

Etiketti

Alkon asiakaslehti 3 / 2012



Chilen viinien suosio ei osoita
laantumisen merkkejä.
Uusi sukupolvi on ottanut ohjat.
Nyt viileä on kuumaa.

Chile

**Uudet
klassikkoparit
hurmaavat**

**Syksyn
maku on
tumma lager**

**New York
hurahti
possuherkkuihin**



Trendi toden totta

Luomutuotteet, eettisen kaupan tuotteet ja lähiruoka ovat toden totta jo megatrendi. Kesä-Suomessa matkaa ei ole voinut olla törmäämättä toinen toistaan sympaattisempiin luomupuoteihin ja lähiruokatoreihin. Ruuan ja juoman alkuperä kiinnostavat, ja niiden perusteella tehdään myös ostopäätöksiä – sekä hyväksi mieleksi arkeen että luksukseksi juhlaan.

MYÖS ALKON ASIAKKAAT kysyvät ekologiaa ja eettisiä tuotteita yhä useammin. Viime vuosina esimerkiksi luomuviinien suosio on kaksinkertaistunut joka vuosi. Valikoimakin on kasvanut kysynnän myötä, ja nyt luomutuotteita on Alkon vakiovalikoimassa jo toistasataa.

Luomutuotteet ja eettisen kaupan tuotteet yhteen kokoava sertifioitujen tuotteiden Puoti on ollut avoinna Helsingin Arkadian myymälässä huhtikuusta asti. Puoti on otettu asiakaspalautteen perusteella vastaan varsin myönteisesti.

Puodissa kesällä tekemämme kyselyn mukaan valtaosa asiakkaista pitää hyvänä tai erittäin hyvänä sitä, että nämä tuotteet on koottu myymälässä yhteen omaksi osastokseen. Myös osaston valikoiman monipuolisuuteen ja myyjien asiantuntemukseen oltiin tyytyväisiä.

Lisäksi kyselyssä tiedusteltiin Puodin asiakkaiden mielipidettä siitä, olisiko hyvä, että sertifioidut tuotteet olisivat muissakin myymälöissä esillä omana ryhmänään. 85 % vastaajista oli sitä mieltä, ja vastaavia toiveita olemme saaneet myös muiden kanavien kautta. Suunnittelu onkin jo käynnissä. Kerromme asian edistymisestä vuoden mittaan myös Etiketissä. Kiitos palautteesta!

Hyvää syksyä!

Sari Karjalainen

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

PAINOPAIKKA
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 29.11.2012.

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

Etiketti ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta.

Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan tuottajalle.

Aikakauslehtien liiton jäsen.

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

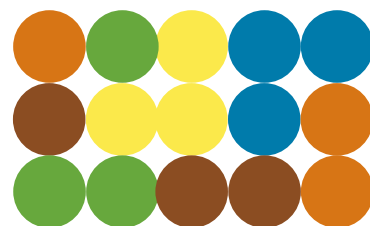
Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää

ympäristöystävällisyysedot.

ISSN 0780-508X

Etiketti.fi

Alkossa myytävät puna- ja valkoviinit on nyt jaettu makutyypeihin. Niistäkin juttua osoitteessa etiketti.fi.



6



20



42



14



45

- | | |
|--|---|
| <p>2..... Pääkirjoitus</p> <p>4..... Otetaan vastuu
Viinipussien kierrätys jatkuu Turun seudulla.</p> <p>6..... Uuden maailman uranuurtajat
Chilen uusi viinintekijäpolvi uskalttaa ottaa riskejä.</p> <p>14..... Täydelliset yhdessä
Perinteinen klassikkopari entrecôte ja bordeaux saa seurakseen kolme yllättävää yhdistelmää.</p> <p>20..... Tummat lagerit sopivat syksyyn
Paahtunut ja maltainen olut viihtyy sesongin ruokien kanssa.</p> <p>25..... Kysyttyä
Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.</p> <p>26..... Syksyn satoa
Kalenteri kertoo syyskauden kohokohdat.</p> <p>28..... Luomuviini sai vihdoin määritelmän
Uudella luomutunnuksella merkityt viinit näkyvät pian jo myymälöissä.</p> | <p>31..... Kolumni
Jaakko Selin perusti aperitivoklubin.</p> <p>32..... Tutkimuskohteena Bordeaux
Bordeaux-viinit myydään ainutlaatuisella tavalla.</p> <p>36..... Makutyypit kertoo viinin luonteen
Mikä on sinun lempivärisi?</p> <p>38..... Ruokakulttuuri on monen kokin soppa
Ruokamme on yhdistelmä perinteitä ja uusia virtauksia.</p> <p>41..... Makumuisto
Tuomas Enbuske rakastaa rössyä ja pitää bulgogista.</p> <p>42..... Runsas, hienostuneen mausteinen, palveleva
Helsingin Arkadia on Alkon lippulaivamyymälä.</p> <p>45..... New York, kärsästä saparoon
Monipuolinen porsas inspiroi kokkeja ja ruokailijoita.</p> <p>50..... Alko palvelee
Yrityspalvelu valmistautuu jo joulun.</p> <p>51..... Taivaallinen tyrni –valkosuklaajäätelö
Viileä herkku syntyy pelkin käsivoimin.</p> |
|--|---|

Tällä palstalla esitellään Alkolle tärkeitä yhteiskuntavastuuasioita.



KEHITYSTYÖTÄ AUDITOINNIN AVULLA

Lähes 80 Alkon myymälän lähtötilanne ympäristöasioiden suhteen on nyt auditoitu eli tarkastettu. Auditoinnit aloitettiin tämän vuoden helmikuussa. Niiden avulla selvitetään myös kehittämis- ja parannuskohteet sekä tunnistetaan hyvät käytännöt, jotta niitä voidaan levittää muihin myymälöihin.

Henkilökunnalla onkin usein hyviä parannusideoita takataskussaan. Erityisesti tärkeiksi koetaan jätteiden lajittelumahdollisuuksiin, paperinkulutukseen ja sähkönsäästöön liittyvät asiat.

Auditointien avulla saadaan arvokasta tietoa erityisesti myymälän omaan käyttöön sekä kehitystyön tueksi pääkonttorin eri yksiköille.

KUVA KALLE PARKKINEN



Muotiprojektissa olivat mukana Jonna Talvinen (vas.), Riikka Talvinen, Anna-Mari Tonteri ja Anja-Sisko Tonteri.

MUOTIPROJEKTI VALITTIIN MAHIS-RYHMÄKSI

Nuorten Akatemian Vuoden Mahis-ryhmäksi on valittu tyttöjen muotiprojekti Hartolasta. Ryhmään kuuluneet 13-15-vuotiaat tytöt tuunasivat ja ompelivat vaatteita hyödyntäen vanhoja vaatteita ja kankaita. Lisäksi he järjestivät muotinäytöksen tanssiesityksineen sekä oheen kahvion ja arvontaa.

Ryhmän taustatukena toimivat Hartolan kunnan nuorisotoimi sekä 4H-yhdistys.

Ryhmä valittiin 81:n Mahis-tukea viime vuonna saaneen ryhmän joukosta. Valintaan vaikutti projektin tuloksellisuus nuorten elämänhallinnan vahvistamisessa ja ystävyyssuhteiden syntymisessä.

Alko on tukenut Mahis-toimintaa vuodesta 2000 lähtien.

VIININYSTÄVÄN EKOTEKO



Kierrätä hanapakkaukset!

Voit palauttaa hanapakkausten muovi- ja foliopussit Alkon yhteydessä olevaan keräysastiaan.

Viinipusseista saadaan kierrätyspolttoainetta, jolla korvataan kivihiilipölyä. Kierrätys on siis todellinen ekoteko, jolla vähennät hiilidioksidipäästöjä!



Yhteistyössä



Viinipussien kierrätys jatkuu Turun seudulla

Viinin hanapakkausten alumiinia sisältävien sisäpussien kierrätystä testattiin kesällä 2011 vajaassa 30 Alkon myymälässä Turussa ja sen lähiseuduilla.

Asiakkailta saadun palautteen kannustamana keräystä päätettiin jatkaa. Tämän vuoden heinäkuusta lähtien asiakkaat ovat voineet palauttaa keräyslaatikkoon kaikki myynnissä olevat alumiiniset viinipussit muovisine hanoineen sekä kaikki hanapakkausten sisällä olevat kirkkaat ja alumiiniset sisäpussit hanoineen. Pakkausten kartonkikuoret kuuluvat kartongin keräykseen.

Kierrätysyhteistyökumppani Lassila & Tikanoja toimittaa pussit jatkohyödynnettäväksi sementinvalmistuksessa.

Keräysastiat löytyvät Alkon myymälöiden pullonpalautuspisteistä tai myymälätiloista.

Onnistuminen toiminnassa: laatu

Kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat Alkoa? (% n = 52)



Lähes kaikki vaikuttajat arvioivat Alkon maineen hyväksi. Alkon toiminta koetaan luotettavaksi ja tuotteet ja asiakaspalvelu laadukkaiksi. Kahdeksan kymmenestä myös kokee Alkon kehittävän toimintaansa jatkuvasti. Vaikuttajista 78 % on sitä mieltä, että Alkon myymälöiden ja tilauspalvelupisteiden määrä haja-asutusalueilla on riittävä. Osa (12 %) pitää Alkon myymälöiden määrää riittämättöminä. Tutkimuksen teki Pohjoisranta Burson-Marsteller Oy.

ALKO SAI HYVÄÄ PALAUTETTA VAIKUTTAJILTA

Alkon onnistumista sidosryhmäyhteistyössä sekä yhteiskuntavastuussa on selvitetty Alkon kannalta keskeisille vaikuttajille suunnatussa tutkimuksessa.

Heiltä kysyttiin, millaisia odotuksia heillä on yhteistyöstä ja mitä näkökohtia he pitävät tärkeimpinä Alkon yhteiskuntavastuussa.

Alkon maine on erinomainen. Vahvin osa-alue on laatu: toiminta koetaan luotettavaksi ja tuotteet ja asiakaspalvelu laadukkaiksi.

Alkon yksinoikeusasemalla on vankka kannatus vaikuttajien keskuudessa. Lisäksi alkoholipoliittinen vastuu on vaikuttajien mielestä Alkon perustehtävä ja tärkein kehityskohde.

Jalasjärvi paras seitsemästä

Alkon myymälöiden ympäristövaikutuksia selvitettiin keväällä ns. hiilijalanjälkitutkimuksen avulla. Tutkimuksessa oli mukana seitsemän myymälää eri puolilta Suomea.

Tutkituista myymälöistä pienimmät kokonaispäästöt olivat Jalasjärven myymälässä Etelä-Pohjanmaalla. Se siirtyi viime vuonna uuteen energia-teknoosaaseen kiinteistöön.

Myymälöiden suurimmat ympäristövaikutukset syntyvät lämmityksestä, sähköstä, kuljetuksista sekä jätteistä. Pohjois-Suomessa korostuu kuljetusten osuus päästöjen kokonaismäärästä.

Tiedoista on apua Alkon ympäristöjärjestelmän ja myymälöiden kehitystyössä sekä mietittäessä myymälöiden sijaintipahtoksia.



Muuttiko kesä alkoholin käyttöäsi?

"Olen yleensä

punaviinin ystävä.

Kesän aikana

se on vaihtunut

kevyempiin valko-

tai roseeviineihin.

Tänä kesänä löysin

myös itävaltalaiset

viinit. Kuohuviinin

nauttiminen on ehkä hieman lisäänty-

nyt, sillä kesän mittaan on ollut paljon

erilaisia juhlia ja tapaamisia. Oluista en

juuri piittaa lukuun ottamatta belgia-

laisia hedelmäoluita, joissa on vähän

alkoholia. Kesä ei siis kovin paljon

muuta alkoholinkäyttöäni – nautin

hyvästä juomasta hyvien ystävien

seurassa ja hyvän ruoan ääressä niin

kesällä kuin talvellakin. Määrä ei kesän

tullen muutu oleellisesti, juoma vain

kevenee ja kylmenee. Nyt alkaakin

olla jo vähän ikävä syksyisiä iltoja ja

lämmintä kaakaota."



Elisa Muraja, 30, artesaani



Antti Sipilä, 46, lehtori

"Kylmä, mutta

sateinen kesä ei

ainakaan lisännyt

alkoholin käyttö-

äni. Olen tottunut

ottamaan mökillä

saunan jälkeen

muutaman oluen,

mutta tänä vuonna

se ei valtaosassa mökkipäivistä tuntu-

nut luonteelta sateisen ilman takia.

Osallistuin kesän aikana muutaman

kerran lentopalloporukan sauna-iltaan.

Muuten alkoholinkulutukseni on

ollut aikaisempiin vuosiin nähden

laskusuunnassa. Rapukausi on tänä

vuonna ollut myöhässä, joten Alkon

valikoimista on vieläkin hakusessa

tilanteeseen sopiva valkoviini. Snapsit

ovat olleet valmiina jo viime vuoden

syksystä alkaen, koska silloin rapujuhlat

jäivät kokonaan väliin."



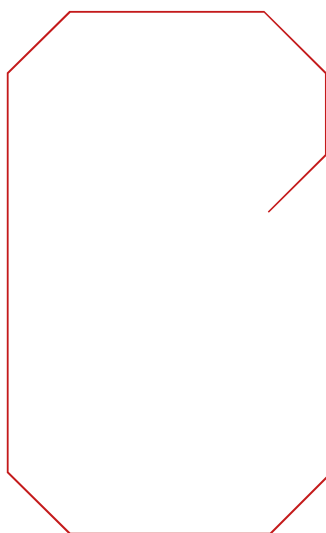
Uuden maailman uranuurtajat

TEKSTI MARKO PASANEN TILAVIERAILUT JA KUVAT VIENA RAINIO

Viña Tabalilla on
Limarín laaksossa
kolme viinitarhaa.
Kuvassa on niistä
syrjäisin, Talinay.



*Chilen uusi
viinintekijäsukupolvi
uskaltaa ottaa riskejä.
Chilen valtteja ovat
myös puhtaat olosuhteet
ja sitoutuminen
kestävään kehitykseen.*



hileläiset viinit ovat nykyisin hyvämaineisia ja suosittuja. Hyvä tilanne on perua 1990-luvulta, jolloin maassa sekä istutettiin uusia köynnöksiä että investoitiin viinin valmistuksen teknologiaan. Istutettavaksi valittiin etenkin Cabernet Sauvignon-, Merlot- ja Carmenère-lajikkeita, joiden rypäleistä valmistettiin täyteläisiä ja puhtaan hedelmäisiä viinejä. Maahan saapui myös eurooppalaista rahaa ja van-

halla mantereella menestyneitä viinin-tuottajia, kuten Lafite-Rotschild ja Miguel Torres.

Satoja rajoittamalla ja ranskalaisissa tammitynnyreissä kypsyttämällä viineihin jalostettiin vivahteita, jotka antoivat aavistuksen maan loputtomasta potentiaalista. Silti Chilen viinit, merlot-viinit etunenässä, saavuttivat maineen hintaansa nähden laadukkaina viineinä, joilta ostajan ei tarvitse pelätä yllätyksiä.

METROMATKAN PÄÄSSÄ: COUSIÑO-MACUL

Kaupunkia ympäröivä Andien vuoristo tekee Santiagosta yhden maailman kauneimmista pääkaupungeista. On ironista, että nuo samat, dramaattisen upeat vuoret estävät ilman vaihtumisen suurkaupungin päältä ja aiheuttavat Santiagon suurimman ongelman, saastesumun.

Toisaalta Andien läheisyys tekee Maipon laaksosta otollisen viinin tuotannolle. Kylmä vuoristoilma laskeutuu öisin laakson ylle tasapainottamaan polttavan kuumia päiviä.

Maipon laaksossa sijaitsee myös Cousiño-Maculin viinitalo, jolla on siellä noin 400 hehtaaria viljelmiä ja kaksi viinitilaa.

Perinteikäs on sana, jota ei voi välttää puhuttaessa Cousiño-Maculista. Tila on perustettu vuonna 1856, joten se on Chilen viinitaloista vanhin. Tila on myös aina ollut Cousiñon perheen omistuksessa.

”Perinteikkyyks ei ole ainoa asia, jonka varaan perustamme toimintamme, mutta 150-vuotinen historia on ehdottomasti valttikorttimme. Asiakkaiden kannalta tärkeintä on toki tuotteiden laatu”, viinintekijä **Gabriel Mustakis** sanoo.

Cousiño-Macul tuottaa viiniä useista eri rypäleistä, mutta talon vahvuutena Mustakis pitää palkittua cabernet sauvignonia. Hän kuitenkin muistuttaa, että viinejä ei tehdä kriitikoille vaan kaikille hyvän maun ystäville ja ruoan kanssa nautittaviksi.

Cousiño-Maculin kahdesta tilasta vanhemmalle eli Maculiin pääsee nykyisin, Santiagon laajennuttua, metrolla. Tiloista nuorempi, Buin, ostettiin kolmen vuoden etsinnän jälkeen. Alto Maipossa sijaitseva Buin keskittyy Maipon laaksossa poikkeuksellisesti valkoisten rypäleiden viljelyyn. Tila ja siellä käytetyt tuotantomenetelmät ovat modernit verrattuna Maculiin, jossa historia on miltei käsinkosketeltava. Maculissa keskitytäänkin nykyään tuottamaan talon 150-vuotisjuhlavuoden kunniaksi lanseerattua tunnusviiniä.

Tämä ei kuitenkaan riitä nykyiselle viinintekijäsukupolvelle.

Viileä on kuuminta

”Viimeisen kymmenen vuoden aikana on tapahtunut selvästi muutosta”, sanoo **Michael Cox**, joka edustaa Euroopassa Chilen viiniteollisuuden etujärjestöä Wines of Chileä.

”Markkinoille on tullut parempaa viiniä paremmilta kasvualueilta. Uusim-

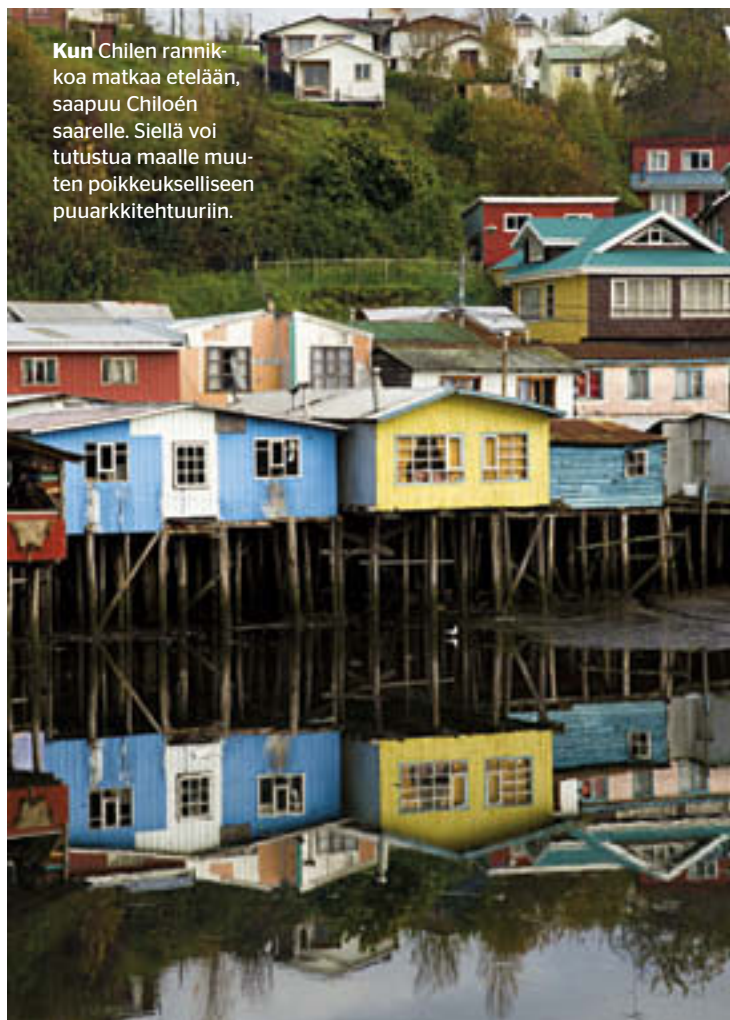




Gabriel Mustakis
on Cousiño-Maculín
viinintekijä.



Andit ovat Maculín
tilalla vahvasti läsnä.
Sinne pääsee kui-
tenkin Santiagosta
helposti metrolla.



Kun Chilen rannik-
koa matkaa etelään,
saapuu Chiloén
saarelle. Siellä voi
tutustua maalle muu-
ten poikkeukselliseen
puuarkkitehtuuriin.



Colchagua laaksossa
Rapelissa järjestetään
maaliskuussa
sadonkorjuujuhlat.
Tässä kilpailaan viinin
valmistamisessa pe-
rintein menetelmin.

JAUHELIHA-SIENIPIIRAAT

Jauhelihalla, rusinoilla ja oliiveilla täytetyt *empanada*-pasteijat ovat Chilessä suosittu pikkuruoka. Niiden hengessä valmistetut jauhelihapasteijat saavat sisäänsä suomalaista superfoodia eli sieniä. Makumuistona Chilestä täyte maustetaan kevyesti chilillä. Ja kun pasteijoiden kanssa tarjoillaan raikasta *pebre* eli tomaatti-sipuli-kurkkusalaattia, täydellinen lounas tai iltapala on valmis.

n. 10 pikkupasteijaa tai 1 suora- kaiteenmuotoinen piiras

- 1 pkt (400 g) pakastepiirakka-taikinaa
- 1 sipuli
- 1-2 valkosipulinkynttä
- ½-1 miedohkoa chilipalkoa
- 3 rkl rypsiöljyä
- 200 g jauhelihaa
- n. 1 dl esikäsiteltyjä sieniä, esim. suppilovahveroita tai mustia torvisieniä
- ½ tl jauhettua paprikaa
- ½ tl juustokuminaa eli jeeraa
- n. 1 tl suolaa
- n. ½ tl mustapippuria myllystä
- 3 rkl hienonnettuja yrttejä, esim. lehtipersiljää, korianteria tai ruohosipulia
- 1 kananmuna
- Voiteluun: 1 kananmuna

1. Valmista ensin täyte. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset. Viipaloi tai kuutioi chili. Kuullota sipuli-chiilisilppu pannulla öljyssä. Lisää jauheliha ja ruskista se välillä käännettäen. Lisää pieniksi kuutioidut sienet, mausteet ja hienonnetut yrtit. Sekoita hyvin. Lisää joukkoon muna.
2. Kauli sulatettu piirakkataikina jauhotetulla pöydällä ohuemmaksi levyksi. Ota levystä pyöreällä muotilla (esim. isosuinen kahvikuppi) pyörylöitä.
3. Nosta 1-2 rkl täytettä kullekin pyörylälle. Voitele reunat munalla, taita piiras puolikuun muotoon ja nipistä reunat tiiviisti yhteen.
4. Nosta piiraat saumapuoli ylöspäin pellille leivinpaperin päälle. Voitele kananmunalla ja paista 225-asteisessä uunissa noin 15 minuuttia. Tarjoa pebre'n kanssa.

Sienten esikäsitely:

Jos käytät tuoreita sieniä, puhdista ne harjaamalla ja leikkaa sopiviksi suupaloiksi. Paista sienet pannulla öljyssä, kunnes sienistä on haihtunut ylimääräinen neste. Voit myös käyttää pastejoihin suolaliemessä olevia purkkisieniä. Muista tällöin huuhdella ne huolellisesti, etteivät pasteijat ole liian suolaisia. Jos käytät kuivattuja sieniä, ne kannattaa liottaa ja valuttaa ennen paistamista.

PEBRE ELI CHILELÄINEN TOMAATTISALAATTI

- ½ kurkku
- 1 rs (250 g) kirsikkatomaatteja
- 1 kesäsipuli varsineen
- 1 miedohko chilipalko

Kastike:

- 1 rkl sokeria
- ½ tl (sormi)suolaa
- 3 rkl sitruunamehua
- 1 rkl rypsiöljyä
- 1 dl hienonnettua, tuoretta korianteria tai lehtipersiljää

1. Kuori kurkku, poista siemenet ja kuutioi. Puolita tomaatit. Viipaloi kesäsipuli varsineen. Viipaloi tai kuutioi chili.
2. Sekoita kastikeaineet. Lisää seos kasvien joukkoon. Sekoita hyvin.
3. Anna maustua kylmässä vähintään puoli tuntia ennen tarjoilua.

Juomasuositus:

Samana alueen ruoka ja juoma sopivat usein hyvin yhteen. Niin tässäkin tapauksessa. Chileläisten *empanada*-pasteijoiden kanssa tarjotaan paikallista juomaa eli pehmeän hedelmäistä, Malbec-rypäleestä valmistettua punaviiniä.

Vinkki

Voit halutessasi lisätä salaattiin yhden kypsän avokadon kuutioina. Se antaa makuun pyöreyyttä.

Empanada-jauhelihapasteijat ja pebre-tomaattisalaatti ovat Chilessä suosittuja pikkuruokia. Suomalaiseenkin suuhun sopiva versio syntyy, kun täytteeseen sekoitetaan jauhelihan seuraksi metsän aatelistoa eli sesongin herkullisimpia sieniä.

Viini elää viennistä

Chile elää vientimarkkinoista – viineistä vain 30 prosenttia päätyy kotimaisiin pöytiin. Viinille etsitäänkin jatkuvasti uusia kasvupaikkoja, ja maassa kokeillaan uusia rypäleitä ja tekniikoita.

Puhtaat olosuhteet tarjoavat mahdollisuuden luomu- ja biodynaamiseen viljelyyn. Chilen viiniteollisuudessa on myös laajasti siirrytty kestävästä kehitystä tukevaan tuotantoon.

mat istutukset ovat lähempänä merta ja toisaalta myös lähempänä Andejä”, Cox luonnehtii.

Chilen tärkeimmät viinialueet sijaitsevat sen viisimiljoonaisen pääkaupungin Santiagon ympäristössä. Alueet ovat kurottuneet myös pidemmälle pohjoiseen kohti rutikuivaa Atacama-autiomaata ja toisaalta sateisempaan etelään.

Laajentumisen johtajatuksena on viileys. Meren läheisyydessä lämpötilaa jäähdyttää kylmä Humboldt-virta, Andien tuntumassa viilentävästi vaikuttaa taas jäisiltä huipuilta laaksoihin valuva kylmä ilma. Lämpövaihtelun avulla rypäleisiin pyritään saamaan reilummin hapvoja, jotka ovat elintärkeitä erityisesti gastronomisten viinien eli ruoan kanssa nautittavien viinien rakenteelle.

”Lisäksi viime aikoina on syntynyt suuri joukko aivan pieniä, boutique-viinitaloja”, Cox jatkaa.

”Ennen kaikkea uuden sukupolven tavoitteena on pystyä ilmaisemaan maan alueellista ja tyylillistä monimuotoisuutta. Uusien kasvualueiden lisäksi tärkeitä ovat tuotannon innovaatiot sekä uusien viinityylien ja rypäleiden kokeileminen.”

Uusia rypäleitä

Maan ylivoimaisesti viljeltyin – ja toistaiseksi menestynein – lajike on Cabernet Sauvignon, jonka vanavedessä tulevat Merlot ja maan nimikkorypäleeksi noussut Car-

AUTIOMAAN LAIDALLA: VIÑA TABALÍ

Limarín laakso sijaitsee Santiagosta 500 kilometriä pohjoiseen. Atacaman autiomaan läheisyys on Limarínissa ilmeisempää; alueella sataa vain muutaman kerran vuodessa.

”Kuivuudesta johtuen rypäleissä ei esiinny juuri lainkaan sairauksia, mikä helpottaa siirtymistämme kohti luomuviljelyä”, kertoo Tabalín viinitalon viinintekijä **Felipe Müller**.

Siirtyminen kohti luomuviljelyä alkaa suunnitelmien mukaan 2013 ja kestää kolmen vuotta.

Vuonna 1993 perustetun Viña Tabalín viljelmät koostuvat kolmesta erillisestä tarhasta, jotka kattavat yhteensä noin 350 hehtaarin kokoisen alueen. Tarhoista kaksi sijaitsee viinitalon yhteydessä ja kolmas, Talinay, hieman etäämmällä.

Vaikka rypäleet Tabalín tunnetuimpiin viineihin tulevat pääasiassa tilan yhteydessä olevilta viljelmiltä, Müllerillä on erityinen suhde juuri Talinayn tarhaan. Sen salaisuus on Müllerin mukaan kalkkipitoisen maaperän ja Limarín alueen poikkeuksellisen ilmaston yhdistelmä.

”Maaperän mineraaliset aromit voi erottaa näissä viineissä. Yhdistelmä on ainutlaatuinen”, Müller toteaa.

Tilan viljelyyn rypäle on Syrah. Tällä hetkellä Viña Tabalí koeviljelee rypäleitä 2000 metrin korkeudessa Andien vuoristossa.

”Uskon, että Andit omaavat valtavan potentiaalin. Siellä viljelty rypäleet tuottavat varmasti mielenkiintoisia yllätyksiä”, Müller povaa.

Koeviljelyssä on useita uusia rypälelajeja. Esimerkiksi Cabernet Franc, Petit Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre ja Tempranillo ovat Chilessä harvinaisia.

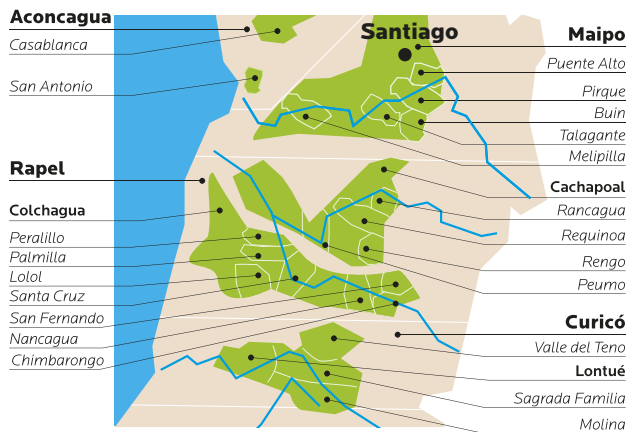
”Rypälelajien kasvattaminen täysin uudella maaperällä tekee projektista uniikin ja innovatiivisen”, Müller täydentää.



Viña Tabalín viinintekemisestä vastaa Felipe Müller.



Flamingot viihtyvät suolajärvellä keskellä Atacaman autiomaata.



Vanha viinimaa

Siunauksella voi olla monet kasvot. Chilen viiniviljelijät kiittävät vihamielisen jäätävän meren, rososuihuisten Andien ja Atacama-autiomaan olemassaoloa. Ne kaikki pitivät viinikirvan tehokkaasti poissa chileläisistä viinitarhoista silloin, kun loinen kylvi tuhoa muualla maailmassa. Kuivan ilmastonsa ansiosta Chile välttyi myös muualla köynnöksiä piinanneilta sienitaudeilta.

Niiden sijaan Euroopasta kulkeutui Chileen työnsä menettäneitä viinintekijöitä, jotka toivat mukanaan osaamista ja kokemusta. Kun muut viinimaat kamppailivat henkiinjäämisestä, chileläiset viinit kokivat ensimmäisen vientibuuminsa 1800-luvun lopulla.

Sata vuotta myöhemmin, 1970-luvun lopulle tultaessa, viinimenestys oli sulanut maan sisäiseen taloudelliseen ja poliittiseen myllerrykseen. Kysynnän laskiessa köynnöksiä ehdittiin jo korvata muilla viljelykasveilla.

Nyt sisäiset olot ovat vakaat, ja muiden maiden kokemuksista hyödynnetään ennakkoluelottomasti. Samalla käytetään hyväksi maan omia vahvuuksia: puhdasta vettä, ilmaa, valoa ja maaperää.



Santiago



PELKKÄÄ LUOMUA: VIÑEDOS EMILIANA

Emilianan viinitilalla Casablancan laaksossa on eteläisen pallonpuoliskon alkusyksyn aamu. Aamun koleus on jo keskipäivällä muuttunut paahtavaksi kuumuudeksi. Tyynen valtameren rannikon läheisyys aiheuttaa yhdessä Cordillera de la Costan vuorijonon kanssa sen, että laaksossa on öisin viileää ja kosteaa. Tämä edesauttaa rypäleiden hidasta kypsymistä.

”Casablancan laakson viileiden öiden ansiosta valkoiset rypälelajit viihtyvät täällä erinomaisesti”, kertoo Emilianan toimitusjohtaja **José Guilisasti**.

Tilalla on Casablancan lisäksi neljässä muussa viinilaaksossa yhteensä yli tuhat hehtaaria viiniviljelmiä.

1980-luvun puolivälissä perustettu Viñedos y Bodegas Santa Emiliana siirtyi ensimmäisenä chileläisenä viinitilana luomuviljelyyn vuonna 1998 ja vaihtoi samalla nimensä Viñedos Emilianaksi. Se tuottaa sekä luomu- että biodynaamista viiniä ja on sitoutunut vastuullisuuteen tuotantonsa muillakin osa-alueilla.

”Olemme näyttäneet, että luonnonmukainen viljely ei sulje pois laadukasta ja menestyvää yritystoimintaa. Saamamme sertifikaatit osoittavat, että teemme asiat hyvin.”

Erityisen ylpeä Guilisasti on Green Company of the Year -tunnustuksesta, jonka englantilainen The Drink Business -lehti myönsi Emilianalle tänä vuonna.

Kun Emiliana aloitti toimintansa, ajatuksena oli luoda täysin uudenlainen viinitila. Tila jatkaa edelleen samalla tiellä. Se viljelee tälläkin hetkellä maassa harvinaisia rypälelajeja, kuten Petit Verdot’a, Mourvèdreä, Grenachea ja Tempranilloa. Niiden viljelyä kokeillaan tällä hetkellä eri laaksoissa, jotta lajikkeille löydettäisiin niille parhaiten soveltuvat viljelyalueet.

Viena Rainio työskenteli keväällä 2012 Chilessä Kansainvälisen liikkuvuuden ja yhteistyön keskuksen CIMOn lähettämänä ammattilaisena.

menère. Viimeisen vuosikymmenen aikana uusia lajikkeita on kuitenkin kokeiltu ennakkoluelottomasti.

”Etelä-Rhõnen rypäleet, kuten Carignan, Mourvèdre, Petit Verdot ja Malbec, näyttävät lupaavilta”, Cox luettelee, ”ja omasta mielestäni eniten potentiaalia on Syrahilla.”

Hän uskoo, että jopa Pinot Noir voi menestyä Chilessä erinomaisesti. Tuloksia voi kuitenkin arvioida vasta, kun köynnökset ovat ehtineet ikääntyä.

Viininviljelyn siirtyminen viileämmille alueille on hyödyttänyt myös valkovii-

nirypäleitä, ja lisäksi markkinoille on ilmaantunut kiinnostavia kuohuviinejä.

Valoisa tulevaisuus

Tulevaisuutta rakennetaan toki myös vanhan menestyksen ja hyvän hinta-laatusuhteen varaan. Uuden viinintekijäsukupolven itseluottamus on korkealla.

”He haluavat kyseenalaistaa, ottaa riskejä ja jättää maailmaan oman jälkensä. Työ on vielä kesken, mutta veikkaan, että lähitulevaisuudessa saamme opetella ajattelemaan chileläisviineistä uudella tavalla”, Michael Cox tiivistää. ☐



Tyynen valtameren rannikot täyttyvät kesäisin lomailijoista, mutta talvikuukausina elonmerkkejä on vaikea löytää.

TEKSTI SANNA KEKÄLÄINEN KUVAT LAURA RIIHELÄ
JUOMASUOSITUKSET TAINA VILKUNA / ALKO

Täydelliset yhdessä

Juoma voi korostaa ruoan aromia tai saada aterian maistumaan lattealta. Kun ruoan ja juoman yhdistämiseen käyttää bieman aikaa, lopputuloksena on taivaallinen makupari.

P erinteiset klassikkoparit, kuten vuohenjuusto ja sancerre, hanhenmaksa ja sauternes sekä kaviaari samppanjan kanssa, on keksitty jo kauan sitten.

Niiden tausta lienee pitkällisessä kulttuurisessa yhteiselmässä – siellä, missä vaikkapa mädistä on pidetty, sille on etsitty myös hyvä kaveri. Viiniä tuottavissa maissa nyt niin trendikkääseen lähiruokaan on turvauduttu jo aikojen alussa. Saman alueen juoma on ollut helppo yhdistää viereisellä pelloilla kasvaviin raaka-aineisiin.

Vanhoihin ja hyväksi havaittuihin yhdistelmiin voi aina turvautua. Sellainen on esimerkiksi kunnon entrecôte-pihvi punaisen bordeaux'n kanssa. Vaihtelun vuoksi kannattaa maistella myös uusia vaihtoehtoja. Kokeile vaikka klassista sipulikeittoa yllättävän viinin kera tai elegantin pinot noirin yhdistämistä 70-luvun herkkuun. Uskalias voi kokeilla aivan uutta yhdistelmää, kuten caprese-piirasta kuplivan proseccon tai samppanjan kera.

ENTRECÔTE

4 annosta

- 4 entrecôte-pihviä
- sormisuolaa, mustapippuria myllystä

Paistamiseen:

- oliiviöljyä ja voita

1. Ota lihat vähintään 30 minuuttia ennen paistamista huoneenlämpöön.
2. Paista pihvejä kuumalla pannulla voi-öljyseoksessa molemmilta puolilta noin 2½ minuuttia. Tällöin pihvit ovat sisältä vielä kauniin vaaleanpunaisia. Jos sinulla ei ole isoa pannua, paista pihvit kahdessa erässä tai samanaikaisesti kahdella pannulla.
3. Mausta ne paistamisen jälkeen molemmilta puolilta suolalla ja pippurilla.
4. Tarjoa béarnaisen ja ranskalaisen kanssa. Myös vihreä salaatti tai keitetyt kasvikset sopivat annoksen selkeään makumaailmaan.

Béarnaise-kastike:
4 annosta

- 1 pieni salottisipuli
- ½ dl valkoviiniä
- ½ dl valkoviinietikkaa

- muutama oksa timjamia
- 2 huoneenlämpöistä munankeltuaista
- 120 g lämmintä voisulaa

1. Kuori ja hienonna sipuli. Laita se viinin, etikan ja timjamin kanssa kattilaan. Kiehauta ja jatka keittämistä, kunnes nestettä on jäljellä noin ¼ dl. Anna jäähtyä. Siivilöi seos metalliseen kulhoon.
2. Laita kulho vesihauteeseen eli kattilaan, jossa on lempeästi kiehuva vettä. Vesi ei saa ulottua kulhon pohjaan asti. Lisää kulhoon keltaiset ja vatkaa seosta sähkövatkaimella, kunnes se paksuuntuu.
3. Ota kulho pois kattilasta. Lisää joukkoon koko ajan sekoittaen voisulaa vähän kerrallaan, kunnes kastike on paksua ja kaikki voi on käytetty. Jos et käytä kastiketta heti, peitä se foliolla. Voit nostaa kulhon takaisin vesihauteeseen. Ota tällöin kattila pois liedeltä.

KAHTEN KERTAAN PAISTETUT RANSKALAISET

4 annosta

- 6-8 Rosamunda-perunaa
- n. 1 l rypsiöljyä
- n. 1 tl sormisuolaa

1. Pese perunat huolellisesti ja kuivaa ne. Leikkaa perunoista suorakaiteen muotoisia, paksuhkoja tankoja (n. 6 cm x 1 cm).

2. Lämmitä kattilassa rypsiöljyä 150-asteiseksi. Mittaa öljyn lämpö lihalämpömittarilla.
3. Friteeraa perunoita kourallinen kerrallaan 5-10 minuuttia. Nosta perunat valumaan talouspaperille ja anna jäähtyä.
4. Nosta öljyn lämpö 180 asteeseen. Paista perunat öljyssä toiseen kertaan kullankeltaisiksi. Näin perunoista tulee rapeampia ja maukkaampia. Valuta perunat ja mausta suolalla.

Juomasuositus: Entrecôtelle sopivat monen tyyppiset punaviinit, mutta todellinen klassikkovalinta on punainen bordeaux. Liha kesyttää ärhäkätkin tanniinit, ja viinissä on tarpeeksi happoja kastikkeen ja ranskalaisten rasvalle. Uudempi ja usein edullisempi klassikkojuoma on Argentiinan malbec, tummanpuhuva viini, joka on syntynyt liharuuan kaveriksi.

Vanhan sanonnan mukaan käteinen raha ja musta väri ovat aina muodissa. Listaani voisi vielä lisätä kunnan pihvin, ranskalaiset ja béarnaise-kastikkeen. Iki-ihana klassikkoannos maistuu taivaalliselta, varsinkin kun liha on pihvikarjaa, kastike itse valmistettua, ranskalaiset kahteen kertaan paistettuja ja lasissa punaista bordeaux'ta.



Caprese eli tomaatista ja mozzarellasta valmistettu salaatti on monelle tuttu juttu. Uuden ja yllättävän siitä saa latomalla salaatin raaka-aineet kypsälle piirakkapohjalle. Vielä yllättävämmän alkuruoan piiraasta saa, kun sen viiniksi valitaan trendikäs prosecco. Mikään ei estä kaatamasta lasiin myös kuohuviiniä tai todellista herkkua, roseesamppanjaa.

Yllättävä
yhdistelmä

CAPRESE-PIIRAS

n. 10 palaa

- 1 pkt (400 g) pakastepiirakka-taikinaa

Täyte:

- n. 3 rkl punaista tai vihreää pestoa
- 375-500 g mozzarellaa
- 4-6 (terttu)tomaattia
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 tl valkoista balsamicoa
- (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä
- muutamia basilikanlehtiä

1. Kauli sulatettua taikinaa hieman ohuemmaksi. Nosta se halkaisijaltaan n. 24 cm irtopohjavuokaan tai suorakaidevuokaan (n. 15 cm x 30 cm). Laita päälle pala leivinpaperia ja kuivattuja herneitä. Ne estävät taikinan reunoja valahtamasta paistamisen aikana.

2. Paista pohjaa uunin keskitasolla n. 15 minuuttia. Poista leivinpaperi painoineen ja jatka paistamista vielä n. 10 minuuttia tai kunnes pohja on kypsä ja kauniin kullannruskea. Anna jäähtyä.

3. Täytä piiras hieman ennen tarjoilua. Levitä pohjalle pesto. Viipaloi mozzarella ja tomaatit. Lado ne lomittain piirakkapohjalle. Valuta päälle oliiviöljyä ja pirskottele hieman viinietikkaa. Mausta suolalla ja pippurilla. Viimeistelee basilikanlehdin.

Juomasuositus: Caprese-tyyppiset salaatit sopivat mainiosti raikkaille valkoviineille, joten kupliva italialainen prosecco on piirakan kanssa mukava yllätys. Se seilaa maailmalla vahvassa myötätulessa, ja on tälle ruualle italialaisen mutkaton kumppani. Astetta hienompiin juhliin voi valita samppanjaa. Hedelmäinen roseesamppanja on kaunis katsella ja sopii maun lisäksi piiraan värimaailmaan.

Vaalea, hienostu-
neen makuinen
kala saa päälleen
pähkinöistä ja
yrteistä valmistetun
herkullisen hunnun.
Kun kyytipaikana on
kullankeltaista pilsä,
tyylikäs päivällinen
on valmis.

Klassikko + olut

SAKSANPÄHKINÖILLÄ JA YRTEILLÄ KUORRUTETTUA SIIKAA

4 annosta

- 1 pieni salottisipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- n. 1½ dl tuoreita leivänmuruja
- n. 1 dl hienonnettua lehti-
persiljaa tai ruohosipulia
- 1½ dl paahdettuja saksan- tai
muuta pähkinöitä
- n. 1 dl oliiviöljyä
- n. 600 g vaaleita kalafileitä, esim.
siikaa tai kuhaa
- (sormi)suolaa, mustapippuria
myllystä

1. Lämmitä uuni 180 asteeseen. Kuori ja hienonna sipulit. Laita ne tehosekoittimen kulhoon leivänmurujen, yrttien ja pähkinöiden kanssa. Sekoita rouheeksi. Lisää öljy ja anna koneen käydä vain sen verran, että rouhe ja öljy yhdistyvät.

2. Poista kaloista ruodot ja laita ne leivinpaperilla päällystettyyn uuni-
vuokaan. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla. Painele muruseos kalojen päälle. Voit halutessasi valuttaa kaloille vielä hieman öljyä.

3. Paista 8–15 minuuttia kalapalojen koosta ja paksuudesta riippuen. Tarjoa keitettyjen ja paistinpannalla öljyssä pyöräytettyjen vihreiden papujen kanssa. Myös voilla silattu perunamuusi sopii hyvin siilan makuun.

Juomasuositus: Rapsakan humalai-
nen pils on erinomainen ruokaolut,
ja tässä annoksessa pähkinän
täyteläisyys ja kalan mehevyys saavat
pilsin humaloinnista hyvän rungon.
Jos ruoalle haluaa antaa selkeän pää-
roolin, kannattaa juomakumppaniksi
valita vaalea lager.

Perinteinen sipulikeitto on täydellistä syysruokaa, varsinkin, kun sen höystää juustokuorrutetulla leivällä. Herkun hyvä puoli on myös edulliset raaka-aineet. Vanha klassikko yllättää, kun keiton kanssa tarjotaan kuivaa sherryä. Sen pähkinäinen maku korostaa upeasti sipulin lempeyttä.

Yllättävä
viini

RANSKALAINEN SIPULIKEITTO

4 – 6 annosta

- n. 700 g (n. 1 l) salottisipulia
- 3 valkosipulinkynttä
- 3 rkl voita
- 2 rkl rypsiöljyä
- 1 tl suolaa
- ½ tl sokeria
- 3 rkl jauhoja
- n. 1 ½ l (luomu)kasvislientä
- 1 dl valkoviiniä

Tarjoiluun:

- 8–12 viipaletta patonkia
- 3 rkl oliiviöljyä
- ½ solo-valkosipuli tai 3 tavalista valkosipunlinkynttä
- n. 1 ½ dl maukasta juustoraastetta (esim. comté)

1. Kuori sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi. Kuullota niitä kattilassa miedolla lämmöllä voi-öljyseoksessa noin 15 minuuttia kannen alla. Nosta lämpö keskilämmölle, lisää suola ja sokeri. Jatka kypsentämistä ilman kantta noin 10 minuuttia välillä sekoitellen, kunnes seos on kauniin kullanruskeaa.
2. Ripottele jauhot kattilaan ja paista muutama minuutti, kunnes jauhot kypsyvät.
3. Kuumenna toisessa kattilassa kasvisliemi kiehuvaaksi ja kaada liemi sipuliseokseen.
4. Lisää viini ja keitä miedolla lämmöllä kannen alla noin 30 minuuttia.
5. Valuta patonkiviipaleille öljyä ja hiero niihin valkosipulia. Ripottele päälle juustoraaste. Paahda

leipäviipaleita 200-asteisen uunin ylätasolla noin 5 minuuttia tai kunnes juusto sulaa ja saa kauniin värin.

6. Laita leipäviipaleet lautasten pohjalle. Annostele päälle keitto. Voit halutessasi ripotella lisää juustoraastetta keiton pinnalle makulisäksi.

Juomasuositus: Väkevä viini on keiton kumppaniksi hauska yllätys. Kuiva, pitkään kypsytetty pähkinäinen sherry (amontillado, oloroso tai palo cortado) on kaukana makeasta ”tätisherrystä”. Monet pitävätkin sherryä maailman aliarvostetuimpana ja ehkä siksikin edullisimpana laatuviininä.

Yllättävä ruoka

KANAA "CORDON BLEU"

4 annosta

- 4 maustamatonta broilerin minuuttipihviä
- (sormi)suolaa, valkopippuria myllystä
- 4 viipaletta maukasta juustoa (esim. sinihomejuusto, taleggio tai gruyère)
- 4 viipaletta ilmakeittä kinkkua

Leivittämiseen:

- n. 1½ dl vehnäjauhoja
- 2 kananmunaa
- n. 3 dl korppujauhoja

Paistamiseen:

- n. 1 dl rypsiöljyä

1. Mausta broileripihvit suolalla ja pippurilla. Laita jokaisen pihvin päälle pala juustoa ja kinkkuviipale. Taita pihvit kaksinkerroin ja purista ne tiukasti kiinni. Kiinnitä halutessasi cocktailtikuilla, niin juusto ei karkaa paistamisen aikana.

2. Mittaa vehnäjauhot, kevyesti vatkatut munat ja korppujauhot jokainen omalle syvälle lautaselle. Kääntelee pihvit ensin vehnäjauhoissa, kasta sitten munassa ja lopuksi pyörittele korppujauhoissa.

3. Paista pihvejä pannulla miedolla lämmöllä öljyssä n. 5 minuuttia molemmilta puolilta. Tarkista kypsytys ennen tarjoilua. Tarjoa esimerkiksi juuresmuusin ja vihreän salaatin kanssa.

Juomasuositus: 1970-luvun herkku tekee yllättävän paluun kulinaariselle kartalle, kun siihen yhdistää pinot noirin Côte d'Orin alueelta Burgognesta. Viinin hedelmäisyys ja rikkaat hapot sopivat hyvin broilerin kevyelle maulle ja kinkun ja juuston rasvoille. Edullisempi juomakumppani tälle ruoalle on burgundereita muistuttava Uuden-Seelannin pinot noir.

Elegantti klassikko-viini pinot noir saa ruokaparikseen rustiikin yllättäjän. Kana "cordon bleu" eli ilmakeivillä kinkulla ja juustolla täytetty broilerin minuuttipihvi on tuhti herkku, jonka kanssa tarjoiltu pinot noir saa ruoan rasvaisuuden tasapainotettua maukkaaksi kokonaisuudeksi.



Tšekkin tasavallassa
maakuntapanimot
kertovat myös alueen
historiasta.

TEKSTI MIKKO SALMI KUVITUS MIKKO VÄYRYNEN

Tummat lagerit sopivat syksyyn

*Kun syys saapuu, on aika
maistella karamellisia,
paabtuneita ja maltaisia
tummia lagereita.*

*Ruokapöydässä sesongin
antimet saavat tummista
oluista hyvää seuraa.*



Suomalainen oluenystävä voi iloita vuodenaajoista. Kesäkuumalla nautimme virkistäviä vehnäöluita ja syksyn saapuessa aromaattisen maltaisia tummia lagereita, jotka istuvat täydellisesti tummeneviin iltoihin.

Tumma lager on hyvin perinteinen manereurooppalainen oluttyyppi. Sekä vaaleiden että tummien lagereiden synnyinseutuja ovat Saksa ja Tšekki. Tummat oluet ovat kuitenkin kultaisia sisariaan vanhempia, sillä vaaleiden maltaiden tuotanto käynnistyi kunnolla vasta 1800-luvulla.

Tummat lagerit ovat pitäneet pintansa etenkin Baijerissa ja sen pohjoispuolella Thüringenissä. Seudun lukemattomissa kyläpanimoissa tumma eli *dunkles* maistuu edelleen samalta kuin isoisaisän aikaan. Itäisestä Saksasta löytyy omintakeinen



”

Tummat lagerit ovat pitäneet pintansa etenkin Baijerissa ja sen pohjoispuolella.

tumma lager nimeltä *schwarzbier*. Tämä liki musta, paahtuneen kuiva lager tuo hämmästyttävästi mieleen irlantilaisen stoutin. Nykyään tätä oluttyyppiä pannaan ympäri maailman.

Tuoksua ja makua

Kun tutkii olutta panevien saksalaisluostareiden keittokirjoja, erilaisten keittojen raaka-aineena on monesti tummaa olutta. Olut lisätään niihin mausteeksi valmistuksen loppuvaiheessa, eikä sitä juurikaan keitetä.

Keittojen lisäksi tumma lager on kokeilemisen arvoinen myös kastikkeiden valmistuksessa. Tumman lagerin makua ja tuoksua sopii ehkä parhaiten kuvaamaan termi nestemäinen leipä. Löytöretki oluiden tuoksuihin onkin hyvä aloittaa juuri tummista lagereista, sillä niistä on helppo löy-

tää karamellimaisia, siirappimaisia, paahtuneita ja ruisleipämäisiä aromeja.

Tummemmissa yksilöissä esiin tulee myös toffeeta, kahvia ja lakritsia. Silloin moni suomalainen saattaa huudahtaa: tämähän tuoksuu ihan mämmiltä!

Kun arvioidaan tumman lagerin makua, maltaan lempeä makeus saa vastapainoa hienovaraisesta humaloinnista. Se antaa oluelle ryhtiä muttei liikaa katkeruutta. Tummat lagerit tuppaavatkin olemaan tyylikkään tasapainoisia.

Tšekkiläistä oluthistoriaa

Tšekin tasavallassa sijaitsevat maakuntanimot kertovat alueen historiasta. Panimon museossa saattaa olla punatähdellä varustettu panimon portti ajalta, jolloin maa tunnettiin vielä Tšekkoslovakiasta. Tuolloin oluen tuotanto oli keskitetty muutama-

PEURAN PAAHTOFILEE OLUTKASTIKKEEN JA KURPITSARISOTON KERA

Tumma lager on hyvä valinta juomaksi, jos lautasella on täyteläisiä liharuokia, kuten padassa kypsennettyä tummaa lihaa, riistaa tai grillattavaa. Silloin oluttyypin hiukan makeat ja täyteläiset aromit pääsevät oikeuksiinsa. Tämän sivun annos on neljälle hengelle.

Peuran paahtofilee

- n. 800 g peuran ulkofileetä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 6 kuivattua katajanmarjaa
- 2 tuoretta rosmariinin oksaa
- suolaa
- rouhittua mustapippuria
- 1½ dl tummaa lageria

1. Ota liha lämpenemään hyvissä ajoin. Poista mahdolliset kalvot ja ruskista se kauttaaltaan kuumalla pannulla oliiviöljyssä. Siirrä uuni- vuokaan.

2. Murskaa katajanmarjat esim. morttelissa sekä hienonna rosmariini ja hiero ne ruskistetun lihan pintaan. Ripottele vielä pintaan hiukan suolaa ja rouhittua mustapippuria. Lisää vuokaan olut.

3. Kypsennä uunissa 175 asteessa 12-15 minuuttia tai kunnes lihan sisälämpö on 52 astetta. Tällöin liha on kauniin punertavaa. Anna lihan vetäytyä ennen tarjoilua folioon käärittynä n. 10 minuuttia.

Tumma olutkastike

- 2 salottisipulia
- ½ porkkanaa
- 2 rkl voita
- 1 rkl fariinisokeria
- 1 dl tummaa lageria
- 2 dl vahvaa lihalientä
- 1 rkl balsamicoa
- lihan paistoliemi
- suolaa
- (kastikkeen suurustajaa, esim. Maizenaa)

1. Kuullota sipuli- ja porkkanakuutioita hetki voissa kattilassa. Lisää fariinisokeri ja jatka, kunnes sokeri on sulanut.

2. Lisää olut, lihaliemi sekä balsamico. Anna kastikkeen porista hiljalleen noin tunnin ajan tai kunnes sitä on jäljellä noin puolet alkuperäisestä.

3. Lisää lopuksi peuran paistoliemi. Siivilöi, mausta suolalla, ja suurusta halutessasi tilkalla kastikkeen suurustajaa.

TEKSTI RAISA KARILAINEN
KUVA LAURA RIIHELÄ
JUOMASUOSITUS JA LASI ALKO
LAUTANEN JA ATERIMET
STOCKMANN, KANGASSERVIETTI
KUVASUUREKVISIITTA

Kurpitsarisotto

- 300 g kurpitsakuutioita
- 2 rkl oliiviöljyä
- ½ tl suolaa
- 1 keskikokoinen sipuli
- 3 rkl oliiviöljyä
- 2½ dl risottoriisiä
- 1 dl kuivaa valkoviiniä
- 10-12 dl kanalientä
- 1 rkl voita
- 1 dl raastettua parmesaania
- ½ dl lehtipersiljaa hienonnettuna

1. Kuori ja leikkaa kurpitsa pieniksi kuutioiksi. Laita kuutiot uunivuokaan ja lisää 2 rkl oliiviöljyä sekä suola. Kypsennä uunissa 200 asteessa noin 20 minuuttia.

2. Hienonna sipuli ja kuullota se öljyssä laajapohjaisessa kattilassa. Lisää riisi ja anna kuullottua vielä hetki. Lisää joukkoon valkoviini, laita kansi päälle ja anna hautua hetken, kunnes valkoviini on imeytynyt riisiin.

3. Anna risoton kypsyä hiljalleen matalalla lämmöllä välillä sekoittaen ja kanalientä noin desilitra kerrallaan lisääillen.

4. Sekoita uunissa paahdetut kurpitsakuutiot valmiiseen risottoon. Mausta risotto lopuksi voilla, parmesaanilla ja lehtipersiljalla. Lisää tarvittaessa suolaa.

Vinkki

Peuran fileen tilalla voi kokeilla myös karitsan paahtopaistia tai nautan sisäfileetä.

Luomuoluet ovat jalkautuneet Suomeen

kaupunkiin, eikä laatu ollut parasta mahdollista, kertovat paikalliset oluenystävät.

Nyt on toisin. Monessa panimossa toiminnan esittely aloitetaan kirjaimellisesti lähteiltä eli kertomalla, kuinka monta vesilähdettä panimolla on. Perinteiset lagerit pannaan kaikkialla mieluiten vähän suolo- ja sisältävään eli panimokielellä pehmeään veteen.

Lagereiden maassa kun ollaan, oluttyypillä on värisävystä riippuen monta nimeä. Termeillä *granát* ja *jantar* tarkoitetaan meripihkanvärisiä ja sanoilla *tmavé* ja *černe* taas selkeästi tummanruskeita ja mustanpuhuvia lagereita.

Taannoinen olutretki Prahan linnavuorille opetti, että värillä on myös väliä. Olutupa Lentävässä Härässä löytyi savuverhon takaa, isojen ja äänekkäiden miesten välistä pikkuinen penkinpätkä turistille. Hän tilasi maukkaan tumman lagerin, saikin sen, nautti kovin ja uskalsi vihdoinkin pälyillä ympärilleen. Mitä miehillä oli lasissa? Pelkkää kullankeltaista lageria. Turisti siemäili vaivihkaa kolpakostaan ja etsi toista tumman ystävää. Sellainen löytyikin – sympaattinen, liki satavuotias mummo. Tumma lager kun oli vanhastaan lähinnä naisväen juoma.

Turistia hitusen nolotti. Nyt tämä erikoinen jaottelu alkaa onneksi jo olla historiaa.

Väri ja maku maltaista

Tummiin oluihin tarvitaan tummia maltaita. Maltaan värin puolestaan määrää paah-toaste. Kun oluen halutaan olevan mustaa, siihen lisätään pikimustia värimaltaita, jotka on paahdettu mallastamalla yli 200 asteessa. Aivan vaaleiden ja sysimustien maltaiden väliltä löytyy runsaasti vaihtoehtoja, joista panimomestarit voivat ammentaa resepteihin sävyjä, tuoksua ja makuja.

Jo *münchener*-maltaan nimi kertoo sen olevan kotoisin Saksasta. Se on aavistuksen tummempi ja aromaattisempi kuin tavallinen vaalea pilsnermallas, joka luo pohjan kaikille oluille. Entä arvaatko wienermaltaan kodin?

Suomalaisille sana *münchener* on tullut tutuksi talvisin, jolloin kotimaiset panimot hemmottelevat oluenystäviä maltai-

Alko toi ensimmäisen luomuolunsa myyntiin vuonna 2001. Siitä pitäen luomuoluiden kysyntä on kasvanut tasaisesti. Niiden suosio on nousussa kaikissa asiakasryhmissä, mutta etenkin 25–45-vuotiaiden keskuudessa.

”Luomuoluet ovat jalkautuneet vahvasti Suomeen”, Alkon oluiden ja siidereiden tuoteryhmäpäällikkö **Mika Kauppinen** sanoo.

”Meille ovat tervetulleita luomuoluet mistä vain. Tällä hetkellä niitä on valikoimassa Suomesta, Saksasta, Englannista, Tanskasta, Belgiasta ja Itävallestä.”

Luomuoluen raaka-aineista luomua on oltava 95 prosenttia. EU on määritellyt sallitut luomutarkastajat, joilla on oikeus luovuttaa sertifikaatit tuottajille. Alko vaatii kyseisen sertifikaatin luokitellakseen oluen luomuksi.

Miten on mielikuvan laita? Onko luomu sama asia kuin kallis?

”Olut on yleensäkin mielestäni hyvin ystävällistä lompakolle.

Myöskään luomuolutta ei voi sanoa kalliiksi. On totta, että raaka-aine on rajallisen saatavuutensa takia arvokkaampaa, mikä nostaa hieman hintaa. Huipputuotteet ovat kuitenkin vieläkin hyvin kohtuuhintaisia.”

Erikoisemmat oluet ovat kiinnostaneet asiakkaita tänä vuonna suuresti. Alkon 80-vuotisjuhlavuoden kotimaiset pienpanimo-oluet olivat menestys, ja Kauppinen mukaan myönteistä palautetta satoi.

”Niin kotimaiset kuin ulkomaisetkin pienpanimo-oluet ovat meille kysynnän kehittyessä tärkeitä. Sesongit ja eri oluttyypit tuovat vaihtelua ja rohkaisevat kokeilemaan erilaisia oluita eri käyttöyhteyksissä. Mitä laajemmin olut tuotteena tunnetaan, sitä enemmän tätä mietoa alkoholijuomaa arvostetaan ja osataan nauttia vastuullisesti.”



Tummat lagerit loistavat riistarukien kumppanina.

silla ja kuparinruskeilla joulu- ja talvioluilla. Münchener-tyyppiset joulunajan lagerit soveltuvatkin mainiosti suomalaiseen joulupöytään.

Olutta ja metsän antimia

Mitä olutta millekin sienelle, pohtivat valvutuneet oluenystävät. Eivätkä suotta, sillä

lä tummat lagerit ovat sienten kanssa hyvää pataa. Yhteensopivuus johtuu oluen pienestä makeudesta ja täyteläisyydestä. Samat ominaisuudet takaavat sen, että tumma lager soveltuu hyvin kiinalaisen ruoan kanssa nautittavaksi. Olipa kyseessä sitten hapanimelä- tai mustapapukastike tai kiinalainen ankka, mauille on löydettävissä sopiva olut. Riistarukien kumppanina tummat lagerit loistavat. Esimerkiksi hirtvipaisti, peuramakkarat ja metsäkauriinfilee kaipaavat seurakseen runsaan maltaisia oluita.

Grilliruokat saattavat edellyttää vaikkapa schwarzbierin uhkean paahduneita sävyjä. Kaikenlaiset makkarat ja hapankaali, makkaruot sekä makeat kastikkeet ovat tumman lagerin ystäviä. Eikä unohtaa kannata peribaijerilaista paistettua porsaansa potkaa eli *schweinshaxe*a piparjuuren kera. ☞



Viini- ja safarimatka Etelä-Afrikkaan

12.–22.2.2013

Lähde maistelevaan Etelä-Afrikan laadukkaita viinejä ja nauttimaan viini- maasta ja sen upeasta luonnosta. Matkalla tulee tutuksi myös Kapkaupunki ja Hyvän-toivonniemi. Ajamme maailman pisintä viinitietä (Route-62) läpi viinialueiden ja jatkamme rannikkoa pitkin kohti Port Elisabethia. Lopuksi rentoudutaan malaria- vapaalla safarilla, jossa kaikki Afrikan ns. "Big Five" -eläimet saattavat näyttyä.



Essi Avellan



Hannu Jaakkola

Viiniluennot Essi Avellan
Matkaisäntänä Hannu Jaakkola

Hinta:
3760 €/hlö

Hintaan sisältyy

- Luffhansan ja South Africanin reittilennot turistiluokassa
- ohjelman mukaiset majoitukset kahden hengen huoneessa
- ohjelman mukaiset ateriat (8 x aamiainen, 7 x lounas, 3 x illallinen)
- ohjelman mukaiset kuljetukset, retket ja viininmaistajaiset
- paikallisten englanninkielisten oppaiden palvelut
- Essi Avellanin kaksi viiniluentoa paikan päällä
- matkaisäntä Hannu Jaakkolan palvelut koko matkan ajan
- palvelupalkkiot englanninkielisille safarioppaille ja kantajamaksut hotelleissa



Välimeren viinit

29.4.–5.5.2013 ja 4.–10.5.2013

Barcelona ja maailmankuulu Torresin viinitila, Etelä-Ranskan viinit, Toscana ja Chianti - siinä osa Euroopan viiniparhaimmistosta pähkinänkuoressa. Ja lopuksi vielä Roomaan nauttimaan suur- kaupungin tarjoamista kulttuurielämyksistä ja ostosmahdollisuuksista. Matkustat Royal Caribbeanin Liberty of the Seas -aluksella. Matkan

hintaan sisältyvät kaikki: lennot, viinikierrokset kolmessa eri viini- maassa, viininmaistajaiset, risteily, laivan upea viihdetarjonta sekä laivalla kaikki mahdolliset ateriat varhaisesta aamiaisesta yöruokaan.

Matkaisäntänä Hannu Jaakkola

Hinta:
2050 €/hlö

Hintaan sisältyy

- lennot Finnairin lennoilla turistiluokassa
- lentokenttä- ja satamakuljetukset
- 5 yön Välimeren risteily Barcelonasta
- täysihoido ja palvelumaksut laivalla
- yöpyminen Barcelonassa sis. aamiaisen
- ohjelmassa mainitut retket ja viininmaistajaiset
- suomenkielisten oppaiden palvelut kohteissa
- matkaisäntä Hannu Jaakkolan palvelut

Katso viinimatkamme:
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

Mikä on hyvä sieniviini?

Syksy on sienten ja illanistujaisten aikaa. Sari Häkkinen Alkon myymälästä Mikkelin Graanista kertoo, millaisia juomia sieniruokien ja racleten oheen kannattaa valita.

Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.



Sopivatko sienet ja viini yhteen?

”Perusperiaate on, että sienet ja viini sopivat erinomaisesti yhteen. Juoman valinta riippuu sienilajikkeesta ja ruoan valmistustavasta.

Marinoitujen herkkusienien ja herkkusienisalaattien kanssa maistuu raikas italialainen valkoviini. Jos herkkusienet lisätään kermasiin kastikkeisiin tai pastaruokiin, niille sopii juomaksi esimerkiksi hieman tammisen chardonnay-valkoviini tai merlot-punaviini.

Täyteläisen tumman metsäsienikastikkeen oheen hyvä valinta on vaikkapa pinot noir -punaviini. Sieni-paistos on juoman suhteen joustava; sen kanssa voi kokeilla tammetonta tai kevyen tammista chardonnayta, pinot blanc -valkoviiniä, kevyttä pinot noiria, beaujolais-punaviiniä tai merlot-viinejä. Kevyesti tammitettu chardonnay sopii myös sellaisen herkun kuin korvasienimuhennoksen kumppaniksi.

Jos sienirisoton valmistukseen on käytetty valkoviiniä, sen oheen sopii Piemonten chardonnay. Jos keitinliemessä on punaviiniä, notkea Piemonten barbera on hyvä valinta.

Harvinaisten, tryffeleistä valmistettujen ruokien seuraan kannattaa valita laadukas punaviini. Mainioita vaihtoehtoja on paljon Bourgognen pinot noirista Veneton valpolicella ripassoon. Valkoisista tryffeleistä tehtyjen ruokien kanssa klassikkoja ovat kypsä barolo ja barbaresco.” E



Mikä on raclette? Minkä viinin valitsen sille?

”Raclette on etenkin Sveitsissä mutta myös Ranskan ja Itävallan Alpeilla yleinen illanistujaisruoka. Se on peräisin sveitsiläisiltä vuoripaimenilta, joilla oli tapana sulattaa juustoa nuotion loimussa leivän tai perunan päälle. Nykyisin raclette valmistetaan sähkökäyttöisellä raclette-pöytägrillillä. Sen valmistus on jo itsessään hauska ohjelma-numero. Lisukkeina tarjotaan perunan ja leivän lisäksi esimerkiksi hillospilejeä, oliiveja, herkkusieniä ja kinkkua.

Sveitsissä racleten kanssa nautitaan teetä tai paikallista fendant-valkoviiniä. Fendantin lisäksi palan painikkeeksi sopivat tyyliltään itävaltalainen grüner veltliner ja saksalainen kabinett-riesling. Punaviinien ystävä voi kokeilla kevyitä punaviinejä, joita ovat esimerkiksi beaujolais ja Alsacen pinot noir.”

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

Kalenteri
27.9. - 29.11.

Syksyn satoa

Etiketti ja lehden verkkosivut antavat vinkkejä tunnelmallisen syksyn viettoon.

Etiketin kolmosnumero saapuu myymälöihin syyskuun lopulla ja antaa tilaa uudelle numerolle marraskuun lopussa. Aina ajankohtaista juoma- ja ruokatietoa löydät lehden nettisivuilta, jotka ovat osoitteessa etiketti.fi.

KAUDEN ANTIMET

Jokaisella vuodenajalla on omat ruokansa ja juomansa. Milloin viimeksi teit burgundinpataa? Tai kunnon kaaliپیrakkaa? Kokeilisitko vaihteeksi ome-naohukkaita? Reseptit näihin ja moniin muihin herkkuihin löydät osoitteesta alko.fi/ruokajajuoma tai etiketti.fi-etusivulta hakusanalla reseptihaku.

APERITIIVIT

Aperitiivi tarkoittaa oikeastaan ruokahalua herättelevää juomaa. Keski- ja Etelä-Euroopassa aperitiivi nautitaan seurueessa ravintolassa ja joskus myös kodeissa. Silloin vieraat tietävät suunnata lyhyelle pistäytymiselle, jonka aikana tarjotaan paitsi lasillinen juotavaa, myös pientä naposteltavaa. Aperitiivista kirjoittaa kolumnissaan myös Jaakko Selin tämän lehden sivulla 31.

GLÖGI

Glögit saapuvat Alkon myymälöihin lokakuun ensimmäisellä viikolla. Silloin paljastuu, mitä juomauutuuksia täksi vuodeksi on keksitty. Glögin voi valmistaa myös itse tai piristää itse tehtyä pohjaa kaupan valmisteilla. Glögin punaisen ja vaalean mausteliemen reseptit löydät osoitteesta etiketti.fi/vinkkihyilly.

KYNTTILÄT

Ilmojen viileessä ja iltojen pimetessä sisätilat alkavat taas houkutella. Kokoa ystävät yhteen, polta kynttilöitä ja tarjoa hyvää syötävää ja juotavaa. Mitä lähemmäs joulua kuljetaan, sitä jouluisemmiksi tarjoilut ja koristelut voivat käydä! Muista tällöin myös Etiketti-lehdessä vuosien mittaan julkaistut reseptit, kuten helpotekoiset mäti-smetanaleivät. Niiden ohje on osoitteissa etiketti.fi (hakusana reseptihaku) ja alko.fi/ruokajajuoma.

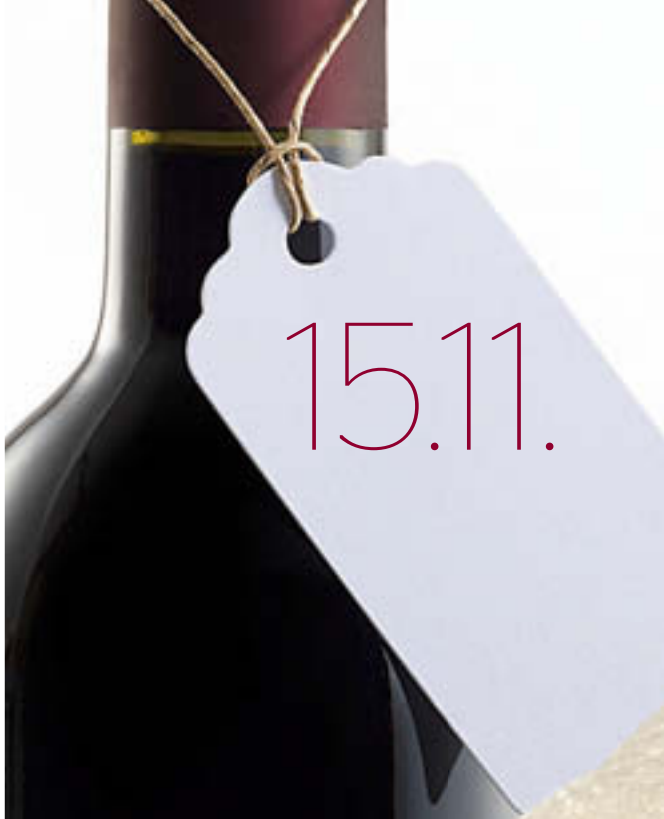


TÄTÄ MIELTÄ OLTIIIN

Etiketti-lehden nettisivuilla osoitteessa etiketti.fi voi jatkoksa kertoa mielipiteensä ajankohtaisista asioista. Ensimmäisessä lukijakysymyksessä tiedusteltiin, mitkä ovat suomalaisten lempijuomia kesäaterialla. Suosituimmaksi juomaksi kyselyssä osoittautui valkoviini, ja miltei yhtä paljon ääniä sai kuohuviini. Kolmanneksi suosituin kesäjuoma oli roose.

KOMMENTOI LEHTEÄ

[Etiketti.fi](http://etiketti.fi)-etusivulla voi myös antaa palautetta uudesta Etiketti-lehdestä. Napsauttamalla sivustolla olevaa linkkiä pääsee nettikyselyyn, jossa voi muun muassa äänestää lehden kiinnostavinta ja vähiten kiinnostavaa juttua. Yhteystietonsa jättäneiden vastaajien kesken arvotaan palkintoja. Tätä numeroa koskevassa kyselyssä palkintona on Alkon juhluvuoden Uniikki-tuotteita. Kyselyyn voi vastata seuraavan numeron ilmestymiseen eli 29.11. asti.



Marraskuun

kolmas torstai on yksi viinivuoden odotetuimpia päiviä. Silloin myyntiin tulevat kaikkialla maailmassa tämän vuoden beaujolais-sadon ensimmäiset viinit. Samannimisellä alueella Ranskassa Gamay-rypäleestä valmistettavat beaujolais nouveau-viinit ovat kevyitä ja raikkaita punaviinejä, joiden kanssa nautittavaksi sopii kevyt ruoka, kuten suolainen piiras vihersalaatin kera.

KAUSIOLUET TULEVAT

Joulun ja talven odotetut kausioluet tulevat myyntiin marraskuun puolivälissä viikoilla 45 ja 46. Tänä vuonna myyntiin tulee peräti 23 erilaista kausiolutta. Mukana on esimerkiksi vahvoja lagereita, bockeja, porttereita ja erikoisuuksia, jotka sopivat sekä nautiskeluhetkiin että joulun ja talven ruokapöytiin.



OKTOBERFEST

Joka syksy Münchenissä järjestettävä Oktoberfest on miljoonine kävijöineen maailman tunnetuin olutapahtuma. Samalla nimellä järjestetään olutfestivaaleja myös muualla maailmassa. Alko juhlistaa ajankohtaa tuomalla myymälöihinsä syyskuussa viisi oktoberfestolutta.

Seuraava
Etiketti ilmestyy
29.11.



Luomuviini sai vihdoinkin määritelmän

Pubtaasta maaperästä, luonnonmukaisesta tubolaistorjunnasta ja tarkasti määritellystä valmistusprosessista, niistä on luomuviini tehty.

EU:n komissio hyväksyi keväällä pitkän valmistelun jälkeen säännöt luonnonmukaisesti tuotetulle viinille. Kuluttajille muutos näkyy elokuun alusta, jolloin viinejä saa alkaa myydä uudelle EU:n luomutunnuksella merkittyinä.

”Tähän asti säännöt ovat koskeneet luomurypäleiden tuotantoa, ja siitä eteenpäin on toimittu paikallisten luomuorganisaatioiden sääntöjen mukaan. Yksiselitteisesti määriteltyä luomuviiniä ei ole ollut. Yhtenäiset säännöt ovat sekä tuottajien että kuluttajien etu”, sanoo Alkon Alkoholitarkastuslaboratorion (ACL) laboratorionjohtaja **Pekka Lehtonen**.

Viime vuonna Alkon luomuviinimyynti kaksinkertaistui ja on nyt noin viisi prosenttia kaikesta viinimyyntistä. Luomuvälikoimassa on noin 70 viiniä. Luontokuvaajanakin tunnetusta Lehtosesta on hienoa, että luonnon ajattelu ja luonnonmukaisuuden arvostaminen vahvistuvat.

”Kiinnostus luontoa ja sen hyvinvointia kohtaan näkyy asiakkaiden toiveissa.”

Tiedät mitä ostat

Tähänkin asti myynnissä on ollut luonnonmukaisesti viljellyistä rypäleistä valmistettua viinejä, mutta niiden valmistuksessa on ollut eroja. Osa on valmistettu uuden asetuksen edellyttämällä tavalla, mutta osassa esimerkiksi rikin määrä tai valmistukseen liittyvät käytännöt eivät ole olleet asetuksen mukaisia.

Sulfiitit ovat rikkiyhdisteitä, joita käytetään säilöntäaineina muun muassa kuivatuissa hedelmissä. Uusi luomuviiniasetus rajoittaa niiden pitoisuuden kuivassa luomupunaviinissä korkeintaan sataan ja kuivassa valko- ja roseeviinissä 150 milligrammaan litraa kohti. Ei-luomuviineissä sulfiittia saa olla 50 milligrammaa enemmän. Makeissa viineissä sulfiitin määrän on luomutuotteessa jätävä 30 milligrammaa pienemmäksi kuin makeudeltaan vastaavassa ei-luomuviinissä.

”Merkittävää on se, että jatkossa maksimimäärät ovat tiedossa. Useimmiten rikkiä on huomattavasti vähemmän kuin rajat mahdollistaisivat. Tähänkin mennessä luomuviineissä on ollut keskimäärin hiukan vähemmän rikkiä kuin tavallisissa viineissä. Luomuviineissä on lisäksi rajoitettu lämpökäsittelyä sekä suodatuksen, hiivan, kirkastusaineiden ja tanniinien käyttöä”, Lehtonen sanoo.

Sääolot voivat edelleen hiukan vaikuttaa luomuvii-
nin valmistukseen. Lehtonen toteaa, että yksittäiset viljelijät eivät kuitenkaan voi omalla päätöksellään tehdä poikkeuksia. Asetuksesta poikkeavan valmistustavan hyväksymiseen vaaditaan paikallisen viranomaisen päätös.

Kemialliselta koostumukseltaan luomuviinit eivät juurikaan eroa tavallisista viineistä, eikä niitä voi välttämättä erottaa toisistaan sen enempää laboratorioissa kuin makutestissäkään. Lehtonen kertoo kuitenkin ol-

leensa kymmenisen vuotta sitten mukana tekemässä tutkimusta, jossa luomuviineistä löydettiin yhtä merkittävänä suoja-aineena pidettävää fenolista yhdistettä enemmän kuin tavallisesta viinistä.

”Hypoteesi oli, että kun luomuviinin suojaamiseen tuholaisilta ei saa käyttää torjunta-aineita, rypäle joutuu itse suojautumaan homeita vastaan muodostamalla luonnollisia suoja-aineita.”

Perinteisiltä viinimailta

Euroopan suurimpia luomuviinien tuottajia ovat Espanja, Ranska ja Italia. Kullakin on viljelyssä runsaat 50 000 hehtaaria luomurypäleitä, mikä on muutamia prosentteja maiden kokonaistuotannosta. Nämä perinteikkäät viinimaat ovat vahvistaneet panostustaan luomun viimeisen viiden vuoden aikana, sillä tuona aikana luomutuotanto on kaksinkertaistunut.

”Luonnonmukaiseen viljelyyn on siirrytty paikoin useastakin syystä. Ympäristöstä halutaan pitää parempaa huolta ja kuluttajat ovat alkaneet suosia luomutuotteita, mutta lisäksi luonnonmukaiset menetelmät tuntuvat joillakin alueilla tekevän viiniköynnökset elinvoimaisemmiksi kuin tavallisilla alueilla.”

Euroopan ulkopuolella luomutuotannon käytännöt vaihtelevat. Lehtosen mukaan viiniä tehdään siellä myös uusien EU-asetuksen määräysten mukaisesti.

”Kun valmistusmenetelmät ovat todennettavissa, myös kolmansista maista tuotuja viinejä voidaan myydä EU:ssa luomutunnuksilla.”

”Luomuviiniasetus näkyy meillä ihan tavallisena työnä. Tutkimme viinit kuten ennenkin ja seuraamme, että uuden asetuksen määräyksiä noudatetaan.”

Ihan nopeasti luomuviinituottajaksi ei voi ryhtyä, sillä rypäleitä pitää viljellä kolme vuotta luonnonmukaisesti ennen kuin ne kelpaavat luomuviiniin. Suomessa ei tuoteta rypäleviinejä eikä siis myöskään asetuksen mukaisia luomuviinejä. [☞]



Laboratoriossa vahva viinituntemus

Alkon Alkoholintarkastuslaboratorio (ACL, Alcohol Control Laboratory) on kansainvälisesti akkreditoitu Suomen virallinen alkoholialan laboratorio, ja se tutkii säännöllisesti Alkon valikoiman tuotteita. Laboratorio selvittää peruslaadunvalvonnan lisäksi muun muassa lisä- ja vierasaineiden, kuten säilöntä- ja väriaineiden sekä yliherkkyyttä aiheuttavien aineiden pitoisuuksia alkoholijuomissa. Lisätietoa ACL:stä on osoitteessa www.alko.fi/acl.

Viineistä ACL tutkii muun muassa alkoholi-, happo-, sokeri- ja rikkipitoisuuden, pH:n, uutoksen, tiheyden ja ominaispainon.

”Seuraamme EU-säädöksiä tarkasti ja työskentelemme alkoholijuomien analysointia koskevissa kansainvälisen viinijärjestön (OIV) komiteoissa. Vahvat kansainväliset suhteet auttavat meitä myös saamaan tietoa”, laboratorionjohtaja Pekka Lehtonen toteaa.

Lehtonen oli vuosina 2006–2009 viinijärjestön analyysimenetelmien komitean puheenjohtaja, ensimmäisenä maailmassa viinintuottajamaiden ulkopuolelta.

SIIRTYMÄVAIHEESSA KAKSI MERKINTÄTAPAA

Uuden asetuksen mukaisesti hyväksytyt ja merkityt luomuviinit ilmestyivät Alkoon elokuun alussa. Luomuviini merkitään ns. Euro-lehdellä, jossa EU-tähdet ovat lehden



Luomuviinit merkitään EU:ssa tällä tunnuksella.

muotoisessa kuviossa vihreällä taustalla.

Siirtymäaikana markkinoilla on myös aiemman sääntelyn mukaisesti tuotettuja viinejä, jotka tulee selkeästi merkitä eri tavoin kuin varsinaiset luomuviinit.

Jos viini on tuotettu aiemmin kuin 31.7.2012 ja sen valmistus ei

ole uuden asetuksen mukainen, viini on ”luonnonmukaisesti viljellyistä rypäleistä valmistettu viini”. Näissä viineissä ei saa käyttää luomutunnusta. Tällä tavoin nimettyjä viinejä saa myydä varastojen loppumiseen asti. Sen jälkeen markkinoilla on vain tavallista viiniä ja asetuksen mukaista luomuviiniä.

ISTOCKPHOTO



Aperitivoa ja frittisieniä

Kuvittele cocktail-kutsut, jossa työporukat ja tuiki tuntemattomat seisoskelevat sikin sokin, kädessä lasillinen värikästä ja poreilevaa juomaa. Kaikki juttelevat ja poskisuukot moiskuvat. Mikä parasta, pöytiin, baaritiskeille ja ikkunalaudoille kannetaan tarjottimia, jotka notkuvat pienistä leipäsistä ja leikkeleistä, cayennepippuroiduista mozzarellapaloista, anjovistahnalla yhteen liimatuista salvianlehdistä, friteeratuista ja parmesaanissa kieritellyistä herkkusienistä...

”Kaikki tämä yhden drinkin hinnalla”, bolognalainen opiskelijajäystäväni Paolo muisteli posket hehkuen.

Olimme yönuotiolla Kemin lumilinnassa. Paolo siirteli jäähtynyttä poronkäritystä peltilautasen reunalta toiselle. Kaikkialla oli hiirenhiljaista ja mies ilmiselvästi ikäviö kotiin.

”Se on oikea italialainen aperitivo!”

No, niiden poskisuukkojen kanssa on tietysti opettelemista, mutta mutkaton tapaaminen pikkupurtavan ja lasillisen ääressä voisi olla kokeilemisen arvoista. Aperitivo onkin ilmiö, joka on levinnyt ympäri maailman.

Sain Paololta loukkaantuneen katseen, kun erehdyin vertaamaan aperitivoa happy houriin. ”Siinä ei myydä mitään puoleen hintaan eikä aperitivo ole pelkkää juomista. Silloin tavataan ihmisiä ja valmistellaan vatsaa illalliselle.”

Bolognassa joka toinen keskustan baari, ravintola, hotellin aula ja lämpiö kilpaili iltapäivästä alkaen huomiostamme erilaisilla kattauksilla. Monessa paikassa juoman hinta oli fiksattu. Lasillisen soodakatkeron, viiniä tai kuohuvaa sai viidellätoista eurolla, ja samaan hintaan sai maistella kaikki tarjoilut, tietysti italialaiseen tyyliin napostellen.

Meillä Suomessa ei oikein arvosteta alituista työn jälkeen kaupungilla notkumista. Voisimmekin kehittää oman

koti-aperitivomme. Innostuin ideasta aikoinaan niin, että kokosin kymmenpäisen aperitivoklubin. Vaihdamme ajatuksia ja tapaamme uusiakin tuttavuuksia aina silloin tällöin toistemme luona. Yksi meistä on saanut tehtäväkseen tuoda mukanaan kaikille tuntemattoman, tunnelmaan sopivan rauhallisen musiikin. Se on iltojemme ainoa ohjelmanumero.

Varoituksena voin kuitenkin sanoa, että tapa vie mukanaan. Kannattaa laskea kierroksia, jos tarjoiluista ja kattauksesta syntyy kilpavarustelukierre. Monen Italian ihanuuden ideanahan on yksinkertaisuus ja helppous.

Myös juoma-arsenaali kannattaa koota maltilla. Sanotaan, että italialaiset ovat oppineet juomaan huippuviinejä lasittain juuri aperitivon ansiosta. Soodavedellä jatkettu katkero on kuitenkin aperitivon punainen sydän. Tai persikkapyreellä maustettu kuohuviini. Tai ananasmurskalla raikastettu vermutti. Tai...

Myönnän kahlanneeni internetissä vesi kielellä aperitivoreseptien perässä. Parmesaanissa kieritelyjen frittisienten reseptin aion kuitenkin pitää ikiomana aperitivosalaisuutenani. ☺



Mutkaton tapaaminen
pikkupurtavan ja
lasillisen ääressä voisi olla
kokeilemisen arvoista.



Tutkimuskohteena Bordeaux

Viinibarrastajien bimoitsemat bordeaux-viinit myydään ainutlaatuisella tavalla. Niiden kaupassa on enemmän välikäsiä, ja suuri osa viineistä myydään jo ennen kuin ne on pullotettu.

Tavallisesti viinitilat niin Euroopassa kuin muuallakin tekevät suoraan yhteistyötä eri maissa toimivien maahantuojien tai agenttien kanssa. Nämä välittävät yhteistyökumppaneidensa viinejä oman maansa markkinoille, kuten ravintoloihin ja myymälöihin. Lisäksi tuottajat matkustavat itse ympäri maailmaa tekemässä viinejään tunnetuiksi.

Ranskan Bordeaux'n alueella viinien tuottajat ja myyjät ovat sitä vastoin aina olleet erillään. Kaupankäynnistä huolehtivat viinikaupan välikädet eli paikalliset *brokerit* ja *négociantit*. Tuottajat, joita Bordeaux'ssa on lähes 11 000, vain valmistavat viinin.

"Bordeaux'n tuottajat ja viinien ostajat sekä kuluttajat ympäri maailmaa eivät kohtaa toisiaan kovin usein näiden lukuisten välikäsien takia. Muutoksia saattaa kuitenkin olla tulossa", tuoteviestintäpäällikkö **Taina Vilkkunen** Alkosta sanoo.

Vähän mutta kallista

Valtaosa Bordeaux'n viineistä lähtee maailmalle brokereiden ja négociantien kautta. Edellisiä toimii alueella toistasataa. He tekevät sopimukset viinintuottajan ja kauppiaiden välillä ja varmistavat, että sopimukset pitävät.

Kauppiaita eli négocianteja on noin 300. He hoitavat varsinaisen myynnin ja yhteydet eri maiden viiniostajiin. He myös varastoivat pulloja myöhempää myyntiä varten ja voivat erikoistua tiettyyn alueeseen tai tuoteryhmään.

Bordeaux'n viinikaupan välikädet pitävät yllä viinien eksklusiivista mielikuvaa. Välikädet vaikuttavat osaltaan siihen, mitä huippuviinejä ja kuinka paljon vaikkapa Alkon hyllyille päätyy. Kuluttajan kannalta tämä merkitsee, että viinit ovat kalliita ja niitä on saatavilla vähän.

Pitkä perinne

Järjestelmä periytyy historiasta. Atlantin rannikolla sijaitsevasta Bordeaux'sta on hyvät meriyhteydet, ja sieltä on laivattu viinejä erityisesti Isoon-Britanniaan vuosisatoja. Kauppaa hoitivat négociantit, jotka ostivat tuottajilta viiniä ja sekoittivat ja varastoivat niitä, ennen kuin ne vietiin ulkomaille joko tynnyreissä tai pullotettuina. Vasta 1900-luvun mittaan yleistyi nykyinen tapa, jossa tuottajat eli *châteaux* pullottavat viininsä itse.

Bordeaux'n tuhansista viinintuottajista vain pieni osa valmistaa harrastajien havittelemia huippuviinejä.



MAAILMAN TUNNETUIN VIINIALUE

Ranskan Bordeaux'ta voidaan monestakin syystä pitää maailman merkittävimpänä viinialueena. Sen vuosittain tuottama viinimäärä ei jää paljon jälkeen Saksan tai Portugalin koko maan viinintuotannosta. Yli 60 prosenttia Bordeaux'n viinintuotannosta on yksinkertaista viiniä, yleensä punaviiniä, joka myydään Ranskan kotimarkkinoilla halpaan hintaan.

Bordeaux'n maine johtuu sen kuuluisimmista viineistä, jotka ovat hyvin haluttuja. Näillä viineillä on myös jäljitteliöitä eri puolilla maailmaa: punaviinien rypäleyhdistelmää Cabernet Sauvignon-Merlot-Cabernet Franc kutsutaankin usein Bordeaux-blendiksi.

Tunnetuimmat Bordeaux'n punaviinit tulevat Haut-Médocin alueen kunnista, Gravesista sekä Saint-Émilionin ja Pomerolin alueelta, makeat viinit Sauternes-Barsacista. Huipputilojen hyvien vuosikertojen viinit kehittyvät kellarissa vuosikymmeniä.



Bordeaux'n perinteikäs viinikauppatapa saattaa muuttaa muotoaan, arvioi tuoteviestintäpäällikkö Taina Vilku.

Litramääräisesti eniten tuotetaan arkipäiväistä, edullista viiniä. Osa négocianteista ostaa näitä viinejä sopimustuottajiltaan ja pullottaa niitä myytäväksi tunnettujen huokeiden tuotemerkkien alla.

Välikäsi ja kysyntä nostavat hintaa

Välikäsien määrä nostaa aina tuotteen hintaa.

”Brokerin palkkio on yleensä kaksi prosenttia ja négociantin 10–18 prosenttia. Tämä näkyy viinien hinnassa, joka on muutenkin ollut nousussa”, Taina Vilku muistuttaa.

Kehittyvien markkinoiden talouskasvu on lisännyt huippuviinien kysyntää, sillä varakkaat asiakkaat esimerkiksi Kiinassa himoitsevat kuuluisia merkkejä ja ovat valmiita maksamaan niistä. Bordeaux-viinien hinnat ovatkin nousseet 2000-luvulla nopeasti.

”Alkon valikoimassa esimerkiksi Château Mouton-Rothschildin vuosikerta 2004 maksoi 163 euroa pullolta, kun vuosikerta 2009 maksoi jo 880 euroa”, kertoo esimerkkinä viinien ostaja **Timo Tossavainen** Alkosta.

Vastaavasti aiemmin 30–40 euron hintaluokassa myydyt Bordeaux-viinit ovat nyt kallistuneet 20–30 euroa.

Myynti jo ennen pullotusta

Huippuviinit myydään niin sanottuina futuureina eli

ennen kuin niitä on edes pullotettu. Tämä viinikaupan muoto tunnetaan Ranskassa nimellä *en primeur*.

Joka kevät viinien ostajat eri maista matkustavat Bordeaux'hon maistamaan näytteitä tynnyreissä kypsyvistä edellisen sadon viineistä. Ostopäätöksiä tehdään raakilevaiheessa, sillä viinin todellinen luonne paljastuu vasta vuosien kypsytyksen myötä.

Viime keväänä maistettiin vuosikerran 2011 viinit. Ne kypsyvät tynnyreissä 1–1,5 vuotta ennen pullottamista. Alkon hyllyillä näitä viinejä alkaa näkyä vuoden 2014 aikana.

”Maistelujen perusteella laadimme oman listamme viineistä, joita haluamme Alkon valikoimaan. Saamme tarjouksia lukuisilta négocianteilta, mutta hinnat eivät yleensä paljoa vaihtelee”, Timo Tossavainen kertoo.

Futuurikaupassa hinta varmistuu vasta ostopäätöksen jälkeen. Ostaja odottaa saavansa viinit futuurikaupassa edullisemmin, sillä ainakin parhaiden vuosikertojen viinien hinta nousee, kun pullot aikanaan tulevat myyntiin.

Myyntihintaan vaikuttavat talouden suhdanteet ja vuosikerran laatu: hyvät vuosikerrat maksavat enemmän. Myös viinikriitikoiden arvioita odotetaan, ja erityisesti yhdysvaltalaisen Robert Parkerin antamat pisteet vaikuttavat viinin hintaan.

Joka maalle oma kiintiö

Négociantit jakavat eri maakiintiöiden mukaan omat allokationsensa. Se tarkoittaa tietyn pullomäärän lupaa yhteisen maahan. Huippuviineistä kysyntää on enemmän kuin tarjontaa.

Alkoon hankitaan futuureina vuosittain 20–50 eri bordeaux-viiniä. Pienimmillään yhtä viiniä on hankittu laatikko tai kaksi eli 12 tai 24 pulloa, isoimmillaan jopa yli tuhat pulloa. Vaikka viinien hinta on korkea, tuotteet loppuvat myymälöistä nopeasti.

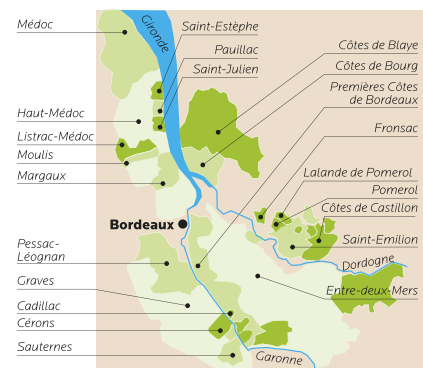
Jos ostaja käyttää allokationsensa joka vuosi, sen osuus saattaa jopa kasvaa. Vastaavasti välivuosi saattaa joutaa allokation menettämiseen.

”Pyrimme hankkimaan vuosittain tuttuja tuotteita keräilijöille. Lisäksi etsimme kyseisen vuosikerran parhaimmistoa eri hintaluokissa”, Timo Tossavainen sanoo. ^E



Avaimia Bordeaux'n alueelle

- **1855.** Vuosi, jolloin Haut-Medociin ja Gravesiin luotiin edelleen voimassa oleva Cru Classé -viiniluokitus. Huippuviinien tuottajat jaettiin viiteen luokkaan silloisen myyntihinnan perusteella. Punaviineistä hienoimmiksi arvioitiin Premier Cru -luokan viinit eli Château Margaux, Château Latour, Château Lafite ja Château Haut-Brion. Vuonna 1973 listaa täydennettiin, ja mukaan pääsi vielä Château Mouton-Rothschild.
- **Château.** Bordeaux'n alueella viinitilaa kutsutaan aina nimellä château eli linna riippumatta siitä, onko tilalla varsinaista linnaa vai tavallinen tuotantohalli.
- **Vuosikerta.** Sää vaihtelevat Bordeaux'n alueella, vaikka ilmasto pääosin on merrallinen ja leuto. Säiden vaihtelun vuoksi rypälesato ei onnistu joka vuosi yhtä hyvin, vaan vuosikerrat ovat erilaisia. Hyvien vuosikertojen viinit ovat kalleimpia.



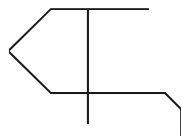
Bordeaux on Ranskan suurin viinialue ja monella tapaa esikuva koko viinimaailmassa. Se jakaantuu lukuisiin pieniin viinialueisiin, joista monilla on oma alkuperämerkintänsä.



Ranskalaisten viinien ostosta Alkossa vastaava Timo Tossavainen on tutustunut Bordeaux'n järjestelmään paikan päällä.

Makutyyppi kertoo viinin luonteen

Viinien valintaa belpottavat jatkossa makutyypit, joiden nimet ja värikoodit löytyvät jokaisen puna- ja valkoviinin bintalapusta ja blyllyjen infoviireistä. Esittelemme nyt valkoviinien viisi makutyyppiä.



Alkon valikoimissa on noin 1 100 viiniä. Viinin valinnan helpottamiseksi Alko kehitti puna- ja valkoviineille kymmenen makutyyppiä, jotka antavat nopeasti yleiskuvan viinin luonteesta ja tarjoavat vinkkejä siitä, millaisen ruoan kera tuote on parhaimmillaan.

Makutyypin nimet ja värikoodit löytyvät hyllyjen reunoissa olevista bintalapuista. Ne ovat käytössä myös Alkon Uutuudet-esitteessä, hinnastossa ja verkkosivuilla.

Uuden makutyypin rinnalla säilyy tieto viinin täyteläisyys- tai makeusasteesta. Bintalapuihin on merkitty edelleen myös muut tärkeät perustiedot, kuten hinta, tilavuus, litrahinta, tuotenumero,

käytetyt rypäleet ja tuotantoalue. Havainnolliset ruokasymbolit antavat vanhaan tyyliin vinkkejä viinin kanssa sopivista ruoista. Uudistus ei muuta viinien järjestystä myymälöissä. Tuotteet ovat hyllyssä edelleen maa- ja hintajärjestyksessä.

Alkon Espoon Matinkylässä sijaitsevan Iso Omena -myymälän asiakkaat ovat ottaneet uudistuksen vastaan myönteisesti. Moni asiakas on jo löytänyt oman suosikkinsa makutyypin joukosta. Lisäksi uusi luokitus helpottaa ennestään tuntemattomien viinien valinnassa. Myymälän henkilökunta esittelee nyt valkoviinien viisi makutyyppiä ja paljastaa, mitä makutyypit kertovat viinin luonteesta. E

TEKSTI **MATTI REMES** KUVITUS **TOMI METSÄ-HEIKKILÄ**

VIVAHEIKAS & RYHDIKÄS

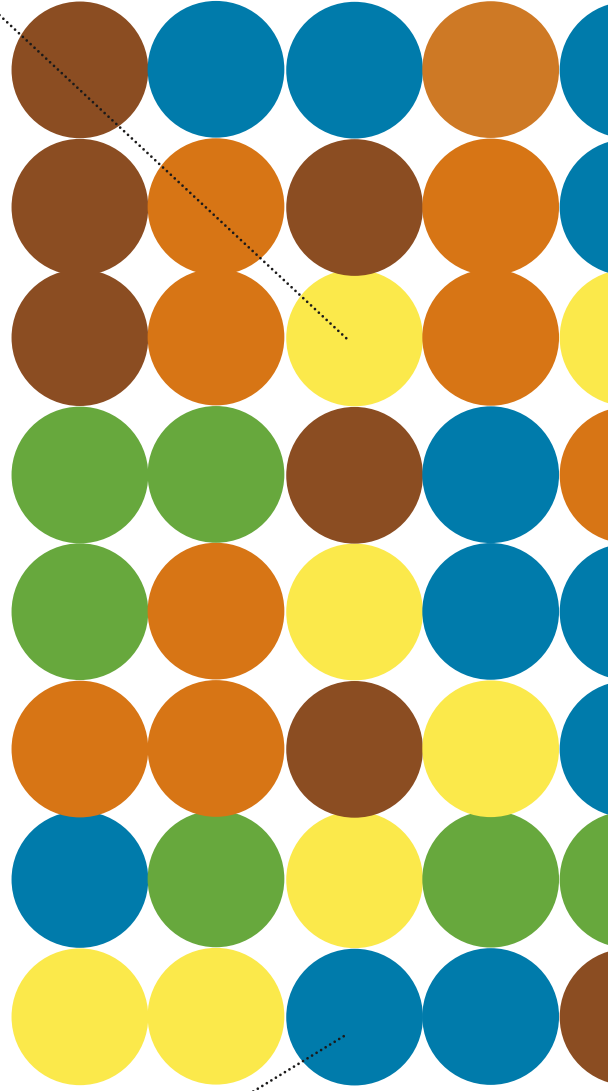
"Tyypillisesti nämä kuivat ja puolikuivat viinit ovat kehittyneitä ja vivahteikkaita. Makutyypin viinien piirteisiin kuuluvat mineraalisuus ja yrittisyys. Monien Euroopan viinialueiden hapokkaat tai erittäin hapokkaat rieslingit ovat tällaisia, samoin uuden maailman sauvignon blanc -viinit. Makutyypin viinit sopivat hyvin nautittavaksi erilaisten kala- ja äyriäisruokien kanssa."

Mari Pihamaa

PEHMEÄ & KEPEÄ

"Tähän makutyyppiin kuuluu suhteellisen kuivia, vähä- tai keskihappoisia viinejä, jotka on tehty esimerkiksi Chardonnay-, Riesling- ja Sauvignon Blanc -rypäleistä. Viinit ovat usein hintahaarukan edullisemmasta päästä, ja varastoinnin sijaan ne on tarkoitettu heti nautittaviksi. Pehmeitä ja kepeitä viinejä tuottaa moni viinimaa Euroopassa ja uudessa maailmassa. Nämä viinit ovat monikäyttöisiä. Seurustelun ohella ne sopivat buffett-pöytään sekä salaattien ja kasvisruokien seuraan."

Antti Malaska



RUNSAS & PAAHTEINEN

"Makutyypin viinit ovat kuivia, puolikuivia, suuntäyteisiä, paahteisia ja tammisia. Selkeä ykkösrypäle on tammitynnyreissä kypsytettävä chardonnay, jota viljellään useimmissa viinimaissa. Paahteiset ja tammiset viinit sopivat erinomaisesti rasvaisen kalan seuran. Niitä kannattaa kokeilla myös riistalinnun ja vaalean lihan - kanan, kalkkunan ja porsaana - kanssa."

Mauno Kujanpää

Punaviini-
makutyypit esitellään
Etiketin seuraavassa
numerossa.

Etiket.fi

Viinien kaikki makutyypiluokitukset löydät myös netistä osoitteesta etiketti.fi



PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

"Nämä ovat kuivia, puolikuivia tai puolimakeita viinejä, joille yhteisiä piirteitä ovat toisiaan tasapainottavat hedelmäisyys ja pirteä hapokkuus. Tähän makutyypin löytyy edustajia usellta viinialueilta, muun muassa Saksan kuivista, puolikuivistä ja hedelmäisistä viineistä. Priteät ja hedelmäiset viinit sopivat suolaisten alkupalojen, pastaruokien sekä monien kala- ja äyriäisruokien seuraan."

Merve Karadeniz

LEMPEÄ & MAKEAHKO

"Näistä viineistä löytyy muihin makutyyppeihin verrattuna hieman enemmän makeutta ja ne ovat helposti nautittavia - siis loistavia seurusteluviinejä. Hyviä esimerkkejä ovat puolimakeat ja pirskahtelevat verduzzot Italiasta. Makutyypin tyypillisiä edustajia kannattaa myymälässä etsiä myös muun muassa Saksan, Australian ja Yhdysvaltojen hyllyjen kohdalta. Miedot juustot ja aasialaiset ruuat toimivat hyvin näiden viinien kanssa. Esimerkiksi tulinen thai-salaatti ja Alsanen gewürztraminer-viinit ovat erinomainen yhdistelmä."

Joni Aronen

PEHMEÄ & KEPEÄ

Kuivia viinejä, joiden kypsää hedelmäisyyttä säestää hento hapokkuus.

Nämä viinit ovat kepeytensä ansiosta hyviä yleisviinejä, jotka ovat omine seurusteluun ja nauttopöytään tai kasvisien kytteen.



LEMPEÄ & MAKEAHKO

Viinit ovat puolikuivia tai jopa makeita.

Kaikkia niitä yhdistää herkkulaisen hedelmäinen makuus, minkä ansiosta ne ovat mukavia seurustelujuomia ja hyviä kumppaneita itämaisille ruoille ja kasviksille.



PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

Viinit ovat kuivia, puolikuivia tai puolimakeita. Niille on tyypillistä pirtteä hapokkuus, joka tasapainottaa runsasta hedelmäisyyttä.

Viinit ovat osuvia valintoja esimerkiksi pirtsakon tai alkupalan seuralaistukseen sekä kala- ja äyriäisherkkujen kaveriksi.



VIVAHEIKAS & RYHDIKÄS

Kuivia ja puolikuivia viinejä, joiden aromimaailmassa on mineraalisuutta ja yrttejä.

Vivahteikkaaseen aromikkuuteen yhdistyy ryhdikäs hapokkuus, minkä ansiosta viinit viihtyvät kala- ja äyriäis-pöydillä.



RUNSAS & PAAHTEINEN

Suuntäyteiset viinit ovat kuivia ja puolikuivia.

Runsasta täyteläisyyttä säestävät paahteisuus, ja viinit sopivat rasvaisen kalan lisäksi kanan, kalkkunan ja jopa riistalintujen sekä porsaan seuralaisiksi.





Pallogrillimuotia
1970-luvulta.



Mies avaa lihapyö-
rykkäsäilykepurkkia
heinäkuussa 1973.



Ruokakulttuuri on monen kokin soppa

*Suomalainen ruokakulttuuri on
muuttunut viime vuosikymmeninä paljon.
Sen suomalaisuus ei silti ole vaarassa.*

TEKSTI MIA HEMMING KUVAT LEHTIKUVA JA ISTOCKPHOTO

Suomalainen arkinen ruokakulttuuri sisältää esimerkiksi makaronilaatikkoo, pitsaa, hampurilaisia ja leikkeleitä. Ne ovat peräisin eri aikakausilta, ja monet niistä ovat saapuneet Suomeen muista maista. Ruokakulttuurin professori **Johanna Mäkelä** Helsingin yliopistosta pitää kuitenkin niitä kaikkia tämän päivän suomalaisina ruokina.

”Suomalainen ruokakulttuuri on sitä, mitä ja miten syömme. Se on vivahteissaan erilaista kuin muualla, vaikka pinnalta katsottuna ei siltä vaikuttaisi”, Mäkelä sanoo.

Suomalainen ruokakulttuuri ei siis ole kaikilta osin vanhaa ja perinteistä. Esimerkiksi nykyisin itsestäänselvyytenä pidetty tuoreiden vihannesten syöminen yleisty vasta 1980-luvulla. Silloin moni perinteinen kauppapuutarha aloitti esimerkiksi ruukkusalattien viljelyn.

50-LUKU

- Viinejä aletaan tuoda laajemmin esiin
- Tomaatti kotiutuu suomalaiseen ruokapöytään

60-LUKU

- Kaupasta aletaan ostaa suuri osa ruoasta
- Lihapullista tulee arkiruokaa



Adriano Vinci perusti 1960- ja 1970-luvuilla Lappeenrantaan Suomen ensimmäiset pitsaravintolat. (ylh.)



Viimeisimpiä uutuusia ovat esimerkiksi terveysvaikutteiset elintarvikkeet, karpkaus eli vähähiilihydraattinen ruokavalio, lisäaineiden välttäminen ja yhden

”Myös kaupungeissa työ määritti pitkään ateriarvot eli perhe on syönyt, kun perheen isä on tullut työstä kotiin. Normien mukaan ruoka piti myös syödä loppuun vielä 1960-luvulla, muuten lautasen ääressä

Marjatta Hemming, 66,
Helsinki

- 

- 



Tuliset chilit ovat myös rantautuneet Suomeen.

”Opiskelijan ja vastavalmistuneen työssäkäyvän maisterin taloudessa tarjottiin vieraille usein kuumia juustoleipiä ja salaattia. Salaattiin saattoi lisätä juustoa tai meetvurstia. Uutta tuohon aikaan oli juustotarjotin kekseineen, jollainen oli joskus tarjolla. Joskus valmistin pikkua lihapullia. Toisinaan saattoi olla hedelmäsalaattia. Jos tarjolla oli kahvia, tein muistaakseni korvapuusteja, olin innokas leipuri siihen aikaan. Pienemmälle porukalle saattoi valmistaa kotitekoista pizzaa.”

Annikki Järvinen, 71, Tampere

”Ruokana juhliessani on yleensä erilaisia salaatteja ja pientä napposteltavaa, ja jälkiruokana on juustokakku. Juomaksi tarjoilen usein itse tehtyä sangriaa tai hanapakkauksesta viiniä.”

Sinikka Tierna, 30, Tampere



Sushi ja wok eli vokki ovat jo monen suomalaisen suosikki-ruokaa.



istui koko illan. Ja jos ei ehtinyt yhteiselle aterialle, jäi ilman ruokaa”, Sillanpää kuvailee.

Samaan aikaan oli toisenlaisiakin normeja. ”Ylemmän sosiaaliluokan naisten ei sopinut esimerkiksi treffeillä syödä leivostaan loppuun, muuten he olisivat vaikuttaneet ahneilta. Normi näyttää koskeneen ainoastaan naisia.”

1960-luvulla hyviin pöytätapoihin kuului myös, että ruoka oli syötävä hillitysti. Ruosta täytyi kiittää, ja kaikkien ruokalajien oli kelvattava.

Maaseudun ja kaupungin sekä eri sosiaaliluokkien ruokailutavoissa oli kuitenkin vielä eroja.

”Maalaistaloissa saatettiin vielä 70-luvulla syödä kaikki ruokalajit samalta lautaselta jälkiruokakiisseli mukaan lukien. Lautasten, lasien ja ruokailuvälineiden valinta ruoka- ja juomalajin mukaan yleistyi vasta 80-luvulla.”

70-luvulta alkaen lautasta ei ole enää välttämättä tarvinnut syödä tyhjäksi. Silloin on tullut tärkeäksi osoittaa jotenkin, että ruokailu on päättynyt.

”Nykyään aterimet jätetään kello viiden asentoon, aiemmin ne on jätetty lounasaikaan tai kello yhteen. Vielä 80-luvun etiketikirjassa nämä kaikki kelpuutettiin hyviin tapoihin.”

Myös viini oli suhteellisen kalliin hintansa vuoksi pitkään yläluokan nautintoaine. Kansaa alettiin kuitenkin valistaa viinin ja juuston yhdistämisestä jo 50-luvulla. Oh-

jeita alettiin antaa myös viinien valinnasta erilaisten ruokien seuraksi.

”Yläluokalla on ollut pitkään ruokajuomat, mikä on ollut yksi tapa osoittaa statusta.”

Ruoka kunniaan

Pöytätavoille on monia selityksiä. Yksi niistä on puutetta kärsineiden vanhempien pyrkimys iskostaa lapsiinsa kunnioittava suhtautuminen ruokaan

Uudempi perustelu yhteiselle aterialle on viittaaminen laatuaikaan. Merja Sillanpään mielestä ajatus ei ole lainkaan huono.

”Ei yhteisten aterioiden arki-iltoina tarvitse merkitä toista lämmintä ateriaa vaan vaikka yhteistä iltapalaa. Itseäni ärsyttää kovasti sen sijaan se, että nykyään ei aina tunnuta keskittyvän ruokailuun. Muutenkin toivoisin ruokahetkien kunnioittamista – että ei käytäisi ruoan kimppuun muita odottamatta ja syötäisiin maltilla”, Sillanpää sanoo.

Suomalaisesta ruokakulttuurista ei kuitenkaan tarvitse olla huolissaan. Johanna Mäkelän mielestä esimerkiksi kokkiohjelmat ja kotimaista ruokaa koskevat poliittiset linjaukset kertovat siitä, että suomalaisen ruokaan ei suhtauduta välinpitämättömästi.

”Maailmalta on aina saatu erilaisia ruokavaikutteita, ja Suomessa on tehty niistä omia tulkintoja. Se on pelkästään myönteinen asia ja kertoo siitä, että ruokakulttuurimme on elävää ja elinvoimaista.”^E

90-LUKU

- Kahviloiden uusi kultakausi alkaa
- Pasta tulee tutuksi

2000-LUKU

- Ruokavirtaukset seuraavat toisiaan nopeasti
- Punaviinien myynti Alkossa ylittää valkoviinien myynnin

Rössypotun ja bulgogin ystävä

Kesällä toisen lapsensa saanut toimittaja Tuomas Enbuske pitää kiinni illallisesta.

Millaiset maut kuuluvat syksyiseen ruokapöytääsi?

Suosin sieniä. Myös oman puutarhan omenat ja marjat kuuluvat syksyiseen ruokapöytään, samoin riistaruuat.

Olet kotoisin Oulusta. Millainen suhde sinulla on rössypottuihin?

Rakastan rössypottuja. On harmi, ettei rössyä oikein saa eteläsuomalaisista kaupoista. Oulussa sitä myydään jokaisessa pikkukaupassakin.

Millaisia herkuttelupaheita sinulla on?

En ymmärrä koko käsitettä. Jos haluan syödä tai juoda jotain, teen niin. En koskaan pode asiasta huonoa omaatuntoa.

Kuinka tarkasti pidät kiinni ruokailuajoista?

Melko tarkasti. Illallinen syödään aina samaan aikaan.

Kokkaatko itse kotona?

En valitettavasti oikein osaa tehdä itse ruokaa. Käyn todella usein ulkona syömässä.

Oletko juustojen ystävä?

Olen, mutta en ole mikään juustosnobi.

Suolaista vai makeaa?

Ehdottomasti suolaista. Syön aika vähän makeaa.

Mitkä ovat lempijuomiasi?

Perussääntöni on, että vähän yli kymppin viini on yleensä



Tuomas Enbuske on Etiketin verkkosivujen uusi bloggari. etiketti.fi

hinta-laatusuhteeltaan paras. Viidenkymppin viini ei enää välttämättä ole sen kummempia. Ostan myös usein Alkon erikoisolutia.

Millaisessa tilanteessa nautit viiniä?

Nykyään yleensä lähinnä ruuan kanssa. Se maistuu sillä tavalla kivemmalta.

Mikä on mieleenpainuvien makumuistosi?

Mieleenpainuvia on paljon. Olisiko viimeisin jokin käsittämättömän hyvä korealainen ravintola New Yorkissa? Paikan nimeä en millään muista. Siellä söin ihan tosi hyvää liharuokaa. ☺

Tuomaksen korealainen bulgogi

4 hengelle

- n. 800 g naudanlihaa, esim. ulkofileetä

Marinadi:

- 3 valkosipulinkynttä
- nippu kevätsipuli
- pieni keltasipuli
- n. 1 dl soijaa
- ½ tl mustapippuria
- ripaus suolaa
- 1 rkl sokeria
- 2 rkl seesamiöljyä
- 2 rkl paahdettuja seesaminsiemeniä

Paistamiseen:

- öljyä

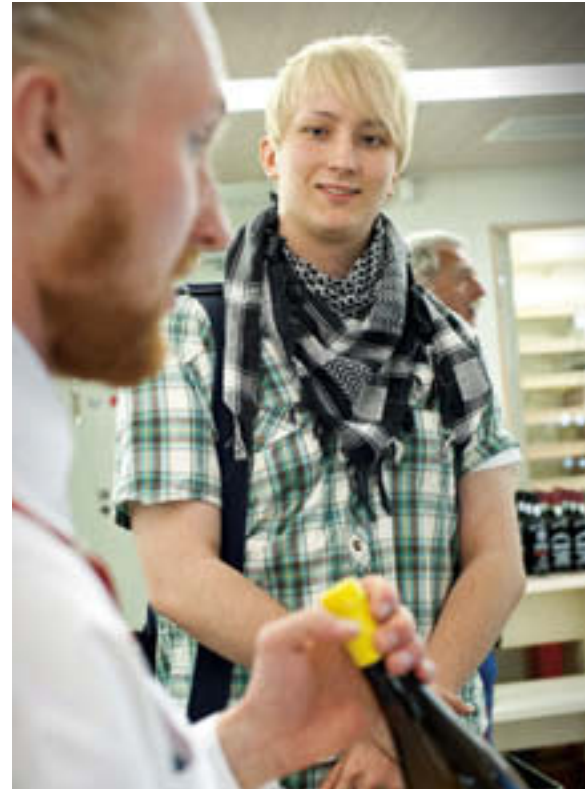
Suikaloi liha ja hienonna sipulit. Sekoita marinadin ainekset ja laita lihasui-kaleet marinadiin. Anna marinoitua jääkaapissa vähintään kahden tunnin ajan.

Paista lihasui-kaleita grillissä tai pannulla niin, että lihasta tulee mureaa ja kypsää. Jos haluat lisätä mukaan porkkanaa, viipaleet kannattaa laittaa pannuun kypsennyksen loppuvaiheessa.

Bulgogia voi tarjoilla riisin kera tai lehtisalaattiin kiedottuna.



Rasmus Sundström on tullut ostamaan ystävälleen arvolahjaa; juomaneuvoja Jiri Hyvönen auttaa valinnassa. (oik.) Myös Anni Aro työskentelee Arkadiassa. (alh.)



ARKADIAN ALKO

- Pinta-ala: 1200 m²
- Osoite: Salomonkatu 1
- Etäisyys rautatieasemasta: noin 200 metriä



Arkadiassa piipahtanut Jaana Turunen arvostaa myymälän luomutuotteita.

Ilmo Lario (oik.) keskusteli kuohuviineistä ja samppanjoista myymäläpäällikkö Timo Suden kanssa.



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

TEKSTI MATTI VÄLIMÄKI KUVAT SUSA JUNNOLA

Runsas, hienostuneen mausteinen, palveleva

Helsingin keskustassa sijaitseva Arkadian Alko on Alkon lippulaivamyymälä.

Täyteläinen, silkisen tanniininen, kypsän marjainen, viikunainen, tyylikkään nahkainen, hienostuneen mausteinen ja elegantti. Bordeaux'n alueen punaista kulttiviiniä kuvailevat adjektiivit tuovat veden kielelle. Myös hinta on sen mukainen – pullollinen Arkadian myymälässä olevaa Château Latourin vuosikertaa 1990 maksaa lähes 1500 euroa.

Arkadia on Alkon lippulaivamyymälä. Se perustettiin viisi vuotta sitten Helsingin ydinkeskustaan moderniin liiketilaan juhlistamaan silloin 75-vuotiaasta Alkoa.

Arkadiassa on esillä Alkon perusvalikoiman ja tilausvalikoiman tuotteita sekä myymälän oman erikoisvalikoiman tuotteita. Viimeksi mainittuja hyllyissä on tällä hetkellä noin parisataa, ja vanhimmat niistä ovat vuosikertaviinejä 60- ja 70-luvuilta.

”Voimme ottaa hyllyihin pieniä, vaikkapa pullon tai kahden suuruisia erä erikoistuotteita, joita ei pystytty ottamaan myyntiin koko ketjun tasolla”, Arkadian Alkon myymäläpäällikkö **Timo Susi** kertoo.

”Erikoisvalikoiman tuotteet tulevat netisivullemme viikkoa ennen myynnin aloittamista. Kun myynti käynnistyy, oven takana on toisinaan pieni jono. Myymme erikoistuotteita myös ympäri maata niin, että asiakas maksaa kuljetuksen”, Timo Susi vinkkaa.

Viiniharrastus alkuun huipulta

Arkadiassa henkilökunnan tuote- ja palvelusaamiseen panostetaan erityisen paljon. Myös viiniharrastuksen suosion kasvu nä-

kyy siellä selvästi. Yhä useammalla on kotonaan juomille optimaaliset olosuhteet tarjoava viinikaappi. Pääkaupunkiseudulla on lisäksi viinikellareita, joista voi ostaa säilytystilaa omille arvoviineille.

Timo Susi arvioi, että viiniä harrastavat hyvin monenlaiset ja monenikäiset ihmiset. Kuin vahvistukseksi tälle arviolle Arkadiaan saapuu asioimaan parikymppinen **Rasmus Sundström**, joka ei ikänsä puolesta vastaa tavallisinta mielikuvaa viiniharrastajasta.

Hän on tullut hakemaan arvoviiniä lahjaksi 18 vuotta täyttävälle ystävälleen. Juomaneuvoja **Jiri Hyvösen** avustuksella valinta päättyi lopulta Rhône'n alueen valkoviiniin. Syntymäpäiväsankari aloittaa tutustumisensa viinien maailmaan huipulta.

Rasmus Sundström korostaa, että hän on itsekin vasta aloitteleva viiniharrastaja.

”Olen kiinnostunut taiteesta ja klassisesta musiikista, kai minua voisi kuvailla romantikoksikin. Viiniharrastus tulee ehkä lähelle tätä maailmaa – viineissä on jotain, joka kiehtoo”, hän miettii.

Nebukadnessarin jäljillä

Kirjailija, kustantaja **Timo Ernamo** on tullut Arkadiaan ostamaan laadukasta itävaltalaista rieslingiä ja grüner veltliner -rypäleistä tehtyä valkoviiniä.

”Ruoka ja viini on minulle se juttu. Valmistelen aiheesta myös kirjaa tyyliin ruokaa, juomaa ja keskustelua”, Timo Ernamo kertoo.

Hän kuvailee Arkadian Alkoa ”viiniharastajan pienoistaivaaksi”.

Myös valmistujaisiin samppanjaa ja kuohuviinejä hakeva **Ilmo Lario** kehuu voilaasti myymälän valikoimaa ja hyvää palvelua. Hänen ostoskoriinsa päättyy muun muassa kolmen litran samppanjapullo.

Arkadian samppanjaosaston valikoimista löytyy pullokokoja aina hulppeaan 15 litraan asti. Pullokoko tunnetaan myös nimellä Nebukadnessar.

Nebukadnessar oli ennen ajanlaskumme alkua elänyt mahtava Babylonian hallitsija, joka rakennutti huikeita palatseja, Ishtarin portin ja legendan mukaan myös riippuvat puutarhat, yhden maailman seitsemästä ihmeestä. Hänen omistuksessaan oli lähes kaikkea mitä maa päällään kantoi – paitsi samppanjaa, jota ei tuohon aikaan ollut vielä keksitty.

Samppanja oli sen sijaan tuttu muun muassa Winston Churchillille, Marilyn Monroelle ja James Bondille. Arkadiasta voi luonnollisesti löytää heidän kaikkien suosikkisamppanjan.

Myyjä **Ritva Tammi** kertoo, että samppanjoiden ja kuohuviinien käyttö on viime aikoina selvästi yleistynyt.

”Samppanjat ja kuohuviinit ovat nykyään myös nuorten suosiossa. Niitä ei nautita enää vain aivan erityisissä juhlatilaisuuksissa, vaan niiden avulla voi luoda juhlan arjenkin keskelle.”

Isompia ja pienempiäkin juhlatarjoiluja suunniteltaessa Arkadian myymälästä voi varata myös ajan erillistä juomaneuvontaa varten.



Juomaneuvoja Jiri Hyvönen palvelee erikoistuotteiden osastolla. (yllä) Myyjä Jelena Suuder ja Marcin Harkala valitsevat opetusvälineitä, joilla lisätään Marcinin kaveripiiriin olutuntumusta. (oik. ylh.)



Myyjä Ritva Tammi auttaa Tiina Männikköä löytämään lahjaviiniille sopivan pakkauksen.

Sienikeittoa ja sherryä

Sienikeitto lämmittää syksyllä mukavasti. Arkadian Alkon myymäläpäällikön Timo Suden mukaan sherry sopii hyvin yhteen herkkutattien ja muidenkin metsäsienten kanssa.

”Makeampi cream sherry antaa ruuanlaittoon lisää sävyjä ja muhituttaa sienet hyvin. Sienten kanssa ruokajuomaksi sopii sitten kuivempi fino- tai amontillado-sherry.”

Sherry ei ole nykyään kovin trendikäs juoma. Mielikuvissamme siihen taitavat yhdistyä lähinnä – sinänsä hurmaaavat – vanhat englantilaiset ladyt.

Lippulaivan myymäläpäällikkö Timo Susi liputtaa kuitenkin sherryn puolesta.

”Sherryt on tuoteryhmä, jota ei kannata unohtaa, kun valitsee viinejä ruuanlaittoon tai ruokajuomaksi.”

Syksyisin suosittuja ovat etenkin riistan kanssa sopivat viinit.

”Perussääntö on, että voimakkaan makuisen riistan kanssa sopii hyvin yhteen runsas punaviini, rypäleenä Syrah, Cabernet Sauvignon tai vaikkapa Nebbiolo, Cabernet Franc tai Tannat”, Ritva Tammi huomauttaa.

Olutkasvatusta kaveriporukalle

Arkadiassa viinit on sijoitettu kaksikerroksisen myymälätalon alakertaan. Yläkerrasta löytyvät muun muassa väkevät juomat, erikoisolutet ja sertifioitujen tuotteiden puoti, jossa on tarjolla eettisiä ja luomutuotteita.

Olutostastolla oleva **Marcin Hurkala** on tullut keskustaan Malmilta varta vasten hakemaan erikoisolutia. Hän valitsee myyjä **Jelena Suuderin** opastuksella kymmenen erityyppistä olutta maantieteellisesti laajalta alueelta. Marcin on olutkasvatusasialla:

”Tiedossa on kymmenen kaverin tapaminen. He ovat lähinnä perusoluiden ystäviä, joten ajattelin tutustuttaa kavereita vähän erityyppisiin oluihin. Näistä riittää jokaiselle pienet maistiaiset.”

Samppanjan ja kuohuviinin lisäksi trendikkäitä ovat myös luomutuotteet ja esimerkiksi Uudessa-Seelannissa tuotetut viinit.

Jaana Turunen on tullut hakemaan eettisten ja luomutuotteiden puodista pienen pullon luomupunaviiniä.

”Yritän suosia mahdollisimman paljon luomutuotteita. Pieni pullo on kätevä, kun se tulee käytettyä kerralla”, hän kertoo.

Puodissa on myytävänä myös ekologisesti ja eettisesti käsityönä valmistettuja vietnamlaisia tarjoilulautasia, salaattikulhoja sekä kotimaisia kierrätyslasista valmistettuja juomalaseja.

Viiniharrastukseen liittyviä tuotteita on myytävänä myös myymälän alakerrassa. Erikoislasien joukossa on muun muassa lasi kypsälle punaviinille, nuorehkolle punaviinille sekä täyteläisille ja monivivahteisille punaviineille, kristallilasi erityisesti Bourgognen alueen viineille ja kristallilasi Bordeaux’n alueen viineille.

Onko lasilla niin paljon väliä?

”Lasilla on yllättävän suuri merkitys. Tärkeää on ennen kaikkea pesän koko ja

muoto, sillä ne vaikuttavat siihen, miten aromit tulevat nenään ja miten viini kulkeutuu suuhun”, myymäläpäällikkö Timo Susi kertoo.

”Tässä on kuitenkin kaksi koulukuntaa. Jotkut haluavat käyttää koko ajan samantyyppistä lasia, jotta viinejä vertailtaessa lasin merkitys ei korostu. Toiset taas haluavat aina sellaisen lasin, jossa juuri kyseisen viini pääsee parhaiten oikeuksiinsa”, hän lisää.

Arkadiassa on myytävänä myös todellisia erikoistuotteita, kuten portviinipihdit. Niiden avulla, kun pihtejä ensin kuumentaan takkatullessa, vanhan portviinipullon kaula saadaan katkaistua siististi. Näin haurastunutta korkkia ei päädy lasiin.

Timo Susi sanoo, että keskeisellä paikalla sijaitsevasta Arkadian Alkosta on tullut pienimuotoinen matkailukohde.

”Moni viiniharrastaja poikkeaa meillä, kun käy Helsingissä. Lisäksi asiakkaita on myös ulkomaisia turisteja. He ostavat yleensä kotimaisia marjaliköörejä tai muita perinteisiä suomalaisia tuotteita”, hän kertoo. E

TEKSTI LAURA PALOTIE KUVAT JACK LIU, LAURA PALOTIE,
THE SPOTTED PIG JA GALDONES PHOTOGRAPHY

New York, kärsästä saparoon

*Amerikan ruokapääkaupungin kiistaton
tähti on porsas. Sen monipuolisuus
inspiroi kokkeja ja robkaisee
juomavalinnoissa joustavuuteen.*



Pienkasvattajien tuotteita ravintoloille
markkinoiva Heritage Foods avasi
viime syksynä lihatiskin Essex Street
Market -kauppahallissa.

New Yorkilaiset puristavat Hakata Tonton -ravintolassa siansorkkia syömäpuikkojen välissä. Gastropubi Breslinin brunssilla stiletokorkokenkiin son-

nustautuneet vieraat nauttivat pekonia ja verimakkaraa. Paikalliset ruokakriitikot ovat ylistäneet The Daily -baarin vaihtuvalla ruokalistalla esiintyneitä, sianpääteriinillä, siankorvalla ja siankyljellä täytettyjä voileipiä. Julkkiskokki David Changin Momofuku Noodle Barissa tilataan sianlihakäärleitä (*pork bun*) sekä porsaankyljellä ja -lavalla höystettyä ramen-nuudelikeittoa.

Possun suosio kaupungissa on kiistämätön. Kokit luovat gourmet-annoksia sen erisista, ja ruokailijat maistelevat niitä pelottomasti. Harvinaisemmat porsasrodut ovat rohkaisseet kokkeja tutkimaan sianlihan vivahteita. Sian monipuolisuus jättää tilaa myös erilaisille juomavaihtoehdoille.

”Sika on ollut New Yorkissa pinnalla useamman vuoden”, kertoo Zagat-ravinto-

laopassivuston toimittaja **James Mulcahy**. Muiden ruokatoimittajien tavoin hän jäljittää strendin alkuperän brittikokki April Bloomfieldin Spotted Pig -gastropubiin, joka avattiin Manhattanin West Villagessa vuonna 2004.

”Bloomfield vei porsaans trendikkään asiakaskunnan suosioon. Spotted Pigin alkuaikoina monet ihmettelivät sitä, että ruokalistalla oli tarjolla siankorvia. Nykyisin ruokailijat eivät jätä mitään osaa porsaasta kokeilematta”, Mulcahy kertoo.

Bloomfieldin menestys on jatkunut Breslin-ravintolalla. Sen valttikortti on Chef’s table -ateria, jonka ääressä suuri seurue voi kokoon-tua syömään kokonaisen porsaans. Jos tätä ateriaa haluaa syömään viikonloppuna, odotus voi venyä kahden kuukauden mittaiseksi.

”

Kepeät valkoviinit antavat sianlihan omalle maulle pääroolin.

Inspiraatiota porsaasta

Kymmenen vuotta sitten New Yorkin fine dining-kulttuuria hallitsivat sliipatut miljööit ja terveellisyystrendi. Porsaans suosio kuvastaa paluuta konstailemattomaan ruokailuun.

”Porsaasta kutsuttiin ’toiseksi valkoiseksi lihaksi’, mikä oli myös Amerikan siantuottajien yhdistyksen (National Pork Board) motto. Nyt he ovat vaihtaneet iskulauseekseen ’be inspired’ (inspiroidu)”, Heritage Foodsin edustaja **Dan Honig** kertoo. Heritage Foods välittää pienkasvattajien tuottamaa sianlihaa New Yorkin luksusravintoloille.

”Olemme päässeet rasvafobiamme yli. Monet porsaans makunyanssit tulevat sen rasvasta”, hän jatkaa.

Erikoisemmista sikaroduista gloucestershire old spotin rasva on maitomaista, kun taas red waddle -rodun rasva on makeampaa. Eri sikarotujen saatavuuden ansios-ta kuluttajilla on mahdollisuus ryhtyä alan harrastajiksi ja kannattaa pientuottajia.

”Juusto- ja viinimestarien tapaan myös sikojen kasvattajat suhtautuvat tuotteeseensa intohimoisesti”, **Brady Lowe** sanoo.

Lowe on Cochon555-kokkikilpailun perustaja. Tässä jokavuotisessa, Yhdysvaltoja



Dan Honig hoitaa Heritage Foodsin lihatiskiä. Hän kiinnostui lihanuotannon etiikasta opiskellessaan filosofiaa New York Universityssä.



Savunmakuisessa

Dickson’s Farmstandin ’pulled pork’ -leivässä on revittyä porsaanslihaa ja rapeaa kaalisalaattia.

Julkkiskokki

Marc Forgione voitti vuoden 2012 Cochon -porsaasturnauksen New Yorkin-osakilpailun. (vas.)



kiertävässä tapahtumassa huippukokit mitataavat taitojaan eri porsasruokalajien valmistamisessa. Nimensä mukaisesti joka kilpailussa on mukana viisi sikaa, viisi kokkia ja viisi viinitilaa.

Valkoviini säestää

Kepeät valkoviinit antavat sianlihan omalle maulle pääroolin.

”Valkoviinit täydentävät rasvan makua”, sanoo Lowe, jolla on tausta myös viinin sisäänostajana.

”Cochon555-tapahtumissa rieslingit, punaiset zinfandelit ja valkoisten rypäleiden sekoitukset ovat suosittuja. Myös keskitäyteläisistä punaviineistä pidetään. Roseeviinit taas toimivat hienosti kitalaen puhdistajina.”

Raskaammat punaviinit ovat Lowen mukaan harvoin porsaalle sopiva juomakumppani.

”Ainoastaan pitkään kypsennetyt annokset ja esimerkiksi savustettu tai paahdettu liha kykenevät käsittelemään raskaampia viinejä. Mitä vanhempi viini, sitä pidempään kypsennetty ja täyteläisempi lihan tulisi olla.”

Food and Wine -lehden oppaan mukaan saksalaiset rieslingit tasapainottavat peko-

nin suolaisuuden, keskitäyteläinen zinfandel on hyvä pari mausteisille grilliannoksille ja hedelmäinen pinot noir sopii yhteen aasialaisten mausteiden kanssa.

Monissa aasialaisissa porsasruokia tarjoavissa ravintoloissa asiakkaille suositellaan sakea tai olutta. Mausteinen ramen-nuudeli-keitto pitää miedosta lagerista, ja siansorkkien kanssa voi kokeilla *junmai*-sakea.

Porsas valtaa maan

Monikulttuurinen New York omaksuu usein ruokatrendit ensimmäisenä ja näyttää suuntaa muulle maalle. Porsas alkaakin olla suosittua myös muissa amerikkalaiskaupungeissa.

Atlantassa asuva Brady Lowe on huomannut porsastrendin saapuneen Georgiaan noin viisi vuotta New Yorkin jälkeen.

”New York on Amerikan kulinaarisen kulttuurin keskus. Monet kokit vievät siellä saamansa opit ja ideat muualle maahan”, hän selittää. 

Etiketti.fi

Lue New Yorkin uusimmat possu-ravintolavinkit osoitteesta etiketti.fi.



Kellari sormenpäissä

Interaktiivinen markkinointi on USA:ssa nykyisin osa viiniteollisuutta. Alan seminaareissa keskustellaan sosiaalisen median käytöstä, älypuhelimissa juoma-aiheiset sovellukset kilpailevat kuluttajien huomiosta, ja yhä useammissa luksusravintoloissa iPad-viinilistat tekevät viinin valinnasta yksilöllä rääteltyä kokemuksen.

- Yksi kehutuimmista mobiilisovelluksista on Cor.kz, joka sisältää kuluttajien arvioita yli miljoonasta viinistä. Hello Vino ja Beer Match taas antavat viini- ja olutsuosituksia ruokalajin tai tilaisuuden mukaan.

- Ravintolakokemukseen liitettävistä sovelluksista suurin menestystarina on ollut newyorkilaisen Incentient-firman kehittämä, iPadeihin asennettava SmartCellar-viinilista, jota käytetään yli 15 maassa. SmartCellarin käyttäjiin lukeutuu mm. julkiskokki Gordon Ramsayn ravintoloita. Ohjelman uusin versio ehdottaa myös asiakkaille viinivaihtoehtoja heidän aikaisempien valintojensa perusteella.

- Interaktiivisilla keinoilla lisätään myös nuorten viinituntemusta. Vuonna 2008 perustettu Second Glass järjestää USA:ssa tilaisuuksia, joiden tarkoitus on levittää viinitietoutta ja madaltaa kynnystä nuorten kuluttajien ja viinitarhojen välillä. Tilaisuuksien kävijämäärät liikkuvat tuhansissa. Niissä voi myös ladata puhelimeensa mobiilisovelluksen, johon voi merkitä maistamiaan viinejä.

”Suurin osa nuorista ei kysy monimutkaisia kysymyksiä. He haluavat yksinkertaisesti tietää, mikä Burgundy (Bourgogne) on”, yrityksen perustaja **Tyler Balliet** kertoo.

”Vaikka 20–30-vuotiaissa on vähän keräilijöitä, he ovat merkittävä ja brändiuskollinen asiakasryhmä.”



New Yorkin gastropub-trendin sanotaan alkaneen Spotted Pig-ravintolasta.

MAISTAMALLA OPIT ENEMMÄN

LOPPUSYKSYN VIINIKURSSIT JA -PRUUVIT

Etikettiklubin viinikurssit ja -pruuvit ovat mukava tapa löytää uusia ulottuvuuksia viinien maailmasta.

Tilaisuuksiimme voivat osallistua kaikki klubin jäsenet seuralaisineen.

Viininystävä, tervetuloa Etikettiklubiin

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

- Neljästi vuodessa ilmestynvä 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 sähköpostilaatikkoonsi 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: JUUSTON KUNNIAKSI

Millaiset juustot ja juomat muodostavat kauneimmat parit? Pruuvissa paneudutaan juustojen ylevään seuraan sopiviin kumppaneihin. Juustojen kanssa maistellaan puna- ja valko-viinejä, väkeviä viinejä ja myös oluita. Pruuvissa kokeillaan joitain klassisia yhdistelmiä, mutta etsitään myös uusia ja yllättäviäkin pareja. Tilaisuus kestää noin 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **32 €** + osuus yhteishan-kintana hankittavista juomista **16–30 €**.

PRUUVI: JOULUNAJAN VIINIT

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

Pruuvin jäsenhinta **20 €** + osuus yhteishan-kintana hankittavista viineistä **13–24 €**.

KURSSI: PEREHDYTÄÄN PUNA-VIINEIHIN

Kurssilla saat hyvät tiedot punaviinin valmis-tuksesta ja tutustut maistellen punaviinien ylei-simpiin rypälelajikkeisiin, punaviinityyppeihin sekä tärkeimpiin punaviinimaihin. Opit, millaisin kriteerein punaviinejä arvioidaan, ja saat täyte-läistä tietoa niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **27 €** + osuus yhteishan-kintana hankittavista viineistä **12–25 €**.

KURSSI: VIINI- JA RUOKA-KLASSIKOT

Uudistetulla kurssilla tutustutaan viinin ja ruoan klassikkoyhdistelmiin ja pohditaan viiniä osana ateriäkokonaisuutta. Maistelet viinejä sekä sellaisenaan että yhdessä erilaisia ruokia edus-tavien pikku palojen kanssa. Kurssilla paneudu-taan ennen kaikkea perinteisiin euroopalaisiin makuihin sekä klassisiin viineihin niin Euroopasta kuin kotimantereen ulkopuolelta. Kurssi kestää 2,5–3 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **52 €** + osuus yhteishan-kintana hankittavista viineistä **13–25 €**.

KURSSI: VIINI TUTUKSI

Erinomainen peruskurssi harrastuksensa alku-taipaleella oleville viininystäville. Saat perus-tiedot 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 maistelu-kokemusta. Kurssi kestää 1,5–2 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **20 €** + osuus yhteishan-kintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

HELSINKI

Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs		
Juuston kunniaksi	ma 15.10.	klo 17.00
	ma 22.10.	klo 17.00
	ke 31.10.	klo 17.00
	ti 6.11.	klo 17.00
	ti 13.11.	klo 17.00
Viini- ja ruokaklassikot	ti 16.10.	klo 17.00
	ma 29.10.	klo 17.00
	ma 12.11.	klo 17.00
	to 15.11.	klo 17.00
	ti 20.11.	klo 17.00
	to 22.11.	klo 17.00
Perehdytään punaviineihin	ke 17.10.	klo 17.00
	ti 23.10.	klo 17.00
	to 8.11.	klo 17.00
	ke 14.11.	klo 17.00
	ma 19.11.	klo 17.00
Viini tutuksi	to 18.10.	klo 17.00
	ke 7.11.	klo 17.00
Joulunajan viinit	ti 27.11.	klo 17.00
	ke 28.11.	klo 17.00
	to 29.11.	klo 17.00
	ti 11.12.	klo 17.00
	ke 12.12.	klo 17.00
	to 13.12.	klo 17.00



JYVÄSKYLÄ

Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.		
Viini tutuksi	to 25.10.	klo 18.00
Perehdytään punaviineihin	to 15.11.	klo 18.00
Juuston kunniaksi	to 29.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	to 13.12.	klo 18.00

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, M-osa		
Viini- ja ruokaklassikot	to 25.10.	klo 17.30
Juuston kunniaksi	to 22.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ke 12.12.	klo 18.00
	to 13.12.	klo 18.00

LAHTI

Alkon koulutustila, Kauppakatu 18		
Viini- ja ruokaklassikot	to 1.11.	klo 17.30
Juuston kunniaksi	ma 19.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ti 11.12.	klo 18.00

OULU

Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14		
Perehdytään punaviineihin	to 1.11.	klo 18.00
Juuston kunniaksi	ti 20.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	to 13.12.	klo 18.00

PORI

Viikarin Valkama, Juhana Herttuankatu 17		
Joulunajan viinit	ke 21.11.	klo 18.00

ROVANIEMI

Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs		
Perehdytään punaviineihin	to 1.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ti 11.12.	klo 18.00

SEINÄJOKI

Ravintola Marttilan talli, Kivirikko, Puskantie 38		
Joulunajan viinit	to 13.12.	klo 18.00

TAMPERE

Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs		
Juuston kunniaksi	ke 14.11.	klo 18.00
Viini- ja ruokaklassikot	ke 21.11.	klo 17.30
Perehdytään punaviineihin	ma 26.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ma 10.12.	klo 18.00
	to 13.12.	klo 18.00

TURKU

Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A		
Perehdytään punaviineihin	ke 31.10.	klo 18.00
Juuston kunniaksi	ke 7.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ke 28.11.	klo 18.00
	ti 11.12.	klo 18.00

VAASA

Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs		
Perehdytään punaviineihin	to 1.11.	klo 18.00
Viini- ja ruokaklassikot	to 29.11.	klo 17.30
Joulunajan viinit	ti 4.12.	klo 18.00

ILMOITTAUDU MUKAAN

Helsingin kurseille voit ilmoittautua keski-viikosta 3.10.2012 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 10.10.2012. 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 ilmoittau-tuneita on alle 10. Tällöin kurssilaisille ilmoitetaan henkilökohtaisesti ja kurssia ei laskuteta.

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



Lakkiaiset tai talvihäät tulossa?

Oletko järjestämässä juhlia? Entä, jos varaisit tarjoilujen pohdintaan rauhallisen hetken Alkon juomaneuvojan kanssa? Alkon maksuton juomaneuvonta palvelee yli 80 myymälässä ympäri Suomen. Ajanvaraus hoituu aikaan tai paikkaan katsomatta näppärästi verkossa.

Lue lisää käyttäjiltä hyvää palautetta saaneesta palvelusta osoitteessa alko.fi/juomaneuvonta. Samassa osoitteessa voi varata myös ajan.

Hillityn tyylikkääst
harmaasävyiset
kangasservietit ovat tarjouksessa
Alkon myymälöissä

10,99 € / 2kpl

(norm. 14,90 €/2 kpl)
Tarjous on voimassa 1.10. – 11.11.2012.

Joko tunnet Uniikki-tuotteet?

Uniikki-tuotteet ovat Alkon 80-vuotisjuhlan erikoistuotteita. Uniikki-kuosi on graafisen tyylikäs ja samalla iloisen värikäs tai hillityn harmaasävyinen. Kuosin on suunnitellut Sami Vulli Finlaysonilta.

Uniikki-valikoiman suosituin tuote on tähän mennessä ollut kätevä kuuden pullon lokerokassi. Tuotevalikoimaan kuuluvat myös mm. patakinnas, keittiöpyyhe, lahjapakkaukset sekä kangasservietit.

Tutustu Uniikki-vaihtoehtoihin myymälöissä tai verkossa: alko.fi/tuotehaku > Sanahaku: Uniikki.

APUA KASSIN AVULLA

Feed-projektin periaate on valmistaa tuotteita, joiden myyntituotoilla säätiö kustantaa kouluruokailua aliravituille lapsille. YK:n alaisen Maailman ruokaohjelman (WFP) välityksellä säätiö onkin pystynyt tarjoamaan jo yli 60 miljoonaa ruoka-annosta lapsille ympäri maailmaan. Lisäksi säätiö tukee UNICEFin kautta puhtaan veden ja A-vitamiinihoitojen antamista lapsille.

Yhden Feed 100 -kassin myynnillä kustannetaan sadan lapsen kouluruokailu Ruandassa tai sata A-vitamiinihoitokertaa. Ekologisen kassin materiaali on sataprocenttista orgaanista puuvillaa sekä juuttikangasta. Kassia myydään Alkon myymälässä Helsingin Salomonkadulla 49 euron hintaan. Lisätietoa: www.feedprojects.com.



YRITYSTEN JOULU ON OVELLA

Alkon yrityspalvelussa joulusesonki alkaa jo lokakuun lopulla. Suosittuja joulumuistamisia ovat esimerkiksi hyvä viini, sampanja tai valikoima erikoisolutia.

Lahjan tilaaminen hoituu helpoiten verkossa, ja lahjalistan tuotteet kannattaa tilata hyvissä ajoin. Yrityspalvelun tarjontaan kuuluu myös juomien kuljetus- ja paketointipalvelu.

Lisätietoa: Alkon yrityspalvelu p. 020 711 713 ja verkossa alko.fi/palvelut/yrityksille.

Taivaallinen tyrni-valkosuklaajäätelö

Hapokas tyrni ja makea valkosuklaa muodostavat tässä ilman jäätelökoneetta syntyvässä berkussa täydellisen parivaljakon.

Tyrniä kutsutaan luonnon vitamiinipommiksi eikä suotta: pienten ja happamien, oranssin väristen marjojen C-vitamiinipitoisuus on kasvikunnan korkeimpia. Suuren vitamiinipitoisuuden lisäksi tyrnissä on runsaasti hyviä rasvahappoja sisältävää tyrniöljyä.

Tätä supermarjaa viljellään Suomessa laajalti, mutta tyrni kasvaa myös luonnonvaraisena kivisen karuilla merenrannoilla. Marjanpaimintareissut kannattaa ajoittaa syys- ja lokakuulle.

6–8 annosta

- 4 munankeltuaista
- ¾ dl hienoa sokeria
- 1 vaniljatanko
- 150 g valkosuklaata
- 2 dl turkkilaista jogurttia
- 1 dl makeuttamatonta tyrnimehua
- 2 dl kuohukermaa
- tarjoiluun tyrnihilloa

1. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Halkaise vaniljatanko ja raaputa siemenet keltuaisvaahdon joukkoon.
2. Sulata valkosuklaa mikrossa tai vesihauteessa ja yhdistä se hieman jäähtyneenä keltuais-vahtoon. Lisää joukkoon myös jogurtti ja tyrnimehu.

3. Vatkaa kerma vaahdoksi ja nostele se kevyesti käännellen muiden aineiden joukkoon.

4. Kaada jäätelömassa pakastusta kestäväään astiaan ja peitä kelmulla. Anna olla pakkasessa vähintään 8 tuntia. Jos käytössä on jäätelökone, jäätelön voi valmistaa myös sillä.

5. Ota jäätelö huoneenlämpöön pehmenemään noin 20 minuuttia ennen tarjoilua. Koristele annokset tyrnihillolla.

JUOMASUOSITUS

Kupliva muscat-kuohuviini on annokselle nappivalinta. Yllätyksiä etsivän kannattaa kokeilla tyrnin persoonallista makua korostavaa uuden maailman late harvest -viiniä, jota on myös kuvassa.

Vinkki

Tyrnimehua, -hilloa ja -likööriä kannattaa kokeilla erilaisissa makeissa herkuissa ja leivonnaisissa. Tyrnijauhetta voi ripotella esimerkiksi puuron pinnalle.

Aika



tavata?

Aina ajankohtainen

etiketti.fi

