumman sertifikaatin saaneesta tuotteesta on kyse.

Eettinen kauppa perustuu ajatukselle, että alkuperämaan pientuottajille ja työntekijöille maksetaan työstään oikeuden mukainen korvaus. Eettisen kaupan tuotteita on Alkon vakiovalikoimassa tällä hetkellä jo yli 20.

Eettisen kaupan tuotteiden listan näet helposti myös verkkosivuilta osoitteesta alko.fi/tuotteet > *Eettisen kaupan tuotteet*. Lisätietoa myös: www.reilukauppa.fi ja www.fairforlife.net.



Onko pikkujoulujen viettäminen muuttunut?

Tapani viettää pikkujouluja on muuttunut elämän- ja työtilanteen sekä iän myötä. Railakas juhlinta on muuttunut säyseäksi seurusteluksi. Nykyisin arvostan mukavaa ja rauhallista yhdessäoloa enemmän

kuin pikkutunneille jatkuvaa ilottelua. Esimerkiksi viime vuonna seurueemme kävi ensin katsastamassa antoisan teatteriesityksen ja sen jälkeen mainiolla illallisella. Kotona oltiin jo reilusti ennen puolta yötä.



Anu Halme, 46, viestintäalan yrittäjä



Jani Sauranen, 36, myyntijohtaja

Minun kohdallani

pikkujoulujen vietto muuttui, kun aloitin työt saksalaisessa yrityksessä. Työnantajani panostaa pikkujouluihin melko paljon. Viime vuonna vietimme kaksi päivää

Salzburgissa ja juhlimme samalla yhtiön merkkipäivää. Tapahtumassa esiintyi muun muassa Yhdysvalloista tilattu soul-orkesteri. Saksalaiset käyttäytyvät juhlissa erittäin kohteliaasti, kuten myös muista Euroopan maista saapunut henkilöstö. Alkoholin käyttö on hillittyä, enkä ole koskaan nähnyt ketään humalassa. Alkoholia nautitaan lähinnä ruuan kanssa ja myöhemmin illalla juodaan muutama olut tai drinkki.

TEKSTI MARKO PASANEN
KUVAT GETTY IMAGES, SIMEPHOTO, CORBIS
JA RIITTA SOURANDER

Tuhansien viinien maa



Näkymä Barcelonaan.
Ympäröivä Katalonia
on Espanjan itäisim-
piä viinialueita.



*Espanjasta on tullut
lähes huomaamatta
trendikkäiden viinien
tuottaja. Lähempi
tutustuminen maahan
paljastaa, että sen
vivahteikas viinikulttuuri
etsii alati uutta.*

Espanja tuli tunnetuksi punaviineistä. Ne ovat edelleen hyvin suosittuja, myös Suomessa.



Myös arkkitehtuuri

elää ajassa. Yllä barcelonalainen Torre de Gas Natural. Oikealla pala taivasta seivillalaiselta pihalta katsottuna.



Mireia Torres on hyvä esimerkki Espanjan viiniteollisuuden jatkuvuudesta ja uudistumiskyvystä.

spanja on maa, jossa on maailman eniten viiniköynnösten peittämiä hehtaareja ja yli 6000 laatuviinituottajaa. Silti espanjalaisista viineistä tulevat ensimmäisenä mieleen Riojan punaviinit. Eivätkä aivan syyttä: nuo Tempranillo-rypäleestä tuotetut rotevut ja nahkaiset punaviinit ovat parhaimmillaan upeita persoonallisuuksia, jotka ovat pitkään olleet maan hyvän viinimaimineen selkäranka.

Riojan alueelle myönnetty DOCa- eli Denominación de Origen Calificada -luokitus on tunnustus johdonmukaisesta laadusta, ja sen on saanut Espanjassa vain kaksi aluetta. Riojalle Tempranillo on kuin Pinot Noir Bourgognelle tai Sangiovese Toscanalle: upean moni-ilmeinen rypäle, josta syntyy loistavia ja ruokaystävällisiä viinejä. Rioja sopiikin mitä mainioimmin yhteen alueen perinteisesti rotevaa ruokakulttuurin kanssa. Siellä lautasella on usein esimerkiksi lihaa, makkaraa, papuja ja paprikaa.

Riojasta on myös mahdotonta löytää kahta aivan samanlaista viiniä.

”Rioja on pystynyt uudistumaan”, **Manuel Muga** selittää alueen suosiota.

Hän kaataa maistiaiset viinitalonsa rosee-viinistä, jonka aikaisempi vuosikerta on kerännyt Espanjan korkeimmat Parker-pisteet. Talo tekee myös cavaa, jonka

Muga vihjaa olevan erityisen hyvää *pata negra* -kuiva-kinkun kanssa.

Punaviinit ovat toki Mugan viinitalon lippulaivoja, ja ne ovat 2000-luvulla useaan otteeseen hätyyttelleet viinimaailman terävintä kansainvälistä kärkeä. Manuel Muga tiivistää menestyksen salaisuuden näin:

”Se johtuu eri ilmastotyyppien hyödyntämisestä ja huolellisesta tammen käytöstä. Tammen pitää olla viinin ’takana’, ei sen ’edessä’.”

Monista Riojan punaviineistä tehtiin aiemmin amerikkalaisessa tammessa jopa vaniljaisen pyöreitä. Nykysuuntaus suosii ranskalaista tammaa, joka nostaa esiin tempranillon raikasta hedelmäisyyttä.

Vaihteleva alue

Vaikka Rioja esiintyy yhtenäisenä rintamana, halkaisijaltaan vain runsaan sadan kilometrin kokoiselle alueelle mahtuu niin atlanttista, mannermaista kuin välimerellistä ilmastoa. Maaperä vaihtelee pohjoisen kalkkisesta etelän hietaisempaan savimaahan. Näistä muuttujista syntyy yllättävän moneen makuun sopivaa riojaa.

Manuel Mugan tyyli tuottaa hyvän ruoan seuraksi tarkoitettuja juomia, jotka vanhenevat arvokkaasti. Tilan viinejä esitellessään hän viittaa usein Bordeaux’n ja Bourgognen suuntaan kuin kunnianosoituksena alueen historialle. 1800-luvun lopulla viinikirvan etene-



Tätä maisteluhuonetta ei hevin unohda. Se sijaitsee Riojassa López de Heredian tilalla.



Vanha ja uusi aika kohtaavat ennakkoluulottomasti tällä Barbastrossa sijaitsevalla viinitilalla.

Manuel Muga luo Ylä-Riojassa ruokaviinejä, joista voi aistia alueen maasto-olosuhteet ja historian.



minen pysähtyi hetkeksi Pyreneiden vuoristoon, minä vuoksi monet viljelyksensä menettäneet ranskalaiset viinintekijät ylittivät rajan ja toivat osaamisensa Navarraan, Riojaan ja Kataloniaan. Alueet ovat vaalineet arvokasta perintöään viisaasti.

Duero ja Priorat

Riojasta noin kaksisataa kilometriä lounaaseen sijaitsee Ribera del Duero viinialue, jonka maine kipusi vuosituhatien vaihteessa Riojan rinnalle. Sen niin ikään Tempranillosta valmistetut viinit saavuttivat legendan mittasuhteita Vega Sicilian ja Pinguksen kaltaisten huipputuottajien siivittämänä.

Alueen ympärille noussut kohu on viime vuosina tasanut, mutta Ribera del Duero on yhä yksi Espanjan varteenotettavimmista laatuviinialueista. Tämä kertoo myös maan viiniteollisuuden kyvystä löytää alati uusia alueita ja rypäleitä ja luoda toimintatapoja, joilla ne muunnetaan kuluttajia miellyttävään muotoon.

Viimeisin esimerkki ennakkoluulottomasta ajattelusta on eteläisessä Kataloniassa sijaitseva Prioratin viinialue, joka on Riojan ohella toinen Espanjan DOCa-luokitelluista alueista. Idyllisen kaunis tienoo on niin hankalakulkuista, että viinitarhojen koneistus on käytännössä mahdotonta.

Maaperä on hapanta liuskekiveä ja niin ankara kasvualusta, että viiniköynnökset joutuvat pingertämään juurensa jopa 25 metrin syvyyteen. Lisäksi kasvukausi on säälimättömän kuuma. Yhdistelmä kuulostaa niin haastavalta, ettei yhdenkään kannattavuutta ajattelevan tuottajan uskoisi lähtevän näin niukille apajille. On kuitenkin katsottava pintaa syvemmälle.

Mireia Torres edustaa viidettä viinintekijäpolvea perheessä, joka on yksi Espanjan viinimaailman voimapestistä. Prioratin tila on Mireian oma silmäterä.

”Prioratissa viljeleminen on kieltämättä kallista”, Mireia Torres myöntää. ”Jos yrittää saada runsasta satoa, rypäleet eivät yksinkertaisesti kypsyt.”



Juomasuositus:

Broilerinkoipien seuraksi sopii esimerkiksi muhkean täyteläinen Prioratin punaviini. Myös Katalonian tempranilloista, cabernet sauvignoneista tai niiden mausteisen marjaisista sekoituksista saa hyvän viinikumppanin tälle ruoalle. Oluista hyviä vaihtoehtoja ovat tumman hedelmäinen ale ja tumman suklainen porter.

TEKSTI **SANNA KEKÄLÄINEN**
KUVA **LAURA RIIHELÄ**
JUOMASUOSITUS **ALKO**
ASTIAT **KUVAUSREKVISIITTA**

BROILERINKOPIA JA PICADAA

Neljälle hengelle

Katalonialainen picada on herkullinen maustetahna, josta jokaisella kokilla on oma reseptinsä. Muutama pala tummaa suklaata antaa kastikkeeseen meksikolaista molea muistuttavan makuvahteen mutta ei tulisuutta.

- 8–12 broilerinkoipea
- suolaa, mustapippuria myllystä
- 1 sipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- n. 3 rkl oliiviöljyä
- 1 prk (400 g) kokonaisia kuorittuja tomaatteja
- ¼ tl sahramia
- 4 dl kanalientä
- ½ dl kuivaa sherryä
- 1 laakerinlehti
- (2 tl raastettua appelsiininkuorta)
- muutama oksa timjamia

Maustetahna:

- 2–3 valkosipulinkynttä
- n. 2 tl öljyä
- 1 viipale paahdettua, vaaleaa maalaisleipää ilman kuoria
- 1 dl paahdettua mantelirouhetta tai mantelilastuja
- ½ tl sahramia
- 1 tl kanelia
- n. 30 g tummaa suklaata raastettuna, kaakaopitoisuus vähintään 70 %
- muutama oksa hienonnettua lehtipersiljää
- suolaa, mustapippuria myllystä

1. Pyyhi broilerinkoivet talouspaperilla. Mausta ne suolalla ja pippurilla. Kuori ja hienonna sipulit.
2. Paista broilerinkoipiin kaunis väri pannulla öljyssä. Lisää sipulisilppu ja jatka paistamista noin minuutti.
3. Kuutioi kuoritut tomaatit ja kaada ne pannulle liemineen. Lisää joukkoon saharini, kanaliemi, sherry, laakerinlehti ja halutessasi raastettu appelsiininkuori. Kiehauta seos, lisää timjami ja peitä kannella. Anna koipien kypsyä miedohkolla lämmöllä noin 25 minuuttia tai kunnes koivet ovat melkein kypsiä.
4. Tee maustetahna. Kuori ja hienonna valkosipuli. Kuullota se kypsäksi pannulla. Laita seos tehosekoittimeen ja lisää leipä, mantelit, mausteet ja raastettu suklaa. Sekoita tahnaksi. Lisää tarvittaessa öljyä.
5. Lusikoi seos pannulle broilerinkoipien joukkoon. Jatka kypsentämistä noin 15 minuuttia tai kunnes koivet ovat kypsiä. Mausta persiljalla, suolalla ja pippurilla. Tarjoa ruoka keitetyn riisin kanssa.

Linkki

Broilerinkoipien sijaan kastikkeeseen voi käyttää broilerin rintafileitä, jänistä tai possunfileetä. Mantelit voi halutessaan korvata esimerkiksi saksanpähkinöillä.

Prioratissa normaali sato voi olla vain niinkin vähän kuin 500 litraa hehtaarilta. Korkeiden kasvupaikkojen niukat sadot tuottavat tavattoman konsentroituneita rypäleitä, joille maaperä antaa hyvät hapot ja mineraalisia aromeja. Lopputuloksena on muhkeita punaviinejä, jotka happoisuutensa ansiosta sopivat silti kevyenkin lihan, kuten porsaan, seuraksi.

Positiivista poretta

Priorat ei kuitenkaan ole Katalonian ainoa menestystarina. Katalonian kaakkoisrannikolla sijaitseva Penedès on maan suurin cavan tuotantoalue. Täällä pitävät maajaansa kuohuviinijättiläiset Codorníu ja Freixenet, joista jälkimmäinen on runsaassa sadassa vuodessa kasvanut litroissa mitattuna maailman suurimmaksi kuohuviinin tuottajaksi.

Saavutus ei ole aivan pieni kun ottaa huomioon, että cavat valmistetaan perinteisellä eli samppanjamenetelmällä. Yhtiö jopa käyttää kontrolloitua villihiivaa, ja talon pullotteet viimeistellään hiivasakan poiston jälkeen kukin omanlaisellaan *dosagella*. Dosage tarkoittaa

taakan poiston yhteydessä tapahtuneen vajauksen korvausta ja mahdollista makeutusta.

”Tämän kokoluokan tuotannossa tärkeintä on toimiva näkemys, jota täytyy sitten pystyä toteuttamaan johdonmukaisesti”, Freixenetin vientipäällikkö **Xavier Flores** sanoo.

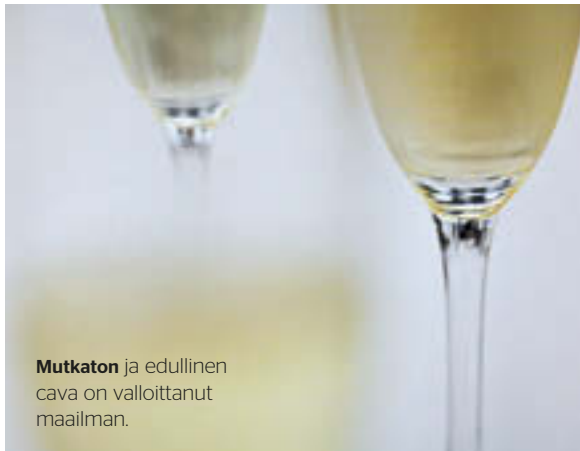
Resepti näyttää toimivan, sillä raikkaat ja nuorena juotavat cavat ovat hurmanneet koko maailman.

”Täällä Kataloniassa cava on ruokajuoma, mutta muualla se on suosittu juoma myös juhlatilaisuuksissa.”

Lempeähappoiset cavat sopivatkin mainosti paitsi kalan, myös miedon lihan ja siipikarjan pöytäseuraksi.

Näkemyksen raiteilla pitämisessä auttaa elävä suhde historiaan. Vaikka yhtiö tuottaa lähes 250 miljoonaa pulloa kuohujuomaa vuodessa, se on säilyttänyt tilan ja talon, jossa yhtiön perustaja aloitti toimintansa vuonna 1889. Pikkuinen tila tuottaa yhä käsityövoimista *boutique*-cavaa nimellä Casa Sala.

Yhtiön päätuotteiden tuotantolaitos sen sijaan tyrmää mittakaavallaan. Viimeisintä teknologiaa edusta-



Mutkaton ja edullinen cava on valloittanut maailman.

Tammella on Riojan viineissä tärkeä rooli. Muga on yksi niistä harvoista viinitaloista, jotka edelleen valmistavat tynnyreitä.



Tilanhoitaja Sebastià Raventós seuraa ja tilastoi Rene Barbierin tilalla jatkuvasti tuholaisten määrää.



Täällä Kataloniassa cava on ruokajuoma, mutta muualla se on suosittu juoma myös juhlatilaisuuksissa.”

Xavier Flores

va 600 000 litran jäädytystankki kohoaa Xavier Floresin ylle kuin jättiläissiilo.

”Miinus neljä -asteisissa tankeissa viinihapon suolat saadaan stabiloitua. Tämä vähentää viinikiven muodostumista”, hän kertoo.

Toisaalla kookas hienomekaaninen robotti asettelee pulloja pinoihin varovasti yksi kerrallaan.

Tehokas tuotantoteknologia poikkeaa pientuottajien kellaririimantiikasta, mutta valottaa mainiosti caven hyvää hintalaatusuhdetta. Täällä myös kuka tahansa voi osallistua pienessä avojunassa ohjattuihin kieroksiin, joissa tutustutaan loputtomiin luolastoihin.

Yllätyksiä tiedossa

Espanjan rikkaus on moninaisuudessa: paikallisia rypälelajikkeita ja erilaisia kasvuolosuhteita on runsaasti. Paljon on myös kunnianhimoisia viinintuottajia, jotka samaan aikaan pitävät kiinni perinteistään ja kurottavat ennakkoluulottomasti uusille urille. ¹



Ajankohtaisia viinialueita Espanjassa ovat muun muassa Priorat ja Navarra, arvioi Espanjan parhaaksi sommelieriksi valittu Isabelle Brunet.

Espanjan viinitrendejä

Prioratin viinialueelle on käynyt samoin kuin Ribera del Duerolle; markkinoille tuodaan jo myös edullisia viinejä, mikä on tasannut alueen herättämää kiinnostusta.

Laatutietoiset viinintuntijat seuraavatkin nyt Luoteis-Espanjan Galiciaa, jonka korkeatasoiset rias baixas -valkoviinit kärsivät vielä verrattain korkeista hinnoista. Valkoviinialueista seurattavien listalla on myös Rueda, jonka verdejot ovat hurmanneet sauvignon

blancin ystäviä.

Punaviineissä trendikkääksi on noussut Dueron tuntumassa sijaitseva Toro, jonka uskotaan yhdistävän Riojan ja Dueron parhaita puolia, sekä Kaakkois-Espanjan Jumilla, missä karut olot ja vanhat köynnökset ovat tuottaneet muutamia täysosumia.

”Espanjan vahvuus ovat hienot, puhtaat rypäleet”, Isabelle Brunet barcelonalaisesta Monvinic-viinibaarista arvioi. Arvovaltainen ammattilaisille suunnattu viini-

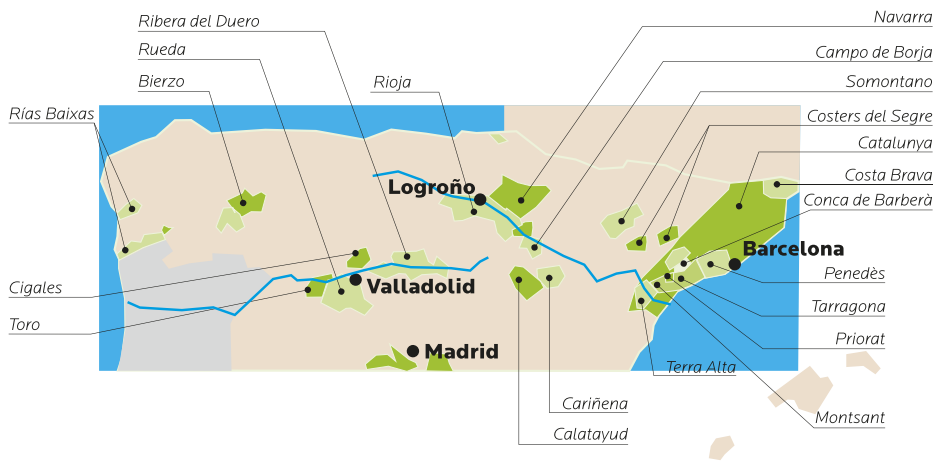
lehti *Mercados del Vino y la Distribución* valitsi taannoin Brunetin Espanjan parhaaksi sommelieriksi.

Hän muistuttaa, että markkinatrendit eivät anna luotettavaa kuvaa alueen laatutasosta. Trendit toki vihjaavat alueista, joilla on tapahtumassa jotain kiinnostavaa.

Espanjan viinintuotannon uhkakuvina Isabelle pitää uuden tammen käyttöä sekä ns. parkerisoitumista, mikä tarkoittaa sitä, että viinitalot

kehittävät tuotteitaan arvovaltaisten viinikriitikoiden suosimaan suuntaan.

Niille, jotka vierailevat lähiaikoina Espanjassa, Isabellen trendivinkki ovat Riojan pohjoispuolella Navarassa tuotetut tammettomat garnacha-viinit sekä Galician korkealla sijaitsevilta tarhoilta tulevat raikkaat punaviinit. Jälkimmäiset muistuttavat hänen mukaansa kovasti Loiren alueen cabernet franceja.



Etiketti.fi

Lue lisää espanjalaista viineistä osoitteessa etiketti.fi/.



jura

*'Täydellinen yhdistelmä
tekniikkaa ja
intohimoa – kuulostaa
tutulta...'*



SWISS  MADE

IMPRESSA Z7 One Touch ja olet vain napin painalluksen päässä täydellisestä kupillisesta vastajauhettua kahvia – halusitpa sitten ristetton, klassisen espresson, vaahtopäisen cappuccinon tai latte macchiaton. Liu'uta cappuccinosuutin ylös korkeita latte macchiatoja ja alas matalaa cappuccinoa varten. Samalla kun maistelet aromikasta espresso-pohjaista juomaasi, voit lepuuttaa silmiäsi tämän sveitsiläisen linjakkaisissa muodoissa. Harjattu alumiini ja täydelliset ominaisuudet saavat myös kansainvälisen tennistähden Roger Federerin hyväksynnän. JURA – If you love coffee.

www.mtoy.jura.com

TEKSTI ANU PIIPPO
RESEPTIT JA KUVAUSJÄRJESTELYT SANNA KEKÄLÄINEN
KUVAT LAURA RIIHELÄ
JUOMASUOSITUKSET TAINA VILKUNA / ALKO
LASIT JA KARAHVI ALKO, MUU KUVAUSREKVISIITTA STOCKMANN

Nyytit kesteihin

*Neljä ihmistä, neljä kulttuuria, neljä reseptiä.
Näistä aineksista syntyy neljän mantereiden
kattaus, jonka ympäriltä ei puhetta puutu.*

Ilta alkaa alkumaljalla.
Tässä skoolataan
punaviiniä. Pakkasen
paukkuessa alkujuoma
voi olla glögi tai
muu kuuma juoma.
Kuvassa vasemmalta
Eduardo Domingues
de Jesus, Riikka
Ahtiainen, Huyen Chu
ja Mike Klyszeiko.

MERLOT-LAMMAS

noin 6 hengelle

- 1 karitsanpaisti n. 2 kg

Marinadi:

- 1 dl merlot- tai muuta punaviiniä
- 1 dl soijakastiketta
- 1 dl kuivaa valkoviiniä
- 4 kuorittua ja hienonnettua valkosipulinkynttä
- 1½ dl hienonnettua, tuoretta oreganoa tai 2 rkl kuivattua oreganoa
- 2 rkl hienonnettua, tuoretta rosmariinia
- 1 rkl rouhittua mustapippuria

1. Sekoita kaikki marinadin aineet keskenään. Marinoi paistia liemessä viileässä 6–24 tuntia. Kääntelevä välillä. Ota paisti jääkaapista noin puoli tuntia ennen kypsennyksen aloitusta. Mausta liha suolalla.

2. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Työnnä lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Varo osumasta luuhun. Nosta paisti uunivuokaan.

3. Paista, kunnes mittari osoittaa 70:tä astetta. Noin 2 kilon paisti kypsyy noin 2 tunnissa. Tällöin liha on vielä aavistuksen punertavaa. 75-asteinen liha on kypsää.

4. Peitä liha foliolla ja anna vetäytyä 15 minuuttia. Leikkaa viipaleiksi.

5. Tarjoa grillattujen kasvien, paahdettujen valkosipulinkynttien ja valkosipulilla maustetun perunamuusin kanssa. Koristele halutessasi rosmariinin oksin.

Juomasuositus:

Merlot-lampaan yrttisytyteen ja valkosipuliin sopii australialainen shiraz tai espanjalainen hieman kehittynyt tempranillo, oluista tumma lager tai runsas ale.

Viinillä marinoidun lampaan voi valmistaa kesällä grillissä. Tällöin kannattaa pyytää lihakauppiasta käsittelemään lammas luottomaksi levyksi. Se grillataan ensin kuumas- sa grillissä kauniin väriksi, ja lop- pukypsennys sujuu miedommalla lämmöllä. Talvinen versio valmistuu uunissa. Apuna kannattaa käyttää lihalämpömittaria, jonka ansiosta lammas ei pääse kuivahtamaan.



Riikan sienipiiras odottaa leikkaamista. Eduardon valinta nyyttäreihin oli brasilialainen pataruoka feijoada.

Huyen testaa rieslingiä. Se sopii hyvin yhteen hänen vietnamilaisten kalapullinsa kanssa.



tiketti kokosi yhteen ruoan ystäviä eri puolilta maailmaa. Tuloksena olivat kansainväliset nyyttikestit, jonne jokainen toi mukanaan oman bravuurinsa.

Vietnamilainen **Huyen Chu** valitsi nyyttäreihin kalapullareseptin. Huyen oli puolitoista vuotta sitten hädin tuskin ehtinyt asettua Suomeen, kun hän jo oli mukana maahanmuuttajanaisten kokkikurssilla. Päivän aikana perehdyttiin niin porkkanasämpylöiden kuin muffinienkin tekemiseen.

Huyen on ihastunut etenkin suomalaisiin sieniin ja kaloihin. Kalakeitto saa hänen keittiössään vietnamilaisen makuvivahteen. Ensimmäisinä lopputulosta pääsevät maistamaan suurlähetystön palveluksessa työskentelevä mies ja kaksi lasta.

Kala on tuttu raaka-aine myös Vietnamsissa, ja kalapullat riisiviinan kanssa nautittuna klassinen vietnamilainen ruokalaji.

Nyyttikestit, joihin Huyen nyt on saanut kutsun, ovat kuitenkin Vietnamsissa harvinaisempi tapahtuma.

”Tavallisempaa on, että ihmiset tapaavat toisiaan ravintoloissa. Niiden hintataso on hyvin edullinen”, Huyen selittää.

Brasilialainen feijoada

Yksi vieraista on osallistunut nyyttikesteihin *favelassa*, brasilialaisessa slummissa. **Eduardo Domingues de Jesus** on kotoisin keskiluokkaisesta kodista mutta käynyt faveloissa ystäviensä kanssa.

”Söimme siellä *feijoadaa*, jonka tekemiseen osallistui koko lähitienoo”, São Paulossa syntynyt Eduardo kertoo.

”Yksi toi mukanaan lihaa, toinen papuja, kolmas öljyä. Pataan käytettiin halpoja aineksia, ja siihen sopivaa kuivattua lihaa on helppo säilyttää köyhissäkin oloissa. Keräily on koko ruokalajin henki!”

Feijoada-lihapata on saanut Brasiliassa lähestulkoon kansallisruoan aseman. Ei siis ihme, että Eduardon panos nyyttikestiin on feijoada italialaisittain maustettuna. Näitä vaikutteita hän nappasi niinä vuosina, kun hän työskenteli Italiassa kokkina.

**SIENIPIIRAS
PUSULA – COCCONATO**
noin 10 palaa

Täyte:

- 1 dl kuivattuja kantarelleja
- ½ dl kuivattuja lampaankääpiä
- ½ dl rasvatonta maitoa
- 2 salottisipulia
- 2–4 tl rypsiöljyä
- 1 prk (200 g) ranskankermaa
- 4 rkl turkkilaista jogurttia
- 1–2 tl suolaa
- 1 tl sokeria
- 2 tl balsamietikkaa
- ripaus mustapippuria
- ripaus muskottipähkinää
- 1 kananmuna

Pohja:

- 100 g voita
- 1 kananmuna
- 1 ½ dl vehnäjäuhhoa
- ½ dl sämpyläjauhoa
- 1 tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa
- 1 tl rypsiöljyä

Vuoan jauhottamiseen:

- nokare voita ja
- 2 rkl korppujauhoja

Lisäksi:

- 1 pieni pussi pinjansiemeniä
- n. 2 rkl oliiviöljyä
- 2 tl hasselpähkinäöljyä
- 1 tl balsamiviinietikkaa
- ¼ tl suolaa
- 1 ruukku tai nippu rucolaa

Piiraan viimeistelyyn:

- hasselpähkinäöljyä

1. Piirakkaan käyvät lähes kaikki kuivatut tai esikäsitellyt sienet. Pilko tai murskaa sienet. Laita ne likoamaan maitoon vähintään tunniksi. Kuori ja hienonna salottisipulit. Kuullota ne kevyesti rypsiöljyssä. Sekoita sienet, sipulit, ranskankerma, jogurtti, suola, sokeri, balsamietikka, mustapippuri, muskottipähkinä ja kananmuna. Laita täyte hetkeksi sivuun.

2. Tee taikina. Sekoita huoneenlämpöiset voi ja kananmuna. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään. Yhdistä aineet ja lisää öljy. Voitele vuoka ja leivitä se korppujauholla. Muotoile taikina vuoan pohjalle ja reunoille.

3. Paista pohjaa 200 asteessa noin 12 minuuttia. Lisää täyte ja paista, kunnes se on kypsää.

4. Paahda pinjansiemenet uunissa tai pannulla kevyesti. Sekoita öljyt, etikka ja suola kulhon pohjalla. Pyöräytä rucola ja pinjansiemenet seoksessa.

5. Tarjoile piiras haaleana. Nosta rucolaseos piiraalle ja kaada hasselpähkinäöljyä päälle mausteeksi juuri ennen ruokailua.

Juomaseaus:

Sienipiiraan pähkinäisyyden kanssa toimii aromikkaan täyteläinen pinot gris esimerkiksi Ranskan Alsacesta tai vähän tammitettu, runsas chardonnay. Oluista hyviä valintoja ovat tumma lager ja hedelmäinen ale.



Kaikille tuttu
sienipiiras saa pontta rucola–pinjansienkoristelusta. Niiden lisäksi piiraan viimeistelyssä käytetään pähkinäöljyä, jonka maku sopii uskomattoman upeasti sienten pariin.

VIETNAMILAISET KALAPULLAT

alkuruokana 4 hengelle

- 300 g vaaleaa ruodotonta ja nahatonta kalaa, esim. haukea, kuhaa tai siikaa tai niiden sekoitusta fileenä
- ¼ tl suolaa
- ½ tl jauhettua valkopippuria
- kylmää vettä
- 150 g possun jauhelihaa
- 1 tl maissitärkkelystä, esim. Maizena
- 1 tl leivinjauhetta
- ¼ tl suolaa
- 1 tl jauhettua valkopippuria
- 1 valkosipulinkynsi
- ¼ salottisipuli
- 1 rkl chiliä
- 1 rkl sokeria
- 2 rkl hienonnettua, tuoretta tilliä
- 1 rkl kalakastiketta (fish sauce), esim. Blue Dragon

Dippikastike:

- 1 ison limetin tai sitruunan mehu
- 1 rkl sokeria
- 1 rkl kalakastiketta
- 2 rkl vettä
- 1 tl hienonnettua, tuoretta chiliä tai chilitahnaa
- 1 hienonnettu valkosipulinkynsi
- 1 tl rouhittua mustapippuria

Uppopaistamiseen:

- n. 1 ½ dl rypsiöljyä

Tarjoiluun:

- 1 iso nippu hienonnettua tilliä, tuoretta minttua ja tuoretta korianteria

1. Mausta kalafileet suolalla ja valkopippurilla. Leikkaa fileet veitsellä paloiksi ja laita ne tehosekoittimeen. Aja karkeahkoksi. Lisää joukkoon sen verran kylmää vettä, että taikina on pehmeää. Voit myös pyytää kalakauppiastasi jauhamaan kalan.

2. Lisää joukkoon jauheliha. Sekoita massaan maissitärkkelys ja leivinjauhe. Lisää tarvittaessa tilkka vettä. Sekoita hyvin. Mausta jälleen suolalla ja valkopippurilla.

3. Kuori ja hienonna sipulit. Lisää ne massaan. Mausta seos chiliillä, sokerilla, tillillä ja kalakastikkeella. Anna maustua viileässä noin puoli tuntia.

4. Tee dippikastike. Sekoita limettimehu, sokeri ja kalakastike hyvin keskenään. Anna maustua noin 5 minuuttia. Lisää joukkoon hitaasti sekoittaen muut aineet.



5. Muotoile kala-jauhelihamassasta haluamasi kokoisia palloja. Kuumentaa öljy wokissa. Paista palloja noin 5 minuuttia tai kunnes ne ovat kauniin kullannruskeita.

6. Koristele tarjoilulautanen tillillä. Nosta päälle pallot. Tarjoa ne dippikastikkeen ja yrttien kanssa. Voit halutessasi tarjota kalapullat myös vermiseilien kanssa.

Juomasuositus:

Vietnamilaisten kalapullien mausteisuuteen, limetin kirpeyteen ja uppopaiston rasvaisuuteen sopii hyvin hapokas ja raikas, kuiva tai puolikuiva valkoviini, kuten riesling, albariño tai grüner veltliner. Oluista sopivat kevyesti humaloitu vaalea lager tai sitrusarominen vehnäolut.



Vietnamilaiset

kalapullat valmistuvat helposti, vaikka ohjeen raaka-ainelista näyttääkin pitkältä. Ihanat pullat tehdään kotimaisesta, vaaleasta kalasta, ja ne sopivat vaikka alkupalana tarjottaviksi.

Nyt Eduardon leipätyö on it-alalla, joskin suuren osan ajasta vie perheen ohella musiikki. Hänen yhtyeensä on aineksiltaan rikas kuin feijoada – se esittää bossanovan rytmeihin ja portugaliksi laulettuna muun muassa J. Karjalaisen ja Bo Kaspers Orkesterin musiikkia.

Värikkään ruoan kanssa voi juoda miltei mitä tahansa. Teemaillassa voi hyvin nauttia brasilialaisia cocktaileja; varovaisempi ruokailija valitsee feijoadan oheen olutta tai punaviiniä.

”Erinomaisesti sen kanssa sopii myös tuoreista hedelmistä puristettu mehu”, Eduardo huomauttaa.

Suomalainen sienipiiras

Italia inspiroi myös työkseen ravintolaketjujen kehittämistä johtavan **Riikka Ahtiaisen** keittiötaidetta. Hänen käsialaansa on piiras, jonka sienet on poimittu omalta mökiltä Pusulasta ja jonka viimeistelyyn käytettävä haselpähkinäöljy on tuotu Italian Cocconatosta. Tämä Luoteis-Italian Piemontessa sijaitseva kylä on ollut jo pitkään perheen lomapaikka.

”Olemme usein valinneet piiraan kanssa juotavaksi Cocconaton lähiseutujen viinejä, kuten langhe rossoa tai barbera d’astia. Aromaattinen valkoviinikin voisi olla hyvä valinta, kun öljyä ajattelee”, Riikka sanoo.

Hän on mukana nyyttäreissä säännöllisesti. Opiskelu- ja vuosina muotoutui porukka, joka kokoontuu muutaman kerran vuodessa juuri tällä periaatteella. Pienen vauvan äitinä Riikka on myös mieltynyt nyyttikestien brunssiversioon, jonka aikataulut ovat perheystävälliset.

Kipinä nyyttäreihin taisi kuitenkin syntyä jo lapsuudessa.

”Kyse oli tietysti karkeista. Ymmärsin, että on parempi, että kaikki tuovat niitä kuin että yksi syö toisten eväät”, Riikka sanoo nauraen.

Kalifornialainen lammas

Mike Klyszeiko on nuoresta iästään huolimatta ehtinyt nähdä maailmaa. Hän syntyi San Franciscon liepeillä, opiskeli Berkeleyssä, palveli kuusi vuotta upseerina laivastossa esimerkiksi Persianlahdella ja muutti Suomeen San Diegosta.

Mike väittää, että ruoanlaitto on hänen ainoa luova puolensa.

”En koskaan noudata reseptejä, minkä vuoksi en myöskään leivo. Rakastan kokkaamista, etenkin grilllaamista.”

Nyyttäripöytään päätyneet merlot-lammas onkin hyvä esimerkki Miken osaamisesta. Kotipuolella vierailtaessa se syntyy vanhempien pihagrillissä, mieluiten niin, että ympärillä on iso joukko sukulaisia ja ystäviä. Suomessa resepti on testattu ja hyväksi havaittu appivanhempien mökillä Inkoossa.

Luovuudesta voi tosin olla toistakin mieltä; ainakin Mike on tekemisissä sen kanssa työssään, jossa hän auttaa suomalaisyrityksiä saamaan jalansijaa Yhdysvalloissa.

Luovuutta tarvitaan myös juomavalinnassa. Mike on perinyt vanhemmiltaan kiinnostuksen viineihin, ja lampaan kanssa hän juo usein synnyinseutunsa Kalifornian tuotteita. Seurana on suomalaisen vaimon lisäksi usein myös joukko ystäviä, sillä Miken mielestä seurustelu on vähintään puolet ruokaa.

Kansainvälinen liitto

Kun pöydässä on tarjolla monenlaisia makuja, kannattaa juomienkin olla moniottelijoita. Valkoviineistä sellaisia ovat esimerkiksi raikkaan hapokkaat rieslingit, sauvignon blancit ja grüner veltlinerit, tammettomat chardonnayt sekä hedelmäiset pinot blancit ja pinot grigiot. Punaviineistä tarkoitukseen sopivat parhaiten keskitäyteläiset ja kohtuullisesti tammittetut sangiovet, merlotit ja cabernet sauvignonit.

Myös oluttyypeistä löytää nyyttäripöytään hyviä valintoja. Kokeilla kannattaa esimerkiksi monia vaaleita ja tummia lagereita, aleja ja pilsejä. Jos nyyttäreiden teemana on jokin maa tai ruoka, esimerkiksi Italia tai espanjalaiset tapakset, myös juomavalinnat voi tehdä teemaa kunnioittaen.

Kaikkein voimakkaimmat viinit kannattaa jättää nyyttäripöydässä avaamatta, sillä ne voivat helposti jättää kevyemmät herkut alleen. Toisaalta yllätyksellinen yhdistelmä voi aiheuttaa uusia elämyksiä.

Muista varata juomapöytäsi alkoholittomia juomia ja paljon raikasta vettä. Etukäteen kannattaa sopia, millaisia juomia kukin tuo. Kansainvälisissä nyyttäreissä myös juomavalinnat saavat olla eri puolilta maailmaa. ☺

Vinkki

Pataan voi käyttää lähes mitä tahansa lihaa. Esimerkiksi poron- tai hirvenliha ja lampaankyljykset sopivat ruokaan. Ohjeen lihamäärää voi pienentää ja korvata sitä vaikkapa paprikalla tai muilla kasviksilla.

Feijoada on Brasilian kansallisruoka, ja jokaisella kokilla on sille oma ohjeensa. Padan kanssa tarjoillaan keitettyä riisiä, valkosipuliöljyssä haudutettua savojinkaalaa ja farofaa eli paahdettua maniokkijauhoa.

FEIJOADA ELI BRASILIALAINEN PAPU-LIHAPATA noin 12 annosta

- 500 g kuivattuja mustia papuja
- 4 rkl oliiviöljyä
- 2 isoa sipulia
- 200 g pekonia
- 450 g savukylkeä pieninä paloina
- 2 tl suolaa
- 3–4 laakerinlehteä
- vettä
- 1 kokonainen valkosipuli
- 450 g porsaan ulkofileetä paloina
- 450 g ”carne seca” eli kuivattua suolalihaa
- 225 g tuoremakkaraita, esim. chorizoa
- 450 g savumakkaraa, esim. linguicaa tai kielbasaa tai pieniä sormenpäänkokoisia salameja
- n. 1 rkl öljyä

Tarjoiluun:

- keitettyä riisiä, tomaattisipulisalaattia, valkosipulissa paistettua ja haudutettua (savojin)kaalia

1. Laita pavut likoamaan välttämättä kylmään veteen yön yli. Heitä liotusvesi pois. Huuhtelevat.
2. Mittaa kattilaan öljy ja kuullota hienonnetut sipulit, paloittelu pekoni ja savukylki. Lisää pavut ja sekoita varovasti. Anna kypsyä keskilämmöllä muutama minuutti. Lisää suola ja laakerinlehdet.
3. Kaada kattilaan sen verran vettä, että se ulottuu noin 4 cm papujen yläpuolelle. Laita painekattilan kansi kiinni ja anna kypsyä noin 30 minuuttia. Jos käytät tavallista kattilaa, keittoaika on 40–60 minuuttia. (Tarkista keittoaika papupussista. Keittoaika riippuu myös papujen tuoreudesta.)
4. Ota 1/3 kypsistä pavuista erilleen ja soseuta ne sauvasekottimella tasaiseksi tahnaksi. Lisää tahna takaisin kattilaan.
5. Kuori ja hienonna valkosipuli. Leikkaa possunliha, suolaliha ja makkarat paloiksi. Kuullota ne paistinpannalla öljyssä kypsiksi. Lisää rasvaisimmat lihapalat pannulle ensin ja paista pintaan sekoitellen kaunis väri. Lisää loput lihat. Paistaminen antaa lihapaloille hyvää makua.
6. Yhdistä pavut ja lihat. Anna hautua miedolla lämmöllä, mitä pidempään, sen parempi (1–10 tuntia).

Juomasuositus:

Runsasmakuisen feijoadan kanssa voi tarjota brasilialaisen malzbierin suomalaista vastinetta kotikaljaa. Alkoholillisista juomista sen kanssa sopivat savuisen runsas eteläafrikkalainen pinotage tai shiraz sekä libanonilainen syrah-sekoite. Oluista hyviä vaihtoehtoja ovat tummanpuhva stout ja porter.

Alkon olutmaailman hahmottaminen on nyt selvästi helpompaa. Pääoluttyypit ja selkeät infotaulut ovat saaneet asiakkaat kiinnostumaan oluiden erilaisista mauista ja huomaamaan oluen erinomaisuuden ruokien kumppanina.

Kuluvana vuonna toteutettu olutuudistus on koettu palautteissa mielekkääksi. Valikoimaa ja sesonkeja kehitetään jatkuvasti ja myymälähenkilökunnan tietämys kasvaa – aivan kuten asiakkaiden vaatimuksetkin.

Tulevana talvena tummat, maltaiset ja monivivahteiset oluet kutsuvat makumatkalle, jossa on taatusti valinnanvaraa. Pääoluttyyppien osalta viimeisenä esittelyvuorossa ovat stoutit ja portterit sekä kiehtovat erikoisuudet.



VEHNÄOLUT
VETEÖL
Pintahiivaolut
Överjäst öl



LAGER
Pohjahiivaolut
Underjäst öl



VAHVA LAGER
STARK LAGER
Pohjahiivaolut
Underjäst öl



ERIKOISUUS
SPECIALÖL

Pinta- ja pohjahiivaolut, spontaanikäymisolut
Överjäst och underjäst öl samt spontanjäst öl

Kuvassa taustalla vasemmalta lageria, vehnäolutta ja vahvaa lageria, etualalla erikoisuus-oluttyyppiin luettavaa kirsikkaolutta. Nämä oluet on kuvattu juuri tälle oluttyypille suunnitellussa lasissa; ne voi mainiosti nauttia myös yleisolutlasista.

TALVI TUMMENTAA OLUET

*Tuleva talvi kutsuu tutustumaan
tummiin ja tavallista erikoisempiin oluihin.
Pääoluttyyppien esittelyn päättävät stout
ja porter sekä olutmaailman erikoisuudet.*

Erikoisempaa etsiville

Oluita laidasta laitaan.

Oluiden maailma tuntee pääoluttyyppien lisäksi joukon tuotteita, joiden luokittelu ei ole helppoa eikä aina edes kovin mielekästä. Alkon tyyppiluokituksessa erikoisuudet ovat jännittävä ryhmä oluita eri puolilta maailmaa. Niistä osa on hyvin vanhoja paikallisia perinneoluita ja osa aivan uusia tuotteita.

Belgia lienee tunnetuin erikoisoluistaan. Yrteillä tai hedelmillä maustettuja oluita löytyy liki joka panimolta. Mausteita on oluenpanossa käytetty jo ammoisista ajoista, vasta humalan vakiintuminen yleisimmäksi mausteeksi syrjäytti maustesekoitukset.

Maustetut oluet sopivat vaikkapa aperitiiviksi ja ovat useille ennen kokemattomina juomina hyviä keskustelunavaajia. Voiko tämä todella olla olutta? Kyllä – mutta arvaatko millä se on maustettu?

Hedelmäolut nimenä vihjaa, että yleensä aivan tavalliseen tapaan valmistettuun olueen on jossain vaiheessa lisätty oikeita he-

delmiä, mehutiivistettä tai aromia. Ohraa ne sisältävät aina, se on joka oluen – myös maissi- ja riisiloluen – lähtökohta.

Miksi oluttyyppejä luokitellaan?

Tiedetään, että osa panimoista ei haluaisi luokitella oluitaan tyypeittäin. Mihin oluttyyppejä siis tarvitaan?

Oluttyypit ovat sanastoa, jonka avulla kuluttajat ymmärtävät olutmaailman laajuden helpommin ja osaavat tarttua makunsa mukaisiin tuotteisiin. Ne auttavat valitsemaan oluen ruokapöytään, tekevät samantyyppisten oluiden vertailun mielekkääksi ja opettavat ymmärtämään tietyn oluttyypin sisäiset erot ja etenkin yhdistävät tekijät. Tähän tapaan: portteri on tummaa ja paahtunutta, bock täyteläisen maltaista ja vehnäolut lähtökohtaisesti hedelmäistä. Oluita voi yhdistää myös valmistustapa. Tällöin puhutaan esimerkiksi trapistioluista, jotka pannaan aina luostarei-

den yhteydessä ja munkkien valvonnassa.

Muodikkaita erikoisuuksia ovat myös alun perin saksalaiset savuoluet, joita valmistaa nykyään moni kotimainenkin panimo.

Tiettyinä vuodenaikoina pannut oluet eivät ole tyyppiltään rajattuja, vaan panimot voivat luoda vapaasti talvi- ja jouluoluita. Ainoa jouluoluiden yhteinen tunnusmerkki taitaakin olla jouluisen pakkauksen lisäksi tumma väri.



Erikoisuudet ovat harvinaisempia oluttyyppejä tai tyyllillisesti vaikeammin yhdistettävissä yleisesti tunnettuihin oluttyyppeihin. Maku vaihtelee kirpeän raikkaista miedoista oluista täyteläisen makeisiin vahvoihin oluisiin.



Lämmittävät talvioluet

Talven joulu- ja talviolutkattaus on todellinen klassikkojen ilotulitus, jota säestää yhdeksän uutuutta. Kysymyksiin vastaa Alkon oluiden ja siidereiden tuoteryhmäpäällikkö Mika Kauppinen.

Mikä tekee talvioluen?

"Talvisessa oluessa korostuu tummemmista maltaista ja runsaammasta alkoholipitoisuudesta syntyvä maku. Näin olut on pyöreämpi ja lämmittävämpi, mikä sopii talvisen ruokapöydän voimakkaampiin makuihin."

Mikä on talvioluen oikea tarjoilulämpötila?

"Moni haluaa maksimoida oluen maut ja aromit. Lagerit, vahvat lagerit ja vehnäoluet voidaan nauttia hieman viileämpinä kuin alet ja portterit, jotka suositellaan nauttaviksi yli kymmenasteisina. Ruokapöydässä ne lämpenevät lähelle huoneenlämpöä, mikä on monen mieleen."

Millaisesta lasista joulupöydän oluet tulisi tarjota?

"Kauniista olutlasista tai hätätilanteessa punaviinilasista. Itse katan alkuruokien yhteydessä tarjoiltaville lagereille tai vehnäoluille korkeamman ja suuremman olutlasin, lämpimien ruokien yhteyteen taas tulpapaaninmuotoisen aromilas. Vi-

suaalisuus ja arvokkuus on juhlapöydässä tärkeää, mutta ei oluen kanssa pidä olla liian tosikkomaistakaan."

Millaisia oluita valitsisit joulupöytään?

"Kalapöytään lageria ja vehnäolutta. Kinkulle ja laatoille jouluisen mausteisia aleja ja strong ale -oluita tietenkään bockeja unohtamatta. Strong ale tai bock-olut on kinkun kanssa nautittavan tulisen sinapin kera taivaallista."

Valikoimassa on vehnäbockeja – mitä ne ovat?

"Lämmittävinä ja maukkaina oluina ne ovat loistavia kylmiin talvi-iltoihin ja erittäin monikäyttöisiä joulupöydässä. Sitruhedelmäisyytensä ansiosta ne istuvat

Lontoon musta kulta

Portterilla ja stoutilla on paljon yhteistä.

Portterin syntyy kietoutuu yhteen Englannin teollistumisen kanssa. 1700-luvulle tultaessa viidesosa maan oluttuotannosta kulutettiin Lontoossa, mistä portterin sanotaan olevan kotoisin. Oluenjuojien suosiossa oli tuolloin tuote, joka oli sekoitus kolmesta eri olutlaadusta. Vuonna 1722 eräs panimo keksi valmistaa oluen, jossa noiden kolmen oluen ominaisuudet yhdistyivät, ja työläs sekoittelu päättyi. Lisäksi anniskelu nopeutui, mikä oli kurkkuaan huuhteleville työmiehille mieleen. Parhaita asiakkaita olivat kantajat, *porters*, joiden mukaan uusi olut väitettiin nimety. Sitten tarinasta on löydetty runsaasti aukkoja. Edes sekoitukseen käytettyjä oluita ei varmuudella tiedetä. Varmaa kuitenkin on, että portteri ei alunperin ollut mustaa vaan tummanruskeaa ja punertavaa ja että ensimmäiset suuret panimot rakennettiin portterin menestyksen siivittäminä.

Portterille irlantilainen sisar

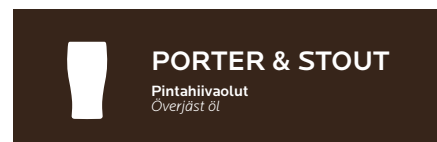
Lontoolaista portteria laivattiin irlantilaisien iloksi jo vuonna 1750. Pian vihreällä saarella jalostettiin oma musta olut, stout. Näiden kahden erot ovat kadonneet historian hämärään, mutta stout liitetään yhä ensisijaisesti irlantilaisiin oluisiin. Perinteisesti stout on myös ollut portterin tukavampi. Molemmista tunnetaan esimerkkejä makeasta kuivaan ja miedosta vahvaan. Stoutilla on useita alatyyppejä, kuten makea *sweet stout*, väkivahva *imperial stout* ja jopa kauralla höystetty *oatmeal stout*.

Yllättäjä ruokapöytään

Paahetuneisuus, runsas maltaisuus ja täyteläisyys leimaavat sekä porttereita että stouteja ja tekevät niistä riistan ja muiden liharuokien kaverin. Molemmista voi löytää esimerkiksi toffeen, kaakaon, suklaan, lakritsan ja kahvin aromeja. Hirvipaistin marinointiin port-

teri käy oivallisesti, ja sitä kannattaa kokeilla myös lohen marinointiin. Yllättävän parin saa stoutista ja äyriäisistä, joiden suolaisuus sointuu oluen paahetuneisiin sävyihin.

Eksotiikkaa piisaa myös suklaisten jälkiruokien kanssa löytyvistä makuosumista, kunhan käyttää tumman ja vahvan suklaan kanssa rohkeasti runsaan makuisia oluita. Aterian päätteeksi oluen annoskooksi riittää desilitra ruokailijaa kohden.



Tummat mallaslaadut antavat värin lisäksi oluille myös vahvan maun. Paahdetussa aromissa voi aistia myös leipää, määmiä, kahvia ja tummaa suklaata.



pohjoismaiseen kalapöytään ja vahvan luonteensa myötä ne täydentävät eritoten kinkun ja tulisen sinapin sekä laatikoiden makean tuhtia aromimaailmaa.”

Miten jouluolut eroaa talvioluesta?

”Usein lähinnä pakkaukseltaan. Talvi- ja jouluoluissa on monesti samoja makuelementtejä, mutta jouluna myymälöissä olevat tuotteet ovat pakkausiltaan jouluisempia.”

Etiketti.fi

Etiketti-lehdissä vuoden 2011 aikana julkaistut oluttyypiesittelyt ovat luettavissa myös lehden nettisivuilla. Ensimmäisenä oluttyypeistä esiteltiin kevääseen sopivat tumma lager ja ale, seuraavaksi kesäiset vehnäolut ja pils ja syksyn numerossa lager ja vahva lager.

[.etiketti.fi/](http://etiketti.fi/)



PILS
PILSNER
Pohjahiivaolut
Underjäst öl



ALE
Pintahiivaolut
Overjäst öl



TUMMA LAGER
MÖRK LAGER
Pohjahiivaolut
Underjäst öl



PORTER & STOUT
Pintahiivaolut
Overjäst öl

Etualalla oleva lasi sisältää viereisellä sivulla esiteltävää portteria. Taustalla vasemmalta pilsä, alea ja tummaa lageria.



TEKSTI MARKO PASANEN KUVA RIITTA SOURANDER

Arjen aatelisia

Stout-oluen lempeä happamuus ja samettinen suutuntuma tekevät siitä harvinaisen onnistuneen ruokajuoman. Varsinkin kevyemmät stoutit sopivat hyvin monenlaisen ruuan seuraksi ostereista tiramisuun.

Erityisen hyvin stoutin seuraan istuu pubiruoan klassikko, *welsh rarebit*. Tämä ulkonäöltään hämäävän arkinen mutta nerokkaasti viritetty juustoleipä on stout-lasillisen kanssa hurmaava arkiherkku.

WELSH RAREBIT

4 hengelle

4-8 viipaletta maalaisleipää

Kuorrutus:

- 2 rkl voita
- 2 rkl vehnä jauhoja
- 2 dl maitoa
- 2 dl stout- tai ale-olutta
- 200-400 g raastettua cheddar-juustoa
- ½ tl sinappijauhetta tai 1 tl dijon-sinappia
- mustapippuria tai cayenne-pippuria maun mukaan
- suolaa maun mukaan
- 2 rkl worcestershire-kastiketta

1. Sulata rasva kattilassa mutta älä ruskista. Sekoita joukkoon vehnä-jauhot. Lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Kuumenna seosta miedolla lämmöllä kymmenisen minuuttia, kunnes kastike on paksumpaa. Lisää olut.
2. Ota kattila liedeltä ja lisää vähitellen juustoraaste. Kuorrutus saa olla melko paksua. Mausta sinappijauheella, pippurilla, suolalla ja worcestershire-kastikkeella.
3. Grillaa leivät rapeiksi kuorrutuksen vastakkaiselta puolelta.
4. Kaada seos leipäviipaleiden päälle ja anna annoksen paahtua grillivastuksen alla, kunnes kuorrutus on kauniin kullanruskeaa.

Vinkki

Englannissa jokaisella pubilla ja kokilla on omat niksinsä welsh rarebitin tekemiseen. Esimerkiksi Jamie Oliver ryydittää leivän chilillä. Kuvan annos on valmistettu perusohjeen mukaan Anglesea Armsissa, joka on perinteinen gastropubi Lontoon Chiswickissä.

Mitä viiniä lahjaksi?

Christopher Vivacqua työskentelee Alkon Launeen myymälässä Labdessa. Hän on tottunut auttamaan asiakkaita hyvän lahjaviinin valinnassa.

Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

Haluan antaa ystävälleni viiniä lahjaksi. Mitä asioita minun pitäisi ottaa huomioon?

” Lahjan antajia ja saajia on monenlaisia, mutta on tiettyjä kriteerejä, joiden avulla sopiva tuote voidaan rajata valikoimastamme. Ensin tiedustelen asiakkaalta, mikä olisi sopiva hinta lahjalle.

Seuraavaksi kysyn, onko lahjan saaja punaviiniharrastaja vai kenties valkoviinin ystävä. Toki jotkut pitävät molemmista, ja silloin onkin hyvä idea valita vaikkapa samasta maasta tai samalta tilalta sekä puna- että valkoviini. Ne voidaan pakata näyttäväksi pariaksi kahden pullon ikkunapakkaukseen. Valkoviinin pariin sopii myös roseeviini, jos punaviini ei miellytä.

Kokenut viiniharrastaja pitää todennäköisesti hyvinkin täyteläisestä ja tanniinisesta punaviinistä sekä kuivasta tai puolikuivasta valkoviinistä. Nuorelle tai vähän viinejä harrastaneelle taas sopivat paremmin makeat ja kevyet maut. Esimerkiksi makea tai puolikuiva kuohuviini on erinomainen valinta opiskelijan päättäjaisjuhlisiin.



Myös pullon ulkoasulla on merkitystä. Näyttävä etiketti lisää lahjan arvokkuutta, ja erilaiset kuva-aiheet ilmentävät lahjan saajan mieltymyksiä. Meiltä on kysytty muun muassa koirien, kissojen, hevosten ja golfvälineiden kuvilla varustettuja pulloja.” E



Olen kiinnostunut portviinistä. Minkä ruokien kanssa sitä voisi nauttia?

” Portviineissä on makeita ja kuivia vaihtoehtoja. Portviinit sopivat hyvin yhteen makeiden jälkiruokien ja erityisesti suklaan kanssa. Myös juustot maistuvat portviinin kanssa. Esimerkiksi pehmeitä valkohomejuustoja kuten camembertiä kannattaa kokeilla. Oma suosikkiyhdistelmäni on sinihomejuusto ja piparkakku portviinin seuralaisena joulun aikaan.

Monet nauttivat jälkiruoan kanssa perinteisesti konjakkia tai kahvia, mutta portviini on hyvä valinta vaihtelunhaluisille. Portviinit ovat väkeviä viinejä, joten pieni lasillinen riittää.”

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

Kalenteri
24.11. - 2.2.

Talven sydämessä

Vuoden viimeinen Etiketti johdattaa jouluun ja aloittaa uuden vuoden.

Kun Etiketin nelosnumero ilmestyy myymälöihin, joulukuun on aikaa vielä kuukausi. Lehti ja nettisivut tarjoavat kuitenkin vinkkejä ja lukemista myös koko tammikuuksi.



PUKIN KONTTIIN

Joulukuu kuluu aina nopeasti, joten joululahjojen metsästys kannattaa aloittaa jo edellisen kuun puolella. Alkon laadukas tuote on esimerkiksi viininytävälle aina hyvä lahja. Tämän lehden sivuilla 32–33 esitellään muutamia Alkon myymälöissä myynnissä olevia viinitarvikkeita.

LUMIPEITE

Viime vuonna myös Etelä-Suomeen saatiin pysyvä lumi jo marraskuussa. Tulevan talven lumitilannetta odotellessa voi testata erilaisia glögireseptejä. Viimeistään uuden vuoden puolella glögiä kannattaa kokeilla myös ruoanlaitossa. Lue glögin monipuolisuudesta lisää etiketti.fi-sivuston vinkkihylystä.



6.12.

Suomen itsenäisyysjulistuksesta on tänä vuonna kulunut 94 vuotta. Itsenäisyyspäivän juhla-juoma on kuohuviini, jota voi hyvin nauttia monen ruoan kanssa. Eriyisen juhlanan vivahteen päivään tuo samppanja. Niitä löytyy Alkon valikoimasta yli 50. Katso vaihtoehdot tuotehaun avulla osoitteesta alko.fi/tuotteet.

21.12.

Tuomaan päivä oli maatalousvaltaisessa Suomessa tärkeä päivä, mutta nuoremmalle polvelle se on tuttu lähinnä Kustaa Vilkun Vuotuinen ajan-tieto -kirjasta. Mitä akateemikko, kansatieteilijä Vilku Tuomaan päivästä kertoo? "Kaiken ulkonaisen piti olla valmiina, kun Tuomas - joulun apostoli - saapui. Joulurauha on näet tarkoittanut myös rauhallisuutta ja lepoa arkisten askareiden hyörinässä."





24.12.

Monen joulupöydän kruunu on yhä edelleen itse paistettu kinkku. Kinkun kera nautittavan viinin tai oluen valintaan kannattaa uhrata aikaa, onhan kyseessä yksi vuoden kohokohdista. Kokosimme viinin tai oluen etsijän avuksi muistilistan, joka löytyy osoitteesta etiketti.fi.



SUKLAA

Joulun ja uudenvuoden välinen aika, välipäivät, ovat kuin luotu- ja lahjasuklaiden maisteluun ja lahjakirjoihin uppoutumiseen. Suklaa ja viini sopivat yhteen, kun muistaa muutamien nyrkisäännön. Lue aiheesta lisää Etiketin nettisivuilta etiketti.fi.



**Seuraava
Etiketti ilmestyy
2.2.**

31.12.

Uudenvuodenaatto on kuplien ja pirskahtelun aikaa. Suureen juhlaan suositellaan yleensä perinteisellä menetelmällä valmistettuja kuohuviinejä, kuten espanjalaista cavaa tai peräti samppanjaa. Tarkempia suosituksia on osoitteesta etiketti.fi/vinkkihyly. Kuohuvat juomat sopivat myös erinomaisesti kevyistä antimista koostuvan noutopöydän tai aasialaisen ruoan juomakumppaniksi.

TAMMIKUU

Moni aloittaa uuden vuoden alkajaisiksi ryhtiliikkeen: lisää liikuntaa ja muuttaa juoma- ja ruokavaliotaan terveellisemmäksi. Asiallista tietoa liikunnan ja alkoholin suhteesta on koottu Alkon nettisivuille osoitteeseen alko.fi vastuullisuus-osioon esimerkiksi esitteen "Ravitsemus, liikunta ja alkoholi" alle. Esitteen saa myös maksutta Alkon myymälästä.

PATOJEN ÄÄRELLÄ

Talviset pataruoat ovat makumuistelijamme Pipsa Hurmerinnan herkkua (katso juttu sivulta 41). Hyviä patareseptejä on koottu Alkon reseptiarkistoon, jonne pääset sekä Alkon että Etiketin nettisivujen kautta. Arkistosta löydät muun muassa kysytyn Juopuneen kananpojan ja Eicca Toppisen karjalanpaistin.



6.1.

On arveltu, että William Shakespearen Loppiaisaatto-näytelmän nimi ei viittaa kristilliseen loppiaiseen vaan Shakespearen aikana vietettyyn karnevaalityyppiseen juhlaan. Niin tai näin, komedia johdattaa meidät loppiaiseen eli yhteen niistä päivistä, jolloin joulun sanotaan päättyvän. Nyt loppiaisen osuu perjantailla.

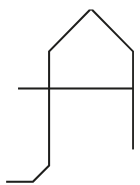
Korjaus Numerossa 3/2011 mainittiin Kustaa II Aadolfin kuolivuodeksi 1637. Oikea vuosi on 1632.

TEKSTI MATTI REMES KUVITUS MIKKO VÄYRYNEN KUVAT JUHA SALMINEN

Nuoret toivovat aikuisilta kohtuukäyttöä

Nuoret suhtautuvat kielteisesti humalahakuiseen juomakulttuuriin ja toivovat aikuisilta kohtuullista alkoholinkäyttöä. Yllättävä tulos paljastui A-klinikkasäätiön tekemässä tutkimuksessa.





-klinikkasäätiön Lapsuus -toiminta selvitti viime kesänä 12–18-vuotiaiden nuorten näkemyksiä aikuisten alkoholinkäytöstä ja suomalaisesta alkoholikulttuurista. Tutkimuksessa kartoitettiin myös kokemuksia omien vanhempien juomisen aiheuttamista haitoista.

Projektikoordinaattori **Janne Takala** A-klinikkasäätiöstä on myönteisen yllätynyt kyselyn tuloksista. Ne osoittavat, että nuoret kannattavat muutosta suomalaiseen alkoholikulttuuriin.

”Aikuisten ei kannataisi kuvitella, että nuoruus on villiä aikaa, johon kuuluu kritiikittömän päihteyden ihailu. Nuorilla on yllättävänkin tiukkoja kommentteja vanhempiensa päihteyden käytöstä.”

Humala ei kuulu kotiin

Tutkimuksesta käy ilmi, etteivät nuoret edellytä vanhemmiltaan alkoholista täyskieltäytymistä. Kyselyyn vastanneista nuorista 82 prosenttia hyväksyy aikuisten kohtuullisen alkoholinkäytön esimerkiksi juhlatilanteissa. Sen sijaan humalahakuinen juominen ei heidän mielestään kuulu kotiin.

”Vanhempien alkoholinkäytöstä aiheutuvat perhe-riidat, lupausten pettäminen ja kodin asioiden hoidon kärsiminen aiheuttavat huolta ja ahdistusta.”

Takalan mukaan vastauksista välittyy vahva viesti, ettei vanhemman alkoholinkäyttö ole nuoren hyvinvoinnin ja kehityksen kannalta ollenkaan vähäpätöinen seikka.

Mitä enemmän nuorella on ikää, sitä kriittisemmin hän suhtautuu aikuisten alkoholinkäyttöön.

”Tämä voi johtua siitä, että nuori tiedostaa vanhempana asiat paremmin ja hänelle on kertynyt asiasta enemmän kokemuksia. Syynä voi myös olla vanhempien otteen lipsuminen alkoholinkäytössä, kun lapset ovat kasvaneet.”

Uraauurtava selvitys

Taloustutkimus Oy:n tekemässä kyselyssä haasteltiin nettilomakkeella 841 nuorta eri puolilta Suomea. Ikähaarukka oli 12–18 vuotta.

Nuorten suhtautumisesta aikuisten alkoholinkäyttöön on olemassa vähän tieteellisiä selvityksiä. Siksi A-klinikkasäätiön aihepiiristä tekemä tutkimus on kansainvälisestikin merkittävä.

A-klinikkasäätiön toimitusjohtaja **Olavi Kaukonen** kuitenkin arvioi, että suhtautuminen alkoholinkäyttöön on tiukkenemassa.

”Tähän viittaavat esimerkiksi tutkimukset, joiden mukaan alkoholin humalakäyttö on vähenemässä nuorten keskuudessa.”

Nuorten kriittiseen suhtautumiseen aikuisten alkoholinkäyttöön voi vaikuttaa sekin, että juomatapatutkimusten mukaan yhä suurempi osa alkoholista juodaan nykyisin kotona.

”Aiemmin alkoholia juotiin enemmän ravintoloissa, poissa nuorten silmistä.”

Ryypäysjutut eivät kiinnosta

Nuoret eivät myöskään pidä humaltumista ihannoivasta juomakulttuurista ja puhetyylistä.

”He ovat sitä mieltä, että alkoholinkäytöstä retostellaan liikaa. Ryypäysjuttuja ei pidetä hauskoina”, Janne Takala huomauttaa.

Sen sijaan nuoret toivovat vanhemmilta asiallista tietoa alkoholinkäytön vaikutuksista. Toisaalta nuoret esittivät kyselyssä epäilyksensä, onko aikuisilla riittävästi tietoa alkoholinkäytön ja päihtymyksen vaikutuksista.

Takalan mielestä mielenkiintoinen tieto on myös nuorten suhtautuminen alkoholin maistattamiseen kotiloissa. Lähes puolet vastaajista oli sitä mieltä, että alkoholijuomia pitäisi saada maistaa, jotta nuori oppisi käyttämään alkoholia oikein.



Nuoret ovat sitä mieltä, että alkoholinkäytöstä retostellaan liikaa. Ryypäysjuttuja ei pidetä hauskoina.”



Janne Takala tiivistää tutkimuksen osoittavan, että nuoret haluavat muutosta suomalaiseen alkoholikulttuuriin.

”Tämä poikkeaa monien asiantuntijoiden suosituksesta.”

Sen sijaan alkoholijuomien hankkiminen alaikäisille kaupasta saa nuorilta selkeän tuomion. Vain 14 prosenttia vastaajista pitää järkevänä, että vanhemmat hakisivat yläasteikäisille juomia valvoakseen paremmin alkoholin kulutusta.

Nuoret haluavat purkaa tuntojaan

Erilaisia haittoja kodin aikuisten päihteiden käytöstä kertoo kokeneensa 26 prosenttia nuorista. Jatkuvista ongelmista kärsii kaksi prosenttia nuorista.

Nuorista olisi tärkeää löytää aikuinen kuuntelija, jolle voi puhua luottamuksella heitä huolestuttavista asioista. Yleensä sellainen löytyy lähipiiristä. Neljännes vanhempien alkoholinkäytöstä haittoja kokeneista nuorista ei ole kuitenkaan halunnut puhua tuntemuksistaan kenellekään aikuiselle.

”Olisi toivottavaa, että tarjolla olisi riittävästi tukipalveluja. Nuoret arvostavat erityisesti matalan kyn-

Lisätietoja:

a-klinikka.fi
lasinenlapsuus.fi
lastenseurassa.fi
varjomaailma.fi



nyksen paikkoja, joissa apua voi hakea helposti ja leimautumatta”, Takala sanoo.

Yksi tällainen on Varjomaailma, joka on internetistä löytyvä keskustelusivusto läheisten aikuisten juomisesta huolestuneille lapsille ja nuorille. Varjomaailmassa on myös mahdollisuus kysyä askarruttavista asioista ja osallistua aikuisten ohjaamaan vertaistukiryhmään.

”Sekin olisi tärkeää, että nuorten kanssa tekemisissä olevat opettajat, nuorisotyöntekijät ja muut ammattilaiset hallitsisivat perustiedot kodin päihteidenkäytön vaikutuksista ja nuorten tukemisesta.”

Tietoa jatkotyöhön

Nuorille tehty kysely antaa arvokasta tietoa Lasinen lapsuus -toiminnan kehittämiseen. Lasinen lapsuus on vuodesta 1986 lähtien pyrkinyt ehkäisemään ja vähentämään vanhempien päihteiden käytöstä lapselle aiheutuvia haittoja.

Jatkossa työssä otetaan entistä painokkaammin huomioon päihde- ja mielenterveyshaittojen yhteys.

”Kyselyssä nousi esille esimerkiksi se, että alkoholinkäytöstä seuraa eri perheenjäsenissä masennusta.”

Lasinen lapsuus tekee tiivistä yhteistyötä Lasten seurassa -ohjelman kanssa. Se on Alkon vastuullisuusohjelma, jonka yhteistyökumppaneihin kuuluvat A-klinikkasäätiön ohella Terveiden ja hyvinvoinnin laitos, Mannerheimin Lastensuojeluliitto ja Suomen Vanhempainliitto. E

25 000 asiakasta vuodessa

Päihde- ja riippuvuushaittojen vähentäminen edellyttää päihdetyön jatkuvaa kehittämistä ja tutkimusta. Tämä on toinen vuonna 1955 perustetun A-klinikkasäätiön keskeisistä tehtävistä. Yleishyödyllisen säätiön toinen työskä ovat päihde- ja muista riippuvuusongelmista kärsiville tarjotut hoitopalvelut.

Avohoitoa on saatavilla A-klinikoilla ja nuori-soasemilla. A-klinikkasäätiö myös kuntouttaa päihderiippuvaisia katkaisuhoidoasemilla, kuntoutusyksiköissä sekä Järvenpään sosiaalisairaalassa.

”Hoidon piirissä on vuosittain 25 000 ihmistä. Myös päihdehaittojen vähentämiseen tähtäävät nettipalvelut ovat entistä kysytympiä. Niitä käyttää 70 000–80 000 ihmistä joka kuukausi”, Olavi Kaukonen sanoo.

A-klinikkasäätiön valtakunnallinen toiminta katetaan pääasiassa Raha-automaattiyhdistyksen avustuksilla. Hoito- ja toimintayksiköiden palvelut rahoitetaan kuntien ja kuntayhtymien kanssa tehdyillä ostopalvelusopimuksilla.



Olavi Kaukonen

muistuttaa, että tutkimusten mukaan myös nuorten oma humalakäyttö on vähenemässä.

GETTY IMAGES



Muinaisella työpaikallani keksimme pikkujoulujuhlan huipennukseksi uuden ohjelmanumeron, joka tyydyttäisi kaikkien makeannälän.

Me maistelisivimme jälkiruokaviinejä. Koko porukka oli viinituntemuksessaan arkipäivän amatöörejä, joten paineita ei ollut kellään. Joku oli sentään poikennut viinitilalla Bordeaux'ssa ja kertoi, että makeasta, kullankeltaisesta pikarillisesta kannattaa aluksi etsiä aprikoosin tai appelsiinin vivahteita.

Hyvä neuvo, koska löysimme ne pikkuhiljaa kaikki. Se innosti kokoontumaan aina silloin tällöin siron jälkiruokaviinipullon ympärille. Niitä ostettiin lomamatkalta Samokselta, saatiin tuliaisena Ranskasta tai Italiasta ja napattiin paikallisen alkoholiliikkeen uutuushyllystä. Pikkupullosta ammennettiin hyvät maistiaiset kymmenelle.

Meillä oli oma klubi!

Ryhmän innoittaja ja Bordeaux'n-kävijä ehdotti pian, että kutkuttelisivme makunystyröitä perinpohjaisesti. Yhdistelisivme siis makeita, keltaisia jälkiruokaviinejä kaikenlaisiin makuaistimuksiin.

Niin illanvietoissa saattoi olla kymmenenkin pikkulautasta, joista napsittiin pala viinin kanssa nautittavaksi. Kokeilimme ainakin marenkia, hunajalla voideltua piparkakkua, raparperia, aurajuustoa, varsiselleriä, karpaloa, mansikkaa ja suolakeksejä. Makuyhdistelmien tuottamat mielikuvat olivat

hervottoman hauskoja. Puhumattakaan mielipiteistä. Olimme yllättäen keksineet aivan uudenlaisen seurapelin ja tosiaan viihdyimme.

Kahden vuoden jälkeen kuitenkin huomasimme, että makea jälkiruokaviini sopi aina parhaiten sokeristen tai karvaiden makujen seuraksi.

Sitten tuli suklaa. Jälkiruokaklubimme ei ollut enää mitään, kun yksi jäsenistä kertoi, että vaimon työkaveri oli tuonut Etelä-Amerikasta kaakaopitoisuudeltaan 72-prosenttista suklaata. Sille oli kuulemma etsitty sopivaa punaviiniä firman illanistujaisissa. Hittihän siitä tuli.



En halua ikinä tietää, mistä suklaahimoni johtuu, mutta olen kuullut, että en ole sen kanssa yksin."

Onneksi en ole henkeen ja vereen punaviini-ihminen. Mutta suklaa-ihminen olen intohimoisesti, ja sen halun tyydyttämiseen ei riitä pala eikä kaksi. Tunnustan olevani niitä tyyppejä, jotka haukkaavat suullisen suoraan levyn reunasta. Useimmiten ehdin kyllä kuoria kääreen levyn päältä pois.

En halua ikinä tietää, mistä suklaahimoni johtuu. Mutta olen kuullut, että en ole sen kanssa yksin. Siksi olinkin innoissani, kun törmäsin Helsingin Kaapelitehtaalla design-näyttelyssä keksintöön, joka ansaitsisi nautinnon Nobel-palkinnon. Suunnittelijat olivat muotoilleet suklaalevyn, jonka jokainen pala oli erikokoinen.

Levyn päästä sai taittaa pikkuruisen biitin nopeaan makeanhimoon. Reunassa taas oli erikokoisia palasia tv:n katsomista varten. Levyn keskellä oli isoja suklaaneliöitä, joita voi paloittaa sydänsuruihin. Tai rakkaudennälkään.

Nyt kuulen äidin äänen vuosien takaa. On syntymäpäivät, ja jollain meistä kädessä jättimäinen Elannon Helsinki-suklaalevy: "Älkää sitten lapset syökö sitä suklaata nälkään!" ☹

Mitä paketista paljastuu?

Laadukas viinitarvike on lahja, joka säilyy. Loistavia ideoita löydät Alkosta.

Joulukuulu on viininystäväälle monien mahdollisuuksien aikaa. Joulunseudun vapaapäivinä ruokapöydässä voi kokeilla uusia ja yllättäviä makuyhdistelmiä. Myös lahjapaketista voi löytyä pullollinen omaa suosikkijuomaa tai juuri se viini, josta saaja on pitkään haaveillut. Mukavaksi lisäyllätykseksi lahjan antaja voi kääreästä pakettiin pienen viinitarvikkeen. Pienten tarvikkeiden lisäksi Alkon myymälöissä on myynnissä myös isompia lahjatuotteita, jotka ovat yksinäänkin upea lahja. 

1. Hyvälle konjakille

Riedel Vinum on kristallilasista koneellisesti valmistettu lasisarja. Vinum-sarjan Cognac-lasi (tuotenumero 833137) on suunniteltu konjakeille, armanjakeille ja calvadoksille. Lasin pienen pesän ja tulppaanimaisen muodon ansiosta juomassa korostuu tisleiden pehmeys ja hedelmäisyys. Pakkauksessa on kaksi lasia. Hinta: 48,00 €/pakkauk.

2. Kypsälle punaviinille

Ruotsalaisen Orreforsin lasitehtaan viinilasi Difference Mature Red (834095) on suunniteltu kypsien punaviinien nauttimiseen. Lasi on valmistettu suupuhaltamalla kristallimasasta. Sen korkeus on 220 mm ja vetoisuus 65 cl. Lasit on pakattu yksittäin tyylikkääseen pakkaukseen. Hinta: 37,50 €/kappale. 



4

3. Oluenharrastajan unelma

Orrefors Difference Porter (834101) on suunniteltu porter- ja stout-oluiden nauttimiseen. Lasi on valmistettu suupuhaltamalla kristallimassasta ruotsalaisessa Orreforsin lasitehtaassa, jossa yhden olutlasin valmistukseen tarvitaan seitsemän eri henkilön käsityötä. Lasin korkeus on 180 mm ja vetoisuus 33 cl. Hinta: 36,00 €/kappale. (*)

5

6

7

8

4. Valkoisen liinan ystävä

DropStop-kiekko (833079) estää viinin roiskumisen ja valumisen pöytäliinalle. Sen käyttö on yksinkertaista: kun kiekko rullataan pullonsuulle, sen terävä reuna katkaisee viinin virtauksen. Pakkauksessa on kaksi DropStop-kiekkoa. Hinta: 4,90 €/pakkaus.

5. Cool viinicooler

Peugeotin laatu-coolerin sisältämät kylmäpatruunat sekä viilentävät juoman että säilyttävät sen viileänä tarjoilun ajan. Teräksinen cooler (834056) sopii tyylikkyytensä vuoksi kaikkiin kattauksiin. Cooleriin sopii myös normaalikokoinen kuohuviinipullo. Hinta: 53,50 €/kappale. (*)

6. Viinin säilyttäjä

Viini säilyy avatussa pullossa hyvänä pidempään, kun pullosta poistetaan ilma. VacuVin Concerto -tyhjiöpumpun (833023) sekä siihen kuuluvien korkkien avulla tämä onnistuu helposti. Pumppu ilmoittaa klik-äänellä, kun tyhjiö on muodostunut. Pakkauksessa on pumppu ja neljä korkkia. Hinta: 15,50 €/pakkaus. Lisäkorkkeja myydään myös erikseen.

7. Kuumajuomalasi

Millainen olisi hyvä glögilasi? Joulun alla Alkoista on saatavilla perinteiselle glögille sekä muille kuumille juomille sopiva, näyttävä glögilasi (833169). Metallipidikkeellisen lasin vetoisuus on 22 cl. Lasi myydään kolmen lasin pakkauksessa. Hinta: 8,99 €/pakkaus.

8. Kuohuviinin avaamiseen

Perinteisen juhla-kauden lähestyessä on kuohuviinipullon-avaaja (833142) oiva lahja kuohuviinin ja samppanjan ystäväille. Tällä helpokäyttöisellä avajalla avaa vaivattomasti ja turvallisesti tiukankin korkin. Hinta: 17,90 €/kappale.

(*) Tuotetta on saatavana Alkon Arkadian-myymälästä Helsingistä. Sen voi myös tilata lisämaksua vastaan mihin tahansa Alkon myymälään. Lisätietoa saat Alkon asiakasneuvonnasta p. 020 711 711 tai osoitteesta alko.fi/tuotteet/lippulaivan-erikoisvalikoima (paketointi- ja kuljetuspalvelu).



TEKSTI PIRKKO KOIVU
KUVAT GETTY IMAGES, TUOTTAJAT JA PIRKKO KOIVU

Rinteiden rikkauksia

*Veneto on soaven, valpolicellan ja
proseccon kotiseutua. Yhä useampi
venetolaistuottaja luottaa alueen
omien rypäleiden vetovoimaan.*



Matteo Galtarossa näyttää tarhallaan kivenlohkaretta, jossa on merkkejä fossiileista. Ne antavat viinille lisää luonnetta.



Simone Cecchetto suosii omia paikallisia rypälajikkeita, kuten Rabosoa.

Uanhän sanonnan mukaan viinien jumala pitää kukkuloista, ja tämä pätee myös Vene-ton alueella. Siellä parhaat valpolicellat tulevat Veronan pohjoispuolen mäkisiltä seu-duilta ja parhaat soavet Monteforte d'Alponen pohjois-puolen kukkuloilta.

Rinteiden köyhässä ja mineraalipitoisessa maassa kasvavat köynnökset tuottavat intensiivisempiä viine-jä kuin ravinteikkaille tasamaille istutetut. Valkoista soavea ja punaista valpolicellaa myydäänkin myös eri-tyisellä *classico*-maininnalla varustettuna. Se on mer-ki siitä, että viinit on tuotettu alkuperäisellä, kukkulai-sella tuotantoalueella eikä tasamaalla, jonne sallittua tuotantoaluetta aikoinaan laajennettiin.

Monet kuluttajat mieltävät kuitenkin soaven ja val-policellan huokeiksi massatuotantoviineiksi. Tämä harmittaa laatutietoisia tuottajia. Esimerkiksi perin-teikkäällä Pieropanilla ollaan sitä mieltä, että soavek-si pitäisi kutsua vain 1500 hehtaarin suuruisen classico-alueen viinejä. Tilan näkemyksistä kertoo **Andrea Pieropan**, joka muistuttaa, että soavet voivat poiketa toisistaan voimakkaasti.

”Suurin osa soavesta tulee muualta kuin classico-alu-eelta. On tuottajia, joita kiinnostavat vain suuret määrät, ei laatu. Tämä on surullista. Classico-tuottajien tuotanto on niin pientä, että se ei vaikuta koko kuvaan.”

Matteo Galtarossan Montecariano-tila puolestaan sijaitsee valpolicella classicon alueella. Hän näyttää tarhallaan konkreettisesti, mitkä tekijät tekevät classico-viineistä erilaisia. Yksi niistä on maaperä.

”25 miljoonaa vuotta sitten tämä alue oli meren pei-tossa, ja maaperän kivissä on fossiileja, jotka antavat punaviineihin mehevyyttä”, hän sanoo.

Valpolicellasta ripassoon

Valpolicella classico -punaviinit tehdään neljästä rypä-

Talvi suo
köynnöksille niiden tarvitseman levon.



leestä. Ne ovat Corvina, Corvinone, Rondinella ja Mo-linara, ja niistä Corvinaa arvostetaan eniten.

Tommasi-viinitalon venti- ja markkinointijohta-ja **Pierangelo Tommasi** nostaa esiin vielä yhden ry-päleen, Oseletan, joka on hänen mielestään Corvinan ohella paras lajike alueella. Kumpikin rypäle antaa vii-neihin tummaa väriä, hapokkuutta ja pitkää ikää.

Valpolicella-viineistä on kehitetty myös ripasso- ja amarone-viinityylit. Rypälajikkeet ovat näissä kol-messa viinissä samat, mutta ripasso ja amarone saa-vat viininvalmistuksessa lisää täyteläisyyttä. Ama-ronea varten rypäleitä kuivatetaan ennen viininval-mistusta, ja veden haihtuminen tiivistää viiniä. Myös alkoholipitoisuus nousee kuivatuksen ansiosta kor-keaksi.

Ripassot ovat viininä yksinkertaisempia. Niissä val-policella-viini käytetään amarone-viinin kuorisakan kanssa, mutta tämäkin menetelmä riittää antamaan viinille lisää täyteläisyyttä ja pehmeyttä.

Ripassosta on tullut kuluttajien suosikki, kertovat niin Tommasi kuin Galtarossakin.

”Ripassosta pitävät monenlaiset ihmiset, koska vii-nissä yhdistyvät täyteläisyys ja pehmeä maku”, Pieran-gelo Tommasi sanoo.





Köynnökset leikataan seuraavaa kasvukautta varten.



Pieropanin miehet soave classico -tarhallaan. Vasemmalla Leonildo, keskellä Dario ja oikealla Andrea Pieropan.

Pierangelo Tommasi kellarissa tammitynnyreiden ympäröimänä. Hän muistuttaa, että viinin laatu syntyy tarhalla, ei viininvalmistamossa tai kellarissa.

Matteo Galtarossan oma suosikki on ripasson sijaan valpolicella classico superiore. Merkintä *superiore* viittaa vähän korkeampaan alkoholipitoisuuteen ja pitempään kypsytykseen. Galtarossan mielestä juuri tämä viini ansaitsisi enemmän huomiota.

”Valpolicella classico superiore on merkittävä viini, jos se tehdään hyvin. Silloin siitä löytää vivahteikkautta ja eleganssia sekä hienon happojen ja tanniinien tasapainon.”

Proseccon kotiseutua

Aivan Venetsian ympäristössä ollaan proseccon kotiseudulla. Coneglianossa toimii tärkeä viininviljelyn oppilaitos, ja sen lähistöltä ovat peräisin parhaat prosecco-kuohuviinit. Ne saivat pari vuotta sitten Italian korkeimman eli DOCG-luokituksen.

Yksinkertainen ja hedelmäinen prosecco on ollut viime vuosina suosittu, ja sen tuotantoaluetta on laajennettu. Prosecco DOC -merkintää saadaan nyt käyttää entistä laajemmalla alueella. Prosecco on aiemmin

ollut myös rypäleen nimi, mutta nyt lajiketta kutsutaan nimellä Glera. Prosecco-nimi on Champagnen mallin mukaan varattu tuotantoalueen käyttöön.

Ca' di Rajo -viinitila Piave-joen laaksossa tekee monen muun viinin ohella myös proseccoja. Tilan vetäjä **Simone Cecchetto** kertoo, että he keskittyvät tällä hetkellä yhä enemmän juuri proseccon tuotantoon.

”Kysyntä on kova. Proseccon osuus tilan myynnistä on jo 40 prosenttia.”

Kunniaa omalle perinteelle

Vaikka Veneton alueella on monia alkuperäisiä rypälajikkeita, joita ei viljellä muualla, monet tuottajat eivät luota pelkästään niiden vetovoimaan. Kansainvälisistä lajikkeista kuten Merlot'sta tehdyt viinit ovat tavallisia, ja niitä tuottaa myös Simone Cecchetto. Hän uskoo, että tilanne muuttuu, kun kuluttajat kiinnostuvat alkuperäisistä makuelämyksistä.

”Esimerkiksi tumma Raboso ei ole ollut viljelijöiden suosiossa. Siitä valmistetuista viineistä tulee liian hapokkaita ja tanniinisia, ellei viinintekijä onnistu käsittelemään rypäleitä oikein. Parhaat rabosot ovat hyvin mielenkiintoisia.”

Pieropan puolestaan käyttää soave-viineissään vain alueen omia rypälajikkeita eli Garganegaa ja Trebbianoa. Sääntöjen mukaan eräitä kansainvälisiäkin lajikkeita saisi käyttää, jos Garganegaa on vähintään 70 prosenttia.

”Jos jo roomalaiset ovat kasvattaneet täällä Garganegaa ja Trebbianoa, on syytä jatkaa niillä. Maailmassa on paljon hyviä viinejä. Hyvän ja uniikin viinin ero on siinä, että jälkimmäisessä voi maistaa alueen historiaa ja identiteettiä”, Andrea Pieropan sanoo. ☞



Amaronen valmistuksessa rypäleitä kuivataan pari kuukautta sadonkorjuun jälkeen. Sen jälkeen alkaa hidas käyminen.



Ca' di Rajon tilalla köynnökset sidotaan perinteiseen tapaan ylös pergolaan. Vaikka työskentely on tällöin vaikeampaa, kosteus ei tuottajien mielestä haittaa rypäleitä samalla tavalla kuin alas sidotuissa köynnöksissä.

Muita Veneton viinejä ja rypäleitä

- **Bardolino.** Kevyt ja raikas punaviini, jota tehdään Gardajärven ympäristössä Corvina-, Rondinella- ja Molinara-rypäleistä. Bardolino classico on viinien historiallista ydinaluetta.
- **Bianco di Custoza.** Neutraali kevyt valkoviini Gardajärven lähistöltä muun muassa Trebbiano- ja Garganega-rypäleistä.
- **Recioto di Soave.** Tiivis makea viini rusinoitu-neista rypäleistä. Viini valmistetaan kuivasta soave-viinistä tutusta Garganega-rypäleestä.



Meren ja metsän herkkuja suloisessa sulatejuustossa.

Nyt Kavli uudistaa käsityksen sulatejuustosta. Ihania makuja on neljä: kantarelli, katkarapu, rapu ja mieto – ja ainekset todella myös maistuvat. Rasia säilyy kätevästi avaamattomana huoneenlämmössä. Ole hyvä, kokeile ja maista. www.kavli.fi

UUTUUS



Makuja etsimässä

Viinin ja ruoan liittoa pohtivalla Alkon Etikettiklubin kurssilla oma suu kertoo, ylentävätkö haudutettu siika ja hapokas valkoviini toinen toisensa.

Ilkona on synkkä ja sateinen ilta, kun joukko etikettiklubilaisia kokoontuu maistelevaan eri viinien sopivuutta tarjolla olevien makupalojen kanssa.

Ilta alkaa italialaisella kuplivalla proseccolla, joka nautitaan ilmaquivattuun kinkkuun käärityn, tomaatilla maustetun ricottajuuston kanssa.

Sitten illan vetäjät, **Henri Räsänen** ja **Ville Hyppönen**, nostavat esiin kolmen valkoviinin kanssa maisteltavat ensimmäiset kolme pientä makupalaa: haudutettua siikaa, friteeratun silakkapihvin ja ravunpyrstösalaattia. Juomina ovat hapokas itävaltalainen grüner veltliner, chileläinen tammitettu chardonnay ja Ranskan Alsacessa valmistettu puolikuiva pinot gris.

Osallistujien enemmistö on naisia. Niin on yleensä, mutta ero on tasoittumassa. Räsänen kertoo, että nuorempi sukupolvi osallistuu usein pariskuntina.

Miehensä kanssa on kurssilla yleensä ollut myös **Geetta Karaslahti-Pohjola**, joka on käynyt Etikettiklubin kursseilla jo kymmenisen kertaa. Nyt hän tuli ystävänsä **Pia Kortelaisen** seuraksi.

Karaslahti-Pohjolan mielestä viinien maailma on loputon etenkin niille, jotka harrastavat ruoanlaittoa. Itse asiassa hänen edellisestä viinikurssistaan on kulunut vain päivä. Siinä aiheena olivat jälkiruokaviinit.

Plussia, nollia ja miinuksia

Kala-annokset ja valkoviinilasit ovat kursilaisten edessä. Klubilaiset maistavat en-

sin viiniä ja kokeilevat vasta sitten, miltä se maistuu ruokien kanssa. Lautaselta poimitun makupalan ja viinin yhdistelmä voi ylättää. Yksinään hyvältä maistunut viini ei ehkä ole lainkaan edukseen ruoan kanssa. Tai toisin päin: vaikealta tuntunut viini alkaa ruoan kanssa suorastaan soida.

Tai sitten ei tapahdu oikeastaan yhtään mitään.

Kokemus merkataan henkilökohtaiseen makumatriisiin plussin, nollin tai miinuksin.

Mielipiteiden kirjo on suuri. Työkavereitensa kanssa kurssille tullut **Mia Sahrman** antaa plussan haudutetun kuhan ja pinot gris'n yhdistelmälle, vieressä istuva työtoveri **Leena Rosti** merkkää yhtä varmasti miinuksen. Rosti piti viinistä, muttei yhdistelmästä.

Ei toimi, pudistavat päätään työporukka



Etikettiklubin pruuvit Helsingissä pidetään yleensä aivan kaupungin keskustassa Salomonkadulla.



Geetta Karaslahti-Pohjola (ylh.) tuli kurssille yhdessä vieressään istuvan Pia Kortelaisen kanssa.



Leena Rosti ja Mia Sahrman olivat osa työporukkaa.

ja moni muu, kun maistetaan chardonnayta kuhan kera. Mutta ravunpyrstösalaatti ja pinot gris saa paljon plussia. Muutaman mielestä salaatti sopii hyvin myös chardonnayn kanssa.

Räsänen on vetänyt kursseja nelisen vuotta eikä ole vielä koskaan kohdannut makukokemuksissaan yksimielistä joukkoa. Lopullista totuutta ei ole. Vetäjilläkin on välillä erimielisyyksiä itsensä kanssa. Paljon riippuu mielialoista ja siitäkin, kiusaako maistelijaa nuha.

Silti kurssilla kertyy paljon tietoa kotiin vietäväksi. Tuliaisina ovat maistelun oivalukset, keskustelut viineistä, vetäjien antamat tiiviit tietoisut ja konkreettiset neuvot.

Mustavalkoisuus on mennyttä

Harrastelijakokki Mia Sahrmanilla on menossa italialaisen ruoan kausi. Kurssin sanoma on hänestä huojentava: enää ei viinin ja ruokien yhdistäminen merkitse simpelisti valkoviinien valitsemista tietyille ja

punaviinien valitsemista toisille ruoille.

”Jos 1980-luvulla tarjosi valkoviiniä ruoalle, jonka kanssa ajan ajattelun mukaan piti tarjota punaviiniä, sinulle saatettiin sanoa, että oletko värisokea”, Sahrman muistelee sarkastisesti.

Nyt vetäjät antavat rajoja rikkovia neuvoja jopa joulupöytään. Kinkku ei aina kaipaa punaviiniä. Sen kanssa sopii myös vaikkapa puolikuiva pinot gris tai tammitettu chardonnay.

Hyppönen on kokeillut unkarilaista makeaa tokajia joulutorttujen kanssa, ja yhdistelmä toimi hyvin. Kurssilla samaa juomaa nautittiin briejuuston ja viikunahillon kera. Se oli kokemus, joka sai kurssilaisilta paljon plussia.

Mutta ennen sitä pöytään tuli punaviiniin yhdistettävä lautanen: possuwokkia, paahdettua ankkaa ja lammaslihapullia. Niiden kanssa kokeiltiin uusseelantilaista pinot noiria, eteläafrikkalaista cabernet sauvignonia ja italialaista tanniinista barbera d'albaa.

Taas sama juttu, huomasit Rosti. Jokin punaviini oli hyvää vain sellaisenaan. Yhdistelmistä possu ja pinot noir toimi todella hyvin, ja eteläafrikkalainen punaviini sopi niin lampaalle, ankalle kuin possulle.

”Tämä oli hyvin vapaamuotoinen ja kiva ilta”, summasi ensimmäistä kertaa kurssilla ollut Sahrman tyytyväisenä. ☺



Tämä oli hyvin vapaamuotoinen ja kiva ilta.”

Mia Sahrman



Punaviinien kanssa
kokeiltiin ankkaa, lammaspullia ja possuwokkia.

Etikettiklubi

- Perustettu 1998.
- Jäsenmaksu 19 euroa vuodessa mahdollistaa osallistumisen klubin kursseille. Etiketti-lehti ja pienet viini- ja olutoppaat lähetetään kotiin, kuukausittainen jäsenkirje sähköpostitse. Klubilla on omat verkkosivut.
- Kurssien vetäjinä toimivat erikoiskoulutetut Alkon myyjät.
- Kurssitoimintaa noin 10 paikkakunnalla.
- Vuoden aikana järjestetään lähes 200 kurssia ja erilaisia viinipruuveja. Tulevista kursseista kerrotaan tämän lehden sivuilla 50–51.
- Viinin ja ruoan liitto -kurssi maksoi osallistujalle ruokineen ja juomineen noin 60 euroa.



Henri Räsänen
(ylh.) ja Ville Hyppönen (vas.) johdattavat kurssilaisia ruoan ja viinin liittoon.



Paulig

AVAA AISTISI
UUDENLAISELLE KAHVINAUTINNOLE.



Nyhet

Ainutlaatuisen hieno Presidentti Gold Label Black kahvisekoitus, jonka intensiivisen luonteen synnyttää koskemattoman ja villin Papua-Uuden-Guinean papuharvinaisuus Sigri. Täyteläisyyttä ja paahteisuutta makuun tuovat afrikkalaiset huippupavut Etiopian Sidamo ja Kenya. Vivahteikkaan maun viimeistelee tumma paahtoaste 4.

Maailman parhaista kahvilaaduista.

Suosikkiravintolasi maailmalla?

Näin on niin monia. Ihan lem-mikki on New Yorkin Marlow and Sons, jossa olin aikoinani harjoittelussa.

Tärkeää ruokavaliossasi?

Kasvikset!

Mitä nautit aamiaiseksi?

Smoothien. Valmistan sen marjoista, kookosvedestä ja ba-naanista tai avokadosta. Sekaan lisään kurpitsan tai hampun siemeniä ja maca-jauhetta. Näin päivä alkaa hyvin.

Lempijuomasi?

Näin viileänä vuodenaikana se on joku kalifornialainen shiraz. Tosin Pariisissa join todella her-kullista pouilly fumétä, joka on valkoviineista suuri suosikkini.

Suolaista vai makeaa?

Kumpaakin kiitos!

Lempijuustosi?

Riippuu tilanteesta. En voi valita yhtä rakkainta lasta. Brie, camembert, tomme, vanha gouda.

Herkuttelupaheesi?

Ehkä ne ovat juuri nuo juustot...

Mitkä maut kuuluvat talveesi?

Vahvat pataruaan maut, juurekset ja tietysti punaviini.

Mitä makuja Suomesta kaipasit maailmalla?

Viiliä ja piimää.

Juustot vievät hurmukseen

Pipsa Hurmerinta on Top Chef -kokkilpailun juontaja ja tuomari, entinen malli sekä catering-yrityksen pyörittäjä. Hän hemmottelee talvella itseään ja läbeisiään pataruoilla.



Vahvat pataruoat kuuluvat Pipsa Hurmerinnan talveen. Etiketin lukijoille hän antaa kurpitsa-chilipadan ohjeen.

Mitä makuja kaipaat maailmalta?

Pariisista kaipaavat mereneläviä, ostereita ja kampasimpukoita, joita siellä on tarjolla paljon. New Yorkista kaipaavat kanelirusinabageleita paahdettuna ja cream cheesin eli tuorejuuston kera.

Suosikkiannoksesi Top Chef -kisassa?

Ohjelman toisella tuotantokaudella, joka näkyy televisiossa vuoden 2012 puolella, oli yksi niin herkullinen annos, että söin sen rippeet takahuoneesta ja hörpäsini liemet päälle. Ruokalajia en valitettavasti voi vielä paljastaa.

Mieleenpainuvien makumuistosi?

Lapsuudesta ainakin mummon ahvenkeitto, johon laitettiin kalan kaikki osat. Vaarini oli ahkera kalastaja, ja mummolassa opinkin syömään kaikkea nyripistelemättä. Kurpitsa- ja chilipatoista olen pitänyt aina, mutta toden teolla opin syömään niitä Amerikassa. Nyt iloitsen siitä, että suomalaistenkin markettien hyllyiltä löytyy laaja valikoima erilaisia kurpitsia.

Pipsan kurpitsa-chilipata

Neljälle

- 1 ruukku korianteria
- 1 keltainen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 vihreä chili
- 2 rkl oliiviöljyä
- 600 g kypsiä mustapapuja
- 1 ½ rkl vehnä jauhoja
- 1 prk tomaattimurskaa
- 500 g kurpitsaa
- 1 punainen paprika
- mustapippuria, suolaa

Guacamole:

- 1 avokado
- 1 limetti

- 2 keskikokoista tomaattia
- korianterin lehdet
- suolaa
- mustapippuria
- muutama tippa tabascoa

Lämmitä uuni 150 asteeseen. Irrota korianterista lehdet, silppua ne ja jätä odottamaan guacamolen valmistusta. Silppua korianterinoksat ja sipulit. Poista chilistä siemenet ja silppua se. Kuumenna öljy kannellisessa valurautapadassa. Kuullota sipuleita, chiliä ja korianterinoksia

padassa kunnes ne alkavat ruskistua. Lisää purkkipavut. Ripottele papujen päälle vehnä jauho ja sekoita kunnolla, jotta jauho imee nesteet.

Lisää tomaattimurska. Anna seoksen kiehahtaa, laita kansi päälle ja siirrä pata uuniin. Hauduta ruokaa uunissa noin puolitoista tuntia.

Valmista sillä aikaa guacamole. Kuutioi avokado, raasta limetin kuori ja purista sen mehu. Poista tomaateista siemenet ja paloittele tomaatit. Sekoita

kaikki ainekset keskenään ja mausta ne maun mukaan suolalla, pippurilla ja tabascolla. Anna guacamolen maustua jääkaapissa.

Ota pata uunista ja lisää siihen kuorittu ja kuutioitu kurpitsa sekä paloiteltu paprika. Mausta mustapippurilla ja suolalla. Jatka kypsentämistä uunissa vielä 30–45 minuuttia, kunnes kurpitsa on pehmentynyt.

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa vielä suolaa sekä muutama tippa tabascoa.

Kokeiluja Karisman myymälässä

Lahden Kariston Karisma-kauppakeskuksessa avattiin marraskuun alussa uusi Alkon myymälä. Myymälä sijaitsee nelostien varressa Lahden pohjoispuolella osoitteessa Kauppiaankatu 2.

Myymälässä on nähtävissä paljon uutta ja kokeiluja. Tuotemaailmat erottuvat toisistaan uusien värikkäiden hyllynpäällyskuvien avulla. Myös juomaryhmien sisällä informaatiota on lisätty entisestään. Oluiden makutyypit ovat tulleet tutuiksi jo muistakin myymälöistä, mutta Lahdessa testataan vastaavanlaista informaatiota myös viiniosastolla. Sekä puna- että valkoviinit on jaettu Karisman myymälässä viiteen eri makutyypiin (ks. esimerkit oikealla).

Jos piipahdat Karisman myymälässä, lähetä mielipiteesi uudesta viinityypityksestä osoitteeseen palaute@alko.fi.



STOPPERI KUOHUVIINILLE

Kuohuviinit ovat vuodenvaihteen juhlien suosikkijuomia. Avatun kuohuviinipullon kuplat säilyvät pidempään, kun suljet pullon kuohuviinipullolle tarkoitettulla sulkijalla. Alkon valikoimaan tuli loppusyksystä italialainen kuohuviinipullon sulkija eli kuohuviinipullonstopperi. Sulkija on tyylikkästä mustan ja kromin värisen, ja sen hinta on 6,90 €.

PUNAVIINIT



VALKOVIINIT



MARJAISA & RAIKAS

Kevyitä ja keskitäyteläisiä viinejä, joita sävyttävät tuoreiden marjojen aromit ja hapokkuus. Raikkaan tuoreutensa ansiosta ne seurustelevat luontevasti pastojen sekä kasvis- ja kananruokien, mutta myös kalaruokien kanssa.



PEHMEÄ & HEDELMÄINEN

Keskitäyteläisiä ja täyteläisiä viinejä, joissa on usein hiven makeutta. Pehmeä hedelmällisyys on viinien tyypillinen piirre. Nämä punaviinimaailman moniottelijat sopivat erityisen hyvin seurusteluun ja nauttopöytään.



MEHEVÄ & HILLOINEN

Keskitäyteläisiä ja täyteläisiä tai erittäin täyteläisiä viinejä, joita yhdistävät kypsä marjaisuus ja hilloinen paksuus. Runsaat ja aromikkaat viinit ovat hyvä valinta, kun katat pöytään lihaisia ruokia.



VIVAHTEIKAS & KEHITTYNYT

Keskitäyteläisiä ja täyteläisiä viinejä, joissa on kypsytymisen myötä syntyneitä kehittyneitä aromeja: nahkaa, taltia, tammia ja vrttejä. Vivahteikkaat viinit maistuvat juurevien liharuokien kanssa. Ne ovat myös hyviä juustoviinejä ja omiaan nautiskeluun.



ROTEVA & VOIMAKAS

Täyteläisiä tai erittäin täyteläisiä. Viinit ovat voimakkaan makuista ja rotevaa täyteläisiä. Tanniiniansa ansiosta ne pärjäävät, vaikka pöydässä olisi yhtä taltia roteva ruokakumppani, kuten riistaa, riistalintua, ryhdikäs liharuoka tai voimakkaita juustoja.



PEHMEÄ & KEPEÄ

ia viinejä, joiden kypsää almaisyyttä säästää hento hapokkuus. Nämä viinit ovat yltensä ansiosta hyviä viinejä, jotka ovat omiaan seurusteluun ja nauttopöytään istvien kylkeen.



LEMPPEÄ & MAKEHKO

vat puotikuivia tai jopa a. Kaikkia niitä yhdistää isen hedelmällinen makuus, ansiosta ne ovat mukavia elujuomia ja hyviä kumpitämäisille ruoille ja ille.



PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

kuivia, puolikuivia tai eita. Niille on tyypillistä rokkisuus, joka tasapainasta hedelmällisyyttä. osuvia valintoja esimerkiksi uolaisten alkupalojen, sekä kala- ja äyriäiskavereiksi.



VIVAHTEIKAS & RYHDIKÄS

likkuivia viinejä, joiden nassa on mineraal-eja. Vivahteikkaaseen en yhdistyy ryhdikas ninkä ansiosta viinit - ja äyriäispäiväisillä.



JNSAS & AHTAINEIN

viinit ovat kuivia runsasta täyteläi-t pahteisuus tai iinit sopivat lisäksi kanan, ja riistalintujen uralaisiksi.



VERKOSSA VAIHTUVIA JOULUVINKKEJÄ

Alko.fi-nettisivuilla pyörii joulukauden ajan jouluvinkkien sarja. Viikoittain vaihtuvista vinkeistä voi ottaa vaarin niin lahjahankintoihin kuin oman juhlapöydän suunnitteluun. Onko ystäväsi kenties kuohuviinien ystävä vai suosiiko hän oluiden maltaisia makuja? Molemmille löydät vinkit joulupakettiin. Vinkit ovat nähtävissä alko.fi-etusivulla 28. marraskuuta alkaen.

Viinitietoa lahjaksi

Etikettiklubin jäsenyys on lahja, joka kestää koko vuoden.

Etikettiklubin klubimestari

Aura Hedengren kertoo, että jäsenyyden voi antaa helposti lahjaksi Etikettiklubin verkkosivujen alko.fi/etikettiklubi/lahjaksi kautta. Klubin sivuilta voit myös tulostaa lahjansaajalle sopivan kortin useista eri korttivaihtoehdoista.

ARKADIASSA VINKKIVARTTEJA

Alkon lippulaivamyymälässä Helsingin Arkadiassa asiantuntijat antavat

nopeita vinkkejä joulun valmisteluun. Ensimmäiset vinkkivartit järjestettiin marraskuussa, ja ne jatkuvat joulua edeltävälle viikolle.

Vinkkivartit on ryhmitelty kolmen otsikon alle: "Poimi olutvinkit joulupöytään", "Nouki viinivinkit joulupöytään" ja "Nappaa vinkit lahjaviineiksi". Vartteja pidetään Arkadiassa keskiviikkoisin ja lauantaisin iltapäivällä.

Vinkkivartikalenterin löydät kokonaisuudessaan alko.fi-sivuston etusivulta. Arkadian myymälä sijaitsee Helsingissä osoitteessa Salomonkatu 1.



LIVE
IN
ITALIAN



Kivennäisvesien samppanja

Nautinto sellaisenaan, mutta parhaimmillaan
viinin ja ruoan seurassa.



Maustetähden

ylimmässä lusikassa on sinapinsiemeniä. Muissa lusikoissa on myötöpäivään juoksevaa hunajaa, kokonaisia neilikkoita, tuoretta inkivääriä, mustapippureja, tähtianiksia, tummaa ruokosokeria ja katajanmarjoja.

MONEEN TARKOITUKSEEN

- Fenkoli raikastaa kalaruokia ja äyriäisiä. Kokeile tuoretta fenkolia inkiväärillä ja tähtianiksella maustettuun äyriäispataan.
- Inkivääri sopii loistavasti kuumiin juomiin, esimerkiksi toteihin. Inkivääripäärynät tai inkiväärillä maustettu kuivakakku sulavat suussa. Varo laittamasta tuoretta inkivääriä ruokaan liikaa, jotta ruoka ei muutu kitkeräksi.
- Kaneli maistuu leivonnaisissa mutta myös punaviinissä haudutetun punasipulin ja piparkakkujen kanssa.
- Kardemumma on herkullisinta, kun siemenet paahdetaan pannulla ulos kuoristaan juuri ennen käyttöä. Kardemumma on intialaisen chai-juoman keskeinen mauste.
- Neilikka sopii etikkasäilykkeisiin mutta myös lammascaruokien mausteeksi sekä kuumien juomien aineosaksi.
- Piparjuuri raikastaa graavattavan kalan. Piparjuuri kannattaa vuolla hyvin ohuiksi lastuiksi ja poistaa ennen tarjoilua.
- Tähtianista käytetään kiinalaisessa keittiössä niin kala- kuin liharuokiin. Se sopii mainiosti sahramin ja vaniljan kanssa riisi- tai maitovanukkaan mausteeksi tai lämpimän kaakaon raikastajaksi.
- Vanilja tasoittaa hapokkaiden aineiden, kuten marjojen tai sitruunan, makua. Kokeile sitä erityisesti karpalo- tai punaheikkahillon maustamiseen.

Joulun maustetähti

Mausteet kuuluvat jouluun, nousipa niiden tuoksu sitten lasista tai berkullisesti böyryävän joulukinkun pinnalta.

TEKSTI VIRPI KURJENLENTO KUVA MIKKO HANNULA

Mausteilla on pidempi historia kuin länsimaisella ajanlaskulla. Alun perin mausteita käytettiin peittämään makuja ja edistämään säilyvyyttä, mutta nykyään niiden tarkoituksena on korostaa ruoan omia makuja.

Mausteisiin turvaudutaan myös silloin, kun etsitään viinin ulottuvuuksia. Tuolloin lasista kohooa mausteisia tuoksujia; mustapippuria, mausteneilikkaa, kanelia ja vaniljaa. Viineissä mausteiden tuoksua on luonnostaan, mutta jouluna kannattaa kokeilla myös glögin sukulaista, itse maustettua mausteviiniä, joka maistuu niin kylmänä kuin lämpimänä.

Inkivääriä ja piparjuurta otetaan talteen kasvin juurista. Jos jouluiselle aterialle pitäisi valita molemmat, pienenpienen hypypsellisen inkivääriä voisi ripauttaa mausteviiniin ja kuohkeiksi lastuiksi vuoltua piparjuurta graavattavan lohen päälle.

Inkiväärin lisäksi mausteviinin joukkoon sopivat kanelitanko ja kardemumman siemenet. Mausteviini on valmista, kun siihen sekoitetaan vielä vaniljaa ja hieman juoksevaa hunajaa ja pannaan viini muutamaksi tunniksi huoneenlämpöön seisomaan. Sitten siivilöidään, jäädytetään tai lämmitetään ja oiva jouluviini on valmis nautittavaksi.

Kuorta, siemenkotia ja kukkanuppuja

Kun alkujuuoma on hoidossa ja graavikala maustettu, on pääruoan kanssa tarjottavien hillokkeiden maustamisen aika.

Otetaan valmiiksi muutamia neilikan kukkanuppuja, mustapippureita, kanelitanko ja ripaus sahramia. Sulatetaan paksupohjaisessa kattilassa voita ja pannaan mukaan mausteet sekä lohkottuja punasipuleita. Ruokalusikallinen tummaa ruokosokeriakaan ei ole pahitteeksi juuri ennen kuin pataan sihahtaa lasillinen punaista tai valkoista viiniä. Sitten vain odotellaan ja annetaan aineiden hiljalleen porista pehmeiksi.

Resepti sopii myös porkkanoille, punajuurille, omenoille tai jälkiruokapäärynöille.

Jouluterian pääruoan kanssa hyödynnetään monenlaisia mausteita. Kinkku tai pienemmän perheen possunfileepala maustetaan seoksella inkivääriä, kanelia, valkopippuria, kuminaa, fenkolia, sinapinsiemeniä ja tähtianista. Jauhetut mausteet sekoitetaan soijakastikkeen ja viinitilkan kanssa tahnaksi, joka levitetään lihan pintaan. Sitten liha nostetaan paistilämpömittarilla varustettuna uuniin. Jäähdyneen, viipaloidun lihan kylkeen nostellaan vielä vaniljalla maustettua karpalohyytelöä.

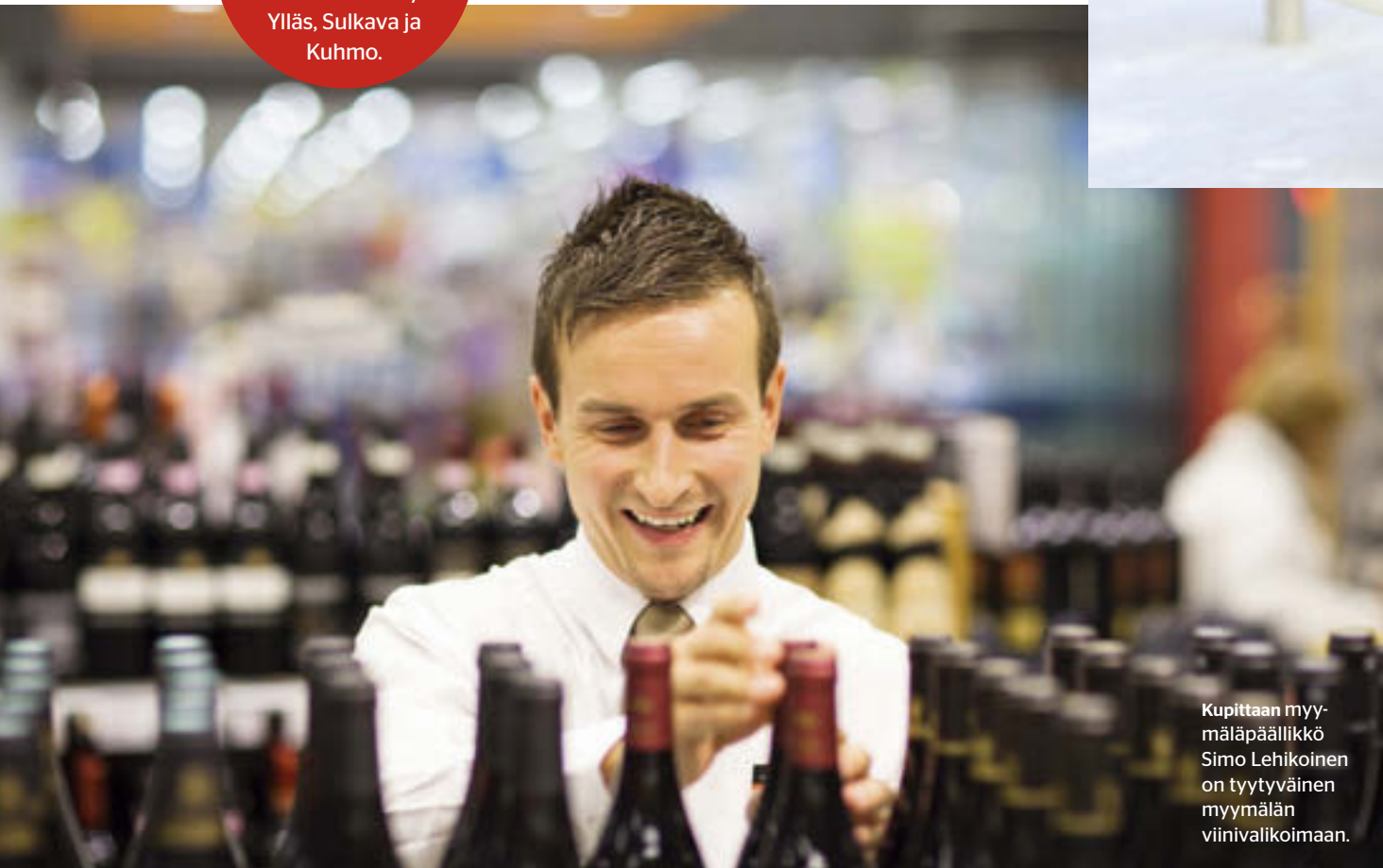
Joulun tähti

Kiinasta kotoisin olevan ja anetolia sisältävän tähtianiksen siemenkoti sopii melkein minkä tahansa raaka-aineen makujen korostamiseen. Joulupöydässä sitä voi käyttää punertavan äyriäiskeiton tai haukiteriinin mausteeksi. Sillä voisi myös maustaa ihanan vaniljaisen pannacottan tai paahtovanukkaan.

Ja entä, jos joulupuurosta löytyisikin mantelin sijaan tähtianis? ☞

Ajan-
kohtaisista Alkon
myymälöistä on
aiemmin tänä
vuonna esitelty
Ylläs, Sulkava ja
Kuhmo.

Suomen joulukau-
pungissa on saatu
viime vuosina
nauttia kunnan
talvesta.



Kupittaa myy-
mälöpäällikkö
Simo Lehikoinen
on tyytyväinen
myymälän
viinivalikoimaan.

TEKSTI MATTI VÄLIMÄKI KUVAT VESA-MATTI VÄÄRÄ,
GETTY IMAGES, TURUN KAUPUNKI / MARI LEHTO JA TS-YHTYMÄ

Kupittaalla on helppo asioida

*Turku tunnetaan Suomen joulukaupunkina.
Historian siipien havinaa voi aistia myös
Turun Kupittaalla, jonka Alko on alueen
myymälöistä suurin.*

Legendan mukaan piispa Henrik kastoi ensimmäiset suomalaiset kristinuskoon Kupittaa lähteellä noin yhdeksänsataa vuotta sitten. Kupittaa tunnetaan myös Suomen vanhimpana ja laajimpana kaupunkipuistona. Urheilun ystäville sana Kupittaa tuonee ensiksi mieleen hienon, perinteikkään jalkapallstadionin.

Kupittaaan maamerkkeihin on kuulunut vuosien ajan myös suuri, valikoimistaan ja palvelustaan moneen kertaan palkittu Citymarket. Kupittaaan Alko toimii marketin kanssa samassa rakennuksessa.

Myymälöpäällikkö **Simo Lehikoinen** kertoo, että marketin läheisyys näkyy myymälässä monella tapaa.

”Kupittaaan Alko on Lounais-Suomen alueen 38 myymälästä suurin. Meillä käy tavallisina viikkoina 6000 ja sesonkien aikana jopa 10 000 asiakasta viikossa.”



Sari Rosengren opastaa Harri Bergströmiä valkoviinin valinnassa.

Rettigin palatsi on osa Turun historiaa.



”
Etukäteissuunnittelu
on tärkeää senkin takia,
että varastotilamme
ovat aika pienet.”

Simo Lehikoinen

tamme erityisesti esiin. Kertaamme myös yhdessä, mitkä juomat sopivat ajankohtaisten ruokien kanssa”, Simo Lehikoinen sanoo.

Suomen joulukaupungissa talvikauden suosikkijuomia ovat etenkin punaviinit ja glögit.

”Punaviiniä ostetaan paljon myös lahjaksi. Suuntaus on selvästi kohti hieman kalliimpia punaviinejä. Myös vuosikertaglögit ovat suosiossa.”

Myymäloiden henkilökunnan talven sesonkipalaverissa palautettiin mieleen, että kinkun, kalkkunan ja laatikkoruokien kanssa sopii vaikkapa makean maltainen tummempi olut; sillipöydän kanssa paras valinta on voimakkaammin humaloitu rapea vaalea olut tai vehnäolut.

”Punaviineistä joulupöytään sopivat selkeät, runsashedelmäiset ja kevyemmät, vaikkapa pinot noir -viinit. Ja talven tummien pataruokien kanssa maistuvat tuhdimmat ja kypsemmät punaviinit, esimerkiksi rhônelaiset laatuviinit.”

”Etukäteissuunnittelu on tärkeää senkin takia, että varastotilamme ovat myymälän kokoon nähden aika pienet. Yritämme tilata juuri niitä tuotteita, joihin kysyntä kohdistuu.”

Olut on nousussa

Oluen arvostuksen nousu näkyy Kupittaa Alkossa selvästi. Myymälässä on laaja olutvalikoima, ja tarjolla on runsaasti myös kotimaisten pienpanimoiden tuotteita.

”Hyvin yleistä on myös se, että ensin käydään ostamassa jotain hyvää ruokaa ja sitten tullaan meille hakemaan ruuan kanssa sopivaa juomaa.”

Simo Lehikaisen mielestä Kupittaa on kaiken kaikkiaan erinomainen kauppapaikka. Samaan asiaan saattaa viitata myös alueen nimi, jonka taustalla on venäjän kielen kauppiasta tarkoittava sana *kupets...*

Laajat valikoimat

Kuin tilauksesta myymälään saapuu asioimaan **Jukka Silván**, joka on ostanut kaupasta eläviä sinisimpukoita. Simo Lehikaisen suosittelee simpukoiden kyytipojaksi saksalaista hapokasta ja mineraalista puolikuivaa valkoviiniä.

”Meren elävät, kalat ja äyriäiset ovat lähellä sydäntä kai sen takia, että työvuodet kuluivat maailman merillä. Täältä löytyvät meren eläville hyvät ruokajuomat. Henki-

lökunta on myös hyvin ammattitaitoista”, Jukka Silván kehuu.

Simo Lehikoinen kertoo, että Kupittaa Alkon valikoimat ovat alueen toiseksi laajimmat.

”Viime aikoina olemme lisänneet erityisesti hinnakkaampien ja laadukkaampien viinien osuutta. Niiden kysyntä on meillä selvästi kasvanut. Tähän vaikuttaa varmasti sekin, että ydinkeskustassa sijainnut Kristiinankadun Alko lopetti toimintansa vuokrasopimuksen päätyttyä. Osa sen asiakkaista siirtyi meille.”

Sesonkeihin valmistautumista

Sesongit näkyvät Kupittaa Alkossa selvästi. Periaatteessa ne ovat samat kuin muualakin: joulukin, uusi vuosi, pääsiäinen, vappu ja juhannus.

”Valmistaudumme erilaisiin sesonkeihin tarkkaan ja mietimme, mitä tuotteita nos-



Kupittaalla voi harrastaa lukuisia urheilulajeja, kuten jalkapalloa. Lajia kokeiltiin siellä ensimmäisen kerran jo 1800-luvun puolella.



Kupittaan myymälässä työskentelevä Hanna Virtanen täydentää hyllyjä.



Jukka Silvén valitsi simpukoiden ohien puolikuivaa valkoviiniä.

”Kun siirryimme oluiden maantieteellisestä jaottelusta tyyppijaotteluun, asiakkaat ovat olleet selvästi kiinnostuneempia oluista ja niiden eroista”, Simo Lehtikainen kertoo.

Myymälään pistäytynyt **Harri Bergström** tunnustautuu oluen ystäväksi, vaikka hän onkin tällä kertaa hakemassa seurustelujuomaksi kuivaa valkoviiniä.

”Oluthyllyillä riittää valinnan varaa. Mutta minä olen aika merkkiuskollinen, pidän yhdestä tietystä hyvästä kotimaisesta perusoluesta.”

Kulttuurivuotena kuohujuomia

Talven juhliin haetaan paljon kuplivia ja kuohuvia juomia. Näitä on kuitenkin myyty Kupittaan Alkossa poikkeuksellisen hyvin ympäri vuoden.

”Turun kulttuuripääkaupunkivuosi on ehkä vaikuttanut menekkiin osaltaan. Ainakin taannoinen Tall Ships Race -tapahtuma näkyi meillä samppanjahyllyssä selvästi”, Simo Lehtikainen sanoo.

Myyjä **Sari Rosengren** kertoo, että myymälän henkilökunta voi auttaa asiakasta suunnittelemaan vaikkapa koko juhlahenkin juomalistan.

”Meiltä kysytään paljon neuvoja ja tarjo-

amme myös itse aktiivisesti apua. Vuorovaikutus asiakkaiden kanssa, asioiden jakaminen ja jutteleminen, onkin ehdottomasti työn parhaita puolia.”

”On myös hienoa saada asiakkailta palautetta – vaikkapa kuulla, että se yhdessä mietitty juomavalinta oli onnistunut”, Sari Rosengren kertoo.

Iloista ilmettä ei harjoitella

Käy ilmi, että Kupittaan Alkon myyjät ovat saaneet palautetta siitä, että he ovat aina niin iloisia. Myyjä **Kaisa Koli** vakuuttaa, että iloista ilmettä ei harjoitella erikseen peilin edessä.

”Kyllä se tulee ihan luonnostaan. Meillä hyvä ilmapiiri ja mukavaa porukkaa. Kaikilla on myös vähän omat erikoisalueensa ja vahvuutensa, joten täydennämme hyvin toisiamme.”

Kaikkiaan Kupittaan Alkossa on työntekijöitä yhdeksän; lisäksi joulun ja kesän sesongeissa auttaa kiireapulainen.

”Sesonkien aikaan riittää vipinää – ja oikeastaan ihan riittävästi muutenkin. Mutta se on pelkästään mukavaa, siitä tulee hyvä tekemisen meininki”, Simo Lehtikainen toteaa. E

MUSTIA RITAREITA JA JALKAPALLOILIJOITA

Kupittaan vaiheet ovat värikkäät. Alueella ovat ottaneet yhteen erilaiset sotajoukot, mutta Kupittaalla on kisailtu myös rauhallisemmissa merkeissä, rentouduttu ja virkistytty.

Jo Juhana Herttuan aikoihin 1550-luvulla alueella alettiin viettää keskikesän juhlia. Hevosturnajaisissa mustiin pukeutuneet ritarit edustivat talvea ja kirkkaihin väreihin sonnustautuneet urhot kevättä.

Turun Akatemian opiskelijoilla oli tapana vaeltaa Kupittaan Floran päivänä juomaan viiniä ja snapseja kevään kunniaksi.

Kupittaan lähteen äärellä on ollut erilaisia terveyskylpylöitä. Lisäksi Suomen ensimmäinen sirkusnäytös on järjestetty Kupittaan.

Alueella on myös todennäköisesti pelattu ensimmäistä kertaa suomalaista jalkapalloa, sillä ensimmäiset jalkapalloharjoitukset järjestettiin Kupittaanpuistossa jo vuonna 1890. Koollekutsujina olivat Turussa sijainneen Crichtonin konepajan pääomistajan, skotlantilaisen William Crichtonin pojat.

Kupittaa on edelleen monenlaisten tapahtumien keskus, vihreä keidas keskellä kaupunkia. Jäähalli, luistelurata, yleisurheiluhalli ja lämmitettävä jalkapallokenttä takaavat osaltaan, että Kupittaanpuisto ei hiljene talvellakaan.

Lähde: www.elamystenmaa.fi

Hunnutettu maustekakkuleivos

Talvisiin tunnelmiin sopii hyvin mehevää maustekakku. Kun kakkuviipaleet koristellaan limetillä ja inkiväärillä maustetulla tuorejuustonokareella, syntyy herkullinen jälkiruoka.

10–12 annosta

Maustekakku:

- 2 dl maitoa
- 1 dl kuohu- tai vispikermää
- 2 dl tummaa muscovado- tai fariinisokeria
- 100 g voita
- 2 rkl ruokosiirappia tai tummaa siirappia
- 1 tl kanelia
- 1 tl jauhettua kardemummaa
- 1 tl jauhettua inkivääriä
- ½ tl jauhettua pomeranssia
- ½ tl jauhettua neilikkaa
- 2 kananmunaa
- 5 dl vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Pinnalle:

- 200 g maustamatonta tuorejuustoa
- 1 dl tomusokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 rkl limetti- tai sitruunamehua
- n. 1 tl raastettua tuoretta inkivääriä
- n. ½ tl kanelia

1. Mittaa maito, kerma, sokeri, voi, siirappi ja mausteet kattilaan. Lämmitä seosta silloin tällöin sekoittaen vain sen verran, että voi ja sokeri sulavat. Älä päästä kiehumään!

2. Kaada seos kulhoon, anna jäähtyä kädenlämpöiseksi ja riko sekaan munat. Vatkaa sähkövatkaimella muutama minuutti.
 3. Sekoita joukkoon jauhot ja leivinjauhe. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun noin litran vetoiseen vuokaan. Muffinipellillä annoksesta tulee noin 12 muffinia.
 4. Kypsennä 175-asteisessa uunissa alimmalla rillätasolla noin 35 minuuttia, kunnes kakku alkaa irrota vuoan reunoilta ja tikulla kokeiltaessa tikkuun ei jää taikinaa.
 5. Anna jäähtyä hetki ja kumoa kakku vuoasta. Pese vuoka ja nosta se kakun päälle. Anna kakun jäähtyä täysin, mieluiten seuraavaan päivään.
 6. Leikkaa kakusta viipaleita. Sekoita huoneenlämpöiseen tuorejuustoon sokerit ja mausteet. Tarkista maku ja lisää raastettua inkivääriä maun mukaan. Pursota seoksesta kakkuviipaleille nokareet ja nosta tarjolle.

Vinkki

Voit korvata kakkutaikinan mausteet reilulla ruokalusikallisella valmista piparkakku-mausteseostä.

JUOMASUOSITUS

Piparkakkumausteisen kakun ja sitruksisen tuorejuuston kanssa nautittavaksi sopii makea mutta aina hapokas madeira tai täyteläisen karamellinen cream sherry. Myös tokaijin sitruksinen hapokkuus ja aromimaa- ilma täydentävät tätä makean mausteista herkkua. Kysy sopivaa juomaa myyjältä tai valitse se alko.fi:stä.



Tervetuloa mukaan

Alkon Etikettiklubin kursseille voivat osallistua kaikki Etikettiklubin jäsenet seuralaisineen. Jos et vielä ole klubilainen, tervetuloa mukaan.

Etikettiklubin jäsenenä nautit monipuolisen kurssitarjonnan lisäksi useista viinillisistä eduista:

- Neljästi vuodessa ilmestyvä ruoka- ja juomalehti **Etiketti** tulee suoraan kotiisi.
- Saat useamman kerran vuodessa kiehtovan, 20-sivuisen **viinioppaan**.
- Viinillistä tietoa, ajankohtaista asiaa sekä ennakkotietoa uusista tuotteista sisältävä **sähköinen jäsenkirje** kolahtaa sähköpostilaatikoosi kerran kuukaudessa.
- **Jäsensivuillamme** netissä voit perehtyä kuukauden viinityyppiin ja muuhun säännöllisesti ilmestyvään sisältöön.

Vuosijäsenyys maksaa vain 19 € ja liittyminen käy kätevästi osoitteessa www.alko.fi/etikettiklubi tai arkisin klo 9–16 numerossa 020 711 715.

Talven pruuvi- ja kurssitarjonnasta kannattaa huomata aurinkoinen uutuus eli Espanjan punaviinit, jossa nautitaan sekä klassisista että moderneista makuelämyksistä. Toinen uutuus on valkoviinien vivahteikkaaseen maailmaan johdettava Perehdytään valkoviineihin -kurssi, joka antaa hedelmäisen perustan valkoviinitietoudelle.

Vaikka ensi vuosi saattaa joulukiireiden keskellä tuntua kaukaiselta, kannattaa toimia heti, kun ilmoittautumisaika alkaa, sillä pruuvit ja kurssit ovat erittäin suosittuja.

Aura Hedengren

Aura Hedengren
klubimestari

PS. Espanjan valko- ja punaviinien pariin johdattaa myös ensi vuoden ensimmäinen viinioppaamme, joka postitetaan klubilaisille alkuvuodesta.

TALVEN 2012 PRUUVIT JA KURSSIT

Pruuvi: Espanjan punaviinit



Pruuvissa pureudutaan perinteisen punaviinimaan punaviineihin, mutta ei pelkästään perinteistä tyyliä edustaviin klassikoihin. Espanjan viinimaailmassa ovat nimittäin puhaltaneet uudet tuulet jo jonkin aikaa, ja klassisen rinnalle on syntynyt uusi moderni viinityyli. Pruuvissa maistellaan, miten vanhan tyylin pitkään kypsytetyt viinit pehmeine ja nahkaisine aromeineen eroavat voimakkaista ja hedelmäisistä modernin tyylin viineistä. Pruuvi kestää noin 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **19 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **10–21 €**.

Kurssi: Perehdytään valkoviineihin



Kurssilla saat hyvät tiedot valkoviinien valmistuksesta ja tutustut maistellen valkoviinien yleisiin rypälajikkeisiin, valkoviinityyppeihin sekä tärkeimpiin valkoviinimaihin. Opit, millaisin kriteerein valkoviinejä arvioidaan, ja saat hedelmäistä tietoa niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Kurssi kestää noin 2,5–3 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **25 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **15–25 €**.

Kurssi: Oluttyypit



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

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

Kurssi: Viinin ja ruoan liitto



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

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

Kurssi: Viini tutuksi



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

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

Paikkakunnat ja ajankohdat

(viimeinen ilmoittautumispäivä suluissa)

HELSINKI <i>Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs (ovikello)</i>				
Viini tutuksi	ma	30.1.	klo 17.00	(ke 18.1.)
	ti	7.2.	klo 17.00	(to 26.1.)
	ke	15.2.	klo 17.00	(to 2.2.)
	to	23.2.	klo 17.00	(to 9.2.)
Viinin ja ruoan liitto	ti	31.1.	klo 17.00	(to 19.1.)
	ke	8.2.	klo 17.00	(to 26.1.)
	ma	13.2.	klo 17.00	(ke 1.2.)
	to	16.2.	klo 17.00	(to 2.2.)
	ma	20.2.	klo 17.00	(ke 8.2.)
	to	1.3.	klo 17.00	(to 16.2.)
	ti	6.3.	klo 17.00	(to 23.2.)
	to	29.3.	klo 17.00	(to 15.3.)
Espanjan punaviinit	ke	1.2.	klo 17.00	(to 19.1.)
	to	9.2.	klo 17.00	(to 26.1.)
	ti	14.2.	klo 17.00	(to 2.2.)
	ke	22.2.	klo 17.00	(to 9.2.)
	ke	29.2.	klo 17.00	(to 16.2.)
	to	8.3.	klo 17.00	(to 23.2.)
	to	22.3.	klo 17.00	(to 8.3.)
	ma	26.3.	klo 17.00	(ke 14.3.)
Oluttyypit	ma	6.2.	klo 17.00	(ke 25.1.)
	ke	7.3.	klo 17.00	(to 23.2.)
	ke	21.3.	klo 17.00	(to 8.3.)
	ti	27.3.	klo 17.00	(to 15.3.)
Perehdytään valkoviineihin	ti	21.2.	klo 17.00	(to 9.2.)
	ti	28.2.	klo 17.00	(to 16.2.)
	ti	13.3.	klo 17.00	(to 1.3.)
	ti	20.3.	klo 17.00	(to 8.3.)
	ke	28.3.	klo 17.00	(to 15.3.)

JYVÄSKYLÄ <i>Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.</i>				
Espanjan punaviinit	ti	31.1.	klo 18.00	(to 19.1.)
Oluttyypit	ti	14.2.	klo 18.00	(to 2.2.)
Viinin ja ruoan liitto	ti	28.2.	klo 17.30	(to 16.2.)
Perehdytään valkoviineihin	ti	20.3.	klo 18.00	(to 8.3.)

KUOPIO <i>Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, M-osa</i>				
Viini tutuksi	ti	31.1.	klo 18.00	(to 19.1.)
Viinin ja ruoan liitto	to	1.3.	klo 17.30	(to 16.2.)
Oluttyypit	to	8.3.	klo 18.00	(to 23.2.)
Espanjan punaviinit	ti	20.3.	klo 18.00	(to 8.3.)

LAHTI <i>Alkon koulutustila, Kauppakatu 18</i>				
Viini tutuksi	ma	20.2.	klo 18.00	(ke 8.2.)
Espanjan punaviinit	to	1.3.	klo 18.00	(to 16.2.)
Perehdytään valkoviineihin	to	29.3.	klo 18.00	(to 15.3.)

OULU <i>Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14</i>				
Viini tutuksi	to	19.1.	klo 18.00	(ke 4.1.)
Viinin ja ruoan liitto	ti	31.1.	klo 17.30	(to 19.1.)
Espanjan punaviinit	to	16.2.	klo 18.00	(to 2.2.)
Perehdytään valkoviineihin	ti	20.3.	klo 18.00	(to 8.3.)

ROVANIEMI <i>Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs</i>				
Viini tutuksi	ke	18.1.	klo 18.00	(ke 4.1.)
Espanjan punaviinit	ke	8.2.	klo 18.00	(to 26.1.)
Perehdytään valkoviineihin	ke	29.2.	klo 18.00	(to 16.2.)

SEINÄJOKI <i>Ravintola Marttilan talli, Puskantie 38</i>				
Viinin ja ruoan liitto	to	9.2.	klo 17.30	(to 26.1.)
Espanjan punaviinit	to	29.3.	klo 18.00	(to 15.3.)

TAMPERE <i>Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs</i>				
Viini tutuksi	ke	1.2.	klo 18.00	(to 19.1.)
Perehdytään valkoviineihin	ke	15.2.	klo 18.00	(to 2.2.)
Oluttyypit	ke	7.3.	klo 18.00	(to 23.2.)
Espanjan punaviinit	ke	21.3.	klo 18.00	(to 8.3.)

TURKU <i>Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A</i>				
Viini tutuksi	ti	10.1.	klo 18.00	(ma 2.1.)
Viinin ja ruoan liitto	ti	24.1.	klo 17.30	(to 12.1.)
Oluttyypit	to	2.2.	klo 18.00	(to 19.1.)
Espanjan punaviinit	ma	27.2.	klo 18.00	(ke 15.2.)
	ma	26.3.	klo 18.00	(ke 14.3.)
Perehdytään valkoviineihin	ma	5.3.	klo 18.00	(ke 22.2.)

VAASA <i>Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs</i>				
Perehdytään valkoviineihin	to	9.2.	klo 18.00	(to 26.1.)
Espanjan punaviinit	to	23.2.	klo 18.00	(to 9.2.)

ILMOITTAUTUMINEN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keskiviikosta 30.11.2011 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 7.12.2011. Ilmoittautumispuhelinnumero on **020 711 5500 (ark. 9–16)**.

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

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

HINNAT JA LASKUTUS

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

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

Asiantuntijan matkassa



Välimeren viinit

2.-8.5. ja 7.-13.5.2012

Välimeren risteily Royal Caribbeanin Liberty of the Seas - laivalla Espanja, Ranska, Italia.

Maailmankuulu Torresin viinitila, Etelä-Ranskan viinit, **Toscana ja Chianti** - siinä osa Euroopan viiniparhaimmistosta pähkinäkuoressa. Roomassa nautimme suurkaupungin tarjoamista kulttuurielämyksistä ja ostosmahdollisuuksista. Matkan hintaan sisältyvät: lennot, majoitukset, viinikerrokset kolmessa viinimaassa, viininmaistajaiset, risteily ja laivalla kaikki mahdolliset ateriat varhaisesta aamiaisesta yöruokaan sekä laivan upea viihdetarjonta.

Asiantuntijaopas teollisuusneuvos Hannu Jaakkola

Matkaohjelma

1. päivä: Barcelona

Finnairin lento Barcelonaan. Illallinen Barcelonassa.

2. päivä: Torresin viinitila

Kuulemme viinivalmistuksesta ja näemme viinivalmistajan valtavat viinikellarit. Lounas ja viininmaistajaiset. Majoittuminen laivaan, illallinen ja laivan viihdeohjelmaa.

3. päivä: Ranskan Riviera, Chateau de Bernen ja Chateau Saint Beatricen viinit

Laivan saavuttua Cannesin teemme retken viinitarhoille. Näemme miten viiniin valmistus on tapahtunut jo vuodesta 1750 lähtien. Nautimme kolmen ruokalajin lounaan viineineen. Tutustumme myös Chateau Saint Beatricen viinitilaan. Viininmaistajaiset ja musiikkiryhti. Omistajapariskunta Noiret käyttää kaiken tietäntönsä erinomaisen provençalaisen AOC viinin tuottamiseen. Illallinen laivalla.

4. päivä: Toscana

Laiva saapuu Livornoon aamulla. Ajamme Toscanaan Castello Il Palaggioon. Kuulemme viinin valmistuksesta, näemme viinikellareita ja tutustumme myös tilan oliivijalokuotantoon. Toscanalaisen lounas viineineen. Illallinen laivalla.

5. päivä: Civitavecchia/Rooma

Laiva on Civitavecchiassa 7.00–19.00. Sätämä sijaitsee noin 80 km Roomasta. Koko päivä aikaa nauttia ikuisen kaupungin nähtävyyksistä ja ostosmahdollisuuksista esimerkiksi osallistumalla laivayhtiön järjestämille lisämaksullisille retkille, joita voi varata paikan päällä.

6. päivä: Meripäivä

Viinipeltojen, nähtävyyksien ja muiden elämysten jälkeen on aika nauttia laivan tarjoamasta ohjelmasta, ruokanautintoista tai muuten vain levätä laivan allasosastolla sulatellen matkan antimia. Ennen illallista viiniteemaamme liittyy järjestämme laivalla viininmaistajaiset.

7. päivä: Barcelona ja lento Helsinkiin

Aamulla laivan saavuttua Barcelonan, ajamme lentokentälle, josta Finnairin suora lento Helsinkiin.

Matkan hinta: 2050 €

Hintaan sisältyy

- Finnairin suorat lennot turistiluokassa Helsinki – Barcelona – Helsinki
- ohjelman mukaiset lentokenttä- ja satamakuulutukset
- majoitus Barcelonassa kahden hengen huoneessa hotelli Grupotel Gravina***
- illallinen ja aamunainen hotellissa
- ohjelman mukainen Välimeren risteily Liberty of the Seas -laivalla, majoitus kahden hengen parvekkeellisessa hytissä
- täysihoidot ja palvelumaksut laivalla
- ohjelman mukaiset retket ja viininmaistajaiset
- suomenkielisen asiantuntijaoppaan Hannu Jaakkolan palvelut koko matkan ajan ja suomenkielisten oppaiden palvelut kohteissa

Lisämaksusta

- matkavakuutus (suosittelemme kaikille)
- ruokajuomat
- risteilyvalokuvat
- muut laivayhtiön lisämaksulliset palvelut
- yhden hengen huone/hyti lisämaksu 400 €

Provence

4.-9.4.2012 ja 20.-25.9.2012

Chateaufeuf du Pape, Caubernet Savignon ja muita etelä-ranskalaisia viinielämyksiä.

Lähde tutustumaan Etelä-Ranskan pikkukaupunkeihin ja Provençen viinitiloihin. Provence on varsinainen viinintuottajan aarresaari! Pelkästään kuuluisan Chateaufeuf du Pape'n alueella toimii 150 viinintuottajaa. Matkan varrella vierailamme useilla viinitiloilla: maistamme laadukkaita viinejä ja herkuttelemme maukkailta aterioilla. Tutuiksi tulevat **Chateaufeuf de Pape'n** lisäksi muut alueen kuuluisat viinit: Syrah, **Caubernet Savignon**, Rolle, ... Matkan aikana majoitumme kahdessa viehättävässä Provençen kaupungissa Orange'ssa ja Toulonissa.

Matkaohjelma

1. päivä: Nizza, Orange

Lento Nizzaan. Nizzassa kaupunkikiertosis lounas. Illalla kävelykiertosis Orangen tunnelmallisessa vanhassakaupungissa. Yöpyminen Orangeissa.

2. päivä: Chateaufeuf du Pape, Famille Quiotin viinitila, viinimuseo

Famille Quiotin viinitilalla tutustumme viinivalmistukseen ja tilan kellareihin sekä maistamme erilaisia viinejä. Vierailun päätteeksi nautimme herkullisen buffetlounaan. Käynti viinimuseossa sekä vierailu Chateaufeuf de Pape'n kylässä. Paluu illaksi Orangeen.

3. päivä: Viinitila Chateau de Montfaucon ja Avignon

Tilan vanhimmat viinit ovat kypsyneet 40-90 vuotta, viininmaistajaiset. Lounaan jälkeen ajamme Avignoniin ja teemme kaupunkikiertoksen. Paluu illaksi Orangeen.

4. päivä: Viinitilat Chateau Beaufré ja Chateau de Berne

Ensin ajamme Chateau Beaufré'n viinitilalle. Viininmaistajaiset: Chateau de Beaufré Blanc, Rose, Rouge ja Collection du Chateau rouge. Vierailun jälkeen jatkamme Lorgues'in oliivilehtojen keskelle Chateau de Berne'n viinitilalle. Nautimme maittavan lounaan, jonka ainekset löytyvät omilta viljelyksiltä ja viini tietysti omasta viinitarhasta. Lounaan jälkeen tutustumme tilan viinikellareihin, viineihin ja niiden valmistukseen. Illalla tutustumme Toulon'in kaupunkiin, jossa yöpyminen.

5. päivä: Chateau Sainte Rosalinen viinitila
Chateau Sainte Rosalinen viinitila on Provençen vanhimpia. Tilan nykyinen omistaja Ber-

nard Teillaud on kehittänyt viinitilaa edelleen ja se toimii nykyisin myös taiteellisenä keskuksena. Viininmaistajaiset tunnelmallisesti holvikaarien alla tai tulisijan äärellä. Matkapäivän aikana lounas Paluu illaksi Touloniin ja yhteinen jäähyväisillallinen.

6. päivä:
Lento Helsinkiin.

Matkan hinta: 1595 €

Hintaan sisältyy:

- Blue One/SAS:n reittilennot Nizzaan turistiluokassa
- majoitus keskitason hotellissa kahden hengen huoneessa: Park Inn***, Orange/ New Hotel Amiraute***, Toulon
- ohjelman mukaiset ateriat (5 x aamunainen, 5 x lounas ruokajuomineen, 1 x illallinen)
- ohjelman mukaiset tutustumiskohteet kuljetuksineen (6 x viininmaistelu)
- suomenkielisen oppaan palvelut

Tilaa esite - Asiantuntijan matkassa

Lomalinja

Asiantuntijan matkassa®

www.lomalinja.fi

☎ 010 289 8100, 010 289 8101 (ryhmät)

lomalinja@lomalinja.fi

Ryhmätarjoukset: ryhmat@lomalinja.fi

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