

Etiketti

Alkon asiakaslehti 2/2012



**Sauvignon
Blanc
kukoistaa
kirotuilla
vuorilla**

Virkistä
noutopöydän
herkut uusilla
muodoilla ja
raaka-aineilla

**Finlayson
loi Alkolle
juhlavuoden
kankaan**

**Lasissa
maistuu
kesä!**

Cocktaileissa
ovat nyt muotia
aidot maut

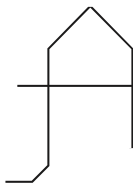




Päätoimittajalta



Palvelu puntarissa



Alko mittauttaa ja tutkituttaa asiakaspalveluaan säännöllisesti. Mittaus-
tulokset ovat aina jännittävää tarkasteltavaa, sillä asiakaspalvelussa
onnistuminen on Alkolle kunnia-asia ja palautteen seuranta ensiarvoi-
sen tärkeää.

ALKUVUODEN KETJUVERTAILUSSA*) Alko sijoittui kaupan alan ykköseksi ja
kaikkien yritysten joukossa jaetulle kolmannelle sijalle. Alkon arvosana on
ilahduttavasti noussut joka vuosi, ja tuorein arvosana oli 8,44. Lähes puolet
(49%) vastaajista antoi Alkon palvelulle kiitettävän arvosanan 9 tai 10.
Olemme tuloksista nöyrän kiitollisia.

TYTYTYVÄISIMPIÄ VASTAAJAT olivat mm. asiantuntemukseemme, palvelun
ystävällisyyteen, ensivaikutelmaan ja palvelun riipeyteen. Hiottavaa meillä
palautteen perusteella on vielä tilojen viihtyisyydessä, tuotteiden hinta-
laatusuhteessa, palvelun joustavuudessa ja asiakkaan asian huomioimisessa.

PALVELUONNISTUMISET PUNNITAAN joka päivä kaikissa arjen asiakaskohtaa-
misissa. Myymälössämme näin tapahtuu vuoden aikana noin 63 miljoonaa
kertaa. Jokainen niistä rakentaa tai nakertaa tyytyväisyyttä Alkoon: saitko mitä
tarvitsit, miten asiointi sujui, yllätytkö iloisesti, jäikö asiointista hyvä maku
suihun?

JOKAINEN KOHTAAMINEN siis vaikuttaa. Toisaalta asiakastyytyväisyyden
rakentaminen on pitkäjänteistä työtä, jossa panostukset näkyvät melko hitaasti
mitattavina tuloksina. Näin olympiavuonna sallittakoon pieni urheiluveraus:
asiakaspalvelu on sekä kestävyys- että herkkylaji. Panostamme molempiin,
toivottavasti se näkyy.

Kaunista kesää!

Sari Karjalainen

*) Suomi tänään -asiakaspalvelupalaute, Taloustutkimus Oy

47.
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: Johanna Hytönen, Anu Piippo,
Tomi Metsä-Heikkilä

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

Toimituspäällikkö
Johanna Hytönen
puh. (09) 120 5883
johanna.hytönen@sanoma.com

Tuottaja
Anu Piippo
puh. (09) 120 5947
anu.piippo@sanoma.com

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

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

PAINOPIKKA
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 27.9.2012.

Lehti on saatavana maksutta Alkon myymälöistä sekä
vuositulauksena (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

Cocktail on trendikäs kesäjuoma. Kolmen
Mikko Kempin laatiman cocktailin
ohjeet löydät osoitteesta etiketti.fi.





20

28



14



44



32

2.....Pääkirjoitus

4.....Otetaan vastuu

Koulut päättyvät, myynninvalvonnan teemaviikot alkavat.

6.....Kirottujen kukkuloiden kulta

Monts Damnés eli kirotut kukkulat ovat sancerre-viinin kehto.

14.....Modernin juhlan herkut

Noutopöydän klassikkotarjottavat piristävät, kun niistä tekee juhlan päähenkilön näköisiä.

20.....Kruununjalokivistä kansanjuomaksi

Kuplivat vehnäolut istuvat kesäiseen ruokapöytään kuin valettu.

25.....Kysyttyä

Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.

26.....Sukellus kesään

Kalenteri kertoo kesän kohokohdat.

28.....Vastuullinen asiakkaiden palvelija

Sari Sarkomaa johtaa puhetta Alkon hallintoneuvostossa.

31.....Kolumni

Jaakko Selin järjestää piknikin.

32.....Yllättäjät Rooman liepeiltä

Lazio ja Umbria tuottavat tuttuja ja uudempiä viinejä Rooman kupeessa ja Toscanan varjossa.

36.....Rosee on nyt ruokaviini

Roseeviineistä löytyy kumppani monenlaisille ruoille.

38.....Juhlavuosi toi Alkoon uuden kuusin

Finlayson suunnitteli 80-vuotiaalle kankaan ja tuotteet.

42.....Lasi täynnä kesää

Arvaatko, mikä yhdistää Clark Gablea ja Corto Maltesea? Vastaus on cocktail.

44.....Etiks sää jotai tiittyy?

Uvilan Alkossa palvellaan persoonallisesti.

47.....Makumuisto

Tarja Turusen makumuistoon liittyy ripaus romantiikkaa.

50.....Alko palvelee

Viinien uusi makutyypitys auttaa viininostajaa.

51.....Mansikka-suklaapavlova

Pavlova on kesällä mansikoista ja suklaasta tehty

Tällä palstalla esitellään Alkolle tärkeitä yhteiskuntavastuuasioita.



Myynninvalvonnan teemaviikot alkavat

Opintojen kevätkauden päättymisen tienoilla Alkon myymälöissä asioi erityisen paljon nuoria asiakkaita. Tällöin Alkossa vietetään ns. myynninvalvonnan teemaviikkoja.

Alkon ikärajatarkistusten ystävällinen mutta tiukka linja on, että kaikkien alle 25-vuotiailta näytävien ikä tarkistetaan henkilöllisyystodistuksesta. Vuoden aikana ikä tarkistetaan noin kahdelta miljoonalta nuorelta asiakkaalta.

Teemaviikkojen tarkoituksena on tuoda esiin Alkon vastuullista asiakaspalvelua, kertoa myynnin pelisäännöistä ja ostoikärajoista sekä kannustaa nuoria asiakkaita näyttämään paperit oma-aloitteisesti.

Seuraavia myynninvalvonnan teemaviikkoja vietetään syksyllä koulujen alkamisen aikaan.



LUOMUVIINIASETUS TULI VOIMAAN EU:SSA

EU:ssa on päästy sopimukseen luomuviiniä koskevista säännöistä. Uudessa asetuksessa määrätään mm. viininvalmistuksessa sallittavista lisä- ja apuaineista ja viinin käsittelystä.

Toisin kuin muussa viinintuotannossa, luomuviinien valmistuksessa on rajoitettu mm. viinin lämpökäsittelyä, säilöntäaineeksi lisättyjen

sulfiittien määrää sekä suodatusten, hiivan, kirkastusaineiden ja tanniinien käyttöä.

Luomuviinien osuus maailman koko viinintuotannosta on muutama prosentti. Tuotanto on viidessä vuodessa kaksinkertaistunut. Euroopan suurimpia luomuviinien tuottajia ovat Espanja, Italia ja Ranska. Vuonna 2011 Alkossa myydyistä viinilitroista runsaat viisi prosenttia oli luomuviinejä.



Eurolehti on luomutuotteiden tunnus EU:ssa.

LASTEN SEURASSA JATKAA JA UUDISTUU

Alkon Lasten seurassa -ohjelman neljäs toimintavuosi 2012 on alkanut vauhdikkaasti: ohjelman verkkosivut ovat uudistuneet ja ohjelma on nyt myös Facebookissa osoitteessa facebook.com/lastenseurassa.

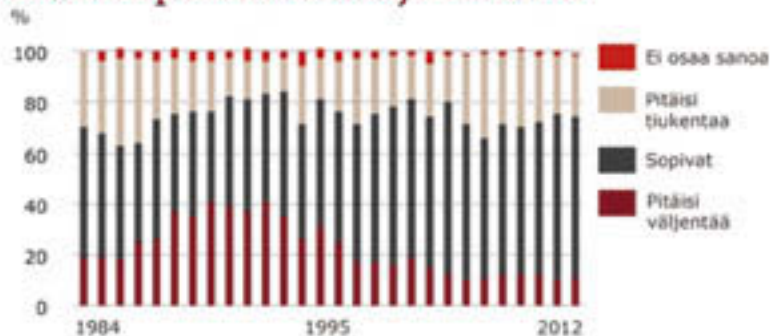
Ohjelman tavoite on säilynyt samana. Sen tarkoituksena on vaikuttaa vanhempien ja aikuisten alkoholin käyttöön siten, että lapsiin ja nuoriin kohdistuvat haitat vähenevät. Ohjelmalla halutaan rohkaista aikuisia pohtimaan omaa alkoholin käyttöään lasten näkökulmasta.

Sivuilla lastenseurassa.fi on mukana myös bloggaajia.

Osallistu keskusteluun ja kerro mielipiteesi.



Suomalaisten mielipiteet nykyisistä alkoholipoliittisista rajoituksista*



* Tutkimuksen toteuttivat THL ja TNS Gallup.

SUOMALAISET HALUAVAT EDELLEEN RAJOITTA A ALKOHOLIN MYyntiÄ

Suomalaisten mielipiteitä alkoholipoliittisista keinoista, joilla rajoitetaan alkoholin myyntiä, on tutkittu lähes 30 vuoden ajan. Näitä keinoja ovat muun muassa myymälöiden aukioloajat, myynnin ikärajat ja Alkon vähittäismyyntimonopoli. Niiden tavoitteena on vähentää alkoholista aiheutuvia haittoja.

Uusimman, tammikuussa 2012 tehdyn tutkimuksen mukaan 87 prosenttia suomalaisista on sitä mieltä, että nykyiset alkoholipoliittiset

rajoitukset ovat sopivia tai että niitä pitäisi jopa kiristää. 11 prosenttia kansalaisista on sitä mieltä, että rajoitteita olisi vähennettävä.

Vastaajista yli 90 prosenttia on sitä mieltä, että väkeviä alkoholijuomia on saatava ostaa vain Alkosta. Enemmistö väestöstä haluaa pitää myös viinin ja vahvan oluen myynnin Alkossa mutta hyväksyy keskioluen nykyisen myyntijärjestelmän.

Väestöstä 71 prosenttia on sitä mieltä, että valtion alkoholimonopoli Alko ja sille annettu yksinoikeus alkoholijuomien myyntiin on hyvä tapa rajoittaa alkoholihaittojen laajuutta.

Alko sai kiitosta vastuullisuudesta

Alkon yritysmaine ja vastuullisuus ovat suomalaisten yritysten parhaimmista. Alko on ykkönen vastuullisuuskuvaansa eniten parantaneiden yritysten joukossa kaupan ja palveluiden sarjassa. Alkon sijoitus maineindeksillä mitattuna oli samassa sarjassa kolmas.

Vastaajat arvostivat erityisesti Alkon ammattitaitoista henkilöstöä, korkeatasoisia tuotteita ja palveluita sekä asiakaslähtöisyyttä.

Yritysten mainetta ja vastuullisuutta selvitti TNS Gallup viime vuoden syksyllä toteutetussa tutkimuksessa.



Mitä yhteiskuntavastuu tarkoittaa?

Onko yhteiskuntavastuu yritysten toiminnassa tärkeää? Miten Alko on hoitanut yhteiskuntavastuuta? Pitäisikö yhteiskuntavastuusta puhua enemmän?

"Minusta parasta

yhteiskuntavastuuta kaikilta yrityksiltä on kohtuullisuus. Sitä tarvitaan niin johdon palkitsemisessa kuin ihmisten kuormittamisessa.

Alko tarkistaa kiitävästi nuorten ostajien papereita, ja olen miettinyt, miten sen asiakastuntemusta voisi käyttää enemmän liikakäyttäjien auttamiseen. Myynnistä kieltäytyminen ei yksin auta ongelmasta eteenpäin. Koko alkoholialalta toivoisin lisää panostusta mietojen juomien juomakulttuurin kehittämiseen. Kovin usein esimerkiksi oluita juodaan huoneenlämpöisenä peruslagerina, monipakkauksesta ja vailla kiinnostusta makuun ja kulttuuriin."



Petri P. Pentikäinen, 39, tiedottaja, toimittaja



Mona Marklund, 43, tuottaja

"Olen monesti miettinyt, miten hyvin Alko risti-riitaisiin tavoitteisiinsa nähden hoitaa yhteiskuntavastuuvetoiteitaan. Toisaaltahan sen tulee myydä alkoholia ja kerätä sitä kautta

verotuloja valtion kassaan, toisaalta sen tulee valistaa kansalaisia alkoholin vaaroista ja pitää heidät kohtuuskäyttäjinä. Yhtä kaikki: tietoa on hyvä olla tarjolla monessa eri kanavassa. Viime aikoina olen seurannut hieman tarkemmin Alkon Lasten seurassa -kampanjaa. Se on käsitellyt tärkeää asiaa eli sitä, mitä pitää muistaa, jos käyttää alkoholia pienten lasten seurassa. Kampanja on mielestäni ollut aika onnistunut. Se ei ole ollut turhan osoitteleva mutta herättänyt pohtimaan asiaa monelta kantilta."

Sancerren maaperä
tuottaa voimakkaan
mineraalisia viinejä.

Kirottujen kukkuloiden kulta



*Sancerren jyrkillä rinteillä
syntyy valkoviiniä,
joka on monien mielestä
Sauvignon Blanc -rypäleen
ylevin olomuoto.*

TEKSTI MARKO PASANEN KUVAT RIITTA SOURANDER





Sancerre-viini viihtyy Crottin de Chavignol-juustojen seurassa.

Vanhan myllyn raunioiden taustalla kohoaa Sancerren kylää ympäröivä kukkula.



onts Damnés eli kirotut kukkulat eivät päällisin puolin tuo mieleen mitään nimensä veroista. Näkymä köynnösten täplittämiltä rinteiltä Sancerren suuntaan

on suorastaan postikorttimaisen kaunis. Rinne saakin kiittää nimestään kiukkuisia sadonkorjaajia, joita työskentely viettävällä töyräällä ei hevin houkutellet. Vielä nykyäänkin viininpoimijat saattavat kuulemma köytää takapuoleensa tyynyn saadakseen siedettävämmän työskentelyasennon.

Nyt samat kukkulat ovat yksi Sancerren alueen arvostetuimmista kasvupaikoista. Etelään antavassa kalkkikivisessä rinteessä kasvava Sauvignon Blanc löytää tiensä hienoiimpiin ravintoloihin kaikkialla maailmassa.

Kevättalvella Sancerren hiljaiset pikkukylät ovat kuin ujosssa kyyryssä. Viiniköynnöksiä valmistellaan tulevaa

kasvukautta varten, ja siellä täällä maisemaa koristaa savupatsas, kun työntekijät polttavat leikkaamiaan viininvitsoja.

Itse Sancerren kylä sijaitsee toisella, korkeammalla kukkulalla, jolla silläkin on ollut omat kirouksensa. Kylän värikäs historia ulottuu roomalaisten aikoihin, ja 1500-luvun lopulla sen protestanttien tukikohdaksi muodostunut linnoitus kesti kokonaista seitsemän kuukautta piiritystä ennen kuin antautui kuninkaan katolisille joukoille.

Antaa maan puhua

Mistä Sancerren tinkimätön työkalttuuri ja puhtaan ilmaisuuden tavoittelu kumpuaa?

”Kyllä se varmaankin on protestanttista perua. Aina-kin käytämme neljä kertaa enemmän työntekijöitä per hehtaari kuin muut alueen viljelijät”, **Alphonse Mellot** vanhempi sanoo virnistäen.

Suvun palstoilla rypäleet kasvavat luonnonmukaisesti ja ne kerätään käsin. Alphonse Mellot kuvailee työvaiheita täsmällisesti kuin matemaatikko, eksyen

Viinintekijä Jean-Luc Soty tutkii, löytyykö kivenmurikoiden joukosta fossiileja. (alh.)

Alphonse Mellot nuorempi kaataa näytettä viime syksyn Sauvignon Blanc -sadosta. (oik.)



tuon tuosta filosofiisiin sfääreihin. Mellot'n suvussa viinintekemistä on harjoiteltu keskeytyksettä 19 sukupolven ajan.

Sancerren keskustan alla sijaitsevan kellarinsa uumenissa Alphonse Mellot laskee näytteeksi lasilliset hädin tuskin puoli vuotta sammiossaan levännyttä viiniä. Juuri tästä sancerret tunnetaan – hapokas maku on säpsähdyttävän raikas ja aromit kuulaat. Kaiken kruunaa väkevä, ihanan herkullinen mineraalisuus. Viinin vanhetessa hedelmäiset aromit jalostuvat moniulotteisemmiksi, mutta selkeys ja raikkaus eivät katoa.

”Sancerrellä on geologisesti onnekas historia, viinille otollisia maaperätyyppejä on lukuisia”, Mellot jatkaa.

”Ja olennaista on tietysti ilmasto, ilman sitä on turha yrittää tehdä suuria viinejä.”

Tämä ilmaston ja maaperän yhdistelmä, *terroir*, on se, mitä Alphonse Mellot ja hänen kollegansa yrittävät saada maistumaan viineissään. Siksi hän ei juuri puhukaan asteista tai prosenteista vaan rehellisyydestä, ajasta, kivistä ja taivaasta.

SANCERRE VAI POUILLY-FUMÉ?

Sancerren ja Pouillyn kaupungit sijaitsevat Loire-joen kahden puolen vain kymmenen kilometrin päässä toisistaan.

Alueet ovat niin lähellä toisiaan, että ne niputetaan usein yhteen, vaikka kyse onkin kahdesta eri viinialueesta. Asiaa sekoittaa vielä se, että monilla Sancerren tuottajilla on palstoja Pouillyn puolella ja näin ollen valikoimissaan pouilly fumé -pullotteita.

Lisäksi viinit ovat parhaimmillaan niin samankaltaisia, etteivät asiantuntijatkaan pysty aina sokkomaistatuksissa erottamaan, kumpi on kumpi. Usein kuulee sanottavan, että pouilly-fumén sitrusaromit ovat greippimäisiä, mutta toisaalta niin ovat monen sancerrenkin. Yksinkertaisimmillaan viinien erot voisi kuitenkin tiivistää näin: pouilly-fumé on näistä kahdesta mineraalisempaa ja sancerre hedelmäisempää ja yrttisempää.

TEKSTI SANNA KEKÄLÄINEN
KUVA LAURA RIIHELÄ
LASI JA JUOMASUOSITUS ALKO
MUUT ASTIAT KUVAAUSREKVISIITTA

JOKIRAPU- AVOKADOSALAATTI

ranskalaisen
maalaissalaatin hengessä
4 hengelle

Perinteinen ranskalainen maalaissalaatti on tuhti ruoka, joka sisältää isommankin nälän tainnuttavia raaka-aineita, kuten pekonia ja munia. Tämä salaatti valmistetaan klassikko-ohjeita mukaillen. Sancerre-viinin täydellinen makupari vuohenjuusto saa salaattiin seurakseen jokiravunpyrstöjä, pekonia ja paahdettuja leipäkuutioita.

- 2 viipaletta paahto- tai maalaisleipää
- n. 1 l sekasalaattia, esim. vuonankaalia, rucolaa ja punasalaattia
- 1-2 kypsää avokadoa
- n. 2 tl sitruunamehua
- n. 200 g kypsiä jokiravunpyrstöjä
- n. 100 g vuohenjuustoa isosta pötköstä (esim. chèvre Melusine)
- 4-6 viipaletta amerikanpekonia

Kastike:

- 1 tl dijoninsinappia
- 1 tl juoksevaa hunajaa
- 1 rkl punaviinietikkaa
- 3 rkl oliiviöljyä
- mustapippuria myllystä
- (sormisuolaa)

1. Tee kastike sekoittamalla kaikki aineet keskenään. Mausta pippurilla ja halutessasi ripauksella suolaa. Huomioi, että salaatin aineet ovat suolaisia.
2. Leikkaa leivistä kuoret irti. Kuutioi leivät ja paahda niihin

kuivalla, kuumalla pannulla kaunis väri. Laita hetkeksi sivuun.

3. Pese ja kuivaa salaatti. Laita se tarjoilukulhoon. Kuutioi avokadon hedelmäliha ja pirskottele päälle sitruunamehua tummumisen estämiseksi. Lisää avokadot salaattipedille ravunpyrstöjen kanssa. Murustele tai kuutioi juusto päälle.

4. Leikkaa pekoni mahdollisimman pieniksi paloiksi. Paista palat rapeiksi pannulla keskilämmöllä. Nosta hetkeksi talouspaperille, niin enin rasva imeytyy paperiin. Lisää pekonipalat salaattiin.

5. Viimeistele salaatti kaatamalla kastike joukkoon. Sekoita hyvin ja tarjoa heti.

Juomasuositus:

Vuohenjuusto ja sancerre-viini ovat klassinen makupari. Sancerre sopii mainiosti myös jokiravujen kanssa nautittavaksi, joten tässä ruokalajissa palaset loksahtavat toden totta kohdalleen.

Jokiravuilla, avokadolla ja vuohenjuustolla silattu salaatti on muhkean makuinen ja upean näköinen. Salaatin seuralaiseksi sopii raikas sancerre.



Sancerrea pidetään yleisesti Sauvignon Blanc -rypäleen alkuperäisenä kotina.

Sancerrea ruuan kanssa

Sancerre tunnetaan viinin lisäksi Crottin de Chavignolist, jota pidetään yhtenä Ranskan parhaista vuohenjuustoista. Juusto on lähes yhtä vivahteikas kuin sen armoitettu kumppani, valkoinen sancerre. Kypsyysasteesta riippuen juuston maku vaihtelee tuoreen hapokkaasta aina kypsän tekeytyneeseen.

Hyvien happojensa ja raikkaiden aromiensa ansiosta valkoinen sancerre sopii mainiosti monien kalojen ja merenelävien seuraksi. Hyvä esimerkki tästä on kuha, joka elää myös Loire-joessa.

Sauvignon Blanc -rypäleestä valmistetut viinit ja etenkin sancerre ovat aina hyvä valinta myös rapujen juomakumpaniksi.

Vaalea liha saa sancerren rotevasta rakenteesta loistavaa seuraa. Sen kanssa maistuu myös mainiosti paikallinen arkiruoka, kirpeä vihersalaatti kinkun ja perunakrosettien kera.

Aromeja ja hiivoja

Siinä missä eteläisen pallonpuoliskon sauvignon blancit voi tunnistaa voimakkaista trooppisten hedelmien vivahteista, Sancerren tyylin saattaa tunnistaa selkeästä mineraalisuudesta.

Joskus sauvignon blanc kärsii hyökkäävän herukkaisesta aromista, jota paremman termin puutteessa tavataan luonnehtia kissanpissamaiseksi. Tätä aromia saattaa aiheuttavat liian runsassatoinen viljelytyyli, raa'at rypäleet ja erityisesti uuden maailman viineissä hiivakanta.

Sancerressa lähes kaikki tuottajat luottavat viininvalmistuksessa villihiivoihin, joita on luonnostaan sekä rypäleissä että viininvalmistamoissa. Näin eivät kuitenkaan tee kaikki.

"Täällähän eri tuottajien palstat ovat todella pieniä ja kiinni toisissaan. Aloin miettiä, antavatko villihiivat alkuperäisen ilmaisen juuri minun terroiristani", sanoo **Gilles Crochet**, suurta arvostusta nauttiva tuottaja pienestä Buén kylästä.

Hän siirtyi käyttämään viljeltyä hiivakantaa, samaa jota käytetään yleisesti samppanjan valmistuksessa.

"Se ei jätä viiniin pienintäkään ylimääräistä makua."

Maaperästä maailmalle

"Olen tainnut käydä Japanissa yli 40 kertaa", huokaa **Jean-Marie Bourgeois**, toinen pitäjän eturivin viljelijöistä. Tokion huippuravintolat ovat tärkeä markkina-alue monille Sancerren tuottajille, sillä viinien puhtaaksiviljeltyt maut istuvat japanilaiseen ruokaan.

Hurmaava herrasmies ei puhu sanaakaan englantia, mutta talon sancerret puhuvat puolestaan – tästä todistena on tukku kultamitaleita ranskalaisista ja kansainvälisistä sauvignon blanc -kilpailuista.

Seisomme Monts Damnés -rinteen laella ja katselemme alas Chavignolin kylään, missä Jean-Marie Bourgeois on syntynyt ja kasvanut. Sancerre saa kiittää maailmanmaineestaan juuri Bourgeois'n, Mellot'n ja Vacheronin kaltaisia tuottajia.

"Ison tuottajan on helpompi tehdä isoja viinejä. Pienviljelijän on vaikeampi olla oikeassa paikassa oikeaan aikaan", Jean-Marie Bourgeois tuumii.

Hänkin puhuu kokemuksesta, sillä suku on viljellyt samoja palstoja kymmenen sukupolven ajan. Viimei-

Sancerren kylän keskustassa on useita laadukkaita ravintoloita.



Alphonse Mellot vanhempi on viinitekijä jo 17. polvessa. (ylh.)

Gilles Crochet haluaa siirtää terroirinsa pulloon mahdollisimman aitona. (oik.)



set pari sukupolvea ovat lähteneet valloittamaan maailmaa. Jean-Marie ja hänen poikansa eivät näet jääneet katsomaan sivusta uusiseelantilaisten sauvignon blanc -viinien esiinmarssia vaan liittyivät marssiin mukaan.

”Etsimme pitkään sopivaa terroiria ja ostimme sitten noin sata hehtaaria maata Marlborough’n läheltä”, hän selittää.

Hankittu maaperä oli täysin luonnontilassa.

”Kukaan ei ollut muokannut sitä istutuksilla, koneilla tai kemikaaleilla.”

Sancerresta perhe vei uuteen maailmaan tutut viljely- ja viinivalmistusmenetelmät. Suurin ero palstojen välillä on köynnösten tiheydessä.

”Sancerressa kasveja on hehtaarilla parhaimmillaan viisi kertaa enemmän kuin Uudessa-Seelannissa. Täällä haluamme pistää köynnökset kilpailemaan keskenään. Ellei viini vähän kärsi, se ei tuota huippulaatuisia rypäleitä”, Jean-Marie Bourgeois tiivistää.

Ranskalaiset opit ovat tuottaneet Uudessa-Seelannissa samaa raikkautta ja mineraalisuutta kuin kotimaassaan: Bourgeoisien vuoden 2010 uusiseelantilaishullon valittiin taannoin maailman parhaaksi sauvignon blanciksi. Jean-Marie Bourgeois ei silti ole huolissaan kotikylänsä puolesta.

”Sancerren etuja ovat pienuus, oma tyyli ja vain yksi rypäle”, hän sanoo ja luo pitkän silmäyksen kirokun kukkulan rinteillä värjötteleviin käppyräisiin köynnöksenjuuriin.

”Minun juureni ja näiden viinien juuret ovat kasvataneet pysyvästi yhteen.” ☞

KAIKKI ALKAA TERROIRISTA

Kuten Ranskan muillakin arvoviinialueilla, myös Sancerressa viinien ymmärtämisen kannalta olennaista on maaperän ja paikallisolosuhteiden yhdistelmä, jota kutsutaan yleisnimityksellä terroir.

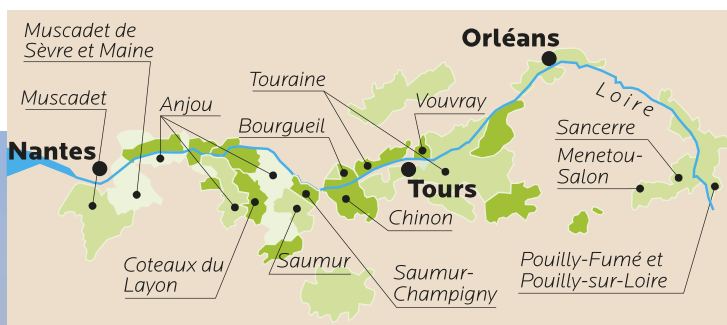
Alueella viljeltiin viiniä jo Rooman valtakunnan aikaan, ja samoin kuin esimerkiksi nykyisessä Bourgognessa, Sancerressa munkit tutkivat vuosisatojen ajan, millä palstoilla kasvaa parasta viiniä. Sittemmin geologit ovat vahvistaneet perimätiedon tieteellisin mittauksin.

Sancerren viinialue on vain 2800 hehtaarin suuruinen, ja se jakaantuu karkeasti kolmenlaiseen maaperätyyppiin.

”Piikivinen maa tuottaa voimakkaan mineraalisia viinejä”, luonnehtii **Jean-Luc Soty**, Pascal Jolivet -viinitalon viinintekijä.

”Savimaa tuottaa voimaa ja rakennetta, kalkkikivi puolestaan antaa vivahteikkaat aromit.”

Meri on peittänyt alueen kahteen kertaan. Näistä ns. kimmeridgeläisistä ja oxfordilaisista kalkkikivimurikoista voi pienellä etsimisellä löytää jopa jurakautisten merenelävien fossiileja.



Loire-joki tasaa lämpötiloja. Loppu on kiinni maaperästä ja mikroilmastosta.



Modernissa kreikkalaisessa salaatissa tomaatin tilalla maistuu kesäinen mansikka. Salaatin voi tarjota hauskasti pienestä, koverretusta sämpylästä, pienestä lasista tai perinteiseen tapaan tarjoilukulhosta. Pussit kuvausrekvisiittaa. Salaatin ohje on sivulla 16.

KREIKKALAINEN
SALAATTI

Modernin juhlan herkut

*Paras jubla on sankarinsa näköinen.
Valmista tutut noutopöytäberkut uudella tavalla.*

TEKSTI **SANNA KEKÄLÄINEN** KUVAT **LAURA RIIHELÄ** JUOMASUOSITUKSET **ALKO**



Parsapiirakan uusi muoto ja koko on tässä! Vihreät parsat kiepautetaan voitaikinan syleilyyn. Kierteiden sisältä löytyy vielä aavistus parmesaania ja tuorejuustoa. Ohje löytyy seuraavalta sivulta. Tötterö tehtiin itse K-raudan tapetista ja leivinpaperista. Ilmapallot Juhlamaailma.fi.

Hyvin suunniteltu on puoleksi tehty, sanoivat jo isoäidit aikoinaan. Vanha totuus pätee edelleen. Kun juhlan valmistelee hyvissä ajoin etukäteen, juhlapäivänä voi keskittyä vain tärkeimpään eli itse juhlimiseen.

Teema ja tarjoilut ovat juhlassa kaiken a ja o. Niiden kannattaa heijastella juhlien sankaria. Tarjoilutavoista noutopöytä on mitä mainioin isommallekin vierasjoukolle. Lisäksi se taipuu mihin vain: perinteisten herkkujen lisäksi pöytään voi kattaa moderneja makuja tai toteuttaa tutuista ruoista uudennäköisiä houkutuksia.

Juhlien teeman keksiminen on hauskaa, ja teema myös helpottaa juhlien järjestämistä. Teema voi olla vaikkapa väri, joka toistuu niin kattauksessa ja kutsuisa kuin ruoissakin. Kuuma hitti maailmalla juuri nyt on käsillä tekeminen ja askartelu. Sesongin juhliin kannattaakin tuunata hauskat ruokien nimilaput ja informatiivinen menukortti tai koristella viinilasit jokaiselle juhlijalle.

Tarjoilulle rajat asettaa vain mielikuvitus. Voileipäkakun voi loihdittaa kääretortun muotoon ja parsat voi pii-

rakkaan piilottamisen sijaan kääreäistä taikinasuikaleisiin. Kreikkalaisen salaatin voi valmistaa tomaattien sijaan mansikoista ja tarjota koverretuista sämpylöistä.

Noutopöytää suunniteltaessa kannattaa pitää mielessä muutama yleispätevä niksi. Erikoisruokavalioihin on hyvä varautua joko valitsemalla pöytään ruokia, jotka sopivat monenlaisiin ruokavalioihin, tai varaamalla gluteenittomia, laktoosittomia ja kasvisyöjälle sopivia vaihtoehtoja.

Erikoisherkkujen ja kalliimpien raaka-aineiden lisäksi kannattaa varata ”vatsantäyttäjiä” eli ruokaisia, edullisia salaatteja tai muita ruokalajeja, jotka pitävät pitkämatkalaistenkin nälän loitolla.

MODERNI KREIKKALAINEN SALAATTI

8 – 10 hengelle osana noutopöytää

- 2 pkt (yht. 400 g) fetaa isona palana, ei kuutioita
- 500 g mansikoita
- 1 kurkku
- 3 dl kivettömiä kalamata-oliiveja pilkottuina
- 1 dl hienonnettua yrttejä, esim. basilikaa ja oreganoa
- n. 2 dl rucolanlehtiä

Marinoidut punasipulit:

- 4 pientä kesäpunasipulia varsineen
- 1 tl (sormi)suolaa
- 2 tl sokeria
- 2 rkl (punaviini)etikkaa
- 4 rkl oliiviöljyä
- (Lisäksi: 8 – 10 sämpylää)

1. Marinoi ensin punasipulit. Leikkaa sipulit ohuenohuiksi suikaleiksi. Ota sipuleista vihreät osat erikseen. Sekoita suola, sokeri ja etikka keskenään. Lisää joukkoon sipulit ja anna maustua vähintään 10 min. Älä heitä marinadia pois, vaan sekoita sen joukkoon öljy salaattinkastikkeeksi.
2. Murustele feta. Poista mansikoista kannat ja viipaloi mansikat. Kuori ja kuutioi kurkku. Pilko oliivit ja hienonna sipulinvarret.
3. Yhdistä kaikki aineet. Viimeistele kastikkeella, yrteillä ja rucolalla. Voit halutessasi tarjota salaatin koverretuista sämpylyistä.

PARSA-VOITAIKINAKIERTEET

24 – 30 kpl

- 1 pkt (500 g) voitaikinal levyjä tai 1 pkt (400 g) piirakkataikinaa
- n. 6 rkl yrteillä maustettua tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- n. 6 rkl vastaraastettua parmesaania
- 30 vihreää parsatankoa

1. Lämmitä kiertoilmauuni 200 asteeseen, tavallinen uuni 225 asteeseen.
2. Laita sulaneet taikinal levyt kevyesti jauhotetulle työtasolle. Kauli ne hieman ohuemmiksi. Voitele tuorejuustolla ja ripottele päälle parmesaania. Leikkaa levyt n. 30 suorakaiteen muotoiseen palaan.
3. Poista parsoista kovat tyvet. Jos parsat tuntuivat kovin puisilta, voit kuoria ne kevyesti.
4. Kieputa taikinapalat spiraalimaisesti ja napakasti parsojen ympärille, parmesaanipuoli sisäänpäin.
5. Nosta tangot leivinpaperilla päällystetyille uunipelleille saumapuoli alaspäin. Paista 15 minuuttia tai kunnes taikina on kypsää ja kauniin kullanuskeaa.

Vinkki: Voit halutessasi voidella tangot ennen paistamista kevyesti vatkatulla munalla.

TUUNATTU VUOHENJUUSTOVOILEIPÄKAKKU

noin 16 viipaletta

- 20 – 24 palaa paahtoleipää

Kostutukseen:

- n. 1 dl kasvislientä

Täyte:

- 1 prk (150 g) vuohenmaitotuorejuustoa (esim. Chavroux)
- n. ¾ dl punaista tai vihreää pestoa
- n. 160 gilmakuivattua kinkkua

Päälle:

- 2 prk (yht. 300 g) vuohenmaitotuorejuustoa (esim. Chavroux)
- n. 80 gilmakuivattua kinkkua
- n. 3 rkl paahtettuja pinjansiemeniä
- basilikanlehtiä

1. Leikkaa leivistä reunat pois. Levitä leivät tiiviisti vierekkäin kelmun päälle suorakaiteen muotoiseksi levyksi (n. 30 x 35 cm). Kostuta reilusti kasvisliemellä.
2. Levitä haarukalla notkistettu tuorejuusto leipälevylle. Lusikoi päälle pestoa. Kuutioi kinkku pieniksi paloiksi ja ripottele palat levyille.
3. Rullaa leipälevy kelmua apuna käyttäen kääretortun tyyliksi rullaksi. Kietaise kelmu napakasti rullan ympärille. Jätä saumapuoli alaspäin ja nosta jääkaappiin vetäytymään vähintään muutamaksi tunniksi tai yön yli.
4. Poista kelmu ja nosta rulla tarjoiluvadille. Levittäminen onnistuu parhaiten kuumaan veteen kastetun veitsen avulla.
5. Koristele rullailmakuivatulla kinkulla, pinjansiemenillä ja basilikanlehdillä.

Vinkki: Voit halutessasi korvatailmakuivatun kinkun ohuella kalkkunalla tai kylmäsavuporolla.

BROILERIVARTAAT TONNATO-KASTIKEELLA

noin 15 pientä varrasta

- 500 g broilerin marinoimatonta rintafileeä

Marinadi:

- 1 valkosipulinkynsi
- ½ dl rypsi- tai oliiviöljyä
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 rkl punaviinietikkaa
- 2 tl juoksevaa hunajaa
- 1 tl kuivattua oreganoa
- n. ¼ tl vastarouhittua mustapippuria
- (½ tl kurkumaa tai currymaustesekoitusta)

Lisäksi: varrastikkuja

1. Jos käytät puisia varrastikkuja, pane ne likoamaan veteen.
2. Leikkaa broilerinliha suorakaiteen muotoisiksi paloiksi.
3. Sekoita marinadin aineet keskenään.
4. Sekoita broileripalat marinadiin ja peitä kulho kelmulla. (Lisää kurkuma, jos haluat vartaista keltaisia.) Anna lihojen maustua muutaman tunnin tai mielellään yön yli.

5. Pujota lihapalat vedessä liotettuihin puisiin tai öljyttihiin metallisiin varrastikkuihin. Nosta vartaat grilliin ja kypsennä noin 15 minuuttia tai kunnes liha on kypsää. Kääntele vartaita kypsennyksen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Voit myös paistaa vartaat 200-asteisessa uunissa n. 15 min.
6. Anna vartaiden jäähtyä. Tarjoa tonnato-kastikkeen kanssa.

Tonnato-kastike:

- 1 prk (n. 185/140 g) tonnikalaa öljyssä
- 2 sardellifileeä (tai 1 anjovisfilee)
- 1 dl täysmajoneesia
- 2 tl sitruunamehua
- mustapippuria myllystä
- (suolaa)

Koristeluun:

- pikkukapriksia, rucolaa

1. Valuta tonnikalasta neste pois. Laita se sardellien, majoneesin ja sitruunamehun kanssa kulhoon. Sekoita sauvasekoittimella. Lisää majoneesia, jos seos on liian tanakkaa. Mausta pippurilla ja halutessasi suolalla.
2. Annostele kastike tarjoilulaseihin. Ripottele päälle muutama kapris.
3. Laita broilerivartaat pystyyn laseihin. Koristele rucolalla, shisolehdillä tai pienillä salaatinlehdillä.

SAVUSIIKAA, KURKKUSUOMUJA JA HUNAJAISTA JOGURTTIKASTIKETTA

- 1 savusiika

Kurkkusuomut:

- 1 kurkku
- ¾ dl valko- tai riisiviinietikkaa
- 1 tl (sormi)suolaa
- 2 tl sokeria

Jogurttikastike:

- n. 3 dl paksua turkkilaista jogurttia
- 1 rkl sitruunamehua
- 2 tl juoksevaa hunajaa
- n. 3 rkl hienonnettua korianteria tai muuta yrttiä
- sormisuolaa, musta- tai valkopippuria myllystä

1. Valmista ensin jogurttikastike sekoittamalla kaikki aineet keskenään. Peitä kastike kelmulla ja nosta se jääkaappiin vähintään puoleksi tunniksi.
2. Tee kurkkusuomut. Huuhtaise kurkku ja kuori se halutessasi. Leikkaa kurkku mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi. Laita viipaleet kulhoon. Sekoita etikka, suola ja sokeri keskenään. Kaada kurkkupaloille ja anna maustua noin 15 min. tai kunnes kurkkupalat ovat hieman pehmenneet.
3. Nosta siika tarjoiluvadille. Poista nahka kalan päältä. Peitä siika kurkkuviipaleilla. Aloita pyrstöstä, niin saat siistimmän pinnan.
4. Tarjoa jogurttikastikkeen kera.



Tutun voileipäkakun voi kiepauttaa kääretortun malliseksi pötköksi. Voileipäkakun makumaailma saa raikkaan päivityksen vuohen-maitotuorejuustosta, pestosta ja ilmakeivästä kinkusta. Vati Stockmann, kaikki kuvien lasit Alko ja ilmapallot Juhlamaailma.fi.



Näitä juomia noutopöytään

Valitse noutopöytään moniulotteisia viinejä, sillä myös ruoissa on monta eri makua ja lajia. Valkoviineistä tällaisia ovat esimerkiksi raikkaan hapokkaat rieslingit ja sauvignon blancit, tammettomat chardonnayt ja hedelmäiset pinot blancit ja pinot grigiöt.

Punaviineistä noutopöytään sopivat parhaiten keskitäyteläiset ja kohtuullisesti tammitetut sangioveset, merlotit ja cabernet sauvignonit.

Oluista vaaleat ja tummat lagerit sekä monet alet ja pilsit viihtyvät noutopöydän ruokien seurassa.

Muista tarjoilla myös alkoholittomia vaihtoehtoja, kuten raikasta lähde- tai kivennäisvettä ja alkoholittomia viinejä ja oluita.

Pienet broileritikut tarjoillaan lasista. Niiden pohjalla on tonnato-kastiketta eli herkkua tonnikala-kaprismajoneesia, johon vartaan voi dipata. Lasit ja tarjotin kuvausrekvisiittaa.

BROILERIVARTAAT





Kaupasta valmiina ostettu savusiika saa pintaansa kurkkusuomutuksen ja seurakseen hunajaisen jogurtti-korianterikastikkeen. Vati ja lautaset Stockmann, sinivalkoinen kaitaliina on K-raudan tapettirulla, kulho, pikkulautaset ja aterimet kuvausrekvisiittaa.

SAVUSIIKAA

TEKSTI MIKKO SALMI KUVAT GETTY IMAGES JA MIKKO HANNULA

Kruununjalokivestä kansanjuomaksi

*Vehnäolut oli alkuaan Baijerin
ylhäisön juoma. Sittemmin
bedelmäisen raikkaasta ja
ruokapöydässä ällistyttävän
monipuolisesta oluesta on tullut
kaikkien olut.*



Vehnäolueissa on aina runsaasti hiilidioksidia, joten se kuohuu luonnostaan. Vehnäoluelle on oma korkea ja kapea lasinsa, mutta sen voi nauttia hyvin myös tavallisesta olutlasista.



ndehsin luostarin kirkontornin huipulle kaupaminen kannattaa: kaukana horisontissa siintävät Alppien lumihuiput. Lähempänä kimaltelee Ammersee-järven pinta.

Ollaan Baijerin sydänseuduilla. Vuonna 1712 rokokootyyliseksi uudistettu luostarikirkko valvoo vuoreltaan Saksan pinta-alaltaan suurinta osavaltiota. Sen kylissä pannaan maakunnan kansallisaarretta vehnäolutta sen monissa eri muodoissa.

Baijeri on vehnäoluen eli *weizenbierin* synnyinseutu. Ensimmäiset vehnäoluet pantiin siellä tiettävästi 1400-luvulla Degenbergin aristokraattien toimesta. Suku sai yksinoikeuden tämän väritään heleän vaalean – saksaksi *weiss* – vehnäolunsa valmistukseen. Kun sukulinja 1602 sammui, ruhtinas Maximilian I kielsi sen valmistamisen kaikilta muilta paitsi hovilta.

Virkistävän raikas, kepeä ja vaalea olut maistui ylhäisölle ja hallitsijoille, joiden yksinoikeutena vehnäoluen valmistus ja myynti säilyi monen sadan vuoden ajan. Maximilian I:n sanotaan jopa rahoittaneen vehnäoluesta saamallaan tuloilla Kolmikymmenvuotisen sodan käymistä.

Mikä kelpasi hallitsijoille, kelpasi myös kansalle. Maximilian I ymmärsi tämän ja määräsi joka majatalon tarjoilemaan vehnäolutta. Kauppa kuitenkin hiipui 1800-luvulle tultaessa. Vuonna 1872 panimomestari Georg Schneider osti kuningas Ludvig II:lta luvan vehnäoluen valmistukseen, ja sen uusi nousu alkoi. Sa-

moihin aikoihin alkanut lagereiden maailmanvalloitus muokkasi kuitenkin suuresti koko olutmaailmaa. Vehnäoluet edustivat osalle kuluttajista menneisyyttä.

Hiiva antaa aromit

Baijerilaisissa panimoissa jyhkeä krusifiksi valvoo seinällä oluenpanoa aina kukonlaulun aikaan alkavasta mäskäyksestä vierteen viimeiseen juoksutukseen.

Mutta mitä tekee kolme metriä pitkä karpäslätkä käymistankkien luona? Sitä tarvitaan, sillä vehnäolut on pintahiivaolutta. Rivakasti vaahtoava hiiva kerääntyy laakeiden käymissammioiden pinnalle kummuiksi, ja sieltä se kaavitaan tällä karpäslätkällä kovasti muistuttavalla siivilillä visusti talteen seuraavaa erää varten.

Jos Saksassa on noin 1300 panimoa, sanotaan, että puolet niistä sijaitsee Baijerissa. Kaikilla panimoilla ei kuitenkaan ole vehnäoluelleen omaa hiivalajiketta. Eräs saksalainen panimomestari näytti yhden käden sormia, kun häneltä tiedusteltiin vehnäoluthiivojen lukumäärää.

Hiiva, saksaksi *hefe*, on kuitenkin aina vehnäoluiden kiehtovien tuoksujen takana. Niissä voi aistia banaanin, neilikkaa, vihreää omenaa, purukumia, lääkemäisiä aromeita ja jopa vaniljaa. Saksaksi vehnäoluiden tuoksumaailmaa luonnehditaan sanalla *würzig* eli mausteinen.

Hiivan sanotaan olevan hyväksi myös iholle. Erään baijerilaisen luostarin olutkirjassa annetaan jopa olutkyllyn resepti. Lasi vehnäolutta, lasi omenaviinietik-

GRILLATTU LOHI KESÄISIN LISUKKEIN

Raikas vehnäolut ja grillattu tai savustettu lohi muodostavat kesän täydellisen parivaljakon. Vehnäoluis-
ta tämän ohjeen kanssa kannattaa
kokeilla etenkin hefeweizenia.
Annos on neljälle hengelle.

Grillattu lohi

- **n. 800 g lohifileettä**
- **3 rkl merisuolaa**

1. Poista lohesta ruodot ja leikkaa
filee annospaloiksi. Hiero lohipalojen
pintaan merisuolaa ja anna niiden
maustua tunnin ajan. Pyyhi ylimää-
räinen suola pois talouspaperilla ja
laita lohipalat ensin nahka alaspäin
kuuman grillin parilapuolelle.

2. Grillaa 4–6 minuuttia kummal-
takin puolelta lohien paksuudesta
riippuen.

Uuden sadon peruna-fenkolisalaatti

- **n. 800 g varhaisperunoita**
- **1 tuore fenkoli**
- **10 retiisiä**
- **4 kevätsipulia varsineen**

Kastike:

- **½ dl oliiviöljyä**
- **1 sitruunan mehu ja raastettu
kuori (miel. luomu)**
- **1 tl kuminan siemeniä**
- **1 rkl sokeria**
- **1 tl sormisuolaa**
- **¼ tl rouhittua mustapippuria**

1. Pese varhaisperunat huolellisesti
ja keitä ne suolalla maustetussa
vedessä juuri ja juuri kypsiksi.

2. Kun perunat jäähtyvät, valmista
kastike sekoittamalla kaikki aineosat
keskenään.

3. Viipaloï fenkoli mahdollisimman
ohuiksi siivuiiksi esim. raastinraudan
viipaleterällä. Anna fenkolin mari-
noitua kastikkeessa puolisen tuntia.
Lohko jäähtyneet perunat neljään
tai kuuteen osaan. Viipaloï retiisit
ohuiksi siivuiiksi. Pilko kevätsipulit
varsineen.

4. Sekoita kaikki ainekset fenkolin
ja kastikkeen kanssa kevyesti
nostellen.

Kylmä kapriskastike

- **2 dl creme fraichea**
- **3 rkl kapriksia**
- **1 rkl dijoninsinappia**
- **¼ tl suolaa**
- **1 tl sokeria**
- **2 rkl omenamehua**

Sekoita aineosat keskenään.



kaa, pari ruokalusikallista maitoa ja ripaus merisuolaa sekoitetaan 37-asteiseen veteen, ja kylvystä nautitaan antaumuksella vartin verran.

Tavoitteena kuplat

Muhkeiden käymisarmiensa lisäksi vehnäolut on aina kuohuvaa ja kuplivaa. Vehnäolussa on siis runsaasti hiilidioksidia, oli sitten kyseessä klassinen suodattamaton *hefeweizen*, kirkkaaksi ja kepeämmäksi suodatettu *kristallweizen* tai sisariaan tummempi ja maltaisempi *dunkelweizen*.

Kuten nimikin kertoo, vehnäolut tehdään pääosin vehnästä. Sen seurauksena olut on terhakkaan hapokasta. Koska vehnäolussa ei ole juurikaan humalan aiheuttamaa katkeroa, lopputuloksena on olut, joka antaa tilaa keveämmille mauille. Toisaalta se panee kampoihin myös sellaisille hankalina pidetyille ruoka-aineille kuin kananmuna, tomaatti, avokado ja sipuli. Keittiössä vehnäolut on omiaan marinadeihin, kastikkeisiin ja annosten viimeistelyyn, keittämisestä se ei sen sijaan pidä.

Moni pitää pullossa jälkikäyntyä hefeweizenia vehnäoluisista aidoimpana. Sen hiiva antaa kin ruokaan mukavasti happamuutta ja kirpeyttä.

B-vitamiinipitoisen hiivan hidas laskeutuminen korkeassa vehnäolutlasissa oluen läpi on oma seremoniansa.

Paikallisoluesta maailmanmaineeseen

Toinen vehnäoluen keskus on Belgian Flanderi, jossa vehnäolutta kutsutaan nimellä *witbier*. Myös Flanderissa vehnäolut vaipui pitkään suosiota nautittuaan unohduksiin. Tämä tapahtui 1950-luvulla, kun sota, panimoiden sulkemiset ja lagereiden rynnistys tekivät täälläkin tehtävänsä.

Flanderissa sijaitsee myös piskuinen Hoegaardenin kylä. Muuan hoegaardenilainen maitomies elvytti tyylin perustamalla pienen panimon, ja vähitellen muualakin läntisessä Belgiassa aina Bruggea myöten alettiin taas panna tätä mausteilla ryyditettyä vehnäoluttyyppiä.

Siellä panimoiden nurkissa näkee edelleen säkeittäin kuivahtaneita appelsiininkuoria ja korianteria. Ne antavat witbierin makuun sitrusmaisen säväyksen, joka voidaan aistia tuoksussa asti. Joissain witbiereissä on mukana myös ripaus kauraa.

Witbier on parhaimmillaan lähes kaikkien salaattien kyytipoikana – se toimii niin juuston, kinkun, anjoviksen kuin kananmunankin kanssa. Witbier antaa tilaa kalaruville ja sushille. Sen runsas hiilidioksidi ja napak-

ka mausteisuus leikkaavat öljyisyyttä ja nostavat myös äyriäisten aromit esille.

Thaimaalaista ruokaa sitruunaruohoineen, limettimehuineen ja koriantereineen? Sille witbier on varma valinta. Ja intialaisen keittiön ystävät arvannevatkin jo, että witbier on kokeilemisen arvoinen juoma myös intialaisen ruoan kanssa.

Vehnä ja bock on weizenbock

Kun vehnäolut saa pukkioluelta muskelit ja sarvet, siitä tulee *weizenbock*. Kyseessä on silti pintahiivaolut, jossa on vain tavallista enemmän alkoholia ja runsaammin makeutta.

Kuparinruskeassa weizenbockissa on myös maltaiden tuomaa leipäisyyttä ja tummaa karamellisuutta.

Panimot ajoittavat yleensä weizenbockin valmistumisen joulun aikaan sekä keväiseen paastoon. Sitruhedelmäisyytensä ansiosta ne sopivat hyvin skandinaaviseen kalapöytään. Ryhdikkyytensä ja hedelmäisyytensä myötä weizenbock on myös kelpo kumppani lampaalle, peuralle ja miksei hirvellenkin. Kastikkeissa weizenbock pitää hedelmäisyydestä.

Vehnäharvinaisuuksia

Olutbongarit tietävät muutamaa vielä weizenbockiaakin

harvinaisemman vehnäoluttyypin. Maailmalla matkatessa voi tutustua monenlaisiin paikallisiin erikoisuuksiin, kuten Berliinin ja Bremenin mietoihin ja happamiin vehnäoluihin. Niitä ei yleensä nautita sellaisinaan vaan siten, että tarjoiltaessa lasin pohjalle kaadetaan siivu vadelmaa tai *waldmeister*- eli tuoksumatara-siirappia. Tuloksena on pillillä juotava, hyvin makea olutelämys.

Toki vehnää voi käyttää ohran ohella muissakin kuin varsinaisissa vehnäoluissa. Esimerkiksi belgialaisissa, villihiivoilla käytetyissä lambiceissa on vehnän tuomaa kepeyttä. Niihin käytettävä vehnä on kuitenkin mallastamatonta, mikä asettaa panimoteknisiä haasteita. Erikoisuutena lambic onkin oman tarinansa arvoinen. E

Etiketti.fi

Tutustu vehnäoluen lisäksi Alkon seitsemään muuhun pääoluttyyppiin. Niiden esittelyt löydät osoitteesta etiketti.fi.



mitä on ilo?

...kun mennään porukalla leffaan, sen jälkeen syödään, puhutaan ja nauretaan.

Päätoimittaja Leena Karo

iiris

Uusi lehti elämäsi parhaaseen aikaan



Käykö kuohuviini buffet-pöytään?

Kesäjublissa voi hyvin nauttia kuohuviiniä myös ruoan kanssa. Mikko Ronkainen Alkon myymälästä Raabesta kertoo, mitä noutopöytää suunniteltaessa kannattaa pitää mielessä.

Voiko kuohuviiniä tarjoilla noutopöydän ainoana viininä?

” Kuohuviiniä voi hyvin tarjoilla läpi aterian, kun muistaa pari nyrkkisääntöä. Parhaiten se sopii pikkusuolaisille, kalalle, kanalle ja äyriäisille sekä sushille. Oikeastaan ainoat ruoat, joille en kuohuviiniä suosittelisi, ovat arkiset kotiruoat, kuten karjalanpaisti ja poronkäristys, ja perinneruoat, kuten kalakukko. En suosittelisi kuohuviiniä ensimmäiseksi myöskään hyvin rasvaisille tai maustetuille ruoille.

Kun kuohuviiniä nautitaan ruokajuomana, kannattaa valita hiukan kypsyneempi ja laadukkaampi kuohuviini. Espanjalaiset cavat ovat hyvät ja edullinen vaihtoehto, ja Alkon valikoimassa on myös monikäyttöisiä varsin edullisia samppanjoita. Lisäksi noutopöydässä kannattaa aina muistaa alkoholiton vaihtoehto. Alkossa on myynnissä useita alkoholittomia kuohuviinejä.

Kuohuviini sopii hyvin myös jälkiruokien yhteyteen, ja silloin juoman on hyvä olla hiukan makeampaa kuin tarjottava ruoka. Aina varma klassikkoyhdistelmä on jäätelö, mansikat ja makea italialainen kuohuviini.



Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

Kuohuviinin tarjoilulämpötila on viidestä kahdeksaan astetta. Se syntyy pitämällä juomaa jääkaapissa kolmen tuntia. Jos pullo pitää viilentää nopeasti, pullo kannattaa panna hetkeksi vesi-jääseokseen.”



Olen kuullut, että lämpimässä säilytetty kuohuviinipullo voi räjähtää. Onko se mahdollista?

” Kyllä on. Kuohuviinipulloa ei kannata koskaan jättää pitkäksi aikaa lämpimään vaan säilyttää se pimeässä ja viileässä. Erityisen tarkkana on syytä olla kuljetuksissa – kesäkuumalla autossa voi olla paljon lämpöasteita. Hiilidioksidia sisältävä pullo kannattaakin panna kuljetuksen ajaksi pussiin tai mieluummin kylmälaukkuun. Ne suojaavat ympäristöä, jos vahinko kuitenkin sattuu.

Kuohuviinin on hyvä antaa rauhoittua ja viilentyä kunnolla ennen avaamista. Avaaminen puolestaan tapahtuu pulloa pohjasta pyörittämällä ja korkista jarruttamalla. Muista pyyhke, pidä pulloa 45 asteen kulmassa ja katso, ettei korkin edessä ole ihmisiä tai helposti särkyviä esineitä.”

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

Kalenteri
16.5. - 27.9.

Sukellus kesään

Etiketin kalenteri alkaa toukokuusta ja kurkistaa syyskuulle.

Kesä alkaa raikkaanvihreänä ja taittuu syksyllä ruskean sävyihin. Etiketin vuoden toinen numero sisältää kauden parhaat poiminnat. Aina ajankohtaista tietoa löydät myös lehden nettisivuilta osoitteesta etiketti.fi.



Kouluvuosi päättyy kesäkuun ensimmäisenä lauantaina. Juhlien järjestäjät voivat poimia tarjoiluvinkkejä tämän lehden sivuilta 14-19 sekä Etiketin ja Alkon nettisivuilta osoitteista etiketti.fi ja alko.fi. Sieltä löytyy muun muassa uudenlaisen voileipäkakun ohje.

Alkon uusi makutyypitys auttaa hahmottamaan puna- ja valkoviinien kirjoa. Makutyypitys on nähtävissä 5.6. alkaen myymälöiden puna- ja valkoviinihyllyissä. Tutustu rauhasa ja kysy tarvittaessa myös myyjiltä lisää.

5.6.



Alkon myymälä 1930-luvun tyyliin sisustettuna on uudistettuna mukana myös elokuussa avautuvassa näyttelyssä. Kuvassa alla on vanhan perusnäyttelyn juhlatähtäus viime vuosisadalta.



Vinkki
Kesäoluet tulevat myyntiin touko-kesäkuun vaihteessa viikolla 22.

Ruoan ja juoman ystäviä hemmotellaan loppukesästä uudella näyttelyllä. Hotelli- ja ravintolamuseossa Helsingin kaapelitehtaalla (Tallberginkatu 1 G) avautuu 18. elokuuta uusi pysyvä näyttely "Palveluksessanne". Toiminnallisessa näyttelyssä voi kokeilla ravintola-asiakkaan roolia kieltolain aikaisessa salakapakassa ja ihailla eri vuosikymmenten ravintolasisustuksia. Museossa avataan tuolloin myös tuoksubaari, jossa tutustutaan suomalaisen ruokapöydän suosikkeihin. Lisätietoa on osoitteessa www.hotellijaravintolamuseo.fi.

21.6.

Päivä on tänä vuonna pisimmillään juuri ennen juhannusta. Valoisia iltoja ja alkukesän raikkautta voi juhlistaa perheen ja ystävien kanssa grillaamalla kaikkien lempiruokaa. Ruokajuomana kannattaa kokeilla moneen kesäruokaan hienosti sopivaa vehnäolutta – lue lisää olutjutusta alkaen sivulta 20. Alkon kaikki myymälät palvelevat juhannuksen alla seuraavasti: alkuviikon normaalisti, torstaina 21.6. klo 9–20 ja perjantaina 22.6. klo 9–12. Aurinkoista juhannusta!



MARJAT JA HEDELMÄT

Vadelmainen lumikuningatar, mustikka-siiderisorbetti, omenat toppatakissa, tyrnimarjajäädye... Alkon reseptiarkisto on täynnä sadonkorjuu-aikaan sopivia reseptejä. Minkä ohjeen sopraano **Anu Komi** antoi Etiketilille pari vuotta sitten? Kurkista se joko osoitteesta alko.fi tai etiketti.fi.

**Seuraava
Etiketti ilmestyy
27.9.**

HELLE

Viime vuosina on saatu nauttia helteisistä kesistä. Kesäkuumalla kuohuviinipullon viileänä säilyttäminen on suorastaan taidetta. Kunnolla kuumenemaan päässyt pullo voi pahimmassa tapauksessa jopa räjähtää.

Mikko Ronkainen kertoo hyödyllistä tietoa kuohuviinin käytöstä ja kuljetuksesta Kysyttä-palstalla sivulla 25.



MANSIKKA

Kun mansikat kypsyvät, mansikkareseptien on syytä olla käden ulottuvilla. Klassisen pavlovan mansikoita ja maitosuklaata yhdistävä muunnelma on monimutkaisempi kuin mansikkamaito mutta silti verraten helppotekoinen herkku. Sen ohje on tämän lehden sivulla 51.

21.7.

Ravustus alkaa heinäkuun 21. päivänä, ja myös pakasterapujen käyttö on yhä suosituempaa. Katso osoitteesta etiketti.fi hakusanalla "rapu", mitkä ovat rapujen ystävän suosikkiviinit. Lue myös sancerre-viinistä tämän lehden sivulta 6 alkaen.



Joitakin laatuviinejä on saatavana niin vähän, että niiden kysyntä Suomessa on suurempi kuin maailmalta saatava määrä. Alko järjestääkin asiakkailleen mahdollisuuden varata näitä viinejä. Jos varauksia on enemmän kuin viinipulloja, pullot arvotaan varaajien kesken. Seuraava varausaika on 1.-15.9. Varattavat viinit ovat nähtävänä syyskuun alusta osoitteesta alko.fi/varattavat sekä syyskuun Uutuudet-esitteessä.



1.9.

Eduskuntaan ensimmäisen kerran vuonna 1999 valittu **Sari Sarkomaa**, 46, on ollut politiikassa monessa mukana. Vaikka Sarkomaa on työskennellyt vuosien mittaan useissa valiokunnissa – tällä hetkellä valtiovarainvaliokunnan kunta- ja terveysjaoston puheenjohtajana, sivistys- ja tiedejaostossa sekä ulkoasiainvaliokunnassa –, hän sanoo seuranneensa opiskeluajoistaan lähtien tiiviisti nimenomaan sosiaali- ja terveyspolitiikan kehitystä.

”Aloitin eduskunnassa sosiaali- ja terveyspolitiikan asiantuntija- ja avustajatehtävissä ja olen koulutukseltani terveydenhuollon maisteri. Voidaan sanoa, että terve elämä on lähellä sydäntäni. Alkoholipolitiikka on osa sosiaali- ja terveyspolitiikkaa, ja siksi minulle oli luontevaa ottaa vastaan puheenjohtajan tehtävä Alkon hallintoneuvostossa”, Sarkomaa sanoo.

Valtioneuvosto määrää Alkon hallintoneuvoston 12 jäsentä, myös puheenjohtajan ja varapuheenjohtajan, neljäksi vuodeksi kerrallaan. Lisäksi sosiaali- ja terveysministeriö määrää hallintoneuvostoon oman edustajansa.

Sari Sarkomaa aloitti vuoden alussa Alkon hallintoneuvoston puheenjohtajana. Hänen mielestään yhtiö on onnistunut yhdistämään toiminnassaan hyvin vastuullisuuden ja hyvän palvelun.

Koko kansan monopoli

Hankalina pidettyihin kysymyksiin – mitä kokoomuspoliitikko tekee valtion monopoliyhtiön hallintoneuvostossa ja mihin hallintoneuvostoja ylipäänsä tarvitaan – Sarkomaa vastaa levollisesti.

”Suomalaisten suuri enemmistö katsoo, että alkoholijuomia ei voida rinnastaa muihin elintarvikkeisiin tai kulutushyödykkeisiin. Markkinatalouden vapautta on syytä valtion toimesta rajoittaa alkoholin kohdalla.”

Näin tehdään monissa muissakin maissa, muun muassa useissa Yhdysvaltain osavaltioissa.

”Suomalaiset hyväksyvät selvästi sen, että valtio pyrkii monopolinsa avulla pitämään alkoholihaitat kurissa vaikuttamalla muun muassa alkoholijuomien saataavuuteen ja hintaan.”

Kun markkinoiden tuoma kilpailu puuttuu, monopolin on kehitettävä palveluaan omaehtoisesti. Sarkomaa mukaan Alkon arvostusta vahvistaa se, että yhtiö on onnistunut yhdistämään vastuullisuuden ja hyvän palvelun.

”Tutkimusten mukaan asiakkaat ovat tyytyväisiä Alkon kehitykseen, tuotevalikoimaan ja henkilöstön tapaan opastaa heitä valinnoissaan. Vastuullisuudessa Alkon imago on erittäin vahva.”

”Alko on kärjessä oman alansa yritysten palvelussa. Tästä kertoo myös Alkon vuoden alussa saama kunniamaininta vastuullisuuskuvan parhaana edistäjänä kaupan ja palveluiden alalla. Ihmiset tekevät palvelun. Kiitos hyvästä kehityksestä kuuluu Alkon koko henkilöstölle”, Sarkomaa toteaa.

Häntä ilahduttaa valikoiman monipuolisuus ja se, miten Alko vastaa kuluttajien toiveisiin.

”On hienoa, kuinka paljon esimerkiksi kotimaisten pienpanimoiden oluita, luomuviinejä ja reilun kaupan tuotteita Alkosta löytyy.”

Alkon hallintoneuvoston keskeinen tehtävä on valvoa, että yhtiön asioita ja hallintoa hoidetaan terveiden liiketoimintaperiaatteiden mukaan ja kannattavuutta silmälläpitäen.



TEKSTI **JORMA LEPPÄNEN**
KUVAT **SUSA JUNNOLA**

Vastuullinen asiakkaiden palvelija



”
Markkinatalouden
vapautta on syytä
valtion toimesta rajoittaa
alkoholin kohdalla.”
Sari Sarkomaa



”Ehkä vieläkin tärkeämpää on, että seuraamme alkoholiolojen kehitystä sekä kotimaassa että ulkomaille ja annamme tämän perusteella yleisiä ohjeita yhtiön toiminnan kehittämiseksi. Yksi tärkeimmistä tehtävistä on myös se, että hallintoneuvosto hyväksyy vuosittain toimintasuunnitelman alkoholihaittojen vähentämiseksi ja antaa sosiaali- ja terveysministeriölle kertomuksen alkoholiolojen kehittymisestä.”

Hallitusohjelmaan on kirjattu joukko alkoholilainsäädännön uudistuksia, joista ei vielä ole tehty yksityiskohtaisia esityksiä.

”Ennen kuin päätökset tehdään, alkoholipolitiikan muutoksista on käytävä perusteellinen keskustelu. Myös muutosten kokonaisvaikutukset on arvioitava huolellisesti. Näissäkin hallintoneuvostolla on oma roolinsa.”

Sarkomaan mukaan Alkon hallintoneuvoston sitoutuneisuutta kuvaa hyvin se, että viime kaudella hallintoneuvoston jäsenten osallistumisprosentti kokouksissa oli yli 90. Näin siitä huolimatta, että kansanedustajien kalenterit kuormittavat helposti lukuisten työtehtävien ja -matkojen takia.

Vaikuttavaa valistusta

Kolme vuotta sitten käynnistynyt Lasten seurassa -ohjelma on Sarkomaan mielestä hyvä esimerkki siitä, kuinka Alko toteuttaa yhteistyökumppaneidensa kanssa vastuullisuuttaan. Ohjelma ei osoittele sormella vaan hienovaraisesti herättelee kaikkia aikuisia pohtimaan, millaista heidän alkoholinkäyttönsä on lasten näkökulmasta. Sarkomaan mielestä Alko tekee hyvää työtä Lasten seurassa -hankkeessa. Sitä on tärkeää jatkaa ja kehittää.

”Uskon valistuksen voimaan. Uskoani vahvistaa se, kuinka suomalaisten asenne tupakointia kohtaan on vuosien saatossa muuttunut. On ilahduttavaa, että ti-

lastojen mukaan nuorten humalahakuinen juominen Suomessa on vähentynyt, vaikka se onkin OECD-maiden vertailussa edelleen keskiarvon yläpuolella.”

”Vastuullisuuteen liittyy se, että erilaisten kampanjoiden ja ohjelmien vaikuttavuutta seurataan. On pyrittävä jatkuvasti parempaan.”

Hän on käynyt läpi tutkimuksia esimerkiksi siitä, miten Lasten seurassa -ohjelma on vaikuttanut vanhempiin. Noin joka kymmenes heistä on sanonut alkaneensa pohtia alkoholikäyttöään kampanjan ansiosta.

”Tavoitteeseen on pitkä matka, mutta viestintää ja lähestymistapoja kehittämällä on siis mahdollista päästä yhä parempiin tuloksiin.”

Sari Sarkomaa on ollut mukana myös Vanhempainliitossa muun muassa liiton puheenjohtajana. Hän kertoo yllättyneensä siitä, että monet vanhemmat pitävät alakäisten juomista lähinnä moraalisenä kysymyksenä.

”Kun koulujen vanhempainilloissa käsiteltiin oppilaiden alkoholinkäyttöä, hyvin usein alettiin keskustella joko siitä, kenen kautta nuoret olivat juomansa saaneet, tai siitä, että juominen on väärin, koska laki kieltää alkoholin alle 18-vuotiailta. Harva puhui siitä, että nollatoleranssi on tärkeää sen takia, että alkoholi on kehitettyille aivoille vaarallinen aine.”

Sarkomaa ei usko, että tuloksia saavutetaan morali-soimalla.

”Asenteiden muuttamista auttaa se, että valtaosa suomalaisista käyttää alkoholia vastuullisesti. Tuloksiin päästään silloin, kun oikein kohdennettu viesti perustuu tutkittuun tietoon. Tämä pätee kaikkeen elämään.”



Moralisoimalla ei saada aikaan tuloksia, Sari Sarkomaa uskoo.

ALKON HALLINTONEUVOSTO 2012 – 2015

Sari Sarkomaa	puheenjohtaja, kansanedustaja
Eila Tiainen	varapuheenjohtaja, kansanedustaja
Timo Heinonen	kansanedustaja
Anne Holmlund	kansanedustaja
Saara Karhu	kansanedustaja
Heli Paasio	kansanedustaja
Reijo Hongisto	kansanedustaja
Arja Juvonen	kansanedustaja
Markku Rossi	kansanedustaja
Simo Rundgren	kansanedustaja
Mats Nylund	kansanedustaja
Leena Rauhala	kansanedustaja

Sosiaali- ja terveysministeriön edustajana hallintoneuvostossa toimii johtaja Kari Paaso.

Etiketti.fi

Mikä on Sari Sarkomaan vuoden kohokohta?

Lue juttu osoitteessa etiketti.fi



GETTY IMAGES



Juhlaruuhkaa ja kylmää keittoa

Synttärijuhlien järjestäminen on aikamoinen haaste, kun on syntynyt jouluna. Nimipäivien juhliminen keskikesällä on yhtä hankalaa. Silloin kilpailiet viisien häiden, kaikenkarvaisten festareiden, sukujuhlien ja kuusikymppisten kanssa. Olen kuitenkin keksinyt kesäjuhlien järjestämiseen salaisen aseiden. Kun kerran vaivainen nimppari ei kavereiden mielestä ollut juhlimisen arvoinen, päätin yhdistää voimavarat Jonten kanssa. Hänellä on sentään samana päivänä ihan syntymäpäivä! Yhdessä pohdimme, millainen juhla saisi kesäkekkereillä pois-pilatut lomailijat liikkeelle.

Ratkaisu oli piknik. Ja se toimi. Ei ohjelmaa, ei aikataulua eikä missään nimessä nyyttikestejä. Piknikillä kaverit voivat plaseerata itsensä oman sosiaalisen karttansa mukaan. Nurmikolla loikoilu ja alituinen paikanvaihto näyttävät olevan erityisesti sinkkujen mieleen. Ja lapsilla on läänää juosta.

Järjestäjien kannattaa mainostaa, ettei mitään tarvitse tuoda mukanaan. Kirpputoreilta saa metsikköön tai puistoon

pikkuhalla kasan huopia ja siistejä sohvatyynyjä, joita voi myöhemmin kierrättää kaverin juhlissa.

Liian vaikeita tarjottaviakaan ei piknikille kannata raahata. Kokemuksesta tiedän myös, että heinäkuun lopussa kansalaiset ovat jo aika kyllästyneitä grillimakkaraan.

Maukkaita muistoja riittää. Hieno innovaatio oli esimerkiksi kylmä kurkkutomaatti-melonikeitto, joka tuotiin paikan päälle muovipullossa. Puistossa se kumottiin jääpalojen kanssa tyhjäksi koverrettuun meloninkuoreen, josta jokainen ammensi keittoa mukiinsa. Pikku-ruiset kohokasvuokiin tehdyt moussakat kiikutettiin viltille foliolla vuoratussa styrox-kassissa. Viininlehtikääryleet ovat kompaktia piknik-ruokaa, samoin

hedelmistä ja marjoista tehdyt vartaat. Niiden kastikkeeksi avattiin tölkillinen makeaa kondensoitua maitoa, joka sopii myös moneen kesäruokaan, juomaan tai drinkkiin.

Juotavaksi pulloitimme kerran aikuisten simaa viinimarjanlehdillä höystettynä. Jokaiselle juhlijalle varattiin parin desin virvoitusjuomapullo, joka koristettiin omalla etiketillä ja kauniilla korkilla. Keräsimme näitä pikkupulloja pitkän aikaa ympäri Suomen. Seuraavana vuonna käytimme samaa kiitettyä pohjaa valkoviinibooliin.

Myös piknik-paikan valinnan pitää osoittaa nokkeluutta. Olen nähnyt perheen piknikillä liikenneympyrässä Kairossa, mutta sitä en suosittelen. Aika moneen paikkaan pitää kysyä lupa, joka saattaa kesällä irrota helposti. Itse olen viettänyt piknikkiä kirjaston sisäpihalla, teatterin katolla ja kasvitieteellisen puutarhan rapsuilla.

Samalla tulee juhlistettua jaloa vapauden, veljeyden ja tasa-arvoisuuden aatetta. Tavallisten ihmisten piknikkien näet uskotaan syntyneen silloin, kun Ranskan vallankumous avasi palatsien puistojen portit rahvaalle. ☞



Myös piknik-paikan valinnan pitää osoittaa nokkeluutta.

Yllättäjät Rooman liepeiltä

*Lazio ja Umbria eivät tule mieleen ensimmäisinä,
kun puhutaan italialaisista viinialueista.
Nämä Rooman vieressä sijaitsevat alueet tuottavat
jälleen laatuviinejä.*

TEKSTI JA KUVAT TIMO SANTALA

Orvieton kaupungista
laakson viinitarhoille
avautuva maisema
on sadonkorjuun
aikaan vehreä.



Tiilikattoja Orvieton
kaupungin yllä. (vas.)



Terttutomaatit

ja keltaiset päärynät olivat myytävänä Roomassa Campo dei Fiorin torilla. (oik. ja ylh. oik.)

Suihkulähde on

Campo dei Fiorin torin maamerkki. (äärimm. oik.)



Rooma on yhä suosituimpi kaupunkikilomakohde, ja sitä ympäröivät seudut ovat jo kauan tuottaneet sekä ruokaa että viiniä ikuisen kaupungin tarpeisiin.

Monelle Lazio-nimi on tuttu jalkapallosta – onhan toinen Rooman suurista jalkapallojoukkueista nimetty alueen mukaan. Viinimaailmassa laaja, Roomankin sisältävä Lazio tunnetaan lähinnä *frascati*-valkoviinistä. Se oli aikoinaan niin paavien kuin koko kansan suosikki, ja vuonna 1450 Roomassa tiedetään olleen yli tuhat tavernaa, joihin frascatia kärrättiin alas kukkuloilta.

1980-luvulla frascati löi läpi maailmalla, ja sitä seuranneessa buumissa viinien tuotantomäärät moninkertaistuivat ja laatu vesittyi. Frascatin suosio romahti yhtä nopeasti kuin se oli noussutkin, ja alue on tuottanut viiniä pääasiassa paikallisille markkinoille.

”Valtaosa viineistämme menee edelleen 20 kilometrin päähän Roomaan”, Fontana Candidan sommelier ja tuotantopäällikkö **Luca Gariboldi** kertoo.

Laziolaisille ja umbrialaisille itselleen maineella ei niin ole väliä. Heille on tärkeintä, että viinit sopivat hyvin yhteen alueen vahvan ja perinteikkään ruokakulttuurin kanssa.

”Roomalainen ruoka on perinteisesti hyvin tuhtia. Siksi se vaatii seurakseen hapokkaan ja raikkaan viinin”, Gariboldi muistuttaa.

Perinteisiä rypäleitä

Piilossa viinimaailman katseilta Laziossa on jälleen panostettu laatuun. Viinilehtien alueen viineille antamat, yllättyneiden kommenttien säestämät huippupisteet kertovat, että Laziossa muhii yllätyksiä.

Frascatin kaupungin lähellä sijaitsevia Colli Albanin kukkuloita täplittävät pienet

HUNAJAA JA MAUSTEITA

Rooman valtakunnan kukoistuksen aikaan makutotumukset olivat varsin erilaisia kuin nykyään. Viini oli tuolloin paljon makeampaa.

Osittain tämä johtui runsaammasta jäännös-sokerista; viileissä vulkaaniseen tuffi-kiveen louhituissa luolissa käyminen pysähtyi nopeasti. Roomalaisilla oli myös tapana makeuttaa viinejään hunajalla, jolloin juoma muistutti usein puolikiinteää nektaria. Viiniin myös sekoitettiin erilaisia yrttejä, mausteita ja jopa hedelmiä, kuten viikunoita.





Paolo Savo Sardaro maistelee rypäleiden kypsyyssastetta Santa Teresan viinitilalla.

Roomalaista ruoka-kulttuuria

Roomalainen ruokakulttuuri on syntynyt tuhansien vuosien aikana. Lazion alueelta peräisin olevia klassikkoja ovat muun muassa *saltimbocca alla romana*, joka on valkoviinissä ja voissa paistettu sekä ilmakuivatulla kinkulla täytetty ja salviällä maustettu vasikanleike, sekä *abbacchio alla cacciatora* eli metsästäjän karitsaa rosmariinilla, salviällä ja valkosipulilla maustettuna.

Roomalaisessa keittiössä annetaan erityinen arvo ”viidennelle neljännekselle” eli sisälmyksille. Kuuluisia sisäelinherkkuja ovat esimerkiksi *trippa alla romana* eli mintulla ja pecorinolla maustetut paistetut sisälmykset ja mahalaukku sekä *coda alla vaccinara* eli häränhänämuhennos teurastajan tapaan.

Alueen pastoista kuuluisimpia ovat pecorinolla ja mustapippurilla maustettu *cacio e pepe*, sardelleja ja oliiveja sisältävä *spaghetti alla puttanesca* ja *amatriciana*, johon tulee porsaaposkipekonina, tomaattia ja pecorinoa.

Alkupalana roomalaisten intohimo ovat mintulla maustetut tai friteeratut artisokan sydämet ja friteeratut kurpitsankukat.



Näistä eri rypäleiden ja tarhojen näyteviineistä valitaan Bigin tilalla parhaat tuotantoon.

Artisokat ja appelsiinit tuovat väriä roomalaiseen torikuvaan.



perhetilat. Sellainen on Fontana Candida, jonka rypäleet tulevat yli 200 eri tuottajalta.

Yksi näistä toimittajista on Santa Teresan tila, jonka yli 50-vuotiaita köynnöksiä Luca Gariboldi kiertää yhdessä agronomi Paolo Savo Sardaron kanssa. Sardaro maistelee rypäleiden kypsyyssastetta samalla kun Rita Francan johtama poimijatiimi kerää talteen sadon viimeisiä antimia.

Frascatin vahvuus on nimenomaan perinteisissä rypäleissä, jotka ovat tuhansia vuosia sopeutuneet alueen vulkaaniseen *pozzolane*-maaperään. Ryhdikästä hapokkuutta Frascatin viineihin tuovan Malvasia di Candian lisäksi alueella viljellään herkkää ja jopa hieman karvasta Malvasia del Laziota sekä riittoisaa ja hedelmäistä Trebbianoa.

Malvasia del Lazio kirpeät manteliaromit pääsevät oikeuksiinsa myös Fontana Candidan Luna Materissa. Se valmistetaan pitkälle kypsyneistä ja kuivatusta rypäleistä, joita ei murskata vaan joiden annetaan käydä luonnollisesti rypälemäskin alla ja kypsytetään akaasiatynnyreissä. Lopputuloksena on alkoholiprosenttiltaan suuri mutta hapokas ja tasapainoinen valkoviini,

joka hurmaa mineraalisella jälkimaullaan.

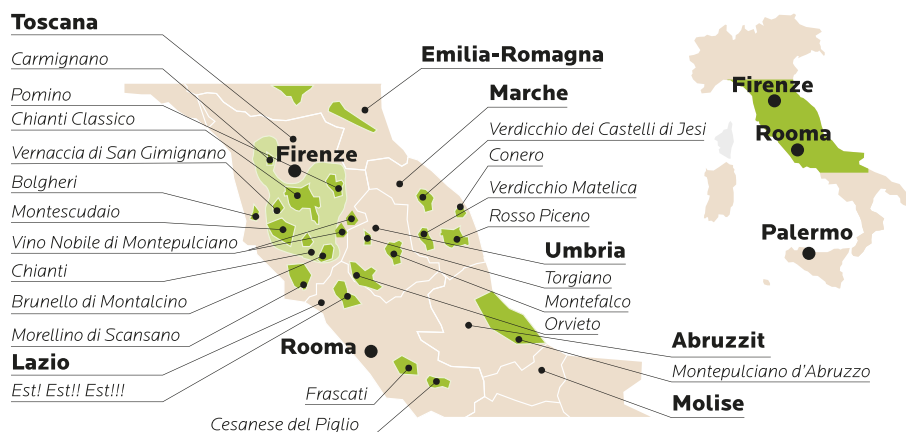
Gariboldi johdattaa tilan alle vulkaanisesta tuhkaista tiivistyneeseen tuffi-kiveen louhittuun viinikellariin, jossa säilytetään tilan tärkeimpiä vuosikertoja.

”Valkoviinejä ei yleensä varastoida vuosia, mutta täällä maaperän mineraalit säilyttävät viinin tuoreena. Maistoimme sommelier-ystävieni kanssa hiljattain muutamia vuosikertoja, ja jopa vuoden 1997 Santa Teresa oli edelleen erinomaista.”

Tuhannen vuoden takaa

Yhdellä Lazion kuuluisimmista valkoviini-alueista ja valkoviineistä on erikoinen nimi ja nimen takana vanha tarina. Legenda mukaan saksalainen piispa Johann Fugger matkusti vuonna 1111 Roomaan Henrik V:n kruunajaisiin. Hyvän juoman ystävänä Fugger oli lähettänyt palvelijansa edeltä tarkastamaan matkareitin varrella olevat viinituvat. Tämän tuli kirjoittaa liidulla pysähtymisen arvoisten paikkojen oveen latinaksi ”Est”.

Saavuttuaan Rooman pohjoispuolella Bolsena-järven rannalla sijaitsevaan Montefiasconen kylään piispan edustaja innos-



Massimo Panattoni
maistattaa tilansa
viinejä.

Poggiohosterian viini-
tila sijaitsee Orvieton
lähellä. (äärimm. oik.)



tui kylän viinistä niin paljon, että raapusti viinituvan oveen kolme kertaa Est kuudella huutomerkillä varustettuna. Viiniä tuotetaan yhä edelleen Montefiasconessa.

Grechetto hallitsee Umbriassa

Historiallisia tarinoita riittää myös Umbrian puolelle lipsahtavan vanhan etruskikaupungin Orvieton viineistä. Korkean kalliionjyrkänteen päälle rakennettu kaupunki tunnetaan parhaiten nimeään kantavasta suositusta valkoviinistä. Runoilija Gabriele D'Annunzio on kutsunut sitä Italian auringoksi pullossa, ja taiteilija Pinturicchio pyysi maalatessaan kappelifreskoja Santa Maria Maggiorin kirkossa ”rajoittamattoman määrän Orvieton viiniä” saadakseen työn valmiiksi.

Orvieton liepeillä sijaitsevan Bigin viinitilan enologi **Massimo Panattoni** kertoo etruskien säilöneen viininsä kaupungin alle kaivettuihin kalkkikiviluoliin, joissa viinit kypsyivät hitaasti matalassa lämpötilassa. Alueen vulkaaninen maaperä jättää jälken-
sä myös alueen rypäleisiin.

”Vulkaanisuus tuottaa rypäleisiin lievän

savun maun”, Panattoni toteaa.

Riittoisan Trebbianon lisäksi orvieto classicossa painottuu alueelle ominainen, savimaassa viihtyvä Grechetto, jota suurin osa alueen viinitiloista viljelee. Paksun kuorensa ansiosta Grechetto-rypäleet voidaan kerätä talteen suhteellisen myöhään, jolloin niiden sokeripitoisuus on normaalia korkeampi.

”Grechetto on niin intensiivinen rypäle, että se sopii hyvin yhteen Trebbianon kanssa”, Panattoni toteaa.

Lopputuloksena on kuiva valkoviini, johon Grechetto antaa luonnetta ja Trebbiano hapokkuutta.

Laziossa ja Umbriassa on perinteisesti keskitytty valkoiisiin rypäleisiin, mutta viime aikoina myös punaiset ovat olleet siellä nousussa. Varsinkin Ciociarian alueen erikoisuus ja Lazion ainoa DOCG-viini cesanese del piglio on kerännyt kehuja. Tämä kaikki on saanut viinialan näkemään Lazion viinit aivan uudessa valossa.

”Ihmiset etsivät nykyään persoonallisempia viinejä, ja cesanesessa persoonaa riittää”, Luca Gariboldi sanoo. ☞



TIETOKULMA

- Lazio ja Umbria ovat tunnettuja valkoviineistään. Tarkista Alkon tämän hetken valikoima osoitteesta alko.fi/tuotehaku. Valitse Maa/alue-kentästä Italia, Lazio tai Italia, Umbria.
- Laziossa tuotetaan pääasiassa valkoviinejä, joita tehdään enimmäkseen Trebbiano Toscano- ja Malvasia-rypäleistä.
- Umbria tunnetaan orvieto-valkoviinistä, jota valmistetaan paikallisista lajikkeista. Niitä ovat muun muassa Grechetto, Trebbiano Toscano ja Verdello.
- Vinkkinä seuduilla matkaileville: Laziossa ja Umbriassa tuotetaan myös punaviinejä sekä jalohomeen maustamia jälkiruokaviinejä.

Etiketti.fi

Lue myös Veneton prosecco- ja soave-viineistä osoitteesta etiketti.fi.



TEKSTI VIRPI KURJENLENTO KUVITUS MIKKO VÄYRYNEN

Rosee on nyt ruokaviini



Etiketti.fi

Lue lisää roseekuohuviinistä
ja -samppanjasta osoitteesta
etiketti.fi



Modernit roseeviinit ovat monikäyttöisiä juomia, joilla pärjää läpi koko kesäisen aterian.

Uielä 1980-luvulla roseeviinejä pidettiin lähinnä makeahkoina seurustelujuomina ja noutopöytien viineinä.

”Nykyään ruoan kanssa nautittavat roseet ovat pääasiassa kuivia, ja niiltä odotetaan hyvää hintalaatusuhdetta samalla tavalla kuin muiltakin viineiltä”, ravintola Savoyn sommelier **Noora Bouix** kertoo.

Roseeviinejä on totuttu nauttimaan munaruokien, salaattien ja kylmien alkupalojen kanssa sekä silloin, kun punaviini tuntuu ruoalle liian raskaalta vaihtoehdolta. Lounaalla rosee on maistunut esimerkiksi caesarsalaatin, grillatun broilerin tai pariloidun kalan kanssa. Nämä yhdistelmät toimivat edelleen.

”Laadukkaassa roseeviinissä tulee olla samanlaisia ominaisuuksia kuin erinomaisessa valkoviinissä. Silloin viinin hapokkuus ja hedelmäisyys ovat tasapainossa”, Noora Bouix opastaa.

Hän suosittelee kuivaa roseeviiniä nautittavaksi sellaisten kalaruokien kanssa, joissa on hallitseva yrttinen maku. Näitä ovat esimerkiksi pestolla gratinoitu siika, Provençen yrteillä maustettu kuha ja paprikalla kuorutettu piikkikampela.

”Valitsen roseeviinin usein myös silloin, kun tarvitsen juoman sairamilla tai aniksella maustetulle keitolle”, hän lisää.

Klassista Euroopasta

Klassiset ruokaroseet ovat kotoisin Ranskasta. Provençessa, Languedocissa, Loiren Anjoussa sekä Rhône-laaksossa tuotetut roseeviinit suorastaan kaipaavat rinnalleen maukkaita kasvisruokia tai provençalaista kalakeittoa bouillabaissea. Myös nizzansalaatti sopii usein vaivattomasti yhteen roseeviinin kanssa. Hyviä roseen kumppaneita löytyy myös Ranskan itä- ja länsiosista. Alsacelainen hapankermalla sivelty *tarte flambée* tai Bretagnen kalalla ja äyriäisillä täytetty ohukainen *galette* sopivat hyvin nautittavaksi hapokkaan tai jopa kuohuvan roseeviinin kera.

Ranskalaisia roseita kannattaa kokeilla myös suomalaisten ruokien, kuten grillatun ahvenen tai perinteisesti paistettujen silakkapihvien, kanssa.

Italiassa roseeta käytetään korostamaan carpaccion sävyjä ja grillattujen raakalihamakkaroitten herkullisuutta. Sitä voi maistella myös parmankinkun, parmesaanijuuston sekä broilerinmaksatahnan kanssa. Lounaan lohipesteikin rosee viimeistelee tyylikkäästi.

Espanjassa roseeviinejä nautitaan tapasten ja niistä etenkin friteerattujen kalojen ja äyriäisten sekä paelan kanssa. Siellä *rosadona* tunnettua roseeta kannattaa kokeilla myös tonnikalatahnan, tortillan, gazpachon ja perunasalaatin kyytipoikana. Vähän makeampi rosee luo viikunahillokkeen kanssa tarjotun pehmeän vuo- henjuuston tai manchego-juuston kanssa unohtumattoman makuparin.

Voimakkaita roseita

Australiassa, Chilessä ja Yhdysvalloissa tuotetaan muuta maailmaa tuhdimpia roseeviinejä. Kuivemmat uuden maailman roseet maistuvat hyvin avokadolla tai marinoidulla paprikalla maustetun kuskus- tai kvinoasalaatin ja jopa joidenkin libanonilaisten alkupalojen ohessa.

Uuden maailman roseet sopivat erityisen hyvin aasialaisten ruokien, kuten malesialaisen kananpoikavartaan, *nasi gorengin* tai japanilaisen *yakitorin* kanssa. Puolikuivat tai puolimakeat roseet taipuvat myös tulusimpien intialaisten tai kiinalaisten kasvisruokien kera nautittaviksi.

Makeita ja kuohuvia

Makeat roseet ovat suosittuja huolella viilennettyinä sellaisenaan tai boolin aineosana. Yhdysvaltalaisia makeita roseita kannattaa kuitenkin kokeilla myös pip- purilla maustettujen mansikoiden tai suklaalla vaaletujen hedelmä- ja marjavartaiden kera.

Roseesamppanjat ovat yleensä voimakkaamman hedelmäisiä kuin tavalliset samppanjat. Siksi ne sopivat jälkiruokien, mutta joskus myös liharuokien, kuten peuran, ankan tai poron, kumppaniksi.

”Ja joskus on mukava valita roseesamppanjaa pelkästään sen ihastuttavan ja huomiota herättävän värin takia”, Noora Bouix sanoo hymyillen. ☺

TIETOKULMA

- Roseeviiniä valmistetaan tummien rypäleiden mehusta. Kuorten annetaan käydä rypäleistä puristetun mehun joukossa vain muutamasta tunnista puoleentoista päivään.
- Roseeviinejä luonnehditaan yleensä marjaisiksi ja hedelmäisiksi.
- Niiden tuoksussa voi erottaa vadelman ja mansikan lisäksi puna- ja mustaherukkaa, kirsikkaa, yrttejä, sitruunaa sekä ruusua.
- Roseeviiniin värit vaihtelevat sipulinkuoren vaaleasta lohen- ja ruusunpunaiseen.
- Alkon valikoimassa on parikymmentä roseeta eri puolilta maailmaa. Tarkan tilanteen löydät osoitteesta alko.fi/tuotehaku. Valitse tuoteryhmävalikosta ”roseeviinit” ja näet koko roseeviini- valikoiman.



Juhlavuosi toi Alkoon uuden kuosin

*Finlayson suunnitteli 80 vuotta
täyttävän Alkon kunniaksi ainutkertaisen
jubilakuosin.*

TEKSTI MATTI REMES KUVAT MIKKO HANNULA JA FINLAYSON

Uniikki-tuotteiden, kuten kuvan patakintaan, lokerokassin ja lokeropussin, hinnat vaihtelevat kymmenen euron molemmin puolin.



Juhlavuoden tuotteet ovat myynnissä Alkon myymälöissä kautta maan.



Kodintekstiilejä valmistava Finlayson ja Alko ovat suomalaisen hyvin tuntemia perinteikkäitä yrityksiä. Kahden yhtiön yhteistyö näkyy tänä vuonna muun muassa Alkon myymälöissä, joihin on tullut myyntiin Finlaysonin erikoistuotteita.

Kyse on 80 vuotta täyttävälle Alkolle erityisesti suunnitellusta juhlakuosista, joka on saanut nimekseen Uniikki. Siitä tehdyt keittiötekstiilit – patakintaan, servietit, pyyhkeet ja pullokassit – tulivat myyntiin huhtikuun alussa.

”Mietimme mainostoimistomme kanssa juhlavuoden näkymistä myymälöissä ja viestinnässä laajemminkin. Päädyimme juhlakuosiin, joka ei ole aivan tyyppinen ratkaisu pyöreitä vuosia täyttävälle yritykselle”, Alkon viestintä- ja markkinointijohtaja **Mika-Pekka Miettinen** sanoo.

Miettisen mukaan asiat lokahtivat paikalleen, kun yhteistyökumppaniksi löytyi Finlayson, jolla on Alkon lailla pitkät perinteet suomalaisesta osaamisesta.

”Kaiken lisäksi Finlaysonin keittiötekstiilien yhteys ruuan ja juoman liittoon sopii erinomaisesti Alkon maailmaan.”

Tuotteet löytyivät luontevasti

Finlaysonin avainasiakaspäällikkö **Nita Wallin** sanoo, että yhteistyö Alkon kans-

sa sai alkunsa molemmille yrityksille tunnetun mainostoimiston SEK & GREYn kautta. Aluksi lähdettiin pohtimaan tuotteita; millaiset tuotteet sopisivat Alkon valikoimiin ja miten ne saataisiin istumaan myymälöiden rajallisiin tiloihin.

”Valinta oli loppujen lopuksi varsin helppoa. Keittiöön ja ruokapöytään tulevat tuotteet nousivat luontevasti esille, sillä ruokailun yhteydessähän myös Alkon tuotteita nautitaan”, Wallin kertoo.

Samaan aikaan alettiin miettiä, millainen kuosi sopisi parhaiten tällaisiin tekstiileihin.

”
Keittiötekstiilien yhteys ruoan ja juoman liittoon sopii erinomaisesti Alkon maailmaan.”

Mika-Pekka Miettinen

”Alusta lähtien lähtökohdaksi otettiin erityisesti Alkolle suunniteltu kuosi.”

Runsaasti yksityiskohtia

Finlaysonin suunnittelija **Sami Vulli** hahmotteli kolme vaihtoehtoista kuosia, joista Alko valitsi käyttötarkoitukseen parhaiten sopivan.

”Kuosin suunnittelu lähti liikkeelle 80-vuotisteemasta. Tarkoitus oli kuitenkin tehdä mahdollisimman ajaton, moneen aikaan sopiva kuosi”, Vulli selvittää.

Kun juhlakuosia katsoo tarkkaan, siitä paljastuu runsaasti oivaltavia yksityiskohtia.

”

Piilokuvat limittyvät
kuosissa toisiinsa.
Samasta kohdasta
tarkkasilmäinen
katsoja voi hahmottaa
erilaisia yksityiskohtia.”

Sami Vulli



”Ajatuksena oli, että kuosia voi katsoa
mistä suunnasta tahansa. Piilokuvat limit-
tyvät toisiinsa, ja samasta kohdasta tarkka-
silmäinen katsoja voi hahmottaa erilaisia
yksityiskohtia”, Vulli huomauttaa.

Vaikutteita vuosikymmeniltä

Kuosi ei ole sidottu tiettyyn vuosikymme-
neen. Siitä voi nähdä menneitä aikakausia
viimeisen 80 vuoden ajalta, mutta myös tä-
tä päivää.

”Yksityiskohtiin kuuluvat esimerkiksi
viinipullon etiketti, 80-luvun drinkkilasi
pilleineen ja sitruunaviipaleineen sekä hii-
lihappoveden tekoon ennen vanhaan käy-
tetty sifoni”, Vulli luettelee.

Muotokieleen on haettu kulmikkautta
esimerkiksi Bauhaus-tyylin hallitsemalta
1930-luvulta eli vuosikymmeneltä, jolloin
Alko perustettiin.

Kuosin värimaailma tulee Alkon käyttä-
mistä väreistä. Tekstiileistä löytyy muun
muassa Alkon logossa käytettyä punaista ja

Sami Vulli työsken-
telee Finlaysonin
suunnittelijana. Hänen
käsialaansa on myös
Alkon juhla-kuosi.

myymälöiden harmaita ja luonnonvaaleita
värisävyjä.

Juhlakuosista tehtyyn valikoimaan kuu-
luvat patakinnas, keittiöpyyhe ja servietit.
Lisäksi myynnissä on kahden pullon kan-
kainen lokeropussi sekä kuudelle pullol-
le suunniteltu lokerokassi. Alkon Arkadian
lippulaivamyymälässä Helsingissä myyn-
nissä on myös Uniikki-ostoskassi.

Juhlakuosi näkyy muutenkin Alkon juh-
lavuoden ilmeessä. Sen voi bongata esi-
merkiksi muovi- ja paperikasseista. Arka-
dian myymälässä isot ikkunat saavat ko-
ristukseksen Finlaysonin kuosista tutut
kuviot. ^E

Suomalaista osaamista parhaimmillaan

Kahden perinteikkään suomalaisen
yrityksen yhteistyö sopii Finlaysonin
avainasiakaspäällikön Nita Wallinin
mielestä erinomaisesti tähän aikaan.

”Taloudellisesti epävarmoina aikoi-
na ja tuotannon siirtyessä ulkomaille
on tärkeää korostaa suomalaista
osaamista ja laatua. Alko ja Finlayson
ovat molemmat vastuunsa hyvin
tuntevia yrityksiä”, hän sanoo.

Alko täyttää tänä vuonna 80
vuotta, Finlayson on perustettu jo
vuonna 1820. Brändien tunnettuutta
luotaavissa suomalaistutkimuksissa
Finlayson on ollut jo pitkään oman
alansa arvostetuin tuotemerkki.

”Tunnuslauseemme ’Maailman
ja ihmisen väliin tarvitaan jotain
pehmeää’ kuvaa hyvin Finlaysonin
toimintafilosofiaa. Kyse ei ole yksin
pehmeistä tekstiileistä ja mielihyvää
tuovista kuoseista. Ajatus sisältää
myös yrityksen vastuullisen ja
ekologisen toiminnan”, Finlaysonin
tuotesuunnittelujohtaja **Mailis
Linnola** toteaa.

Hän korostaa suomalaista
suunnitteluosaamista, jonka ansiosta
Finlayson on pitkään tuonut markki-
noille aikaansa edellä olevia kuoseja.
Finlaysonin ateljeessa on kolme va-
kituista suunnittelijaa. Lisäksi kuoseja
hankitaan freelance-suunnittelijoilta
sekä design-alan oppilaitosten kans-
sa tehtävän yhteistyön kautta.

Asiantuntijan matkassa

Viini- ja safarimatka

Etelä-Afrikkaan

11.–22.2.2013

Lähde asiantuntijoiden matkassa maistelevaan Etelä-Afrikan laadukkaita viinejä ja nauttimaan viinimaasta ja sen upeasta luonnosta. Matkalla tulee tutuksi myös Kapkaupunki ja Hyväntoivonniemi, ja lopuksi rentoudutaan malariavapaalla safarilla, jossa kaikki Afrikan ns. "Big Five" -eläimet saattavat näyttyä.

Asiantuntijana Essi Avellan, matkaisäntänä Hannu Jaakkola.

Matkaohjelma

1. päivä

Lento Helsingistä Frankfurtin kautta Kapkaupunkiin.

2. päivä

Saapuminen Kapkaupunkiin. Kuljetus hotelliin. Illalla tervetuloillallinen.

3. päivä

Kapkaupunki ja Pöytävuori
Kaupunkikierto ja käynti sään salliessa Pöytävuorella. Lounas. Essi Avellanin viiniluento hotellissa.

4. päivä

Hyväntoivonniemen retki, Cape Point ja Afrikan pingviiniyhdyksunta
Retki Hyväntoivonniemelle. Kierretään kuvankaunista Atlantin valtameren rantaa Cape Pointiin asti, missä Atlantin ja Intian valtameri yhtyvät. Matkalla nähdään myös hauskat Bouders Beachin pingviinit. Lounas päivän aikana. Essi Avellan mukana viinilakierroksella.

5. päivä

Stellenbosch ja viininmaistelua
Suunta kohti viiniviljelmää! Matkalla nähdään korkeita vuoria, vihreitä laaksoja ja viiniviljelmää. Matkalla käynti Stellenboschissa, jossa viininmaistajaiset, viinikellarikäynti ja lounas (Ernie Els Wine Estate ja Rust En Verde).

6. päivä

Viininmaistelua, Capen viinialue
Kokopäiväretki Capen viinimaahan. Käynti viiniviljoilla kuten Tokora Wine Estate, Grande Provence's (palkittuja viinejä) ja Haute Cabriere. Lounas.

7. päivä

Route 62 ja viininmaistelua
Route 62:ta pitkin kahdelle viiniviljelle, joissa viininmaistajaiset ja viinikellarikäynnit (Graham Beck Wine Estate ja Robertson Valley). Lounas päivän aikana.

8. päivä

Route 62 ja auringonlaskuristeily
Jatketaan Route 62:ta pitkin Knysnaan. Lounas matkalla. Illalla auringonlaskuristeily Knysna Lagoonissa.

9. – 10. päivä

Kariega Safarialue
Matka jatkuu kohti Kariega safarialuetta, jonne majoitutaan. Tämä malariavapaa safari tarjoaa kolmeksi päiväksi täysihoitoa. Safariajelulla kohdataan Afrikan kuuluisa Big Five. Kariega tarjoaa myös paljon erilaisia elämyksiä ja harrastusmahdollisuuksia. Uskomaton lintujen laulu ympäröi aluetta ja vieraat pääsevät mieltymyksiensä mukaan jokiristeilylle, kanootiretkille, pyöräilemään, ratsastamaan, uimaan uima-altaissa tai merellä.

11. päivä

Lento Port Elizabethistä Johannesburgiin ja yön yli Frankfurtin lennolle.

12. päivä

Frankfurtista lento Helsinkiin.

Hinta:

3960 €/hlö

Unkarin parhaimmat viinit

18.–23.9.2012

Budapestin ja Unkarin kauneimmat maisemat yhdistettyinä laadukkaisiin viiniviljoihin. Balatonin, Nezmelyin, Tokajin ja Egerin viinialueet ja -tilat ovat maan parhaimmista. Lopuksi viivytään Egerissä, jonka viinialueen kukkulat ovat jalojen, hienojen ja monenlaisten viinien synnyinaluetta.

Asiantuntijaopas Ester Solymar.

1490 €/hlö

Toscanan viinikierrokset

23.–28.9. ja 30.9.–5.10.2012

Chiantin, Montalcinon ja Montepulcianon viinialueet.

Asiantuntijaopas Marja Korhonen.

1520 €/hlö

Châteauneuf du Pape ja muita Provencen laatuviinejä

20.–25.10.2012

Provence on varsinainen viininystävän aarresaika. Pelkästään kuuluisan Châteauneuf du Pape'n alueella toimii 150 viinintuottajaa. Viinivilja Montfaucon tuottaa hienostuneita Rhonen laakson viinejä. Mas de Rey'n luomuviiniviljalla on tarjolla heidän parhaat viininsä: Chasan Blanc 2011, Caladoc Rosé 2011, Marselan Rouge 2011. Tutuiksi tulevat myös muut alueen kuuluisat viinit: Syrah, Cabernet Sauvignon, Rolle, Sémillon... Majoittuminen viehättävässä Aix-en-Provence'ssa.

Asiantuntijaopas Helena Wallenius.

1695 €/hlö

Välimeren viinit

29.4.–5.5. ja 4.–10.5.2013

Barcelona ja Torresin viinivilja, Etelä-Ranskan viinit, Toscana ja Chianti - siinä osa Euroopan viiniparhaimmista pähkinäkuoressa. Lisänä vielä Rooma ja sen tarjoamat kulttuurielämykset ja ostosmahdollisuudet. Matkustat Royal Caribbeanin aluksella ja hintaan sisältyy kaikki: viinikierrokset kolmessa viinimaassa, viininmaistajaiset, risteily, laivan upea ohjelma sekä laivalla kaikki mahdolliset ateriat aamiaisesta yöruokaan.

Asiantuntijaopas Hannu Jaakkola.

2050 €/hlö

www.lomalinja.com/viinimatkat

Lomalinja 35
Asiantuntijan matkassa®
www.lomalinja.fi

24 h verkkokaupasta www.lomalinja.fi

Ratinanlinna, Aleksanterinkatu 32, 33100 Tampere ☎ 010 289 8100 ☎ 010 289 8101 ryhmät
Balderin talo, Aleksanterinkatu 12, 00170 Helsinki ☎ 010 289 8120, 010 289 8115 (Helsinki) lomalinja@lomalinja.fi

TEKSTI LENA BJÖRKLUND
KUVA MIKKO HANNULA

Lasi täynnä kesää

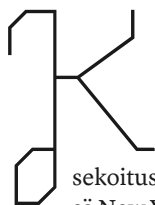
*Kesällä juoma saa olla värikäs.
Cocktailien tekeminen
on yllättävän helppoa, varsinkin,
kun objeet ovat osaavan
baarimestarin käsialaa.*



SPRITZ

- 6 cl punaista katkeroa
- 3 cl prosecco
- 3 cl soodavettä
- 15 cl appelsiinimehua

Kaada ainekset lasiin, jonka pohjalla on jäätä, ja sekoita. Juoman voi koristella esimerkiksi appelsiinilohkolla.



Kun erilaisia aineosia sekoitetaan tyylikkääksi juomaksi, syntyy cocktail. Nykyään näiden juomasekoitusten uudet tuulet puhaltavat yleensä New Yorkin ja Lontoon baareista. Toisin kuin joskus takavuosina, asiakkaan ei kuitenkaan enää tarvitse briljeerata cocktailien nimillä. Riittää, kun tietää, haluaako lyhyen vai pitkän, makean vai kirpeän juoman.

Kunnianhimoiset baarimestarit etsivät jatkuvasti uusia suosikkeja. Innoituksena voi toimia vaikkapa tietty aikakausi. Esimerkiksi Yhdysvalloissa inspiraatiota on ammennettu viime vuosina kieltoain aikakaudesta.

Muoti-ilmiöön myös kyllästytään nopeasti. Nyt arvellaan, että esimerkiksi laillisten salakapakoiden hurma on haihtumassa ja että niiden tilalle on nousemassa Hollywoodin kultakauden säihke.

Hollywoodista poimitut vaikutteet istuvat hyvin toiseen maailmalla juuri nyt suosittuun trendiin, jossa arvostetaan puhtaita ja selkeitä makuja. Juuri sellaisia, selväpiirteisiä, olivat myös elokuvien drinkit.

Selkeyttä haetaan myös aidoilla raaka-aineilla, kuten oikeilla marjoilla ja tuoreilla hedelmillä. Tämä suuntaus voi vähentää tehosekoittimen eli blenderin käyttöä, sillä siinä tehdyissä juomasekoituksissa on käytetty usein tölkkihedelmiä.

Kunnianhimoinen baarimestari tekee itse juomasekoituksissa käytetyt maku-siirapit. Syntyipä juoma sitten rakentamalla, ravistamalla tai sekoittamalla, erottautumista haetaan nykyisin aidoilla mauilla.

Erimittaisia klassikkoja

Osa cocktaileista on klassikkoja, jotka viehättävät vuosikymmenestä toiseen. Yksi tunnetuimmista niin sanotuista pitkistä cocktaileista on persikkapyreestä ja kuplivasta proseccosta valmistettu Bellini, jonka syntyhistoria sijoittuu 1940-luvulle ja venetsialaiseen Harry's Bariin. Tieto tämän klassikkojuoman olemassaolosta saattoi leviätä aivan uusiin piireihin, kun siitä keksittiin tehdä toimintaelokuva Mission Impossible II:ssa taistelevan naisen lempijuoma.

Lyhyet cocktailit esittivät merkittävää osaa Hollywoodin kultakauden elokuvissa. Silloin esimerkiksi Dry Martini istui hyvin Clark Gablen käteen.

Spritz ja muut kesädrinkit

Juomasekoitusten historiassa riittää tarinoita. Yhden tunnetun juoman historia liittyy mahtavan Venetsian tasavallan päättymiseen. Itävaltalaiset miehittivät kaupunkia 1800-luvulla eivätkä pitäneet sen kovin alkoholipitoisista valkoviineistä. He kokeilivat valkoviiniä pohjana käyttäen erilaisia juomasekoituksia, ja niin syntyi aperitiivi nimeltä Spritz.

Venetsialainen seikkailija, sarjakuvahahmo Corto Maltese nauttii spritzinsä kotikaupungissaan – milloin sinne maailmanmatkoiltaan ehtii – juomasekoituksena, jossa on yhtä paljon viiniä kuin vettä ja tilkkanen katkeroa.

Kesällä marjat ja muut tuoreet ainekset ovat tärkeä osa cocktaileja. Baarimestarien SM-kilpailuissa menestynyt ja Nobeljuhlissa työskennellyt kuopiolainen **Mikko Kemppinen** on ideoinut Etiketin lukijoille joukon värikkäitä kesäjuomia, joissa ne täydentävät juomasekoituksia kauniisti. ☺



Erottautumista
haetaan nykyisin
aidoilla mauilla.

VIINISTÄ COCKTAILIIN

Nykyisen kaltaiset cocktailit keksittiin 1800-luvun alussa. Silloin tällä nimellä kutsuttiin juomaa, joka sisälsi vettä, sokeria, katkeroa ja alkoholia. Sitten cocktailista on muodostunut yleisnimi hyvin erilaisille juomasekoituksille.

Cocktailin historian voi kuitenkin katsoa alkaneen jo tuhansia vuosia aiemmin. Viiniä juotiin pitkään pikemminkin juomasekoituksina kuin sellaisenaan. Esimerkiksi Platonin kuvaamissa antiikin pidoissa viisaat väittelivät keskenään nauttien juomaa, jossa saattoi olla viisi osaa vettä ja kaksi osaa viiniä.

Samoilla seuduilla niin ikään ennen ajanlaskun alkua viiniä alettiin myös maustaa mantelilla ja hunajalla maun ja säilyvyyden parantamiseksi. Maustetusta viinistä pitivät myös muinaiset ja hiukan myöhemmätkin roomalaiset; aperitiivina nautittuun viiniin oli lisätty hunajan ohella pippuria, yrttejä, kanelia, neilikkaa sekä eräänlaista absinttia.

Lähde: Simo Örmä: Viinin kulttuurihistoria. Mediapinta 2008.

Etiketti.fi

Keltaisen hedelmäpommin, Yöttömän yön ja Royal Sherry Cobblerin reseptit löytyvät Etiketin nettisivuilta osoitteesta etiketti.fi





Kristiina Työlähti on yksi Ulvilan Alkon hymyilevistä myyjistä. (vas.)

Alko sijaitsee Ulvilassa Friitalantiellä kauppakeskuksen yhteydessä. (oik.)

Valkoviiniä ostanut Jarmo Eerola kiittää myymälän hyvää palvelua. (alla)

Hyvin säilynyt kirkko muistuttaa keskiaikaisesta Ulvilasta.



ULVILAN ALKO

- Pinta-ala: 250 m²
- Osoite: Friitalantie 18 (Kauppakeskus Hansan yhteydessä)
- Henkilökunta: 5
- Etäisyys Kokemäenjoen rannasta: n. 400 metriä



Jaana Kaarros täydentää myymälän kylmäkaappia.



Leila Raihio (vas.) vaihtaa kassalla kuulumisia Anna Tammisen kanssa.



Alkon
myymälöistä
on aiemmin esitelty
Ylläs, Sulkava,
Kuhmo, Kupittaa
ja Hanko.

TEKSTI MATTI VÄLIMÄKI KUVAT VESA-MATTI VÄÄRÄ

Etiks sää jotai tiättyy?

Uvilan Alkossa saa ystävällistä palvelua – myös satakuntalaisella murteella. Mutta löytyykö myymälästä vinkkiä nabkiaisen sulavaan syömiseen?

700 asiakasta, 169 hymyä... Tämä oli Ulvilan Alkon yhden päivän Nap-paa hymy -tilasto. Tempauksessa myyjät hymyilivät asiakkaille ihan tietoisesti ja yrittivät saada myös heidät hymyilemään.

169 hymyä on hyvä tulos. Joku voisi sanoa, että se on aivan erinomainen, koska ollaan kuitenkin Satakunnassa Porin kupeessa. Satakuntalaisia kun pidetään varsin hillittyinä ihmisinä.

Ei kukaan sitten ihmetellyt, että ”kui te ny tollai vurnistelette”?

”Kampanja otettiin oikein hyvin vastaan. Taisi olla ainoastaan yksi ihminen, kun vähän aprikoi, että tässä taitaa olla nyt jotain takana, kun heti aamusti niin hymyillään”, asiakaspalveluvastaava **Anna Tamminen** sanoo naurahtuen.

”Satakuntalainen on ehkä vähän varuksellinen näyttämään tyytyväisyyttään ja iloaan. Mutta sitten kun palautetta tulee, kun joku kehuu vaikkapa hyvästä asiakaspalvelusta, se tuntuukin sitä paremmalta”, myymäläpäällikkö **Kirsi-Marja Kuparinen** toteaa.

Palveluun satsataan

Uvilan Alko on saanut hyvää palautetta mukavasti. Myymälän henkilökunta valittiin Alkossa viime vuonna alueensa parhaaksi palvelutiimiksi.

”Jatkojalostamme ja räätälöimme meille sopivaksi Alkon valtakunnallisia palveluteemoja, sellaisia kuin esimerkiksi ’apua tarjolla’ ja ’muista kiitos’. Kannustamme myös toisiamme. Annamme hyvää palautetta, kun joku on mielestämme onnistunut hyvin tavoitteissa tai vaikkapa yksittäises-

sä asiakaspalvelutilanteessa”, Anna Tamminen kertoo.

Kirsi-Marja Kuparinen luonnehtii Ulvilan Alkoa pienehköksi perusvalikoiman myymäläksi, jota on laajennettu hieman viinimaailman puolelle. Suurempi myymälä löytyy vain muutaman kilometrin päästä Porin puolelta.

”Kilpailemme tässä tilanteessa nimenomaan palvelulla. Jos meiltä ei löydy jotain asiakkaan haluamaa tuotetta, pyrimme hakemaan tilalle vastaavan, ehkä paremman. Tarvittaessa selvitämme myös, mistä hän löytäisi alkuperäisen toiveensa”, Kirsi-Marja Kuparinen kertoo.

”Jokainen asiakas ja asiakaspalvelutiimme on ainutkertainen. Kun asiakas lähtee myymälästä tyytyväisenä, itsellekin tulee hyvä mieli”, myyjä **Kristiina Työlähti** huomauttaa.

Uvilan Alko palvelee myös aukioloajoiltaan. Ulvilan Alko on auki iltakahdeksaan, kun vastaavat perusvalikoiman myymälät ovat yleensä auki kuuteen.



Kun asiakas lähtee myymälästä tyytyväisenä, itsellekin tulee hyvä mieli.”

Kristiina Työlähti

Ylpeitä historiasta

Uvilan Alko sijaitsee paikallisen kauppakeskus Hansan yhteydessä. Vain kivenheiton päässä Kokemäenjoen rannalla vieteen kesällä Hansamarkkinat-keskiaikapahtumaa. Pitkä matka ei ole myöskään kirkolle, josta löytyi muutama vuosi sitten Suomen suurin keskiaikainen raha-äärre, lähes 1500 hopearahaa.

Asiakirjoissa ulvilalaisia on nimitetty kaupunkilaisiksi jo vuonna 1344. Se tekisi Ulvilasta maan toiseksi vanhimman kaupungin heti Turun jälkeen.

Uvilalaiset ovat syystä ylpeitä historiastaan ja kulttuuristaan. He muistuttavat mielellään, että he antoivat aikoinaan piristysruiskeen erällekin itäiselle pikkukaupungille:

”Kun Kustaa Vaasa halusi vuonna 1550 keskittää kauppapolitiikkaa, hän määräsi kaikki Ulvilan porvarit muuttamaan Helsinkiin”, Anna Tamminen kertoo.

Uvilan kaupankävijöiden evakkomatka kesti tuolla erää seitsemän vuotta. Kun he palasivat, jo seuraavana vuonna edessä oli uusi muutto, nyt seitsemän kilometriä alajuoksulle päin. Juhana Herttua päätti tehdä Porista alueen uuden mahtikaupungin, koska Kokemäenjoki oli madaltunut Ulvilan kohdalta purjehduskelvottomaksi.

Uvilalaiset ovat jo antaneet Juhana Herttualle ja porilaisille anteeksi:

”Pori Ässii me tiätty kannustetaa”, Kirsi-Marja Kuparinen naurahtaa.

Rytmimusiikkia ja sangriaa

Keskiaikana Ulvilassa, kuten muuallakin Suomessa, juotiin ruuan kanssa olutta, satakuntalaisittain kaljaa. Hansakauppiat toi-





Tuula Viinamäki (oik.)
piipahti naapurikaupasta
Alkoon. Kirsi-Marja
Kuparinen antoi vinkin
henkilöstöjuhlaan
sopivasta viinistä.

vat kuitenkin Ulvilaan viinejä jo hyvin varhain. Varmasti viiniä on siemaittu ainakin Ulvilassa sijainneessa Juhana Herttuan kuninkaankartanossa. Tällähän oli tapana vetäytyä kevättalvisin kylmänkalseasta Turun linnasta mukavampiin oloihin Ulvilaan.

Pitkälti samat juomat ovat suosiossa Kokemäenjoen varrella myös tänään, valikoima on vain laajentunut mittoihin, joista renessanssihovissa ei osattu vielä unelmoidakaan.

”Keväällä ja kesällä kysytään erityisesti valkoviinejä, roseeta ja kevään ja alkukeksän juhliin tietenkin myös erilaisia kuohuviinejä. Kuohuviinejä ja hanaviinejä menee paljon myös Pori Jazzin aikana.”

Mitä juotavaa ulvilalaiset suosittelevat nautittavaksi, kun kuunnellaan jazzin sykkettä?

”Jos ajatellaan vaikkapa Pori Jazzissa esiintyvää Norah Jonesia, aurinkoista rytmitimusiiikkia, niin sanoisin, että siihen sopii hyvin sangria, jossa on hedelmäisyyttä, makeutta ja mausteisuutta”, Anna Tamminen miettii.

Flikat viimeise pääl

Myymlään poikennut ulvilalainen **Jarmo Eerola** suosittelee jazzin, bluesin ja soulin kanssa valkoviiniä. Hän on tullut hakemaan samaa juomaa ruokapöytään.

”Tääl o flikat viimeise pääl. Todella hyvää palvelua”, Jarmo Eerola huomauttaa.

Myös olutta lenkkisaunaan hakeva **Voitto Uusi-Rantala** ja valkoviiniä lohiateriale valitseva **Leila Raihio** arvioivat Ulvilan Alkoa hyvin samansuuntaisesti.

Naapurikaupan kauppias **Tuula Viinamäki** on tullut valitsemaan valkoviiniä kauppan henkilöstöjuhlaan:

”Mainio naapuri. Myymälöillä on paljon apua toisistaan. Asiakkaat voivat ruokaos-

Voitto Uusi-Rantala
ostoslistalla oli olutta
lenkkisaunaan.

tosten jälkeen tulla hakemaan ruokaan sopivan juoman”, Tuula Viinamäki toteaa.

Nuaren se o nahkiaine syätävä!

Kun puhumme ulvilalaisten kanssa ruuasta, esiin nousee luonnollisesti myös nahkiainen. Satakuntalaisten maakuntaherkun pyyntikausi alkaa elokuun puolella välissä. Nahkiainen tuntuu kuitenkin jakavan kansaa – sitä joko rakastetaan tai inhotaan.

Käy ilmi, että nahkiainen ei ole oikeastaan kala ollenkaan vaan ympyräsuisten leuatomien yläluokkaan kuuluva vesipeito. Hyvässä muistissa on vielä Kokemäenjoesta äskettäin noussut lähes puolen metrin mittainen pötkäle, jonka paikkakuntalaiset nimesivät hirviönahkiaiseksi.

”Yhden nahkiaisien syön joka sesonki. Se on herkku, joka vaatii totuttelua pienestä pitäen. Nuaren se o nahkiaine syätävä”, Jarmo Eerola naurahtaa.

”Nahkiaisien kanssa sopivat vahvat tummat lagerit. Ja ehkä siinä voi mutustella samalla myös kakkoo eli kovakuorista littanaista hiivaleipää, jossa on reikä keskellä”, myyjä **Jaana Kaarros** opastaa.

Ja nyte, loppuviimeks, opiskeltavaksi vielä pari hyödyllistä ulvilalaisporilaista juomakulttuuriin liittyvää sanontaa:

”An vet’ ei tarkoita ’anna vetää’, vaan ’anna vettä’. Ja ’plissi’ on mikseri”, Jaana Kaarros kertoo.

Opeiks? Niin, opeiks on tiätty luanikas oppia-sanan imperfekti yksikön toisessa persoonassa ja kysymysmuodossa! ☺



Mitä etikkakalan ja masaliisan kera?

Ulvila sijaitsee Kokemäenjoen varrella ja meren läheisyydessä. Siellä syödään paljon kalaa, esimerkiksi savustettua siikaa ja erilaisia etikassa kypsytettyjä silakkaruokia. Etikkakalan haastavan maun kanssa sopii yhteen raikas hedelmäinen lager, ja savustetun siian kumppaniksi käy kuiva tai puolikuiva laadukas riesling.

Satakuntalaisen perinneherkun, nahkiaisien, kanssa hyvän parin muodostaa vahva tumma lager tai maltillisesti tammitettu chardonnay-valkoviini.

Kalaruuan jälkiruokana voi olla mokkapaloja eli satakuntalaisittain masaliisaa. Masaliisan kanssa maistuu aromatisoitu kuohuviini.

Vinkki: Ulvilan Alko

Millaisia herkkuja suositt kiertueilla?

Kiertueet ovat sekä fyysisesti että henkisesti melko rasittavia. Ruumis kaipaa hyvää ravintoa, jotta se jaksaisi koko rumban sairastumatta. Normaalisti syön aamuisin vain vähän, varsinkin jos yöunet ovat jääneet vähiin. Lounas koostuu keitto- tai salaattinnoksesta, ja ennen keikkaa syön joko kalaa tai kanaa.

Mitä syöt kotona?

Pidän ruoan laittamisesta ja olen kaikkiruokainen. Minulle maistuu niin kunnon argentiinalainen pihvi kuin pastat ja merenelävät. Buenos Airesissa on myös valtavasti ravintoloita eri kulttuureista. Niitä on paljon myös nykyisellä asuinalueellamme, joten voimme syödä joka ilta jotain erilaista.

Olet kotoisin Pohjois-Karjalasta. Näkyykö se keittiössäsi?

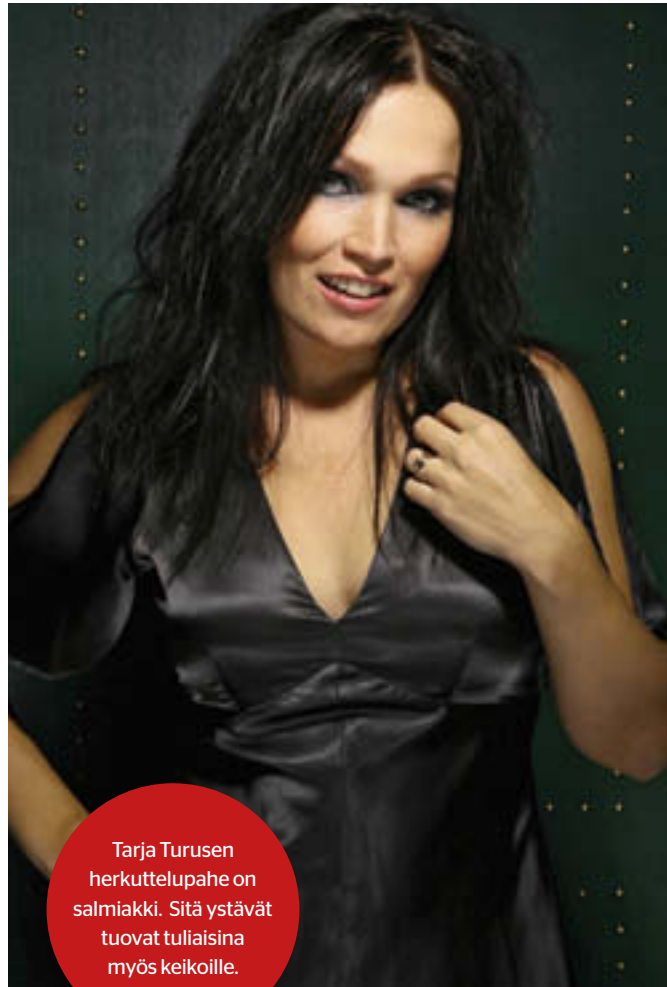
Olen tehnyt karjalanpiirakoita Buenos Airesissa vasta yhden kerran, mutta se ei jää viimeiseksi. Kaikki piirakat syötiin kaupungissa asuvien suomalaisten ystävien kanssa parissa päivässä. Perheemme karjalanpaistimestari on mieheni Marcelo, joka pyöräyttää paistin uuniin sekunnissa.

Miten suomalainen ja argentiinalainen keittiö eroavat?

Kun perheeni tuli Suomesta ensimmäistä kertaa käymään Buenos Airesiin, he sanoivat, että suurin ero on ruoan maussa ja monipuolisuudessa. Argentiinalainen perinneruoka on pariloitu liha. Naudasta syödään muutakin kuin lihakset, ja liha leikataan eri tavalla kuin Suomessa. Suurissa kaupungeissa ruokaperinteet ovat saaneet vaikutteita Italiasta, Espanjasta, Saksasta ja arabimaista.

Ruokaa ja viiniä Argentiinassa

Laulaja Tarja Turusen kotona Buenos Airesissa sekoittuvat maut eri puolilta maailmaa.



Tarja Turusen herkuttelupahe on salmiakki. Sitä ystävät tuovat tuliaisina myös keikoille.

Suolaista vai makeaa?

Suolaista, sillä en ole oikeastaan koskaan ollut pullahiiri. Pari empanadasta kinkulla ja juustolla sekä tuplaespresso, kiitos.

Mitä ovat lempijuomiasi?

Vaikka vesi on vanhin voitehista, hyvää punaviiniä ei voita mikään. Toisaalta kuumana kesäpäivänä on ihana istahtaa terassille ja nauttia lasi kylmää samppanjaa.

Millaisissa tilanteissa nautit mielelläsi punaviiniä?

Lasillinen viiniä kuuluu hyvään illalliseen. Toisinaan avaamme kotona pullon punaviiniä ja nautimme samalla miljoonakaupungin valomerestä ja hyvästä elokuvasta. Viinisuosikkejani ovat täyteläinen ja lämmin malbec ja kuivempi merlot.

Mikä on mieleenpainuvuin makumuistosi?

Kun vierailin Argentiinassa ensimmäistä kertaa, Marcelo kokkasi minulle sitruunahussu marinoitua kanaa. Se oli todella maistuvaa, ja siitä on tullut myös oma bravuurini. ☺

Tarjan sitruunakana

2–4 hengelle

- kokonainen kananpoika
- 10–15 sitruunaa
- merisuolaa

Purista sitruunoista mehu sopivan kokoiseen kattilaan. Laita kokonainen sula kananpoika kattilaan ja sulje kansi. Anna kanan marinoitua sitruunahussu useita tunteja. Kääntelee kanaa, jotta se marinoituu joka puolelta.

Lämmitä uuni 180–200 asteeseen.

Nosta kana uunipellille, johon on ripoteltu sentin paksuudelta merisuolaa. Laita kana uuniin ja seuraa sen kypsymistä. Valmis kana on rapsakka, ja sen liha irttoa luista helposti.

Tarjoa uuniperunoiden, riisin tai salaatin kera.

VALKOVIINIKASTIKE:

- ½ dl hienoksi silputtua salottisipulia
- 2 valkosipulin kynttä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 ½ dl kuivaa valkoviiniä
- hyppysellinen sauriamia tai paprikajauhetta

Kuullota salottisipuli ja valkosipuli oliiviöljyssä pehmeäksi, mutta älä ruskista niitä. Kaada joukkoon valkoviini ja sauriami. Kiehauta.

NAUTI HYVÄN TIEDON MALJASTA!

ALKUSYKSYN VIINIKURSSIT JA -PRUUVIT

Etikettiklubin tilaisuuksiin voivat osallistua kaikki klubin jäsenet seuralaisineen.

Viininystävä, tervetuloa Etikettiklubiin

Etikettiklubin jäsenenä nautit monipuolisen kurssi- ja pruvuitarjonnan lisäksi useista viinillisistä eduista:

- Neljästi vuodessa ilmestyvä ruoka- ja juomalehti Etiketti tulee suoraan kotiisi.
- Saat useamman kerran vuodessa kiehtovan, 20-sivuisen viinioppaan.
- Viinillistä tietoa, ennakkotietoa uusista tuotteista sekä ajankohtaista asiaa 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.



Aura

Aura Hedengren
klubimestari



ETIKETTIKLUBI

PRUUVI: PINOT NOIR YMPÄRI MAAILMAN

Sävykkäässä pruuissa pureudutaan Pinot Noiriin, monivivahteiseen trendirypäleeseen. Pinot Noir on kotoisin Bourgognesta, joskin sitä viljellään nykyään lähes kaikkialla viinimaailmassa. Mutta millaisia ovat eri maista peräisin olevat pinot noirit? Mikä niitä yhdistää? Mikä erottaa? Tule ja maista itse. Pruuvi kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **20 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **20–30 €**.

PRUUVI: POHJOIS-ITALIAN PUNAVIINIT

Usein toivottu Pohjois-Italian pruuvi järjestetään jälleen! Tervetuloa mukaan viinimatkalles, jonka määränpäänä ovat tarunhoitoiset viinialueet Piemonte ja Veneto. Pruuissa tutustutaan alueiden maineikkaisiin laatuviineihin, kuten amaronen, ripassoon ja baroloon. Niiden lisäksi paneudutaan alueiden vähemmän tunnettuihin mutta laadukkaisiin viineihin, jotka ovat kuu-luisampien kumppaneidensa lailla erinomaisia valintoja ruokapöytään. Pruuvi kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **20 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **18–34 €**.

KURSSI: VIINI- JA RUOKAKLASSIKOT

Uudistetulla kurssilla tutustutaan viinin ja ruoan klassikkoyhdistelmiin ja pohditaan viiniä osana ateriakokonaisuutta. Maistelet viinejä sekä sellaisenaan että yhdessä erilaisia ruokia edustavien pikku palojen kanssa. Kurssilla paneudutaan ennen kaikkea perinteisiin eurooppalaisiin makuihin sekä klassisiin viineihin niin Euroopasta kuin kotimantereen ulkopuolelta. Kurssi kestää 2,5–3 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **42 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **13–25 €**.

KURSSI: OLUTTYYPIT

Kurssilla tutustutaan kahdeksaan pääoluttyyppiin, 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 **27 €** + osuus yhteishankintana hankittavista oluista **10–20 €**.

KURSSI: VIINI TUTUKSI

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

Kurssin jäsenhinta **20 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

HELSINKI			
Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs			
Oluttyypit	ma 20.8.	klo 17.00	
	to 11.10.	klo 17.00	
Viini tutuksi	ti 21.8.	klo 17.00	
	ti 28.8.	klo 17.00	
	ma 3.9.	klo 17.00	
	ke 22.8.	klo 17.00	
Pinot Noir ympäri maailman	ma 27.8.	klo 17.00	
	ke 5.9.	klo 17.00	
	ma 10.9.	klo 17.00	
	to 13.9.	klo 17.00	
	ti 18.9.	klo 17.00	
	ma 24.9.	klo 17.00	
	ke 3.10.	klo 17.00	
	ma 8.10.	klo 17.00	
Viini- ja ruokaklassikot	to 23.8.	klo 17.00	
	ke 29.8.	klo 17.00	
	to 6.9.	klo 17.00	
	ti 11.9.	klo 17.00	
	ke 19.9.	klo 17.00	
	ti 25.9.	klo 17.00	
	to 27.9.	klo 17.00	
	ti 2.10.	klo 17.00	
	ke 10.10.	klo 17.00	
	Pohjois-Italian punaviinit	to 30.8.	klo 17.00
	ti 4.9.	klo 17.00	
	ke 12.9.	klo 17.00	
	ma 17.9.	klo 17.00	
	ke 26.9.	klo 17.00	
	ma 1.10.	klo 17.00	
	ti 9.10.	klo 17.00	

JYVÄSKYLÄ			
Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.			
Viini- ja ruokaklassikot	ma 20.8.	klo 17.30	
	ma 3.9.	klo 18.00	
Pinot Noir ympäri maailman	ma 3.9.	klo 18.00	
	ma 1.10.	klo 18.00	

KUOPIO			
Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, M-osa			
Viini- ja ruokaklassikot	to 30.8.	klo 17.30	
	to 27.9.	klo 18.00	
Pinot Noir ympäri maailman	to 27.9.	klo 18.00	
	to 11.10.	klo 18.00	

LAHTI			
Alkon koulutustila, Kauppakatu 18			
Pinot Noir ympäri maailman	ma 27.8.	klo 18.00	
	ma 24.9.	klo 18.00	
Pohjois-Italian punaviinit	ma 24.9.	klo 18.00	
	to 11.10.	klo 18.00	

OULU			
Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14			
Viini tutuksi	ke 22.8.	klo 18.00	
	ti 28.8.	klo 18.00	
Pinot Noir ympäri maailman	ti 28.8.	klo 18.00	
	ti 11.9.	klo 18.00	
Pohjois-Italian punaviinit	ti 11.9.	klo 18.00	
	to 27.9.	klo 17.30	
Viini- ja ruokaklassikot	to 27.9.	klo 17.30	
	ke 3.10.	klo 18.00	

PORI			
Viikkarin Valkama, Juhana Herttuankatu 17			
Viini- ja ruokaklassikot	ke 12.9.	klo 17.30	
	ke 10.10.	klo 18.00	

ROVANIEMI			
Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs			
Oluttyypit	ke 29.8.	klo 18.00	
	ke 5.9.	klo 18.00	
Pohjois-Italian punaviinit	ke 5.9.	klo 18.00	
	ke 3.10.	klo 18.00	

SEINÄJOKI			
Ravintola Marttilan talli, Kivirikko, Puskantie 38			
Pinot Noir ympäri maailman	to 16.8.	klo 18.00	
	to 27.9.	klo 17.30	
Viini- ja ruokaklassikot	to 27.9.	klo 17.30	
	to 11.10.	klo 18.00	

TAMPERE			
Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs			
Pinot Noir ympäri maailman	ma 27.8.	klo 18.00	
	to 20.9.	klo 17.30	
Viini- ja ruokaklassikot	to 20.9.	klo 17.30	
	ke 26.9.	klo 17.30	
Pohjois-Italian punaviinit	ke 3.10.	klo 18.00	

TURKU			
Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A			
Viini tutuksi	ti 21.8.	klo 18.00	
	ke 22.8.	klo 18.00	
Pinot Noir ympäri maailman	ke 22.8.	klo 18.00	
	ma 1.10.	klo 18.00	
Viini- ja ruokaklassikot	ma 27.8.	klo 17.30	
	ma 24.9.	klo 17.30	
Pohjois-Italian punaviinit	ma 24.9.	klo 17.30	
	ma 17.9.	klo 18.00	

VAASA			
Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs			
Viini- ja ruokaklassikot	to 6.9.	klo 17.30	
	to 27.9.	klo 18.00	

ILMOITTAUDU MUKAAN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keski-
viikosta 23.5.2012 alkaen. Muiden kurssien
ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona
30.5.2012. Ilmoittautumispuhelinnumero on
020 711 5500 (ark. 9–16).

Maisteltavat juomat hankitaan Etiketti-
klubin avulla kurssilaisten yhteisostona.
Ne laskutetaan Alkon vähittäismyyntihinnan
mukaan, ja kustannus jaetaan sellaisenaan
osallistujien kesken.

Kaikkien kurssien viimeinen ilmoittautumispäivä on 2 viikkoa ennen kurssipäivää.

Kurssit (sekä luennon hinta että juomat) laskutetaan viimeisen ilmoittautumispäivän jälkeen. Kurssia ei järjestetä, jos ilmoittautuneita on alle 10. Tällöin kurssilaisille ilmoitetaan henkilökohtaisesti ja kurssia ei laskuteta.

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



Uudet makutyypit helpottavat valintaa

Puna- ja valkoviinit saavat uuden makutyypityksen. Uudistus on nähtävillä kaikissa myymälöissä 5. kesäkuuta.

Sekä puna- että valkoviinit luokitellaan jatkossa viiteen eri makutyypiin.

Jokaiselle makutyypille on valittu oma tunnusväri, joka löytyy hyllytietetistä.

Viinien järjestys hyllyissä ei muutu.

Makuominaisuudet ovat tutkitusti tärkein viinin valinnan kriteeri. Uuden makutyypityksen tarkoituksena onkin auttaa viininystäviä hahmottamaan viinin laajaa valikoimaa entistä paremmin ja valitsemaan oman maun ja käyttötarkoituksen mukainen viini yhä helpommin.

Makutyypin ja sen värikoodin avulla asiakas voi halutessaan jatkossa kokeilla helposti tutun tuotteen sijaan jotain uutta, mutta samantyyppistä viiniä.

SERTIFIOITUJEN TUOTTEIDEN PUOTI
BODEN FÖR CERTIFIERADE
PRODUKTER

ALKON MUOVIKASSIT KIERRÄTTÄVÄT

"Hei, hyvä valinta! Tämä on kierrätyskassi, johon on hyödynnetty myymälöistämme kerättyä kuljetussuojamuovia. Teit juuri pienen ekoteon." Tämä teksti on huhtikuun alusta lukenut Alkon muovikassin pohjassa.

Uusien muovikassien valmistuksessa hyödynnetään Alkon myymälöistä kerättäviä lavasuojamuoveja. Ne puhdistetaan ja käsittelee kierrätysmuoviainekseksi L&T Muoviportti Merikarvialla, ja niitä käytetään muiden materiaalien ohessa samalla paikkakunnalla Seapack Oy:ssä Alkon muovikassien tekemiseen. Jatkossa selvitetään myös hyötykäytön laajentamismahdollisuuksia.



Juomaneuvontaa tässä myymälässä.
Varaa aika kiirettömään hetkeen asiantuntijamme kanssa.
AJANVARAUS:
www.alko.fi/juomaneuvonta

JUOMANEUVONTA UUDISTUI

Järjestätkö juhlat, kenties häät? Mietitkö sopivia juomia ystävien illallisille? Tuottavako juomavalinnat päänsivästä, kun muitakin järjestelyitä pitäisi miettiä?

Olivatpa pohdintasi aiheena sitten kuohujuomat pikkupurtavien kanssa tai olutmaistiaiset grillijuhlien ohjelmanumerona, Alkon juomaneuvojat auttavat mielellään.

Juomaneuvonta on Alkon uudistunut ja maksuton palvelu. Juomaneuvontamyymälöitä on nyt entisen 11 myymälän sijaan 84. Myös juomaneuvonnan ajanvaraus on entistä helpompaa, sillä varauksen voi tehdä verkossa osoitteessa alko.fi/juomaneuvonta. Samasta paikasta saat myös lisätietoa juomaneuvonnasta ja sitä antavista myymälöistä. Varaa aika kiirettömään hetkeen Alkon asiantuntijan kanssa!

Samppanjaa ja sertifioituja tuotteita

Huhtikuussa Alkon lippulaivamyymälässä Helsingin Arkadiassa avattiin kaksi uutta osastoa. Sertifioitujen tuotteiden Puoti sijaitsee myymälän yläkerrassa ja samppanjasyven-

nys myymälän alakerrassa. Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia eettisistä ja ekologisista tuotteista. Niinpä sertifioitujen tuotteiden Puotiin on koottu lippulaivamyymälän

valikoiman kaikki luomutuotteet, biodynaamiset tuotteet ja eettisen kaupan tuotteet. Puodissa on saatavilla myös kiinnostavia eettisiä ja ekologisia keittiö- ja lahjatarvikkeita.

Samppanjasyvennyksessä on reilusti yli kaksisataa kuohuviiniä, joista puolet on samppanjoita.

Mansikka-suklaapavlova

Klassinen pavlova saa kesäisen vivahteen, kun kakun täyttää hedelmien sijaan mansikoilla ja suklaalla.

10 pientä tai yksi iso kakku
(halkaisijaltaan n. 26 cm)

Marenki:

- 6 munanvalkuaista
- 3 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2 tl maissintärkkelysjauhoja
- 1 rkl kaakaojauhetta
- 2 tl sitruunamehua

Täyte:

- 4 dl kuohukermaa
- 2 rkl sokeria
- n. 1 ½ l tuoreita mansikoita

Suklaakastike:

- 2 dl kuohukermaa
- 100 g maitosuklaata
- 1 rkl voita

1. Laita uuni kuumenemaan 150 asteeseen.

2. Erottele keltuaiset valkuaisista. Valuta valkuiset puhtaaseen ja kuivaan kulhoon. Vaahdota valkuaisia ja lisää 2 dl sokeria vähitellen samalla vatkatien.

3. Sekoita 1 dl sokeria, vaniljasokeri, maissijauho ja kaakaojauhe keskenään. Lisää jauhoseos valkuaisvaahtoon siivilän läpi varovasti sekoitellen. Lisää viimeiseksi sitruunamehua.

4. Lusikoi valkuaisvaahdot leivinpaperilla päällystetyille uunipellille 10 pieneksi tai yhdeksi isoksi pyöräksi. Jätä reunat korkeammiksi kuin marenkin keskiosa.

5. Laita marenki uuniin ja laske lämpötila 125 asteeseen. Paista pieniä marenkeja 1 ½ tuntia ja yhtä isoa 2 tuntia. Anna marengin jäähtyä ritilällä.

6. Vaahdota kerma ja lisää sokeri. Päällystä marenkilevy kermavaahdolla ja mansikoilla.

7. Valmista suklaakastike. Kuumenna kerma kattilassa koko ajan sekoitellen. Siirrä kattila pois liedeltä ja lisää paloittelu suklaa. Jatka sekoittamista kunnes suklaa on sulanut. Lisää viimeiseksi pehmeä voi kiiltoa antamaan.

8. Valuta kastike kakun päälle juuri ennen tarjoilua tai tarjoile kastike erikseen.

Vinkki: Keltuaiset kannattaa säilyttää jääkaapissa muovikelmulla peitetyssä astiassa ja käyttää parin päivän kuluessa esim. majoneesin valmistukseen tai muuhun leivontaan.

Vinkki

Pavlova on mainio vierasvara, koska marenki säilyy hyvin kuivassa useamman päivän. Itse täyttö vie vain hetken, ja makea herkku on tarjoiluvalmis.

JUOMASUOSITUS

Poutapilven keveälle, mutta suklaan täyte-
löittämälle marenkille
sopiva juoma on kupliva
tai pirskahteleva, makea
muscat-viini Astin
alueelta Italiasta. Kokeilla
kannattaa myös kuivaa
ja kevyen hedelmäistä
vakiosamppanjaa.

*Mikä rypälelajike sopii
savukalan kanssa?*

*Miten valitsen
juomat
noutopöytään?*

*Mikä juoma käy
brita-kakun yhteyteen?*

*Voinko
jäähdyttää viinin
kotipakastimessa?*

*Milloin voin kobottaa
onnittelumaljan?*

*Mitä viiniä tarjoan
rapujen kera?*

*Mibin tilanteisiin
skoolaus sopii?*

Aina ajankohtainen

etiketti.fi

