

# Etiketti

Alkon asiakaslehti 4 / 2012



Kansliapäällikkö  
Päivi Sillanaukee:  
Alko toimii  
vastuullisesti

**Talven oluet  
saapuivat  
myymälöihin**

Viisi ruoka- ja  
juomavinkkiä  
piparitalkoista  
juhlapöytään

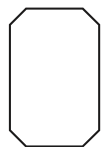
## Sydäntalven suloinen makupari

Suklaa rakastaa  
portviiniä ja portteria





## On maljan aika



len saanut olla 12 vuotta Alkon peräsimessä ja Etiketti-lehden toimitusneuvoston puheenjohtajana. Tänä aikana olemme yhdessä teidän kanssanne rakentaneet paremman palvelun vähittäiskauppaa. Erinomaisuutta on tavoiteltu teidän esittämienne toiveiden pohjalta.

**NÄIDEN VUOSIEN AIKANA** asiakaskokemuksesta on tullut yhä monisyisempi asia. Esimerkiksi käsitys vastuullisuudesta on laajentunut ja korostunut.

Valikoimamme on monipuolistunut, ja olemme pyrkineet elämään ajassa. Viinivalikoimassa luomutuotteiden lisääntyminen on ollut silmiinpistävää, ja kiinnostuneita ollaan myös olutvalikoimasta. Kaiken kantavana teemana on se, että valikoimamme vastaa mahdollisimman hyvin asiakaskuntamme tarpeisiin. Sekä vastuullisuus että valikoiman monipuolisuus näkyvät myös Etiketti-lehden sisällössä.

Näinä vuosina myös myyjiemme ammattitaito on kohentunut. Moni lukijojistamme on sitä mieltä, että Alkossa on ilo asioida. Perinteisen asioinnin ohella yhä useammat teistä tukeutuvat ostopäätöksissä ja tiedonhaussa sähköisiin palveluihin. Etiketti haluaa olla ajassa mukana myös tässä: Etiketti-lehden verkkoversio, *etiketti.fi*, on tavoittanut yhä useammat lukijamme.

**HYVÄT LUKIJAT**, kuohuviinien suosio on kasvanut yli vuosikymmenen ajan, ja se jatkuu edelleen. Sen siivittämänä, Alkon asiakkaaksi siirtyessäni, kohotan kuohuvan maljan kiitokseksi siitä vastaanotosta, minkä olemme saaneet teiltä työstämme paremman palvelun puolesta!

Olen vakuuttunut siitä, että Alkon asiantunteva ja palvelualtis joukkue tulee jatkossakin täyttämään – ja jopa ylittämään – toiveenne.

Terveisin,  
**Jaakko Uotila**

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: Anu Piippo, Tomi Metsä-Heikkilä

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

Esimies  
**Kimmo Holappa**  
puh. (09) 120 5826  
kimmo.holappa@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

Graafinen suunnittelija  
**Jarkko Peltolahti**

PAINOPAikka  
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.  
Seuraava Etiketti ilmestyy 7.2.2013.

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

Etiketti ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta.

Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan tuottajalle.

Aikakauslehtien liiton jäsen.

Etiketin ympäristöystävälliselle paperille (UPM)

on myönnetty EU-kukka-logo.

Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää

ympäristöystävällisyys ehdot.

ISSN 0780-508X

### Etiketti.fi

Etiketin tästä numerosta tehdään lukijatutkimus. Vastaa sinäkin osoitteessa *etiketti.fi*.



6



20



40



14



43

- 2.....**Pääkirjoitus**  
Toimitusjohtaja Jaakko Uotilan sanat.
- 4.....**Otetaan vastu**  
Alkon uutena toimitusjohtajana aloittaa Hille Korhonen.
- 6.....**Afrikan tähdet**  
Etelä-Afrikassa viinien kasvualustana on villi luonto.
- 14.....**Onko lempivärisi myös lempimakusi?**  
Etsimme viinimakutyypit viiteen talviseen herkkuhetkeen.
- 20.....**Talven oluet saapuivat myymälöihin**  
Alkon talvi- ja jouluvalikoimassa on 23 olutta. Yli puolet niistä on valikoimassa täysin uusia.
- 25.....**Kysyttyä**  
Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.
- 26.....**Kohti sydäntalvea**  
Kalenteri kertoo talvikauden kohokohdat.
- 28.....**Kansliapäällikkö ylittää rajoja**  
Päivi Sillanaukee aloitti sosiaali- ja terveysministeriön kansliapäällikkönä.
- 31.....**Kolumni**  
Jaakko Selin muistelee jouluja muilla mailla.
- 32.....**Anna lahjaksi laatua**  
Poisimme Alkon lahjatarvikevalikoimasta 13 lahjavinkkiä.
- 34.....**Suurta viiniä sumun keskeltä**  
Tunnetko barolon ja barbarescon?
- 37.....**Makumuisto**  
Ella Kannisen makumuistoon liittyy mustekaloja.
- 38.....**Makutyypit johdattavat punaviinimaailmaan**  
Esittelyssä punaviinien viisi makutyyppiä.
- 40.....**Pieni, iloinen ja kansainvälinen**  
Helsinki-Vantaan myymälä palvelee lentoasemalla.
- 43.....**Ilta izakayassa**  
Izakaya-ravintola on tärkeä osa japanilaista ruokakulttuuria.
- 46.....**Piste iin päällä**  
Portviini sopii monenlaisten herkkujen oheiseksi.
- 50.....**Alko palvelee**  
Alkon joulusivuilta löytyy hyödyllisiä vinkkejä.
- 51.....**Suloiset suklaakohokkaat**  
Tätä herkkua vieraat odottavat.



Tällä palstalla esitellään Alkole tärkeitä yhteiskuntavastuuasioita.



KUVA MATTI MATIKAINEN

Hille Korhonen siirtyy Alkoon Fiskarsilta.

## Hille Korhonen aloittaa Alkon toimitusjohtajana

Alkon toimitusjohtaja vaihtuu. Jaakko Uotila jää vuodenvaihteessa eläkkeelle, ja toimitusjohtajana aloittaa 1.1.2013 tekniikan lisensiaatti Hille Korhonen. Hän on aiemmin työskennellyt muun muassa johtajana Fiskars-konsernissa sekä Iittala Groupissa.

### CONCHA Y TORO VUODEN TAVARANTOIMITTAJA

Alko on valinnut vuoden 2012 parhaaksi alkoholitoimittajaksi Concha y Toro Finland Oy:n. Vertailuun osallistui 28 asetettua kriteeriä täyttävää suorajakelijaa.

Arviointi tehdään neljä kertaa vuodessa, ja valintaan vaikuttaa kahdeksan eri aihealuetta käsittelevää mittaria. Niitä ovat muun muassa tuotteista tehdyt asiakasvalitukset ja tuotteiden saatavuus.

### ALKON PÄIHDESTIPENDI MIKKELIIN

Mikkelin Luistelijat on saanut 3000 euron arvoisen Kasvata urheilijaksi -stipendin. Nuori Suomi ry sekä Alko myöntävät leiriviikonloppustipendin vuosittain yhdelle nuorisourheilun laatu- eli sinettiseuralle ennaltaehkäisevästä päihdetyöstä ja terveellisten elämäntapojen tukemisesta.

Mikkelin Luistelijat on järjestänyt taitoluistelutoimintaa jo 50 vuoden ajan. Seura on sitoutunut vahvasti luistelijoihinsa terveellisten elämäntapojen ja kasvun tukemiseen.



KUVA ANTERO AALTONEN

Stipendin luovuttivat Maritta Iso-Aho (oik.) ja Annemi Usva-Vänttinen (vas.) ja vastaanottivat Jaana Parkkonen ja Noora Vahvaselkä-Lahtinen.



KUVA MARI KANGASMAA

## Risto Maksimainen on Vuoden poliisi

Vuoden poliisiksi 2012 on valittu Liikkuvan poliisin liikennevalvontaryhmän johtaja Risto Maksimainen. Kunniamaininnan myöntävät Helsingin nuorkauppakamari, Suomen Poliisijärjestöjen Liitto ja Poliisihallitus.

Risto Maksimainen on työskennellyt liikennevalvontaan liittyvissä tehtävissä lähes koko 33-vuotisen uransa ajan. Hän on muun muassa ollut uudistamassa rangaistumääräysohjeistoa.

Alko on tukenut Vuoden poliisin valintaa parikymmenen vuoden ajan. Alko onkin yksi hankkeen pitkäaikaisimpia tukijoita.

### MIGUEL TORRESILLE MYÖNNETTIIN KUNNIAMERKKI

Suomen valtio on myöntänyt Miguel A. Torresille Suomen Leijonan Ritarikunnan komentajamerkin. Kunniamerkki myönnettiin pitkstä tuontiyhteistyöstä ja Espanjan maabrändin rakentamisesta Suomessa.

Miguel Torres aloitti viinien maahantuonnin Suomeen vuonna 1972.



Bodegas Torres on perustajajäsen Espanjan viinituotannon vastuullisuutta edistävässä Wineries for Climate Protection -järjestössä. Viinitalolle myönnettiin myös vuonna 2010 Drinks Business -lehden Green Company of the Year -palkinto ympäristövastuullisesta toiminnasta.



## Ostatko luomutuotteita enemmän kuin aikaisemmin?

### "Suhtaudun lähtö-

**kohtaisesti** epäillen luomutuotteisiin. Kaupoissa olevat luomuelintarvikkeet eivät houkuttele ulkonäöllään eivätkä hinnallaan. Valikoima on myös lähes



Jura Männistö, 39, kokki

poikkeuksetta suppea. Luomutuotteita tulee hankittua lähinnä silloin, kun vastaavaa tuotetta ei löydy tavallisista tuotteista. Uskon luomun sulautuvan tulevaisuudessa osaksi lähiruokaa.

Luumuviinejä ostan satunnaisesti. Ostamani luomuviinit ovat usein osoittautuneet laadukkaiksi, mutta hivenen tylsiksi tuotteiksi. Usein niissä on ollut varmistelun makua eli on pyritty tekemään tuote, joka ei varmasti ärsytä ketään. Valitsen viinit lopputuloksen perusteella. En siis liiemmälti välitä, kuinka ne on tehty. Jos viini on hyvää, se riittää."

### "Kyllä, ostan luomua

enemmän. Erityisesti pyrin ostamaan luomuvihanneksia, -hedelmiä ja -lihaa, luomukananmunat ovat olleet valintani jo kauan. Lisäksi olen ostanut useita luomupuuvillasta



Kirsi Sinkkonen, 42, projektipäällikkö

valmistettuja vaatteita. Luomuintoani laimentaa hieman se, että iso osa luomutuotteista on tuontiluomutuotteita; ostaisin aina mieluummin kotimaisia luomu- ja lähituotteita. Lisäksi toivoisin laajempaa luomutuotteiden valikoimaa. Alkon luomutuotteisiin olen tutustunut sattumanvaraisesti, mutta myös viimeisessä luomu on yksi valintakriteereistä. Näin joulun lähestyessä luomuglögin voisikin ottaa ostoslistalle!"



# Afrikan tähd

*Etelä-Afrikka valmistautuu haastamaan viinimaailman voima*





# et

TEKSTI MARKO PASANEN KUVAT AVONDALE, BOSMAN, FAIRVIEW, WINES OF SOUTH AFRICA JA GETTY IMAGES

*subteet. Viinien kasvualueena on maailman ehkä villein luonto.*



**Etelä-Afrikan** viinimaisemassa vuorijonot ja laaksot vuorottelevat dramaattisesti. Kuva on Paarlissa.





**Johnathan Grieben** luomutilalla tavoitteena on sekä kasvien että eläinten runsas lajisto.



**Avondalen** hanhet pitävät etanat kurissa ja levittävät samalla viinitarhaan edullista luomulannoitetta.

ksi **Johnathan ”Jonty” Grieben** salaisista aseista on sadan ankan iskuryhmä, joka pitää etanat poissa Avondalen sa- tahehtaamisen tilan viiniköy- nöksiltä. Ankat lastataan aa- muisin ankkamobiiliksi risti- tyn auton lavalle ja kärrätään tiluksille. Siellä ne kurotte- levat kaulojaan napsien eta- noita köynnösriivi kerrallaan ja kääntyvät joka rivin päässä seuraavalle kuin hyvin harjoi- tettu marssirivistö. Illan tullen partio pakataan ankkamobi- liin ja viedään takaisin tilalle turvaan kotkilta ja ilveksiltä.

Öisin köynnösvälejä varti- oivat toisenlaiset siivekkäät, kuten jysijoi- tä kurissa pitävät täplähuuhkajat. Liiketun- nistimella varustettu kamera onnistui vii- me syyskuussa nappaamaan muotokuvan myös upeasta urosleopardista, joka asteli pimeyden turvin viinitarhalla.

”

Monimuotoisuus tuottaa vastustuskykyisen ekosysteemin, joka osaltaan vähentää keinotekoisien aineiden tarvetta.”

**Johnathan Grieve**

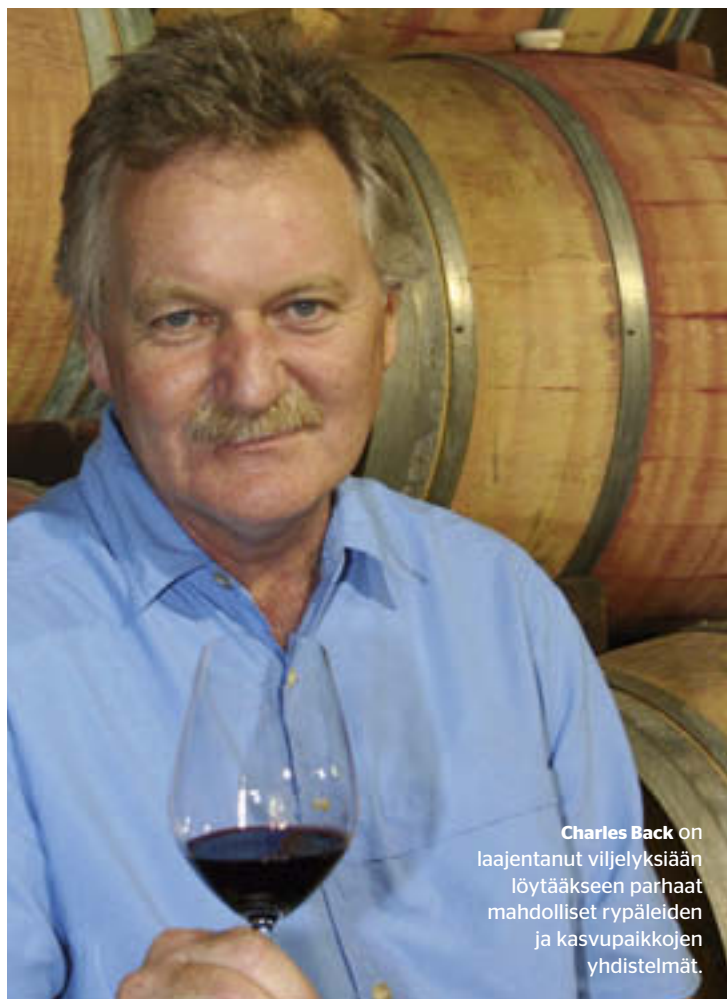
#### **Takaisin luontoon**

Ankat eivät ole Johnathanin ainoa salainen ase. Hän käyttää bakteereja taistelussa ho- metta vastaan ja torjuu haitallisia kirvoja ampiaslaajikkeella. Viinien välit on kylvetty täyteen pintaviljelykasveja, joiden tehtävä- nä on rikkoo pelkän viiniviljelmän yksipuo- lisuus ja ruokkia tarpeellisia pieneliöitä.





**Vuohet** ja niiden maidosta valmistetut herkkujuustot ovat yksi Fairview-tilan vetonauloista.



**Charles Back** on laajentanut viljelyksiään löytääkseen parhaat mahdolliset rypäleiden ja kasvupaikkojen yhdistelmät.

”Yritämme tehdä kaiken luonnonmukaisesti. Monimuotoisuus tuottaa vastustuskykyisen ekosysteemin, joka osaltaan vähentää keinotekoisien aineiden tarvetta.”

Johnathan ylpeileekin sillä, että ainoa tilalla käytettävä kemikaali on viinin hapettumisen estämisessä välttämätön rikki-dioksidi. Sitäkin kuluu alle puolet normaalista annostuksesta.

Tila on sekä orgaaninen että biodynaaminen. Idylliä täydentää kauniiden tilusten taustalla kohoava sinertävä vuoristo.

#### **Terroirien tilkkutäkki**

Etelä-Afrikan viinialueet sijaitsevat pääosin Hyväntoivonniemen ympärillä, ja niiden erikoisuutena on ainutlaatuisen monimuotoinen luonto. Pelkästään Pöytävuoren laella elää yli 2000 eri kasvilajia, enemmän kuin Isossa-Britanniassa.

Alueella vuorottelevat vuorijonot, laaksot ja tasangot. Atlantin puolelta rannikkoa huuhtoo kylmä Benguelanvirta, Intian valtameren puolelta taas lämmin Agulhas.



Globaali kilpailu ajaa meitä kaikkia erikoistumaan.”

**Charles Back**

”Geologisesti maa koostuu todella pienistä palasista”, kuvailee Fairview-tilan omistaja **Charles Back**.

”Siksi ne tuottajat, jotka tavoittelivat isoja määriä edullisesti, olivat tuomittuja tekemään kompromisseja laadun suhteen.”

Olosuhteet ovatkin otollisemmat viljelijöille, jotka tyytyvät pienempiin satoihin ja keskittyvät saamaan niistä irti laatua.

”Asian hyvä puoli on myös se, että samasta rypälestä voi tuottaa täysin erityyppisiä viinejä kasvupaikasta riippuen”, Back lisää.



# Kesä talven keskelle

*Eteläafrikkalaiset valkoviinit ovat melko hapokkaita ja sitruksisen bedelmäisiä. Ne maistuvat etenkin bedelmäisten, ruokaisien salaattien kanssa, joissa on kanaa, kalaa tai äyriäisiä.*

Tässä ohjeessa salaattiin sekoitetaan talven kunniaksi ruokaisia ja kepeitä herkkupaloja kuten vuohenmaitogoudaa, siemeniä ja vadelmia. Viinien hedelmäinen hapokkuus taittaa juuston rasvaa ja kestää hedelmien ja marjojen hapokkuuden. Siemenet antavat mukavan suutuntuman ja lisäävät annoksen ruokaisuutta.

## TALVEN PUNAINEN BROILERISALAATTI

4 hengelle

- n. 1 l sekasalaattia, esim. rucolaa, jäävuori- ja punasalaattia
- 4 kypsää broilerin rintafileetä tai minuuttipihviä
- 4 viipaletta vesimelonia ilman siemeniä
- n. 100 g vuohenmaitogoudaa tai parmesania lastuina tai pieninä kuutioina
- 2 dl kotimaisia pakastevadelmia
- 4 rkl paahdettuja pähkinöitä tai siemeniä

### Kastike

- 1 rkl sitruunamehua
- 1 tl juoksevaa hunajaa
- 4 rkl oliiviöljyä
- suolaa, mustapippuria myllystä

1. Tee ensin kastike. Sekoita sitruunamehu ja hunaja keskenään. Lisää öljy ohuena nauhana voimaakkasti vatkaen. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Pese salaatti ja kuivaa se.
3. Viipaloi broilerin rintafileet ja kuutio vesimeloni. Yhdistä kaikki aineet. Valuta päälle kastike ja sekoita varovasti.

### Juomasuositus:

■ Pirteät ja hedelmäiset Etelä-Afrikan valkoviinit chenin blancista, sen sekoitteista tai sauvignon blancista sopivat salaatile hienosti. Jos talvisiikaan nauttii kuitenkin mieluummin punaviiniä, voi valita eteläafrikkalaisen ■ marjaisan ja raikkaan tai ■ pehmeän ja hedelmäisen punaviinin, mieluummin hieman viilennettynä. Myös sitruksinen ■ vehnäolut tai maukas siideri on hyvä makupari tälle ruoalle.

### Vinkki

Vadelmien ja vesimelonin lisäksi salaattiin sopivat granaattiomenan siemenet. Voit halutessasi paistaa salaatin joukkoon leipäkuutioita ruokaisuutta lisäämään.

Eteläafrikkalainen keittiö on saanut vaikutteita ympäri maailmaa, etenkin Hollannista. Tunnetuimpia ruokia ovat lihavuoka *bobotie* ja mausteinen makkara *boerewors*. Broilerisalaatti ei ole Etelä-Afrikassa erityisen tyypillinen ateria, mutta sen maku sopii erityisen hyvin maan tuottamiin valkoviineihin.





## Hyvien tekojen viinejä

Etelä-Afrikassa yksi eettisen toimintakulttuurin edelläkävijöistä on maan vanhimpiin tuottajasukuihin kuuluva Bosman. Yhtiö on ollut Fairtrade-sertifioitu vuodesta 2006, ja syyskuussa Britanniasa pidetyssä kansainvälisessä IWC-viinikatselmuksessa se sai erityispalkinnon. Palkinto myönnetään laadultaan parhaalle Fairtrade-viinille.

"Toivomme, ettei Reilu kauppa merkitsisi halpaa tai huonoa laatua. Haluamme olla nimenomaan johtava eettinen

premium-viinien tuottaja", täsmentää **Petrus Bosman**, viinitilallinen kahdeksannessa polvessa.

"Työntekijöidemme taloudellinen tasa-arvoistaminen alkoi jo isoisämme aikana", tarkentaa Petruksen sisar **Antonia Bosman**.

"Hän perusti vielä silloin harvinaisen työntekijöiden komitean vaikuttamaan tilan päätöksiin."

Työntekijöille myytiin myös osa maista. Suvun panostus eettisiin toimintatapoihin on

kantanut hedelmää monellakin tasolla.

"Työntekijöistämme valtaosa on ollut tilalla töissä 20 vuotta, osa viidennessä polvessa", kertoo Antonia.

"Kun arvostat ihmisiä, jotka tekevät työn, arvostavat hekin tekemäänsä työtä. Eettiset arvot ovat olennainen osa kestävää kehitystä. Ihmiset haluavat myös tietää yhä enemmän siitä, mistä tuotteet tarkalleen tulevat ja miten ne on tuotettu", Petrus jatkaa.

Fairtrade takaa kuluttajalle

sataprosenttisen jäljitettävyyden. Sen rinnalla on asemaansa vahvistanut WIETA (Wine Industry Ethical Trade Association).

Sertifikaatin tarkoituksena on taata työntekijöiden eettisesti kestävä työskentely- ja asumisolosuhteet sekä vapaus syrjinnästä ja eristämisestä. Sertifikaatti kattaa paitsi viinin valmistajan, myös mahdolliset muut tuotantoketjuun osallistuvat kasvattajat ja toimittajat Etelä-Afrikassa. Parin lähivuoden aikana Etelä-Afrikan tuottajista yli puolen ennustetaan olevan WIETA-akkreditoituja.

Hän viljeli aiemmin useita rypäleitä päätilallaan Paarlissa. Nyt hän on kuitenkin alkanut hankkia palstoja eri puolelta läntistä Kapmaata.

"Globaali kilpailu tavallaan ajaa meitä kaikkia erikoistumaan: menestysmahdollisuuksia on vain kiinnostavilla tuotteilla, joilla on mukaansatempaava tarina."

Charles Back on hajauttanut myös liiketoimintaansa. Tila tuottaa viinin lisäksi muun muassa vuohenjuustoa, grappaa, suklaata ja olutta.

Viinien osalta tilan haaste – ja samalla koko maan viiniteollisuuden tulevaisuuden ydinkysymys – on, kuinka yhdistää rypälejajikkeiden ominaisuudet eri kasvupaikkojen luontaiseen potentiaaliin.

### Vaikeuksien kautta voittoon

Viinin maailmankartalla eteläafrikkalaiset tuottajat ajattelevat usein sijoittuvan vanhan ja uuden maailman välimaastoon, onhan maassa on tuotettu viiniä jo 1600-luvulta asti. Hollantilaiset perustivat silloin Hyväntoivonniemelle täydennysaseman Aasian-laivareiteilleen.

Nykyisen Kapkaupungin vieressä sijaitsevan Constantian alueen makeat valkoviinit saavuttivat 1700-luvulla Euroopassa huiman suosion. Seuraavalla vuosikaudalla suosio kuitenkin hiipui, ja lopullisesti hoippuvan viiniteollisuuden löi kanveesiin viinikirva.

Tyrmäyksestä toipuminen kesti aina 1990-luvun alkuun asti. Siihen asti viljeli-





**Etelä-Afrikan** viiniteollisuuden painopiste siirtyy entistä enemmän kohti käsin tehtyjä laatuviinejä.



**Stellenbosch** on perinteisesti ollut eteläafrikkalaisen viinintuotannon keskuksia.

jät olivat tuottaneet elinkeinoa hallinneelle osuuskunnalle viiniä joko tislattavaksi tai bulkkiiniinien tuotantoon.

”Kun monopoli purettiin, monet lopettivat”, kertoo **Maja Berthas**, joka edustaa maan viiniteollisuuden etujärjestöä Wines of South Africaa.

”Ne jotka jatkoivat viininviljelyä, alkoivat tuottaa itsensä näköisiä viinejä. Rakennemuutoksen ja uuden yhteiskuntajärjestyksen vaikutuksesta tuottajat alkoivat myös kiinnittää huomiota yhteisvastuuseen, työntekijöiden oloihin sekä ainutlaatuisen luonnon uhanalaisiin kasveihin ja eläimiin.”

#### **Boutique-vallankumouksen ainekset**

Kapkaupungista pohjoiseen sijaitsevalle Swartlandin viinialueella muhii herkullinen vallankumous, joka on loogista jatkoa viiniteollisuuden viime vuosikymmenten kehityskululle. Alueen riippumattomat pientuottajat ovat kokoontuneet ryhmäksi, joka tähtää päättäväisesti huipulle.

”Tämä on koko maan ensimmäinen todellinen terroir-hanke. Swartland-ryhmän

viinintekijät ovat nuoria, energisiä ja ennakkoluulottomia”, Berthas sanoo.

Pientuottajat ovat julkaisseet manifestin, jossa ryhmään kuulumisen ehtoiksi määritellään muun muassa luonnonmukainen valmistustapa, minimaalinen tammen käyttö sekä sitoutuminen etelärhöneläisiin viinilajikkeisiin, kuten grenacheen, carignaniin ja mourvèdreeseen, joiden he katsovat sopivan alueelleen erityisen hyvin. Tämän vuoden marraskuussa tuottajat järjestivät viikonlopun mittaisen tasting-tapahtuman, jonka nimi oli luonnollisesti Revolution.

Etelä-Afrikka on kivunnut halpojen ja helposti nautittavien viinien tuottajasta laatuviinien osaajaksi. Myönteisiä yllätyksiä saattaa kuitenkin olla tulossa lisää.

”On vain ajan kysymys, milloin palaset lokahtavat kohdalleen. 50 vuoden päästä meidän viinimme voivat haastaa minkä tahansa viinin maailmassa. Itseluottamuksen puutteesta se ei ainakaan jää kiinni”, Berthas ennustaa. ☐

*Juttua varten on haastateltu myös Timo Tossavaista, joka työskentelee Alkon viininostajana.*





**Etelä-Afrikan nimikkorypäle Pinotage on Pinot Noirin ja Cinsaultin risteytys. Se on kipuamassa maan suosituimmaksi punaviinirypäleeksi.**

## ORGAANINEN VAI BIODYNAAMINEN?

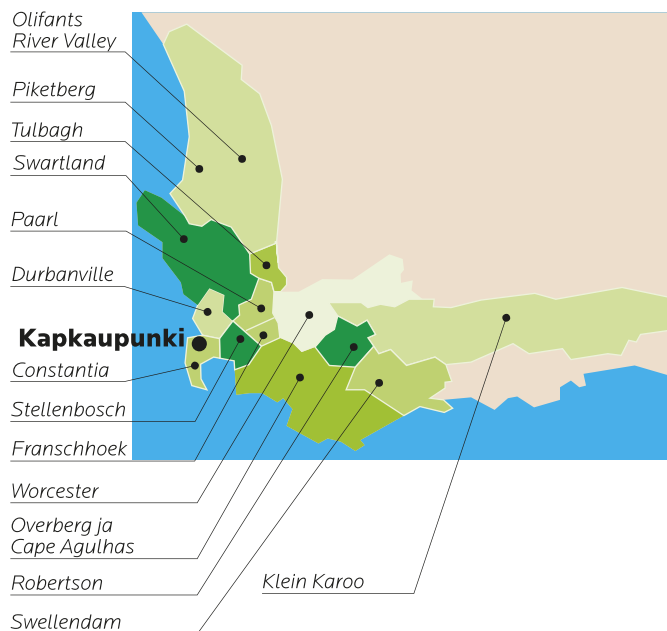
Orgaaninen tuotanto tarkoittaa samaa kuin luomu eli mahdollisimman luonnonmukaisten menetelmien käyttämistä viljelyssä. Viinitilan luonnonmukaisuus vahvistetaan yleensä erilaisin sertifikaatein, joiden kriteerit vaihtelevat maasta toiseen. Useimmat kieltävät geenimuuntelun ja teollisesti valmistetut yhdisteet lannoitteissa sekä tautien ja tuholaisten torjunnassa. Tietty luonnossa esiintyvät, ei-kasautuvat aineet, kuten kuparisulfaatti ja rikki, ovat sitä vastoin usein homeentorjunnassa rajatusta määrin sallittuja.

Biodynaaminen viljely on aina luonnonmukaista. Se perustuu itävaltalaisen filosofin Rudolf Steinerin 1920-luvun alussa esittämiin ajatuksiin maanviljelyksen synkronoimisesta koko maapallon tasolla vaikuttaviin sykleihin, kuten kuunkierto.

Biodynaamisessa katsannossa viinitila on elävä kokonaisuus, jota voi hoitaa tietyn tarkoin valmistetuin komposteihin ja preparaateihin.

"Biodynamiikka on viljelylle sama kuin homeopatia lääketieteelle", vertaa Avondale-tilan Johnathan Grieve.

Tällä hetkellä maailman viinitiloista biodynaamisia on The Oxford Companion to Wine -kirjan mukaan arviolta alle prosentti.



**Kapkaupunki**



*Alkon uusi viinityyppiluokitus jaottelee juomat maun mukaan. Makutyypit on merkitty värikoodein. Valitse oma lempivärisi ja kokkaa sille ruoka kauden jubliin.*

# Onko lempivärisi myös lempimakusi?

## Valkoviinimakutyypit:

- Pehmeä & Kepeä
- Lempeä & Makeahko
- Pirteä & Hedelmäinen
- Vivahteikas & Ryhdikäs
- Runsas & Paahteinen

## Punaviinimakutyypit:

- Marjaisa & Raikas
- Pehmeä & Hedelmäinen
- Mehevä & Hilloinen
- Vivahteikas & Kehittynyt
- Roteva & Voimakas

## Olutmakutyypit:

- Lager
- Tumma lager
- Pils
- Vahva lager
- Vehnäolut
- Ale
- Porter & Stout
- Erikoisuus

## **alko.fi ja etiketti.fi**

Viinien makutyypeihin ja oluttyypeihin voi tutustua lisää osoitteessa [alko.fi/pienijuomaopas](http://alko.fi/pienijuomaopas). Muista myös Etiketin verkkosivut [etiketti.fi](http://etiketti.fi).



Vihreää  
perjantai-  
vieraille

**Kun perjantavieraat** ovat jo ovella ja aikaa on vähän, ota käyttöön salainen ase: vikkelaasti valmistuva pasta. Yksinkertainen, mutta silti elegantti kastike syntyy kätevästi pastan kypsytessä. Pastan ja jutun muiden annosten ohjeet ovat sivulla 18.



**M**akutyypiajattelu on moderni tapa jaotella viinit. Perinteinen alueisiin, maihin tai rypälelajikkeisiin perustuva luokittelu on myös informatiivinen, vallankin jos on jo ehtinyt perehtyä viineihin jonkin verran.

Makutyypeissä samantyylliset juomat on koottu yhteen, joten luokittelu helpottaa viineihin tutustumista. Myös oluet on jaoteltu oluttyyppeihin, jotka niinkään tunnistaa paitsi nimestä, myös tunnusväristä.

Makutyyppeihin perustuvaan ajatteluun on voinut jo tähän asti törmätä joissakin ravintoloissa. Uusien makutyypien perusteella on helppo löytää oman lempiviinin lisäksi muita samantyyllisiä vaihtoehtoja. Oluttyyppi puolestaan johdattaa sopivan olutmakuparin luo.

Tämän jutun annosten ohjeet ovat sivulla 18. 

*Violettia  
glögi-  
iltaan*

**Hyvien ystävien** joulunalusillanvieron resepti on mutkattomuus: kaada lasiin lämmintä glögiä ja lastaa rustikkeihin bruschettoihin pitsan päällykset. Anna jokaisen koota oma suosikkileipänsä!



A top-down photograph of a meal. In the top left, a white bowl contains white rice with a wooden spoon resting in it. To the right and below are three white bowls filled with a thick, reddish-orange soup. Each bowl is garnished with crumbled white cheese, dark olives, and fresh green herbs. The bowls are placed on a light-colored wooden surface, with two folded yellow napkins visible. A red circular graphic with white text is positioned to the left of the central bowl.

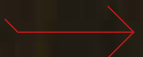
Keltaista  
pipari-  
talkoisiin

**Piparinpaisto-** tai joulukorttitalkoisiin tarvitaan ruoka, jonka voi valmistaa hyvissä ajoin etukäteen ja pitää lämpimänä hellankulmalla odottamassa ruokailijoita. Tee talkoolaisille esimerkiksi kreikkalainen valkopapukeitto. Se sopii kasvissyöjänkin ruokavalioon.



Sinisävyä  
sunnuntai-  
aterialle

**Pyhäpäivänä** kaipaa mutkattomia mutta tyylikkäitä ruokia. Sellainen on risotto broilerista ja broilerinmaksasta. Hyvän risoton valmistaminen on yksinkertaista, kunhan vain muistaa valita oikeaa risottoriisiä ja kypsentää ruoan rakkaudella sekoittaen, kasvislientä kauhallinen kerrallaan pannulle lisäten.



## TYYYLIKÄS JA NOPEA ÄYRIÄISPASTA

4 annosta

- 350 g spagettia
- 1 valkosipulinkynsi
- ¾ dl oliiviöljyä
- 3 rkl voita
- 150 g kuoretomia jättikatkaravunpyrstöjä, kypsiä tai raakoja
- (2 tl vehnä jauhoja)
- 1 dl valkoviiniä
- ½ dl hienonnettua, tuoretta lehtipersiljää
- 200 g kuorellisia, kypsiä sini- tai viher-simpukoita
- 1 tl (sormi)suolaa
- n. 1/3 tl kuivattua chiliä rouhittuna
- suolaa ja mustapippuria myllystä

1. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä.
2. Tee kastike. Kuori ja viipalo valkosipuli. Kuullota sitä voi-öljyseoksessa keskilämmöllä noin 5 minuuttia tai kunnes se kypsyy. Varo ettei valkosipuli ruskistu, sillä se antaa kastikkeeseen kitkerän maun. Jos käytät sulatettuja raakoja jättikatkarapuja, paista niitä noin minuutti molemmilta puolilta.
3. Ripottele pannulle jauhot, jos haluat kastikkeesta hieman sakeampaa. Kypsennä sekoitellen muutama minuutti. Kaada pannulle valkoviini ja anna seoksen kiehua.
4. Lisää joukkoon lehtipersiljää. Jos ostit jättikatkaravut kypsinä, kaada ne nyt pannulle ja anna niiden lämmetä. Mausta suolalla, chiliillä ja pippurilla.
5. Sekoita pasta ja kastike keskenään. Voit halutessasi lisätä lorauksen öljyä, jos pasta tuntuu kuivalta.

**Vinkki:** Italialainen ei laita kalaa tai äyriäisiä sisältävään pastaan parmesaania, mutta täällä juustoa voi halutessaan ripotella aateloimaan pastaa.

### Juomasuositus:

■ Pirteä ja hedelmäinen tai ■ vivahteikas ja ryhdikäs valkoviini, oluista esimerkiksi kepeä ja hedelmäinen ■ vehnäolut.

## HELPOIT BRUSCHETAT ERILAISILLA TÄYTTEILLÄ

- maalaisleipää
- valkosipulinkynsiä
- mustapippuria myllystä
- rucolaa

Päällysvaihtoehdot:

- vihreää tai punaista pestoa tai valmista tomaattipastakastiketta
- jättirapuja, parmesaania ja vuohenjuustoa
- kypsää broilerin rintafileetä, parmesaania ja sinihomejuustoa
- artisokkaa, kalamataoliiveja, parmesaania tai mozzarellaa ja pinjansiemeniä

1. Lämmitä uuni 225 asteeseen. Viipalo leipä. Hiero viipaleisiin hieman valkosipulia.
2. Levitä leiville muutama teelusikallinen pestoa tai ruokalusikallinen pastakastiketta. Nostele päälle haluamasi täytteet.
3. Paista leipiä uunin ylätasolla n. 5 minuuttia tai kunnes juusto on sulanut hieman ja leivät ovat lämpimiä. Viimeistelet mustapippurilla ja rucolalla.

### Juomasuositus:

■ Marjaisa ja raikas punaviini, oluista raikas ja maltainen ■ lager.

## KREIKKALAINEN PAPUKEITTO

4 annosta

- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 porkkanaa
- 1 lehtisellerinvarsi
- 4 rkl rypsi- tai oliiviöljyä
- 1 rkl tomaattipyreetä
- 8 dl kasvislientä
- 1 tl sokeria
- n. 4 dl keitettyä valkoisia papuja
- (suolaa,) mustapippuria myllystä
- 2 rkl tuoreita yrttejä hienonnettuna, esim. oreganoa ja lehtipersiljää

Tarjoiluun:

- 200 g fetajuustoa
- 2 dl kivetömiä kalamata-oliiveja
- muutama oksa oreganoa

1. Kuori ja hienonna sipulit. Kuori ja kuutio porkkana. Viipalo selleri. Kuullota kasviksia kattilassa öljyssä muutama minuutti. Lisää tomaattipyreetä ja kypsennä hetki sekoitellen.

1. Lisää kattilaan kasvisliemi ja sokeri ja kiehauta seos. Peitä kannella ja kypsennä keskilämmöllä n. 20 minuuttia tai kunnes kasvikset ovat pehmeitä.
3. Lisää keittoon pavut. Soseuta keittoa sauvasekoittimella. Anna lämmetä. Mausta tarvittaessa suolalla, pippurilla ja yrtteillä.
4. Murustele keittoon osa fetasta ja sekoita hyvin. Viimeistelet keitto juuri ennen tarjoamista lopulla fetalla, oliiveilla ja yrtteillä.

### Juomasuositus:

■ Pirtteä ja hedelmäinen tai ■ pehmeä ja kepeä valkoviini, oluista hedelmäinen ja vivahteikas ■ ale-olut.

## RISOTTO BROILERISTA JA BROILERINMAKSASTA

4 annosta

- 1 pkt (300 g) broilerinmaksaa (pakaste)
- 1 salottisipuli
- 1 porkkana
- ½ varsisellerin vartta
- 75 g voita
- 2 rkl oliiviöljyä
- 350 g risottoriisiä
- 1 dl valkoviiniä
- n. 1 l kuumaa kana- tai kasvislientä
- 1 dl vastaraastettua parmesaania
- 2 kypsää broilerin rintafileetä tai minuuttipihviä
- (hienonnettua salviaa tai lehtipersiljää)

1. Sulata broilerinmaksat ja kuutio ne. Paista maksat pannulla voissa kypsiksi. Laita hetkeksi sivuun.
2. Kuori ja hienonna sipuli ja porkkana. Viipalo varsiselleri. Kuullota kasviksia muutama minuutti öljyssä ja muutamassa ruokalusikallisessa voita. Lisää riisi ja kypsennä sekoittaen, kunnes riisi muuttuu hieman läpikuultavaksi.
3. Kaada pannulle viini ja kypsennä annosta sekoitellen keskilämmöllä, kunnes viini imeytyy riisiin. Lisää kuumaa kana- tai kasvislientä kauhallinen kerrallaan. Lisää seuraava kauhallinen, kun edellinen on imeytynyt riisiin. Katso pakkauksesta riisin tarkka kypsymisaika.
4. Lisää kypsään risottoon paloitellut broilerit ja maksat, loppu voi ja parmesaani. Viimeistelet halutessasi yrttisipulla.

### Juomasuositus:

■ Vivahteikas ja ryhdikäs tai ■ pirtteä ja hedelmäinen valkoviini. Punaviineistä ■ marjaisa ja raikas -makutyypit sopii parhaiten. Oluista kannattaa kokeilla pehmeää ja aromikasta ■ tummaa lageria.

## KOKONAISENA PAISTETTU FILEE, PAAHDETUT MUSTAJUURET MANTELEILLA HÖYSTETTYNÄ JA KYLMÄ VUOHENJUUSTOKASTIKE

4-5 annosta

- n. 700 g (pihvikarjan) sisäfileetä
- suolaa, mustapippuria myllystä

Paistamiseen:

- voi-öljyseosta
- muutama oksa rosmariinia

1. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Ota filee huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen paistamista.
2. Paista lihaan kaunis väri pannulla voi-öljyseoksessa rosmariinin kanssa. Mausta filee suolalla ja pippurilla.
3. Työnnä lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Kypsennä fileetä uunissa, kunnes mittari osoittaa 58:aa astetta. Tällöin liha on kauniin vaaleanpunaista sisältä. Kääri se folioon ja anna vetäytyä noin 15 minuuttia. Leikkaa viipaleiksi.

Paahdetut mustajuuret  
4-6 annosta

- 1 kg mustajuuria
- n. ¾ dl oliivi- tai rypsiöljyä
- (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä
- n. 4 rkl paahdettuja manteleita, pähkinöitä tai siemeniä

1. Lämmitä uuni 225 asteeseen. Pese ja kuori mustajuuret kylmässä vedessä tummumisen estämiseksi. Leikkaa ne tasakokoisiksi paloiksi ja laita uuniuokaan. Kaada päälle öljyä ja mausta suolalla ja pippurilla.
2. Paista mustajuuria uunissa noin 35 minuuttia tai kunnes juuret ovat kypsiä. Ripottele päälle paahdettuja manteleita juuri ennen tarjoilua.

Kylmä vuohenjuustokastike  
4-6 annosta

- 100 g vuohenjuustoa isosta pötköstä
- 2 prk (à 200 g) ranskankermaa
- suolaa, vastarouhittua mustapippuria

1. Murustele juusto ja sekoita se ranskankermaan. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Anna maustua viileässä vähintään puoli tuntia.

**Vinkki:** Isosta pötköstä leikatussa vuohenjuustossa kuoren osuus on vähäisempi kuin pienessä, joten sen maku on pehmeämpi.

### Juomasuositus:

■ Mehevä ja hilloinen punaviini uuden maailman viinien ystäville. ■ vivahteikas ja kehittynyt punaviini kehittyneempiä arvoista arvostavalle ja ■ roteva ja voimakas lihan mediumiksi jättäville. Olutpariksi sopii esimerkiksi voimakas ja makeahko ■ vahva lager.





Ruskeaa  
juhlaa  
pöytään

**Kokonaisena paistettu** filee on juhlapöydän kruunu, etenkin, jos se saa rinnalleen paahdetut mustajuuret ja kastikkeeseen kylmän chèvredipin. Ruokaisamman annoksen ystävä voi vielä tehdä lisäksi peruna- tai juuresmuusin tai paistaa edelliseltä aterialta ylijääneet perunat rapeiksi.

*Kun vuosi lähestyy loppuaan, Alkon olutvalikoima vain monipuolistuu. Talvikauden kattaus sisältää tyylikkäitä juomia niin joulupöytään kuin takkatulen ääreenkin.*

# Talven oluet saapuivat myymälöihin

TEKSTI MIKKO SALMI KUVAT PIIA ARNOULD

## *Lager*

Weltenburger  
Kloster  
Winter-Traum  
(alatyypin  
wiener)

## *Pils*

Stallhagen Pilsner  
Christmas  
Edition  
(pils)

## *Tumma lager*

Samuel Adams  
Winter Lager  
(tumma lager)

## *Vahva lager*

La Trappe Bockbier (bock), Sinebrychoff Jouluolut (vahva lager),  
Ayinger Winter-Bock (bock)





Tulevan talven tuiskuis-  
sa oluen ystävää hellii  
Alkon toistaiseksi mo-  
nipuolisin olutvalikoima.

Oluen kasvavaan  
kysyntään on vastattu 23 talvioluen  
valikoimalla. Edustettuina ovat kaikki  
kahdeksan oluttyyppiä, ja monista  
tarjolla on myös alatyyppejä. Täysin  
uusia tuotteita on talvi- ja jouluvalikoimassa  
kolmetoista. Eniten talvi-  
valikoimaan on tullut ale-oluita.

Panimot ovat huomanneet kuluttajien  
olevan kiinnostuneita nimenomaan  
sesonkioluista, joten uusia tuotteita  
kehitetään jatkuvasti. Esimerkiksi  
vuosi sitten Alkon joulu- ja talvioluiden  
menekki lisäytyi edellisvuoteen  
verrattuna 15 prosenttia.

Moni on huomannut jouluolulla olevan  
eksoottisia, pitkiä nimiä. Oluiden  
nimeämisessä halutaankin korostaa  
oluen monimuotoisuutta,

ja vaikutteita on haettu esimerkiksi  
viinimaailmasta.

Tarjolla on myös monien makujen kirjo.  
Suurten panimoiden tuotteiden rinnalla  
on tasavertaisina pienten panimoiden  
käsityönä pantuja oluita.

#### Täsmäoluita joulupöytään

”Joka talossa juhlaksi juomaa tehdään”,  
sanoi emäntä ennen vanhaan ja tarkoitti  
juhlalla joulua ja juomalla olutta. Mielikuva  
jouluoluesta on yhä vahva ja lämmittävä.  
Perinteisen suomalaisen joulupöydän ruoat  
vaativatkin oluelta tavallista korkeampaa  
alkoholilavuutta pureutuakseen ruoassa  
olevan rasvan läpi.

Talvikauden oluihin voikin tutustua  
kätevästi juuri joulunajan ruokien kanssa.  
Mietona alkoholijuomana olut toimii hyvin  
läpi aterian. Kalapöydän herkkujen ja mädin,  
kurkkujen ja hunajan kylkeen sopivat  
raikkaat lage-

## Tarjoile olut oikein

Olutta tarjoiltaessa on muistettava  
oikeat, jalalliset ja ehdottoman puhtaat  
olutlasit. Viinilasikin käy oluen tarjoiluun.

Vaaleat oluet nautitaan jääkaappikylminä,  
mutta tummat ja vahvat oluet on muistettava  
ottaa lämpenemään viideksi toista  
minuutiksi. Oluet, joissa on mukana  
hiivaa, varastoidaan pystyasennossa ja  
kaadetaan lasiin rauhallisesti.

Kaikki oluet kaadetaan aluksi lasin  
sisäreunaan ja lopuksi rivakammin  
keskelle, jotta lasiin muodostuu kaunis  
ja aromeita suojaava vaahto, oluen  
kruunu.

**etiketti.fi**

Miten olut kaadetaan lasiin oikein?

Video osoitteessa [etiketti.fi/kysyttava](http://etiketti.fi/kysyttava).



### *Vehnäolut*

Mikkeller Red/White Christmas (witbier), Kapuziner Winter-  
Weissbier (hefeweizen), Erdinger Pikantus (weizenbock)

### *Stout & porter*

Nissefar (portteri), Saku Porter (portteri)



rit tai niitä katkerammat pilsit. Kalojen kanssa sopivat hyvin yhteen myös kevyen maltaiset tummat lagerit ja vehnäoluet, jotka eivät vierasta myöskään lipeäkalaa.

Lämpimän ruoan kera voi maistella aromikkaampia talven uutuuksia, joissa maistuu karamellimainen mallas ja joissa humalan katkerot tunkeutuvat mukavasti rasvaisempienkin kastikkeiden läpi. Näitä ovat erityisesti alkoholipitoisuudeltaan vahvemmat talviset alet. Oluen katkeruus myös raikastaa suuta ja on usein paikallaan vahvan makuisten ruokien kanssa.

Lagereiden maailmasta jyrkivät mutta pehmeän pyöreät bockit ovat nekin suosittelavia pääruoalle. Esimerkiksi kinkun suolaisuus saa vastapainoa bockien makeasta maltaisuudesta.

Tummemmissa bockeissa voi olla paah-tuneita ja jopa suklaisia aromeja, jotka sopivat monenlaisen riistan ja niiden kanssa tarjottavien kastikkeiden makuihin. Perinteisen joulukinkun ja tulisen sinapin kera monelle maistuu myös hyvin aromaattinen mutta samalla miellyttävän raikas savuolut.

### Takkatulen äärelle

Kun pakkasen kipristää nenänpäätä, kaipa-paa hieman lämmittävämpää olutta. Vahvat ja paahteiset portterit, tuhdit strong alet ja old alet sekä munkkien panemat trappis-tit ovat omiaan rauhalliseen nautiskeluun sen kuuluisan takkatulen äärellä. Tai so-pisiko lämmikkeeksi kenties 70-asteisena nautittava kirsikkaolut?

Stoutin tai portterin seurana voi maistel-la melkein mitä suklaata vain, ja vahvimpi-en alejen kaveriksi sopivat vaikkapa siniho-mejuusto, gruyère tai ikääntyneet vuohen-juustot.

Rapsakasti humaloitu, trooppisen hedel-mäinen india pale ale kesyttää kivasti kyp-sän, valuvan camembertin. Oluen sisältä-mät hiilihapot ovatkin aina omiaan raikas-tamaan suuta juustolautasen äärellä. ☞

*Juttuun on haastateltu Mika Kauppista, joka työskentelee Alkon oluiden ja siiderien tuoteryhmäpäällikkönä.*

Lue oluista ja oluttyypeistä lisää Etiketin verkkosivuilta etiketti.fi/ juomienjuurilla.

## Erikoisuus

Liefmans Glühkriek (hedelmäolut, kirsikka), Aecht Schlenkerla Rauchbier Urbock (savuolut), Westmalle Trappist Dubbel (trappisti), Svaneke Choko Stout (maustettu olut, suklaa)





# Ale on kirjavan kiehtova makukokemus

Ale-oluen juuret ovat Englannissa, mutta jälkeläisiä tällä oluttyypillä on ympäri maailman. Pintahiivaoluiden yleisnimenäkin käytetty ale voi tarkoittaa Brittein saarilla vaikkapa hennon maltaista ja hedelmäistä *mild alea*, reippaan katkeraa ja aromikasta *bitteriä* tai Koillis-Englannin makeahkoa *brown alea*, jonka tuoksussa voi aistia toffeeta.

Pubien klassinen mieto bitter voi olla myös muhkeampaa, jolloin sitä kutsutaan nimellä *extra special bitter*. Siirtomaakauden aikana syntyi puolestaan *india pale ale*. Oluet humaloitiin hurjasti, jotta se kestäisi pitkän laivamatkan. Se saapuikin Intiaan äärimmäisen katkerana olutherkkuna.

Vahvat alet tarjoavat makukokemuksia, joita yhdistää alkoholin tuoma pyöreys ja runsas luonne. Belgiassa osataan tehdä

maistuvia aleja, esimerkiksi mausteista, hedelmäistä ja vahvaa *golden alea*. Oluenystävät tietävät, että Belgiasta tulee myös suuri joukko makean hedelmäisiä, vahva-alkoholisia luostarioluita, jotka jaetaan kolmeen ryhmään: vaaleaan *blondeen*, tummaan *dubbeliin* ja hyvin aromikkaaseen *tripeliin*.

*Pale ale* löytyy kolmena perinteisenä versiona. Brittiläinen pale ale on kevyen pähkinäinen, belgialainen vahvempi sekä aromaattisempi ja amerikkalainen versio erityisistä humalalajikkeista johtuen usein sitruksen tai parfyymien tuoksuinen.

Hitaasti nautiskeltaviksi talven lämmikkeiksi sopivat täyteläisen maltaiset *old alet* tai mausteisen hedelmäiset *strong alet*. Jälkimmäisten skottiversioissa voi olla turpeen ja savun aromeita.

## Ale

Fuller's Old Winter Ale (strong ale), Mikkeller Happy Lovin' Christmas (india pale ale IPA), St Martin Cuvée de Noël (luostariolut), Insanely Bad Elf (ale), BrewDog Hoppy Xmas (IPA), Anchor Christmas Ale (ale), St Peter's Winter Ale (old ale), Gouden Carolus Cuvee Van De Keizer (golden ale)



## PÄHKINÄ-APRIKOOSITÄYTTEINEN PORSAAFILEE, TÄHTIANISKASTIKE SEKÄ LANTTU- JA PORKKANACHIPSIT

Hedelmäinen ale-olut on mainio yhdistelmä jouluisten makujen kuten aprikoosilla ja pähkinöillä täytetyn porsaanfileen kanssa. Myös loppuvuoden juhlissa usein tarjolla olevat hieman makeahkot kotimaiset juurekset muodostavat alen kanssa raikkaan parivaljakon. Tämän sivun neljälle hengelle laaditut reseptit sopivat hyvin vaikkapa pienen perheen juhla-vaksi aattoillan pääruoaksi.

- 1 porsaan sisäfilee
- suolaa, rouhittua musta-pippuria
- 6 kpl kuivattuja (pehmeitä) aprikooseja
- 50 g rouhittuja saksan-pähkinöitä
- 50 g voita
- paistamiseen: voita

### Kastike

- 3 dl vettä
- 1 dl kuivaa valkoviiniä
- 4 rkl vasikanlihafondia
- 1 rkl valkoista balsami-viinietikkaa
- 4 kpl tähtianiksia
- 1 dl kuohukermaa
- 1 rkl ruokokidesokeria
- 2–3 rkl maissijauhosuurstusta
- (suolaa)

### Lanttu- ja porkkanachipsit

- 600 g lanttua
- 600 g porkkanaa
- n. 1 l öljyä syväpaistoon
- suolaa

1. Laita kattilaan kiehuaan kastikeaineksista vesi, valkoviini, vasikanlihafondi, balsamiviinietikka sekä tähtianikset. Keitä lientä hiljalleen matalalla lämmöllä lihan kypsymisen ajan.

2. Poista lihasta mahdolliset kalvot, näkyvä rasva saa jäädä. Leikkaa fileeseen pituussuunnassa syvä viilto niin, että toinen reuna jää ehjäksi. Aukaise liha ja painele se kevyesti hieman ohuemmaksi levyksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

3. Pilko aprikoosit mahdollisimman pieniksi paloiksi ja sekoita ne pähkinärouheeseen ja pehmeän voion kanssa täytteeksi. Levitä tasaisesti fileelle. Sido liha paistinarulla rullaksi.

4. Paista lihan pinta pannulla voissa kauniin ruskeaksi, siirrä filee reunalliseen uunivuokaan ja lisää vuoan pohjalle noin puolet keittämästasi liemestä. Anna lopun liemen kiehua hiljalleen niin, että se keittyy hieman kasaan.

5. Paista fileetä 200-asteisessa uunissa lihan paksuudesta riippuen 25–30 minuuttia. Valele sitä muutaman kerran paiston aikana vuoassa olevalla liemellä. Kääri liha folioon vetäytymään ennen leikkaamista tarjolle.

6. Siivilöi lihan paistoliemi ja lisää se lopun liemen sekaan kattilaan. Lisää kerma ja sokeri. Suurusta liemi maissijauhosuurstella sopivan paksuiseksi. Lisää tarvittaessa suolaa.

7. Tarjoa lisäksi ohuita lanttu- ja porkkanasuikaleita, joita on friteerattu öljyssä noin viiden minuutin ajan.

### JUOMASUOSITUS

Ale-oluen lisäksi porsaanfileen oheen sopii mainiosti esimerkiksi valkoinen tai punainen côtes du rhône-viini.

### Vinkki

Täytetty porsaanfilee sopii myös perinteisten joulun laatikoiden kanssa nautittavaksi.



# Mikä juoma sopii joulupöytään?

*Huolella valmistettu jouluateria ansaitsee arvoisensa juoman.*

*Jaana Lehtinen Alkon myymälästä Lempäälän keskustasta kertoo, millaiset viinit ja oluet sopivat joulun suolaisten ja makeiden berkkujen vierelle.*

## Millaisia juomia valitsen joulupöytään?

”Joulun kalapöydän antimien juhlava juomakumppani on kuohuviini tai samppanja. Ranskalaisethan juhlistavat joulua samppanjalla, ja kupliensa ja pienen sokerimääränsä ansiosta se sopii loistavasti myös meidän joulupöytäämme. Samoin aromikkaat ja raikkaat valkoviinit, vaikkapa hiukan jäännössokeria sisältävä kuiva tai puolikuiva riesling, sopivat hyvin juotavaksi kala- ja mätiherkkujen kanssa. Oluista vaalea lager ja vehnäolut kestävät hyvin kalapöydän eri makuelementtejä.

Kinkun ja laatikoiden oheen kannattaa valita keskitäyteläinen, hedelmäinen, pehmeä ja mielellään hiukan hapokas punaviini. Sellaisia ovat keskitäyteläiset ja sopeutuvaiset valpolicella-, pinot noir- ja uuden maailman merlot-viinit. Jos joulupöydässä on kinkun lisäksi jotain voimakkaampaa liharuokaa, on pehmeä châteauneuf-du-pape laadukas valinta. Yksi moneen mukautuva mutta usein unohdettu viini tulee Ranskan Beaujolais’n alueelta. Seudun



Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

keskitäyteläiset, laadukkaat kyläviinit toimivat hyvin haasteellisten jouluherkkujen kanssa.

Jos kinkun tai kalkkunan kaveriksi haluaa valko-viinin, suosittelen kuivaa tai puolikuivaa Alsacen pinot gris’tä tai rieslingiä. Olutmaailmasta niiden ruokajuomaksi sopivat mausteiset jouluolut, tumma lager, tumma ale ja vahva lager.”



## Entä jouluaterian jälkiruoan kumppaniksi?

”Jouluna makea herkku ylitse muiden on suklaa. Suklaan ja suklaisten jälkiruokien kanssa nautittavaksi sopivat makeat väkevöidyt viinit, kuten punainen portviini, madeira ja sherry. Myös portteri-olut toimivat tumman suklaan kanssa loistavasti. Valko- ja maitosuklaan kanssa voi maistaa makeaa tokajia tai trockenbeerenausleseä. Ja oikein kokeilunhaluiset testaavat valkosuklaata makean kirsikkaisen krik-oluen kanssa ja tummaa suklaata chocolate stoutin kanssa.

Luumujälkiruokien ja hedelmäkakkujen kanssa sopivat makeat madeirat, sherryt ja väkevöidyt muskattiviinit. Jo klassikoksi muodostunut sinihomejuusto-joulupipari-yhdistelmä kannattaa nauttia portviinin tai portviinin tyyliä eteläranskalaisen banyulsin kanssa.”

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

Kalenteri  
29.11. – 7.2.

# Kohti sydäntalvea

Uusi Etiketti vie sinut juhlakauteen eli itsenäisyyspäivän tunnelmista joulun kautta uuteenvuoteen.

Vuodenvaihte tarjoaa monelle tilaisuuden hengähtää ja nauttia hyvästä ruoasta ja juomasta. Vuoden viimeinen Etiketti-lehti antaa vinkkejä alkutalven moniin juhliin ja illanistujaisiin. Lisää vinkkejä löydät aina ajankohtaisilta Etiketin verkkosivuilta osoitteesta [etiketti.fi](http://etiketti.fi).

## KURKISTUS KULISSEIHIN

**Helsingin** Kaapelitehtaalla sijaitseva Hotelli- ja ravintolamuseo on uudistunut. Puolivuotisen remontin tuloksena yhdestä avarasta salista on muokattu useita tiloja, joissa voi siirtyä 50-luvun hotelliaulasta ravintola-keittiön kautta vaikkapa Kämpin aamiaishuoneeseen.

Näyttelyssä voi poiketa myös Alkon 30-luvun tyylin sisustetussa myymälässä tai 70-luvulta peräisin olevassa Big Ben -baarissa. Osa tiloista on uusia ja osa uudistettuja.

Syksyn alussa avautuneen perusnäyttelyn tavoitteena on, että museokävijät voivat tutustua majoituksen ja ravitsemuksen historiaan itse tehden ja eri aisteja hyödyntäen. Museon uutuuksia ovatkin esimerkiksi tuoksubaari, jukeboksi ja karaokelaitteet. Näyttelyyn on kätkeytyä myös yllätyksiä.

Opastettujen kierrosten lisäksi museossa järjestetään yleisöluentoja.

Museon päärahoittaja on opetus- ja kulttuuriministeriö. Yksi sen yhteistyökumppaneista on myös Alko, jonka myymälä-museo liitettiin museon osaksi vuonna 1999.

Samasta osoitteesta löytyvät Suomen valokuvataiteen museo ja Teatterimuseo.

Hotelli- ja ravintolamuseo,  
Kaapelitehdas, Tallberginkatu 1 G, Helsinki.  
[www.hotellijaravintolamuseo.fi](http://www.hotellijaravintolamuseo.fi). Näyttely on  
avoinna tiistaista sunnuntaihin klo 11-18.



Museon uudessa näyttelyssä voi tutustua muun muassa helsinkiläisen Hotelli Vaakunan sviittiin 1950-luvulta.



# 6.12.

**Itsenäisyyspäivää** vietetään Suomessa perinteisesti omassa kodissa. Mitä, jos kutsuisit sinne ystäviä ja järjestäisit yhdessä heidän kanssaan joko perinteisen tai persoonallisen itsenäisyysjuhlan? Molempiin sopii onnittelumaljaksi laadukas kuohuviini tai peräti samppanja. Kumpiakin on Alkon valikoimassa useita kymmeniä. Tilaisuutta voi juhlistaa myös lumipallokakulla, jonka ohjeen löydät sekä Etiketin että Alkon verkkosivuilta ([etiketti.fi](http://etiketti.fi) > hakusana "lumipallokakku" tai [alko.fi/ruokajajuoma](http://alko.fi/ruokajajuoma) > reseptihaku).



## ON GLÖGIN AIKA

**Tämän** kauden glögit ovat olleet myymälöissä jo lokakuun alkupuolelta asti. Ne, jotka etsivät vaihtelua perinteiselle punaiselle glögille, voisivat kokeilla erikoisuuksia. Valikoimassa on toistakymmentä erityylistä glögiä: on klassisia punaviiniglögejä, valkoviiniglögejä ja esimerkiksi glühweinia. Mauste- ja makumaailmasta voi löytää mielenkiintoisia sävyjä suklaasta viikunaan ja mantelista mesimarjaan.

# 24.12.

**Jouluateria** on monelle vuoden kohokohta. Pienen perheen kinkku voi hyvin olla esimerkiksi pähkinöillä ja hedelmillä täytetty possunfilee, jonka ohje löytyy lehden sivulta 24. Sen juomakumppaniksi sopii kauniin kullanruskea ale-tyyppinen olut tai valkoinen tai punainen cotes du rhône -viini.



# 31.12.

**Seuraava  
Etiketti ilmestyy  
7.2.**

**Uudenvuodenaattona** jätetään hilpeän haikat hyvästit vuodelle 2012. Vuodenvaihteen juhlintaan sopii mainiosti tapas-tyyppinen noutopöytä ja juomatarjottavaksi monipuolinen kuohuviini. Hyviä vihjeitä sekä tarjottavan että juoman valintaan löydät osoitteesta [etiketti.fi/ruoka-juoma/reseptihaku](http://etiketti.fi/ruoka-juoma/reseptihaku) sekä [etiketti.fi/vinkkihyilly/onnea-suomi](http://etiketti.fi/vinkkihyilly/onnea-suomi).

## VALKOVIINI SUOSITUIN RAVUILLE

**Etiketti-lehden** nettisivuilla osoitteessa [etiketti.fi](http://etiketti.fi) voi kertoa mielipiteensä ajankohtaisista asioista. Alkusyksyn lukijakysymyksessä tiedusteltiin, mitkä ovat Etiketin lukijoiden lempijuomia rapuaterialla. Selvästi suosituimmaksi juomaksi kyselyssä osoittautui kuiva valkoviini, joka sai 46 prosenttia äänistä. Toiseksi suosituin tarjottava oli olut ja snapsi (25 %) ja kolmanneksi suosituin kuohuviini (11 %).

## VAIKUTA LEHTEN!

**Etiketin** kommentoiminen on nyt entistä helpompaa. Etiketin verkkosivujen etusivulla osoitteessa [etiketti.fi](http://etiketti.fi) on linkki kyselyyn, jossa voit sekä arvioida uusinta lehteä että esittää juttuideoita. Yhteystietonsa jättäneiden vastaajien kesken arvotaan palkintoja. Tätä nelosnumeroa koskevassa kyselyssä palkintona on kuusi kappaletta tyylikkää valko-harmaita Uniikki-kangasserviettejä. Kyselyyn voi vastata 1.2. asti.



**Modernin** Polku-himmelin on suunnitellut ja toteuttanut Annele Valkama Creadesign Oy:stä. Himmeliä valmistetaan tilauksesta.



”

Päätöksiä tehtäessä  
on otettava huomioon  
monia eri näkökohtia,  
myös naapurimaat.”

Päivi Sillanaukee

**Kuvauspaikkana** Oli  
yksi Päivi Sillanaukeen  
lempiravintoloista,  
ravintola Henriks, hänen  
kotikaupungissaan  
Tampereella.



*Päivi Sillanaukee aloitti sosiaali- ja terveysministeriön kansliapäällikkönä lokakuun alussa. Hänen mielestään hyvinvointivaltion tehtävä on pikemminkin tukea kuin bolbota kansalaisia.*

# Kansliapäällikkö ylittää rajoja

TEKSTI JORMA LEPPÄNEN  
KUVAT MARJAANA MALKAMÄKI

**U**iime kuukausina on käyty voimakasta keskustelua vanhustenhoidosta, nuorten syrjäytymisestä ja lasten huostaanotosta. Keskustelu on hyvä osoitus siitä, kuinka tunteisiin vetoavia ja vaikeita sosiaali- ja terveysministeriön (STM) hallinnonalaan kuuluvat asiat ovat. STM:n tuore kansliapäällikkö Päivi Sillanaukee korostaa kuitenkin, että ratkaisuja vaikeiltakin tuntuviin ongelmiin voidaan löytää, kun yhteistyötä tehdään uudella tavalla ja toimijat sitoutuvat pitkän linjan suunnitelmiin.

”Kenttä on niin laaja ja monimutkainen, että pelkkä sen hahmottaminen vaatii paljon opiskelua ja kokemusta. Päätöksiä tehtäessä on otettava huomioon monia eri näkökohtia, myös naapurimaat”, Päivi Sillanaukee sanoo.

”Esimerkiksi alkoholihaittoja olisi yksinkertaista karsia nostamalla alkoholiveroa, jos eläisimme umpi-ossa. Meidän on kuitenkin katsottava vaikkapa Viron veroratkaisuja ja pyrittävä siihen, että saamme suomalaiset jatkossakin hankkimaan juomansa enimmäkseen kotimaasta - mieluiten vielä Alkosta, joka on vastuullinen toimija. Vastuullisuutta siltä edellyttää jo lainsäädäntökin.”

”Viro nostaa alkoholiverotustaan tulevina vuosina huomattavasti kansanterveydellisistä syistä. Tämä taas vähentää painetta laskea alkoholiveroa Suomessa. Samalla uskon Viron ratkaisun vähentävän alkoholihaittoja myös Suomessa.”

Alkolla on kansanterveyden ylläpidolla perusteltu yksinoikeus yli 4,7 prosenttia alkoholia sisältävien alkoholijuomien vähittäismyyntiin. Aika ajoin tämä monopoliasema kyseenalaistetaan ja toivotaan myynnin vapauttamista.

”Vuodet Alkon hallituksen jäsenenä ovat vahvistaneet minulle kaksi asiaa: ilman Alkoa meillä ei olisi niin vastuullista alkoholin vähittäismyyntiä eikä niin laadukasta ja monipuolista valikoimaa eri puolilla maata kuin nyt”, Sillanaukee pohtii.

Hänen mukaansa Alko on myös kehittännyt kustannustehokkuuttaan, palveluaan ja ilmettään.

”Ei ole ihme, että ihmisten tuki Alkon monopoliasemalle on vankempi kuin koskaan. Alko on ottanut tavoitteekseen olla tulevaisuudessa Suomen paras työpaikka. Se on mahdollista, ja toivon omistajaohjauksesta vastaavan ministeriön kansliapäällikkönä, että johto ja hallitus tässä onnistuvat.”

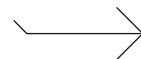
## Alkoholin käytöllä on laajat vaikutukset

Alkoholiasiat muodostavat vain pienen osan sosiaali- ja terveysministeriön vastuualueesta, mutta ne heijastuvat käytännöllisesti katsoen kaikkialle, myös muiden ministeriöiden vastuualueille. Ministeriössä tiedetään, että päivittäin kulutettavan alkoholin määrä on niin suuri, että se näkyy myös suomalaisten työtehos-  
sa ja työhyvinvoinnissa. Asia tuntuu kuitenkin olevan monelle tabu.

Suurimmalle osalle meistä alkoholijuomat tarjoavat makunautintoja, mutta Sillanaukee muistuttaa, että alkoholin suurkulutuksen kuva on synkkä.

## PÄIVI SILLANAUKEE PÄHKINÄNKUORESSA

- 48-vuotias
- Kaksi lukioikäistä lasta
- Asuinpaikka Tampere
- Lääketieteen tohtori 1996
- eMBA 2002
- aiempia luottamustoimia mm. Tampereen kaupunginvaltuuston jäsenenä, sosiaali- ja terveystieteiden puheenjohtajana sekä Kuntien eläkevakuutuksen valtuuskunnan puheenjohtajana
- Alko Oy:n hallituksen jäsen 2009–2012





#### Päivi Sillanaukee

uskoo, että erilaisia näkökulmia ja asioita yhdistämällä syntyy oivalluksia.

Vaikka suomalaisten juomatavat ovat muuttuneet paljon niistä ajoista kun malli oli ”viideltä saunaan ja kuudelta putkaan”, asenteet ovat Sillanaukeen mukaan pysyneet aika lailla samanlaisina.

”Sosiaalisista ja terveydellisistä haitoista huolimatta humalassa töppäilyä pidetään sukupolvesta toiseen jotenkin huvittavana ja hyväksyttävänä asiana. Samaan aikaan eri ministeriöissä ja kunnissa käytetään resursseja kotiväkivallan ja kohtuuttoman alkoholinkäytön aiheuttamien ongelmien hoitamiseen. Minusta humalassa hölmöilemisessä ei ole mitään hauskaa, päinvastoin. Sitä paitsi lapsista humalaiset aikuiset ovat pelottavia. Onneksi nuoriso näyttää hiukan raitistuneen. Tätä kehitystä pitää tukea.”

Kun siirrytään alkoholipolitiikasta takaisin yhteiskunnan suureen kuvaan, Sillanaukee pitää ongelmana sitä, että lapset ja nuoret syrjäytyvät.

”Lapset ja nuoret voivat suurimmassa osassa perheitä hyvin. Työelämän ja perheen yhteensovittaminen on kuitenkin yhä vaikeampaa, kun töitä tuodaan kotiin ja työajat liukuvat. Lapset kaipaavat rauhallista yhdessäoloa ja säännöllistä päivärytmiä. Joskus tuntuu unohtuvan, että lapsista huolehtiminen ei kuulu pelkästään yhteiskunnalle eli päivähoidolle ja koululle.”

#### Varhaisen väliintulon tarve

Suomi tarjoaa kansalaisille varsin yhdenvertaiset ja hyvät sairaalapalvelut. Päivi Sillanaukeen mukaan ongelma on kuitenkin se, että ennaltaehkäiseviä palveluja ja

perustason sosiaali- ja terveyspalveluja on liian vähän. Ikävä kyllä meillä on myös päällekkäisiä palveluja, ja tämä lisää työvoimapulaa.

”Esimerkiksi perheiden ongelmat saavat kärjistyä kärjistymistään, kunnes ainoaksi keinoksi jää lasten huostaanotto. Tämä ei kuitenkaan ole ainoastaan laitoseskeisen palvelujärjestelmän ongelma. Meillä Suomessa puuttuu varhaisen väliintulon kulttuuri. Tahtoa on, mutta nykyinen pirstaleinen palvelurakenteemme ei tue sitä, että avuntarpeeseen voitaisiin reagoida järjestelmällisesti ja oikeaan aikaan.”

Toimintaa kehitetään talousjohdon ja lukujen ehdoilla, jolloin budjettikuri pitää mutta pääasiallinen tavoite karkaa.

#### Raja-aitojen yli

Ennen kuin Päivi Sillanaukee teki lääketieteellisen väitöskirjansa osittain kauppakorkeakoulun ohjauksessa, hän ehti opiskella humanistisia aineita ja klassista musiikkia.

”Olen aina ollut kiinnostunut rajojen ylittämisestä ja monimutkaistenkin asiayhteyksien ymmärtämisestä. Yhdistelemällä erilaisia näkökulmia ja asioita syntyy oivalluksia ja innovaatioita”, hän sanoo.

”Sosiaali- ja terveyspolitiikan tärkeä tavoite on, että Suomessa on yrityksiä ja organisaatioita, jotka pystyvät tarjoamaan töitä ja että suomalaiset haluavat osallistua yhteiskunnan rakentamiseen ja hyvinvoinnin rahoittamiseen”, Sillanaukee toteaa.

”Olen myös vakuuttunut siitä, että suomalaiset voidaan pitää työkykyisinä huomattavasti paremmin ja pitempään kuin mihin toistaiseksi on kyetty, kun laitamme ennaltaehkäisevät palvelut kuntoon ja ymmärrämme varhaisen väliintulon merkityksen.” <sup>E</sup>

#### etiketti.fi

Lue Päivi Sillanaukeen vastaukset viiteen täsmäkysymykseen verkosta osoitteessa [etiketti.fi](http://etiketti.fi).





ISTOCKPHOTO



## Mustekalaa ja tomusokeria

Jouluyö ja mustekala. Yhdistelmä ei ole ollenkaan kummallinen nyt, kun olen viettänyt joulunaikaa Espanjassa.

Ensimmäinen joulunpyhä vierailla mailla oli kuitenkin surullinen. Tai siltä ainakin tuntui, kun korvan juuressa kaakatti papukaija, kiinanruusut tipahtelivat oudoilla ruoilla katettuun joulupöytään ja Suomesta muistutti vain terassin muovi-ikkunaan spreijattu tekolumi.

Silloin näin joulupöydässä ensi kertaa mustekalaa, simpukoita ja varsinkin rapuja. Ne olivat espanjalaisten ystäväni jouluherkkuja eivätkä ollenkaan arkiruokaa. Samoin oli paikallisen kuohuviinin, cavan, laita. Kuplivalla lasillisella nostettiin tunnelmaa syntymäpäivisin, karnevaaliaikaan, uutena vuotena ja loppiaisena. Niin Jorgella kuin Pilarilakin tuntui olevan oma lempicavansa, jonka aromeja esiteltiin ja puolustettiin kiivaasti.

Ennen Espanjan-joulujani olin kuunnellut maltalaisten ystäväni tarinoita sikäläisestä nuorten jouluperinteestä. Joulupäivänä porukka livahti suvun silmistä Maltan brittiläisimmän kaupungin

Slieman rantakadulle. Perheiden nuoret olivat kokoontuneet siellä sen kummempia kutsuja lähettämättä jo 1970-luvulla, hassulle terassille nimeltä *Magic Kiosk*. Jouluaateriana nautittiin parikymmentä jättipitsaa. Eniten hämmästelinkin sitä, että kavereideni suurin joulutoive oli päästä joulupöytään shortseissa. Talvi ei tosiaan ollut heitä varten.

**Kerran jouluviikkoni** kului Kölnissä. Pienessä vakiohotellissani katetaan joka vuosi joulupöytä maan eri alueiden perinneherkuista. Minulle tarjoiitiin leikkeleitä ja oluita Dresdenin alueelta Saksista.

Ihanimmat makuelämykset sain kuitenkin jouluaamiaisen leivonnaisista. Parin kokeilukerran jälkeen opin rakasta-

maan *Dresdner Stollenia*, kuivaa ja tiivistä, hedelmin ja mantelein ryyditettyä pullaa. Sen päälle oli loihdittu ohut tomusokerihuntu, ja kapea siivu nautittiin oikean kermakahvin kanssa.

Konditoriapöydän erikoisin tuttavuus oli sekaleipämäinen, kuivatuilla päärynöillä ja omenoilla sekä fenkolilla maustettu *Fruchtbrot*. Hotellin reseptissä taikinan nesteenä käytettiin punaviiniä, ja leipää seisotettiin voipaperissa kymmenen päivää ennen tarjoilua. Kokeilkaa joskus kotona!

**Kaikki kansainväliset** joulun maut eivät ole minunkaan mieleeni. Mutta Veeran mieleen ne ovat.

Kerran tein tietämättäni hänen joulustaan ikimuistoisen. Olin joulun alla innostunut Lontoon herkkuliikkeissä myytävistä miltei mustista jouluvanukkaista, *christmas puddingeista*. Ainakin vakuumpakkauksen kääre oli upea.

Joulun jälkeen sukulainen toisensa jälkeen tunnusti nolona, että hieno lahjani oli annettu eteenpäin Veeralle. Hänellä oli ollut miltei joulu ainainen.

Veera oli veljeni rakas saksanpaimenkoira. E



Suomesta muistutti vain terassin muovi-ikkunaan spreijattu tekolumi.



TEKSTI ANU PIIPPO TUOTETIEDOT ALKO  
KUVA PIIA ARNOULD JA ISTOCKPHOTO KUVAUJARJESTAJA KAISA JOUHKI

# Anna lahjaksi laatua

*Alkon myymälä on hyvä osoite, kun juomabarrastajalle etsii käytännöllistä ja pitkäikäistä lahjaa.*

**I**ko olet tutustunut Alkon myymälöiden lahjatarvikevalikoimaan? Juomien lisäksi myynnissä on yli 50 muutakin tuotetta, joilla voi täydentää juomalahjaa tai ilahduttaa lahjansaaajaa sellaisenaan.

Koko maassa myytäviin tuotteisiin voi tutustua Alkon hinnastossa ja verkkosivuilla osoitteessa [alko.fi/tuotteet](http://alko.fi/tuotteet) > tarvikkeet. Jos valtakunnallisen valikoiman tuotetta ei löydy omasta myymälästä, sen voi tilata.

P.S. Alkon Arkadian-myymälässä Helsingissä on lisäksi myynnissä viitisenkymmentä erikoisvalikoiman tuotetta. Ne löytyvät osoitteesta [alko.fi/lippulaiva/fi](http://alko.fi/lippulaiva/fi). Arkadian tuotteita voi tilata etäveloituksella. Lisätietoja kannattaa kysyä Arkadian myymälästä tai Alkon asiakasneuvonnasta p. 020 711 711 tai [palaute@alko.fi](mailto:palaute@alko.fi). ☐

**1. Konjakin oma lasi**  
Riedelin erityismuotoiltu Vinum-sarjan kristallilasi tuo konjakin aromit ja pehmeiden hienosti esille.

Lasi sopii konjakin lisäksi calvadokselle ja armanjakille. Tuotenumero 833137, hinta 59,00 €/pakkaus (2 lasia).

**2. Lasien klassikko**  
Riedel Ouverture on punaviiniin ystävän klassikkolasi. Lasi sopii yleislasiksi punaviinille

ja mainiosti myös juhlaokkeeseen. Tuotenumero 833125, hinta 29,90 €/pakkaus (2 lasia).

**3. Aina oikea lahja**  
Lahjakortti on lahjantajalle helppo valinta ja saajalle mieluinen lahja – pääsee hän itse valitsemaan lempituotteen. Alkon lahjakortille voi ladata juuri haluamansa summan. Tuotenumero 833310.

**4. Kuplat talteen**  
Avattu kuohuviini säilyttää kuplansa ja nautittavuutensa pidempään, kun sen päälle napsauttaa heti tarjoilun jälkeen tiiviin kuohuviinipullonstopperin. Tuotenumero 833170, hinta 6,90 €/kpl.

**5. Uniikit servietit**  
Finlaysonin suunnitellut ja valmistamat Uniikki-kuosiset lautasliinat ovat puuvillaa ja pellavaa. Vinkki:





Kiepauta lautasliinat pullon ympärille ja laita lahjapussiin. Tuotenumero 833188, hinta 14,90 €/pakkaus (2 serviettiä).

#### 6. Kuohuviinin avaaja

Näppärän kuohuviinipullon-avaajan avulla tiukkakin korkki nousee pullosta kevyesti ja vaivat-  
tomasti. Avaaja on erinomainen lahja kuohuviinin ystäväille. Tuotenumero 833142, hinta 17,90 €/kpl.

#### 7. Kulho käsityönä

Bambusta valmistetut Ekobo-tuotteet valmistetaan Vietnamsissa paikallisia käsityö-  
taitoja kunnioittaen. Ekobo Globo small -kulhoa on saatavana mustan lisäksi myös valkoisena ja limenvä-  
risenä. Tuotenumero 834133, hinta 87,00 €/kulho ja ottimet. \*)

#### 8. City Stopper

Orreforsin valmis-  
tama kristallinen Helsinki-korkki on suunniteltu design-  
pääkaupunkivuoden kunniaksi, ja se esittää Finlandia-taloa. Tyylikkääseen puiseen lahjalaatikkoon pakattu korkki sopii yleisimpiin viini- ja kuohuviinipullo-  
malleihin. Tuotenu-  
mero 834143, hinta 39,00 €/kpl. \*)

#### 9. Korkkia lasin alle

Ekologisesta ja uusiu-  
tuvasta korkkimate-  
riaalista valmistetut lasinaluset tuntuvat lasin alla miellyttävältä ja pitävät pöydän  
siistinä. Tummaan  
korkkipohjaan syntyy  
valmistuksessa mieto tervan tuoksu. Tuotenumero 833182, hinta 9,90 €/pakkaus (4 alusta).

#### 10. Kaunista kattaukseen

Ekobo Aperó -tarjoilu-  
lautanen yhdistää modernin muotoilun perinteiseen käsi-  
työtaitoon. Yksilölliset tuotteet sopivat lautaseksi tai pienten  
purtavien tarjoiluun. Saatavana valkoisen lisäksi myös mustana ja limenvärisenä. Tuotenumero 834138, hinta 18,00 €/kpl. \*)

#### 11. Keittiöön ja koriin

Finlaysonin suunnit-  
telema ja valmistama keittiöpyyhe on raikasta Uniikki-kuosia ja materiaaliltaan puuvillaa ja pellavaa. Pyyhe sopii mainiosti täydentämään herk-  
kukoria. Tuotenumero 833186, hinta 8,20 €/kpl.

#### 12. Kuumuutta päin

Pirteä Uniikki-  
patakinnas sopii

jokaiselle kotikokille. Sataprosenttista puuvillaa oleva pata-  
kinnas käy mainiosti lahjapariksi Uniikki-  
keittiöpyyhkeelle ja -servietille. Sen sisään voi myös  
sujauttaa juomalahjan. Tuotenumero 833187, hinta 8,90 €/kpl.

#### 13. Kuudelle pullolle

Puuvillalakankaasta valmistettuun Uniikki-  
lokerokassiin sopii kuusi 0,75 litran pulloa. Kassista saa herk-  
kukorin, kun lokerot täyttää lahjansaajan lempijuomilla, -her-  
kuilla ja -servietillä. Tuotenumero 833189, hinta 13,50 €/kpl.

\*) Tuote on saatavana Alkon Arkadian-myymälästä Helsingistä. Sen voi myös lisämaksusta tilata mihin tahansa Alkon myymälään.



15.11.–6.1.  
keittiöpyyhkeen  
tarjoushinta on  
6,50 €/kpl.

# Suurta viiniä sumun keskeltä

*Viininystävä ilahtuu, kun lahjapaketista paljastuu pullollinen hyvää baroloa tai barbarescoa. Nämä punaviinit ovat monen mielestä Italian tyylikkäämpiä.*

TEKSTI PIRKKO KOIVU KUVAT PIRKKO KOIVU, CORBIS, GETTY JA ISTOCKPHOTO

Castiglione Falletton kylän  
liepeillä köynnökset ovat  
asettuneet talvilepoon.





**Viini** on avattu tuulettumaan.

**Piemonten** keskuk- sessa Torinossa vietetään manner- eurooppalaisittain aikaa kahviloissa ja viinibaareissa.



**Nebbiolo-** rypäleestä valmis- tettujen viinien puna on usein läpikuultavaa.

**U**iinin ulkonäkö voi pettää. Niin barolon kuin barbaresconkin väri on punaviiniksi usein vaalea ja läpikuultava. Heleän ulkonäön pe- rusteella odottaisi keveyttä, mutta maku pal- jastaakin nämä viinit voimakkaiksi ja usein täyteläisiksi. Vaikutelmaa korostaa varsin korkea alkoholipitoi- suus, joka on tavallisesti 14–15 prosenttia.

Viinien tuoksu on muheva ja lupaava. Nuoren viinin karpaloinen ja kirsikkainen tuoksu saa vuosien saatos- sa lisää vivahteita, joita kuvataan usein orvokkisiksi ja tryffeliä muistuttaviksi.

Piemonte Italian luoteisosassa Alppien juurella on sekä barolon että barbarescon kotiseutua. Piemontes- sa useimmat viinit – esimerkiksi barberat, dolcetot ja moscatot – nimetään rypälelajikkeen mukaan. Ristirii- taista kyllä, barolo ja barbaresco onkin nimetty alkup- räalueensa mukaan. Rypälelajike kummassakin näissä viinissä on Nebbiolo.

#### **Kukkii varhain, kypsyy myöhään**

Hyvää Nebbiolosta tehtyä viiniä on vaikea löytää muu- alta kuin Piemontesta, jossa se kuuluu alkuperäisiin,

vanhoihin rypälelajikkeisiin samaan tapaan kuin Pinot Noir Ranskan Bourgognessa. Merkintöjä Nebbio- lon viljelystä löytyy jo 1300-luvulta.

Pinot Noiria ja Nebbioloa verrataankin usein keske- nään. Kummankin köynnöksen kasvattaminen vaatii viljelijältä huolellisuutta. Nebbiolo kukkii aikaisin, mi- kä tekee siitä hallanaran. Toisaalta köynnös tarvitsee pitkän kasvukauden. Rypäleet ovat valmiita poimitta- vaksi vasta myöhemmin syksyllä, jolloin alueelle tyy- pilliset sumut jo haittaavat rypäleiden kypsymistä. Tästä syystä Nebbiololle varataan parhaat kasvupaikat eli aurinkoisimmat, lämpimimmät rinteet.

Barolon ja Barbarescon kukkulaiset seudut sijaitse- vat Alban kaupungin molemmin puolin. Kummassa- kin on kylä, joiden nimiä tuodaan myös etiketteihin, Barbarescoa löytyvät kylät Neive ja Treiso, Barolon alueelta muun muassa La Morra, Serralunga d'Alba ja Castiglione Falletto.

#### **Hiljalleen kehittyviä viinejä**

Baroloa on aikoinaan ylistetty viinien kuninkaaksi ja kuninkaiden viiniksi. Nuorena sen enempää baro-

### **TERMEJÄ ETIKETISSÄ**

**DOCG** eli Denominazione de Origine Controllata e Garantita -merkintä viittaa Italiassa kor- keimman laatuluokan viineihin. Sekä barbaresco että barolo kuuluvat DOCG-luokkaan, jonka tunnistaa myös pullon kaulan

vaaleanpunaisesta sinetistä.

Sääntöjen mukaan baroloa on kypsyttävä ennen myyn- tiin tuloa 38 kuukautta, josta 18 kuukautta tammiastiassa. Barbarescoa on kypsyttävä 26 kuukautta, joista 9 kuu- kautta tammiastiassa. Riserva-

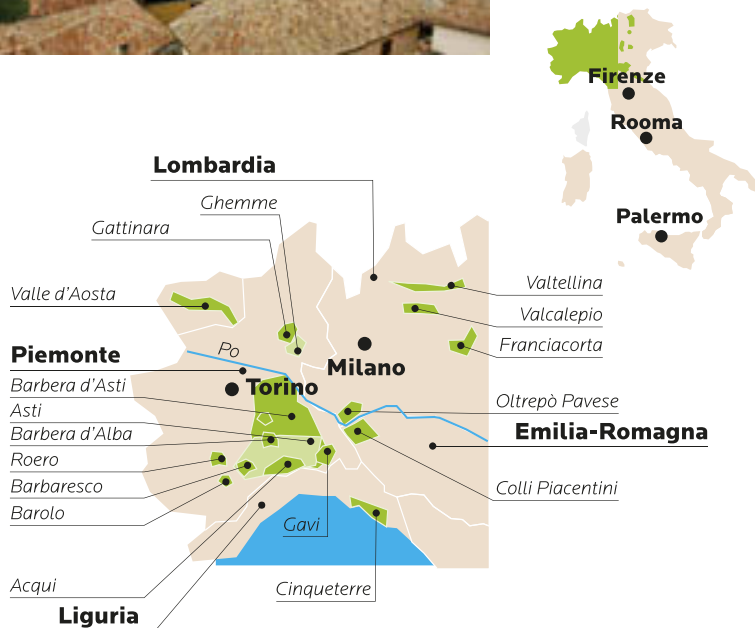
merkintä kummassakin viittaa vielä pitempään kypsytykseen.

**Bricco** tai sori tarkoittavat tarhaa. Tunnettuja tarhoja ovat Barbarescon alueella esimerkiksi Asili, Tildin ja Pajé ja Barolon alueella muun muassa Brunate ja Cannubi.

Näkymä Serralunga d'Alban kylään.



**Viinibaareissa** voi maistella baroloa, salamia ja muita herkuja.



lo kuin barbarescokaan eivät ole helposti lähestyttävää viinejä. Nuorta baroloa maistaessa vaikutelma on erikoinen, sillä viini yhtä aikaa sekä kostuttaa että kuivattaa suuta. Kostuttava vaikutelma tulee runsaista, veden kielelle nostattavista hapoista. Toisaalta myös tanniineja on runsaasti, ja tanniinit puolestaan tuntuvat kuivattavan ikeniä.

Vasta vuosien kypsytyksen myötä nousee esille näiden viinien tyyli, joka tekee niistä haluttuja. Etenkin barolo kannattaa avata nautittavaksi vasta noin kymmenvuotiaana, jolloin se on saanut lisää vivahteita ja pehmennyt. Barbaresco pidetään yleensä keveämpänä ja nopeammin kypsyvänä, mutta aina näiden viinien erot eivät ole suuria.

Viinien arvostus näkyy myös myyntihinnassa, joka edullisimmillaankin on parinkymmenen euron luokkaa pullolta. Kysyntä ja hinnat eivät kuitenkaan ole karanneet pilviin aivan Bordeaux'n huippuviinien tapaan. E

## 5 kysymystä barolosta & barbarescosta

### Mitä yhteistä, mitä eroa?

Yhteistä on rypälelajike Nebbiolo sekä se, että tuotantoalueet sijaitsevat melko lähellä toisiaan. Pienten ilmastoerojen takia rypäleet kypsyvät Barbarescon alueella aikaisemmin, ja barbarescoa pidetään keveämpänä ja nopeammin kehittyvänä kuin baroloa. Viininvalmistus on hyvin samankaltaista, mutta barbarescoa kypsytetään lyhyemmän ajan kuin baroloa ennen kuin viinit tulevat myyntiin.

### Milloin valmista juotavaksi?

Tämä on osin makuasia. Jotkut pitävät nuoremmista ja vielä kovahkoista viineistä, jotka ovat myös hedelmäisiä. Toiset taas haluavat kehittyneitä, vivahteikkaita viinejä. Kasvuolot vaihtelevat eri vuosina, joten myös vuosikerrat ovat erilaisia. Hyvien vuosikertojen viinit säilyvät pitempään. Barbaresco alkaa olla valmista juotavaksi noin 4-5 vuoden iästä alkaen ja barolo 7-10 vuoden iästä alkaen. Kiirettä ei ole, sillä oikein varastoituna molemmat viinit säilyvät pitkään, barolot jopa vuosikymmeniä.

### Minkä kanssa?

Sekä barolo että barbaresco ovat juhlavia ruokaviinejä. Näiden kanssa sopivat vaikkapa suurriista tai muu punainen liha sekä sienet ja juurekset. Barolo sopii esimerkiksi hirvenlihan kanssa. Juustoista sille sopivat kovat, kypsytetyt juustot, joista ensimmäisinä kannattaa kokeilla italialaisia juustoja, kuten pecorinoa ja parmesania.

### Miksi viinit ovat kalliita?

Tuotantomäärät ovat kysyntään nähden pieniä ja tarhat hankintahinnaltaan kalliita. Nebbioloa kasvatetaan jyrkilläkin rinteillä, mikä hidastaa työskentelyä ja lisää kustannuksia. Viininvalmistuksessa käytettävät pienet uudet tammitynnyrit ovat myös kalliita, ja tämäkin investointi siirtyy viinin hintaan.

### Mistä johtuvat tyylien erot?

Vivahde-eroja selitetään vaihtelevalla maaperällä ja kunkin viinintuottajan omalla persoonallisella tyyllillä. Perinteisesti rypäleen kuoria maseroitiin eli uutettiin pitkään rypälemehussa, viinit käytettiin hitaasti ja kypsytettiin suurissa tammiastioissa. Tämän tuloksena syntyi tanniinisia, rusehtavia viinejä. Moderniin tyyliin taas kuuluu nopeampi käyminen sekä viinien kypsytyksen pienissä tammitynnyreissä, minkä tuloksena korostuu viinin pyöreys, hedelmäisyys ja tammiaromi. Nykyisin useat tuottajat hakevat keskietä näiden menetelmien välillä.



**Millaiset maut kuuluvat talviseen ruokapöytäsi?**

Vaikka talvella syödään tuhdimmin, meillä syödään silloinkin paljon kasviksia. Itse teen esimerkiksi kermaista kurpitsakeittoa tai jauhelihalle täytettyjä paprikoita.

**Miten italialainen ja suomalainen ruokakulttuuri eroavat toisistaan?**

Italiassa arvostetaan ruokaa ihan eri tavalla kuin Suomessa. Raaka-aineiden tuoreudesta ja laadusta ollaan tarkkoja. Myös säännölliset ruoka-ajat ja yhteinen ruokailu perheen kesken on tärkeää. Italiassa käytetään paljon vähemmän eineksiä kuin Suomessa.

**Mitä yhteistä näillä mailla mielestäsi on?**

Luomu- ja lähiruoan arvostus kasvaa koko ajan kummassakin.

**Mitä täytteitä tulee lempipizzaasi?**

Lempparini on perusmargherita. Sen päällä on kirsikkatomaatteja ja rucola-salaattia. Italiassa on turha odottaa pizzan päälle ananaksen paloja.

**Mitä herkuttelupaheita sinulla on?**

Minusta herkuttelu on hyve, ei missään nimessä pahel! Rakastan italialaista jäätelöä samoin kuin jälkiruoista panna cotta ja crème caramelia.

# Ellan suosikki on klassinen pizza

*Italian Firenzessä asuva juontaja ja toimittaja Ella Kanninen kokkaa kotona ja herkuttelee jäätelöllä.*



Ella Kanninen  
bloggaa Etiketin  
verkkosivuilla  
[etiketti.fi](http://etiketti.fi).

**Pastaa vai perunaa?**

Nykyään pastaa, sillä italialainen peruna ei ole yhtä maukas kuin suomalainen. Suomessa kesän ensimmäiset perunat ovat must.

**Kokkaatko itse usein kotona?**

Joka päivä ja aika yksinkertaisia ruokia lapsille.

**Mitkä ovat lempijuomiasi?**

Kevyesti kupliva kesäinen valkoviini, joka ei kuitenkaan ole kuohuviini. Ja tietysti juon aina mielelläni samppanjaa – kukapa nainen ei.

**Millaisessa tilanteessa nautit viiniä?**

Nautin usein illallisella ruoan kanssa lasillisen punaviiniä. Pidän kovasti Marchen alueen viineistä, vaikka Toscanan chiantit ovat tunnetumpia.

**Mieleenpainuvien makumuistosi?**

Täytetyt kalmarit. Naapurini Marna piti minulle ja seitsemälle ystävälleni kokkikurssin. Heti ensimmäisenä päivänä kävimme kalmarien kimppuun alkaen merenelävän puhdistamisesta. ☺

**Oletko juustojen ystävä?**

En juurikaan syö juustoja. Ranska on ehdottomasti enemmän juustomaa kuin Italia. Parmesaania meillä tosin

on jääkaapissa aina vähintään puoli kiloa. Se pelastaa monesti pulasta, sillä parmesaanista syntyy helposti yksinkertainen pasta tai munakas.

## Ellan täytetyt kalmarit

8-10 hengelle

- 1 kg kalmareita tai seepioita
- runsas kourallinen lehtipersiljaa
- 1 valkosipulin kynsi
- 50 g korppujauhoja

- lusikallinen raastettua pecorino-juustoa
  - lusikallinen raastettua parmesaania
  - 2 kananmunaa
  - suolaa, pippuria
- Pinnalle:
- oliiviöljyä

Jos käytät pakastettuja mustekaloja, sulata ne. Pese ja puhdista mustekalat.

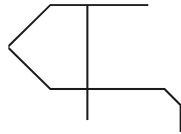
Valmista täyte. Hienonna kalmarien lonkero-osat, persilja ja valkosipuli. Yhdistä seos korppujauhojen, hienoksi raastettujen juustojen ja kananmunien kanssa. Lisää maun

mukaan suolaa ja pippuria.

Nosta kalmarit uunivuokaan, täytä ne ja sulje hammastikuilla. Kaada päälle oliiviöljyä ja pistä annos 200-asteiseen uuniin noin 25 minuutiksi. Ruoka on kypsää, kun kalmarit ovat tummanvaaleanpunaisia eikä liha ole enää sitkeää.

# Makutyypit johdattavat punaviinimaailmaan

*Valkoviinien lisäksi myös punaviinit ovat saaneet makutyyppilukuituksen. Kun oma suosikkimakutyyppi eli lempiväri löytyy, sen sisältä kannattaa kokeilla myös uusia tuttavuuksia.*



Ilkon asiakkaat ovat päässeet perehtymään kesän alusta lähtien puna- ja valkoviinien kymmeneen makutyyppiin. Niiden nimet ja värikoodit löytyvät viinien hintalapuista ja hyllyjen infoviireistä. Ne helpottavat valintaa myös Alkon nettisivuilla.

Uudistus on otettu myönteisesti vastaan, sanoo Alkon myymäläpäällikkö **Markku Laiho** Manhattinin kauppakeskuksesta Turusta.

”Palaute on ollut poikkeuksetta hyvää. Makutyyppien perusfilosofia vaatii kuitenkin asiakkaalta hieman perehtymistä.”

Alkon myyjät kertovat makutyypeistä esitellessään viinejä.

Asiakkaat saavat halutessaan mukaansa myös makutyypeistä kertovan kortin.

”Viiniä nauttiessaan he voivat näin verrata makutyypin luonnehdintoja omaan maistelukokemukseen.”

Kunkin makutyypin värikoodi helpottaa Laihon mukaan entiseen viinien löytämistä. ”Makutyypit ovat saaneet kiitosta myös siitä, että niiden yhteydessä kerrotaan, millaisen ruuan kanssa viini on parhaimmillaan.”

Alkon henkilökunta Manhattinin kauppakeskuksesta paljastaa punaviinien makutyypeistä omat suosikkinsa <sup>E</sup>

## MARJAISA & RAIKAS

”Nämä viinit ovat kevyitä tai keskitäyteläisiä. Niissä on runsaasti marjoja, raikkautta ja hapokkuutta. Tähän makutyyppiin kuuluu esimerkiksi pinot noir- ja merlot-viinejä sekä monia italialaisia keskitäyteläisiä viinejä. Marjaiset ja raikkaat viinit ovat enemmän ruokaviinejä, mutta hapokkaista viineistä pitävälle löytyy myös seurusteluviinejä. Tästä makutyypistä löytyy viini kana-, kasvis- ja pastaruokien seuraan. Myös kalaruokia, esimerkiksi paistettua tai grillattua lohta, kannattaa kokeilla kevyiden, hieman viilennettyjen pinot noir -viinien kera.”

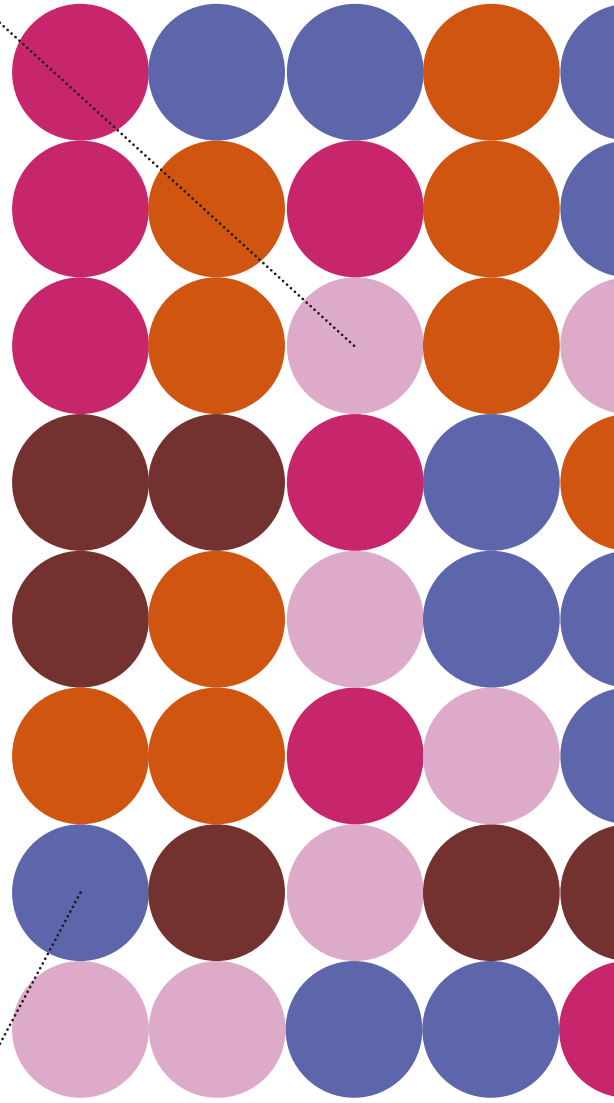
**Jaana Zaitseva**

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

## PEHMEÄ & HEDELMÄINEN

”Punaviinien tutustuminen on hyvä aloittaa tästä makutyyppistä. Pehmeät ja hedelmäiset viinit ovat helposti lähestyttäviä eli ne sopivat mainiosti aloittelalle viininytävälle. Tämän makutyypin tuotteet ovat varsinaisia moniottelijoita ja istuvat useaan käyttötarkoitukseen. Keskitäyteläiset viinit ovat parhaimmillaan noutopöydissä tai seurustelussa. Täyteläisiin viineihin on jätetty hieman jäännössokeria. Ne sopivat grilliruokien, esimerkiksi grillattujen kasvisien ja sienten, seuraan.”

**Hannele Paavola**





## MEHEVÄ & HILLOINEN

"Nämä ovat keskityteläisiä, täyteläisiä ja erittäin täyteläisiä viinejä, joissa on kypsää marja-suutta ja jopa hieman makeaa hilloisuutta. Itse tarjoan näiden viinien kanssa liharuokaa.

Nauta, lammas ja possu sopivat kaikki mainiosti, eikä pidä unohtaa hieman pehmeämpiä ja miedompia juustoja. Olen grilliruuan ystävä ja tähän makutyyppiin kuuluvat uuden maailman shirazit sopivat ribsin seuraan erinomaisesti. Käytän meheviä ja hilloisia viinejä myös ruuanlaittoon pa-taruokiin ja kastikkeisiin. Niistä saa kastikkeeseen marjaisan ja aavistuksen verran makean aromin."

**Maija Wiik**

## etiketti.fi

Viinien kaikki makutyypit-luokitukset löydät myös netistä osoitteesta [etiketti.fi](http://etiketti.fi).



## VIVAhteikas & KEHittynyt

"Tämän makutyypin viinit ovat keskityteläisiä ja täyteläisiä viinejä, joista löytyy erittäin monivivahteinen ja hienostunut aromimaailma. Viineistä voi löytää esimerkiksi nahkaa, mausteisuutta ja yrttejä. Niissä on usein myös runsaasti tanniineja, joten mitään hätäisen nautsijän viinejä ne eivät ole. Viinin ilmaaminen tai dekantointi on usein paikallaan. Vivahteikkaat ja kehittyneet viinit sopivat hyvin kiireettömälle ruuanlaittajalle. Viinipullon voi avata, kun laittaa lihan muhimaan uuniin. Tunni- tai parissa viini ennättää avautua ja kehittyä parhaimmilleen. Liharuokien ohella nämä viinit sopivat mahtavasti voimakas-makuisten juustojen seuraan."

**Satu Pelkonen**

## ROTEVA & VOIMAKAS

"Pidän voimakkaista viineistä, ja tästä makutyypistä löytyvät kaikkein voimakkaimman makuiset ja monet erittäin täyteläiset viinit. Runsaat tanniinit tuovat viineihin lisää luonnetta. Rotevat ja voimakkaat viinit vaativat usein seurakseen ruokaa. Tosin makutyypistä löytyy nautiskeluvinejäkin. Tällaiset tuhdimmat viinit lisäävät suosiotaan syksyllä ja talvella. Ne sopivat erinomaisesti metsästys- sesonkiin, koska silloin ruuatkin ovat hieman tuhdimpia. Tästä makutyypistä löytyy seuralainen isommallekin riistalle."

**Seppo Mylly**

## MARJAISA & RAIKAS

Kevyitä ja keskityteläisiä viinejä, joita säätävät tuoreiden marjojen aromi ja hapokkuus. Raikkaan tuoreutensa ansiosta ne seuru-televat luontevasti pastojen sekä kasvis- ja kananruokien, mutta myös kalanruokien kanssa.



## PEHMEÄ & HEDELMÄINEN

Keskityteläisiä ja täyteläisiä viinejä, joissa on usein hiven makeutta. Pehmeä hedelmällisyys on viinien tyypillinen piirre. Nämä punaviini-maailman monitoiteja sopivat erinomaisesti seurusteluun ja nauttopöytään.



## MEHEVÄ & HILLOINEN

Keskityteläisiä, täyteläisiä tai hieman meheviä viinejä, joissa on runsaasti tanniineja ja hilloin paksuus. Runsaat ja aromikkaat viinit ovat hyvä valinta, kun kalat pöytään liitää ruokia.



## VIVAhteikas & KEHittynyt

Keskityteläisiä ja täyteläisiä viinejä, joissa on kypsämielisen myötä syntyneitä kehittyneitä aromeja: nahkaa, taltta, tanninaa ja yrttejä. Vivahteikat viinit maistuvat juorevien liharuokien kanssa. Ne sopivat hyvin metsästäviin ja omiaan ruuasteluun.



## ROTEVA & VOIMAKAS

Täyteläisiä tai erittäin täyteläisiä. Viinit ovat voimakkaan makuisia ja ne maistuvat erinomaisesti pöydässä oltiin yhtä lailla rotea ruokakumppani, kuten riistaa, riistalintua, ryhdikkäitä liharuokia tai voimakkaita juustoja.





**Niina Bomanin** mielestä pienessä myymälässä asiakkaita on helppo palvella.

**Esa Kova** on tullut vaimonsa kanssa Helsinkiin yhdistetyille kokous- ja lomamatkalle (alla).



**Maarit Kovan** valinta on puolimakaa punaviini (yllä).

## HELSINKI-VANTAAN LENTOASEMAN ALKO

- Osoite: Helsinki-Vantaan lentoasema, terminäli T2, saapuvat lennot
- Avoimena: Ma-pe klo 10-20, la klo 10-18



**Saksalainen** Dieter Wagner pitää suomalaisista raikkaista lagereista (vas.).



**Jonne Jauhainen** on ylpeä myymälän laadukkaasta viiniosastosta.



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

TEKSTI MATTI VÄLIMÄKI KUVAT PETRI KROOK

# Pieni, iloinen ja kansainvälinen

*Helsinki-Vantaalla sijaitseva Alkon myymälä palvelee lennokkaasti niin matkustavaisia ja heidän saattajiaan kuin lentokentän henkilökuntaakin.*

**T**ukholma, Lontoo, Singapore. Viimeinen kuulutus lennolle. Tyylikkäitä matkalaukkuja, maailmaa nähneitä reppuja. Lähdön jännitystä. Perille pääsyn iloa.

Lentokentän jännittävää tunnelmaa voi aistia myös Helsinki-Vantaan T2-terminaalin tuloaulan nurkassa, pienessä Alkon myymälässä.

”Meillä käy asiakkaita ympäri maailmaa. Tavallista on myös se, että useimmat ovat oikein hyvällä tuulella. Matka on alkamassa tai sitten mielialaa nostaa se, kun saavutaan kotiin”, myyjä **Jonne Jauhiainen** kertoo.

”Kaikki ulkomaiset asiakkaat eivät välttämättä edes puhu englantia. Silloin käytetään kehon kieltä ja osoitellaan”, myyjä **Niina Boman** naurahtaa.

Paitsi matkustajia ja heidän saattajiaan ja noutajiaan, lentokentän myymälä palvelee myös lukuisia lentokentällä työskenteleviä ihmisiä.

”Ihmisten ei tarvitse lähteä vaikkapa työviikon päätteeksi enää muualle asioimaan, vaan he voivat poiketa täällä, lähellä työpaikkaansa”, Niina huomauttaa.

## Vuosikertaviinejä ja suomalaisia tuotteita

Lentokentän myymälä on Suomen pienimpiä Alkon myymälöitä. Sen pinta-ala on 44 neliötä.

”Pieni ja intiimi tila vaikuttaa tietenkin myös asiakaspalveluun. Asiakkaita on

hyvin helppo lähestyä ja palvella”, Niina kertoo.

Myymälän hyllyille ei luonnollisestikaan mahdu koko tuotevalikoima.

”Esillä on erityisesti viinejä, ja myös kalliimpia vuosikertaviinejä. Ulkomaiset asiakkaat yllättyvät usein, kun he huomaavat, että vuosikertaviinien hinnat ovat meillä halvempia kuin heidän kotimaassaan”, Niina kertoo.

”Jonkin verran myydään myös suomalaisia tuotteita, erityisesti liköörejä, joko lahjaksi tai itselle muistoksi. Esimerkiksi lakka on kova sana”, hän lisää.

## Liikunnallinen henkilökunta

Niinan ja Jonnen lisäksi lentokentän Alkon henkilökuntaan kuuluu myymäläpäällikkö **Niko Vääntinen**. Hänen vastuullaan on myös lähistöltä löytyvä Vantaan Koivukylässä sijaitseva Alkon myymälä.

”Niina ja Jonne saavat olla täällä paljon kahdestaan. Lähinnä soittelen silloin tällöin ja kyselen, onko kaikki hyvin. Voimakaksikkoon voi luottaa täysin”, Niko kertoo.

Myyjäkaksikko tuntuu myös olevan hyvin samalla aaltopituudella. Kumpikin harastaa vapaa-ajallaan liikuntaa – Niina balettia ja Jonne triathlonia. Lentokentän myymälä saattaakin olla vahvoilla Alkon uudessa henkilökuntakampanjassa, jossa kerätään pisteitä päivittäisistä liikunta-suorituksista.

Käy ilmi, että Niina on harjoitellut viime aikoina balettitunneilla erityisesti piruettiin lähtemistä. Työvaatteita ei kuitenkaan ole suunniteltu ihan balettia silmälläpitäen, joten liikesarjaa ei pääse näkemään myymälässä.

## Raikkaita oluita ja aavistus ananasta

Oululaiset **Maarit** ja **Esa Kova** ovat tulleet Helsinkiin yhdistetylle kokous- ja loma-matkalle. He ovat poikenneet hakemaan myymälästä seurustelujuomaksi puolimaakea punaviiniä, ja illanistujaisiin varataan myös pieni pullo konjakkia.

Saksalainen **Dieter Wagner** puolestaan tutkii myymälän pientä mutta edustavaa oluthyllykköä.

”Monet saksalaiset oluet ovat voimakkaamman makuisia kuin suomalaiset oluet. Itse pidän kuitenkin enemmän täkäläistä raikkaista lagereista”, hän kertoo.

Ruotsalainen, Visbyssä asuva **Katja Lindvall** on puolestaan löytänyt suomalaisesta ruokakulttuurista erikoisuuden.

”Tuntuu, että suomalaiset laittavat ananasta joka paikkaan. Sitä on salaattissa ja pizzassakin”, Katja ihmettelee.

Velmuilemme, että Suomessa on pitkät ananaksenkasvatuksen perinteet. Sitten vakavoidumme ja mainitsemme ensi kersää ajatellen, että ananasta voidaan myös grillata.

”Grillatun ananaksen kanssa sopii makea valkoviini tai kirsikkalikööri”, Jonne Jauhiainen vinkkaa.



**Myymääläpäällikkö**  
Niko Vanttinen (oik.)  
luottaa Jonnen ja Niin-  
nan voimakaksikkoon  
(yllä).

**Illallisviinistoksille**  
ovat poikenneet  
Jonathan Shakesby ja  
Tiina Hytönen (oik.).



**Helsinki-Vantaan**  
lentokentän kautta  
kulkee päivittäin  
kymmeniä  
tuhansia ihmisiä.



## Juustojen juoma- kumppaneja

Myymääläpäällikkö Niko Vanttinen kertoo, että Alkon lentokentän myymälästä haetaan usein juustoille sopivia viinejä.

”Suomalaiset tuntevat suosivan tällöin meheviä ja hilloisia uuden maailman viinejä. Monet ulkomaalaiset haluavat kuitenkin runsaampia makuja ja valitsevat sen takia perinteisempiä eurooppalaisia, esimerkiksi ranskalaisia tai italialaisia viinejä.”

Hyvä yleissääntö on, että juusto ja viini kannattaa valita samalta alueelta, sillä tällöin niiden maut ovat yleensä mukautuneet hyvin toisiinsa.

”Vanhan goudan kanssa sopivat esimerkiksi hyvät kypsytetyt, rodukkaan aromiset bordeaux-viinit tai muhkeat hillomaiset syrah-viinit.”

”Manchegon kanssa sopivat Riojan gran reserva -viinit tai herukkaisten ja pirteän hapokkaita viinit, jotka on tehty Viura- eli Macabeo-rypäleestä. Kuiva sherry on myös aina hyvä vaihtoehto juustopöytään.”

Lentoasemalla on myös pieni mutta kiinnostava valikoima oluita.

### Illallinen kotona vai Balilla?

Alkon lentokentän myymälän kansainvälisessä ilmapiirissä on tietenkin aivan pakko kysyä myös klassikkokysymys. Mitä te ulkomaalaiset ajattelette Suomesta ja meistä suomalaisista?

Vastauksissa viitataan kohteliaasti muun muassa maamme kauniiseen luontoon ja suomalaisten ystävällisyyteen, aitouteen ja hellyttävään ujouteen.

Hauskin kommentti tulee englantilais-

skottilaiselta **Jonathan Shakesbyltä**, joka on asunut Suomessa reilun vuoden.

”Suomalaiset ovat upeita, sillä he eivät käytä turhia ylisanoja eivätkä teeskentele. He tarkoittavat, mitä sanovat. Muistan hyvin esimerkiksi sen, kun olen ollut ensimmäiset pari viikkoa töissä Suomessa. Yksi työkaveri tuli silloin luokseni ja kertoi, että ”hänen on hyvin vaikea sanoa tätä, sellainen ylenpalttinen kehuminen ei ole täällä tapana, mutta että hänen mieles-

tään olen kyllä ihan hyvä tyyppi””, Jonathan naurahtaa.

Jonathan Shakesby ja **Tiina Hytönen** ovat hakemassa punaviiniä illalliselle. Käy ilmi, että pariskunta on tavannut surffausrannalla Balilla. Tiina työskentelee lentokentällä vastaanottovirkailijana.

”On tosi kätevää, kun Alkon myymälä on oman työpaikan lähellä. Täällä on myös todella mukava ja asiantunteva henkilökunta”, Tiina huomauttaa. ☺

## KESKEINEN SIJAINTI ON HYVÄÄ PALVELUA

Alkon palvelujohtaja **Kari Pennanen** mukaan lentokentän myymälä käy esimerkiksi Alkon asiakaslähtöisyydestä.

”Haluamme, että myymälämme ovat asiakkaan näkökulmasta parhaalla mahdollisella paikalla. Pyrimme sijoittamaan liiketilojamme erityisesti asiointireittien varrelle, kauppakeskusten tai palvelukeskittymien yhteyteen.”

”Ihmiset ovat kiireisiä. Ideanamme on, että asiakkaat voisivat hoitaa yhdessä paikassa ja yhdellä pysäköinnillä monta eri asiaa.”

Myymäälöiden sijoitteluun vaikuttavat myös liiketilan kunto, sen pohjaratkaisu ja logistinen toimivuus:

”Myymälöitä on vaikea sijoittaa esimerkiksi kaupunkien ydinkeskustojen vanhoihin kivitaloihin, jos niissä ei ole huolto-pihoja. Toisaalta sijainti kauppakeskuksen tai palvelukeskittymän yhteydessä tuo usein mukanaan myös turvallisuuteen, kierrätykseen ja jätehuoltoon liittyviä synergiaetuja”, Kari Pennanen huomauttaa.



**Tokiolaisen** Toriyoshiyan ruokalistalta löytyy kanansiipiä, erilaisia tofuja ja lihavartaita. Ruokalistan lukemista helpottavat annosten vieressä olevat kuvat sekä vieruspöytään kurkkiminen.

TEKSTI JA KUVAT MAARIA MATSUNAGA

# Ilta izakayassa

*Japanilaisen izakaya-ravintolan viehäytys perustuu byvään ruokaan ja rentoon tunnelmaan. Hyvän izakayan tunnusmerkki on kattava juomalista.*



**Izakayan** sisäänkäynnit henkivät usein vanhan ajan tunnelmaa. (ylh.)

**Ilta** on hyvä aloittaa sashimilla, joka on raakaa kalaa.

**Matalien** pöytien ääressä istutaan tyynyillä. Myös baaritiskiltä löytyy paikkoja. (oik.)



## SUOSITUIN JUOMA: OLUT

Olut saapui Japaniin 1600-luvulla hollantilaisten merimiesten mukana. Suosittua siitä tuli kuitenkin vasta parisataa vuotta myöhemmin japanilaisten ryhdyttyä itse oluenpanijoiksi. Nykyään olut on yksi Japanin suosituimmista juomista, joka maistuu sekä miehille että naisille.

Japanilaiset suosivat erityisesti lageroluita sekä vähämaltaisia *happoshu*-oluita. Tunnetuimpia valmistajia ovat Asahi, Sapporo, Kirin ja Suntory, mutta myös paikallisia pienpanimoja on runsaasti.

Oluen kanssa tarjotaan aina jotakin syötävää, kuten suolavedessä keitettyjä *edamame*-soijapapupalkoja, omelettia tai liha- ja kanavartaita.

Myös vuodenajat näkyvät oluissa. Esimerkiksi syksyllä markkinoille tulee voimakkaampia oluita, jotka sopivat sesongin pataruokien seuraksi.

Illan pimetessä syttyvät japanilaisten *izakaya*-ravintoloiden lyhdyt. Oven yläpuolella oleva *noren*-verho lepattaa kutsuvasti. Kun ovea raottaa, tulvahtavat vastaan herkulliset tuoksut ja iloinen nauru.

Izakayat ovat erottamaton osa japanilaista ruokakulttuuria. Ne ovat välittömiä illanviettopaikkoja, eräänlaisia tavernoja, joihin poiketaan illalla töiden jälkeen syömään, juomaan ja rentoutumaan. Suurin osa asiakkaista on pitkää päivää tekeviä toimistotyöntekijöitä eli *salaryman*eja, mutta nykyään pöydän ääreen voivat yhtä hyvin istahda tyttökaverukset tai pariskunnat, jopa perheet. Jokaisessa kaupungissa ja kylässä on omat izakayansa, ja usein ne sijaitsevat omissa kortteleissaan lähellä juna-asemia.

### Hyvässä seurassa

Ilta izakayassa on sosiaalinen, ja tunnelmalla on yhtä tärkeä merkitys kuin hyvällä ruoalla ja juomalla. Pöytään tuodaan pieniä annoksia, jotka jaetaan koko seurueen kesken. Lisää tilataan illan mittaan sen mukaan mitä kenenkin tekee mieli. Toisinaan ateria voidaan myös valmistaa suoraan pöydässä, jolloin kaikki pääsevät osallistumaan ruoanlaittoon.

Ilta alkaa usein *sashimilla* eli raa'alla kalalla ja sitä seuraavat vaikkapa tofu, kana- ja lihavartaita tai grillattu kala. Myös länsimaiset ruoat, kuten pienet salaattit ja perunakrokettit, ovat suosittuja. Japanilaiseen tapaan annoksissa yhdistyvät herkulliset maut ja esteettisyys. Ateria päättyy riisi- tai nuudeliruokiin sekä vihreään teehen.



Tunnelmalla on yhtä tärkeä merkitys kuin hyvällä ruoalla ja juomalla.

Hyvän izakayan tunnistaa kattavasta juomalistasta, josta löytyvät paikalliset saket ja sitä vahvemmat *shōchū*t, perusviinit sekä erilaiset drinkit. Alkoholitommista juomista ruoan seuraksi sopii etenkin kylmä oolong-tee.

Suosituin juomista on kuitenkin olut, jota on yleensä tarjolla montaa eri laatua.





**Akihito Hayashi**  
isännöi Gonin  
Byakusyo -izakayaa  
Nagasakissa.



**Pöytä** täyttyy illan mittaan pienistä tapasmaisista annoksista, jotka jaetaan seurueen kesken.

**Tofu** on suosittu ruoka, ja se voidaan tarjota myös uppo-paistettuna kastikkeen kera.



Vaikka pöytään kannetaan nykyään myös tuoppeja, Japanissa alkoholin nauttimisessa on tärkeää yhteisöllisyys. Vierustoveri huolehtii, että naapurin lasi ei ole tyhjä ja päinvastoin. Omaan lasiin ei ole soveliaasta kaataa, eikä myöskään kieltäytyä tarjotusta juomasta – tai ainakin se on hyvä tehdä hienovaraisesti.

#### Sakeliikkeistä trendipaikoiksi

Izakayat saivat alkunsa Edo-kauden Japanissa 1600–1800-luvuilla sakeliikkeistä, joiden tiloihin asiakkaat jäivät nauttimaan lasillisen tai kaksi. Nimi izakaya tulee sanoista *i*, olla ja *sakaya*, sakeliike. Vähitellen sakekauppiaat alkoivat tarjota juomien seuraksi pientä särvintä.

Pian niistä muodostui kapakoita, joihin

miehet pistäytyivät töiden jälkeen. Punaiset *akachōchin*-lyhdyt ja avoimista keittiöistä kantautuvat tuoksut toimivat sisäänheittäjinä. Tätä nostalgiaa jäljittelevät myös modernit izakayat, ja illalla lyhtyjen syttyessä kaduilla onkin vanhan Japanin tuntua.

Izakayat kokivat suuren muutoksen 80-luvulla, jolloin pienten omistajalähtöisten kapakoiden rinnalle lanseerattiin ensimmäiset ketjuizakayat. Sisustukseen alettiin panostaa uudella tavalla, ja ruoka- ja juomalistat uusittiin. Tämä viehätti nuorta sukupolvea.

Izakayojen perusidea on kuitenkin säilynyt samana vuosikymmenten ajan: niiden viehätysvoima perustuu rentoon tunnelmaan ja edulliseen, mutta laadukkaaseen ruokaan ja juomaan. ☞



**Masu-riisimittaan**  
nostettu sakelasi  
täytetään yli  
äyräidensä.

## Saken pieni oppimäärä

Japanin kansallisjuoma sake eli *nihonshu* on riisistä, vedestä ja hiihvasta *kōji*-homeen avulla käymismenetelmällä valmistettu alkoholi-juoma. Länsimaissa sakesta käytetään toisinaan nimeä riisiviini.

Sakea valmistetaan kaikkialla Japanissa, mutta erityisesti alueilla, jotka tunnetaan korkealaatuisesta riisistä ja puhtaasta vedestä. Suurten valmistajien lisäksi pientuottajia on valtavasti.

Sake tarjotaan pienistä *o-choko*-kupeista, laakeista *sakazuki*-kupeista tai puisista *masu*-riisimittakupeista. Ravintoloissa yksittäisannokset voidaan tarjota riisimittaan asetetusta lasista, joka täytetään yli äyräittänsä yltäköylläisyyden symbolina.

Paikallinen erikoisuus, pastoröimaton raakasake eli *namazake* tarjotaan jääkaappikylmänä. Myös muita, varsinkin laadukkaimpia sakeja, tarjotaan usein viilennettynä.

Hyvä sake tuo esimerkiksi raa'an kalan ja muiden merenanimien vivahteet hienosti esiin.

Etenkin talvella sake voidaan tarjota vesihauteessa *tokkuri*-kannuissa lämmitettynä. Tällainen sake maistuu sellaisenaan tai talvisen *nabe*-padan seurana. Lämmitettynä tarjotaan myös paikallinen *amazake*, lähes alkoholiton ja puuromainen makea sake.

TEKSTI JUHA JORMANAINEN  
KUVA MIKKO HANNULA

# Piste iin päällä

*Perinteikkäässä  
portviiniperheessä  
on monta jäsentä.  
Jälkiruokaviininä  
tunnettu port  
seuraa myös  
trendejä.*

Suklaa ja portviini viihtyvät yhdessä. Portviinin kanssa voi kuitenkin nauttia myös muita herkkuja. Lisävinkkejä on oheisessa jutussa.



**P**ortviinien historia on pitkä ja kiehtova. Vaikka niiden tuotantoa on maailman muuttuessa modernisoitu, jossain rypäleet poljetaan edelleen mehuksi ihmisjaloin suurissa sammioissa eli *lagareissa*.

Historiastaan huolimatta portviinit ovat kuitenkin myös trendikkäitä juomia. Baarimestarit käyttävät niitä erilaisiin juomasekoituksiin, ja kuivat valkoiset portit ovat yleistyneet sekä aperitiiveina että keittojen kyytipoikina. Portviiniperheen uusimmat tulokkaat maailmalla ovat vaaleanpunainen portviini *pink port* ja normaalia miedompia *light dry white port*.

### Värisävyyden kirjoa

Portviinien arksammat ja helpoimmat edustajat tottelevat nimeä ruby. Kuten nimikin kertoo, ne ovat rubiininpunaisia viinejä, jotka on sekoitettu 2–6 vuoden ikäisistä portviineistä. Oivia kumppaneita makeille ja marjaisille ruby-portviineille ovat kovat ja suolaiset juustot, täyteläiset jälkiruoat tummista marjoista sekä riimisuolattut ja kylmäsavustetut lihat.

Sana tawny tarkoittaa englannin kielestä nahanväristä, ja tawny-portviinit ovatkin väritään vaalean rusehtavia. Myös tyyllisesti ne poikkeavat punaisista portviineistä; niiden maussa on aistittavissa pehmeyttä, pähkinää ja kuivattua hedelmää. Tämä johtuu pitkästä tammitynnyrikypsytyksestä. Kypsytyksen aikana osa viinistä ja alkoholista haihtuu taivaalle, enkelten osaksi, kuten sanonta kuuluu.

Colheita puolestaan on yhden vuosikerran tawny, jota on kypsytetty tynnyrissä vähintään seitsemän vuotta. Tawny-portviinejä voi nauttia sellaisenaan, mutta niiden oheen sopivat mainiosti sen maussakin aistittavat kuivatut hedelmät ja pähkinäiset leivonnaiset sekä suklaa ja kovat, kypsytyt juustot. Täydellinen makupari on esimerkiksi iäkäs tawny ja vanha gouda.

White port eli valkoinen portviini valmistetaan valkoisista rypäleistä. Viiniä valmistetaan makeana, puolikuivana sekä kuivana versiona. Niistä ensin mainittu on erinomainen juoma makeiden jälkiruokien kuten suklaakohokkaan tai viinissä keitetyn päärynän oheen. *Portonic* eli tonic-vedellä jatkettu kuiva valkoinen portviini on oiva aperitiivi. Valkoinen portviini kannattaa viilentää ennen nauttimista.

### Vintage on kuningas

Portviinien kuningas on vuosikertaportviini vintage port. Kun vuosikerta vaikuttaa hyvältä, viinintuottajilla on mahdollisuus valmistaa vuosikertaportviiniä. Näin tapahtuu keskimäärin kolme kertaa vuosikymmenen aikana.

Vintage portit pullotetaan 2–3 vuoden tynnyrikypsytyksen jälkeen. Pullossa niitä voidaan kypsyttää jopa kymmeniä vuosia.

Ajan saatossa viinissä olevat väriaineet ja tanniinit voivat muodostaa sakkaa, joka on hyvä poistaa ennen nauttimista. Tällöin pullon voi nostaa vuorokaudeksi pysyyn, jotta sakka laskeutuu pullon pohjalle. Dekantoinnin aikana valo tai perinteisesti kynttilä pullon kaulan alla auttaa näkemään, milloin sakkaa alkaa tulla näkyviin. Viinin voi myös suodattaa kahvinsuodattimen tai dekantoimissiivilän läpi.

Aavistuksen vuosikertaporttien tyylistä ja mahtavuudesta saa *single quinta portista*. Se on vuosikertaportviini, jota, toisin kuin useimpia vuosikertaportviinejä, tuotetaan vain yhden tilan rypäleistä.

Helpoin tapa tutustua vuosikertaportviineihin on hankkia LBV-portviiniä. Kirjainyhdistelmä LBV tulee sanoista *late bottled vin-*

*tage*. LBV-portviinit ovat yhden vuosikerran portviinejä, joita kypsytetään tammitynnyreissä perinteistä vuosikertaportviiniä kauemmin, 4–6 vuotta, mutta pullossa korkeintaan 10 vuotta. Silloin maku pyöristyy. Viinissä ei ole sakkaa, sillä se suodetaan ennen pullottamista. LBV sopii nautittavaksi miedomprien sinihomejuustojen ja suklaajälkiruokien kera.

### Vuosikerralle stiltonia

Vuosikertaportviinit nautitaan perinteisesti voimakkaan sinihomejuuston kuten stiltonin kanssa. Toisaalta kypsä vuosikertaportviini ei välttämättä tarvitse seurakseen muuta kuin filosofista keskustelua viinin luonteesta.

Niin tai näin, portviinin tarjoilussa on omat sääntönsä. Kohteliaat britit, isäntä ensimmäisenä, kaatavat ensin oikealla puolella istuvalle vierasalle ja antavat karahvin sitten myötäpäivään vasemmalla puolella istuvalle, joka kaataa isännälle jne.

Jos karahvi pysähtyy, vieressä istuva voi kysyä ”tunneteko Norwichin piispaa”? Jos vastaus on kielteinen, todetaan, että piispa on kyllä hieno kaveri, mutta hän ei vain koskaan kierrätä karahvia (*pass the port*). ☞

### DOURO-JOEN AARRE

Portviini on väkevöityä viiniä, yleensä punaviiniä, jota valmistetaan Portugalissa Douro-joen laaksossa.

Portviiniin käytettäviä rypälelajikkeita ovat muun muassa Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca ja Tinta Cão.

Rypäleistä valmistetun punaviinin käyminen keskeytetään lisäämällä siihen väkevää viinispiitä. Koska viinin sokerista on tuolloin jäljellä vielä noin puolet, sekoituksesta tulee sekä makea että väkevä.

Valmis viini kuljetetaan Dourosta kypsyttämään Vila Nova de Gaian satamakaupunkiin. Portviiniä kypsytetään 2–50 vuotta vuosikerrasta ja viinityypistä riippuen.

Alkon vakiovalikoimassa on yli 20 portviiniä.

# LÖYDÄ UUSIA MAKUELÄMYKSIÄ!

## TALVEN 2013 KURSSIT JA PRUUVIT

Maistamalla opit enemmän. Tule ja löydä uusia makuelämyksiä Etikettiklubin kursseilla ja pruuveissa, joille voivat osallistua kaikki klubin jäsenet seuralaisineen.

### ***Viininystävä, tervetuloa Etikettiklubiin***

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

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

Vuosijäsenyys maksaa vain 19 €, ja liittyminen käy kätevästi osoitteessa [www.alko.fi/etikettiklubi](http://www.alko.fi/etikettiklubi) tai arkisin klo 9–16 numerossa 020 711 715.



*Aura*

Aura Hedengren  
klubimestari



ETIKETTIKLUBI



PRUUVI: TUMMA JA TÄYTELÄINEN SYRAH

Syrah on yksi klassisista tummista rypälelajikeista. Se on kotoisin Ranskan Rhônesta, jossa siitä tehdään yrttisiä ja maanläheisiä punaviinejä. Muualla viinimaailmassa lajiketta viljellään usein Shiraz-nimellä ja viinityylit ovat moninaiset. Pruuvissa tutustutaan näihin lajikesisaruksiin muun muassa maaotteluhengessä ja verrataan eri viinityylejä keskenään. Pruuvi kestää noin 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta on **21 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **15–22 €**.

KURSSI: OLUTTYYPIT

Kurssilla tutustutaan kahdeksaan pääoluttyyppiin, joiden aromimaailma on yhtä monivahainen kuin viinienkin. Illan aikana tulet sinuiksi lagerin, tumman lagerin, pilsin, vahvan lagerin, vehnäoluen, alen sekä porterin ja stoutin kanssa. Kurssilla paneudutaan myös oluen valmistukseen, pohditaan erityyppisille oluille sopivia ruokakumppaneita ja lisäksi tutustutaan muutamaan siideriin. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **28 €** + osuus yhteishankintana hankittavista oluista **10–20 €**.

KURSSI: PEREHDYTÄÄN VALKOVIINEIHIN

Kurssilla saat hyvät tiedot valkoviinin valmistuksesta ja tutustut maistellen valkoviinien yleisimpiin rypälelajikkeisiin, valkoviinityypeihin sekä tärkeimpiin valkoviinimaihoin. Opit, millaisin kriteerein valkoviinejä arvioidaan, ja saat hedelmäistä tietoa niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Kurssi kestää noin 2,5–3 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **28 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **15–25 €**.

KURSSI: VIINI- JA RUOKAKLASSIKOT

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

Kurssin jäsenhinta **53 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **13–25 €**.

KURSSI: VIINI TUTUKSI

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

Kurssin jäsenhinta **21 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

HELSINKI

Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Tumma ja täyteläinen Syrah | ma 4.2.  | klo 17.00 |
|                            | ke 13.2. | klo 17.00 |
|                            | ti 19.2. | klo 17.00 |
|                            | to 28.2. | klo 17.00 |
|                            | ke 6.3.  | klo 17.00 |
|                            | ma 11.3. | klo 17.00 |
|                            | ke 20.3. | klo 17.00 |
| Perehdytään valkoviineihin | ti 5.2.  | klo 17.00 |
|                            | ma 4.3.  | klo 17.00 |
|                            | to 14.3. | klo 17.00 |
|                            | ti 19.3. | klo 17.00 |
| Viini tutuksi              | ke 6.2.  | klo 17.00 |
|                            | ti 12.2. | klo 17.00 |
|                            | ke 27.2. | klo 17.00 |
|                            | ti 19.3. | klo 17.00 |
|                            | ke 20.3. | klo 17.00 |
| Oluttyypit                 | to 7.2.  | klo 17.00 |
|                            | to 14.2. | klo 17.00 |
|                            | to 21.2. | klo 17.00 |
| Viini- ja ruokaklassikot   | ma 18.2. | klo 17.00 |
|                            | ke 20.2. | klo 17.00 |
|                            | ma 25.2. | klo 17.00 |
|                            | ti 26.2. | klo 17.00 |
|                            | to 7.2.  | klo 17.00 |
|                            | ti 12.3. | klo 17.00 |
|                            | ke 13.3. | klo 17.00 |
|                            | to 21.3. | klo 17.00 |



JYVÄSKYLÄ

Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Oluttyypit                 | ti 5.2.  | klo 18.00 |
| Tumma ja täyteläinen Syrah | ti 12.3. | klo 18.00 |

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, M-osa

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Oluttyypit                 | to 17.1. | klo 18.00 |
| Viini- ja ruokaklassikot   | ke 6.2.  | klo 17.30 |
| Tumma ja täyteläinen Syrah | ke 20.2. | klo 18.00 |

LAHTI

Alkon koulutustila, Kauppakatu 18

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Viini tutuksi              | to 31.1. | klo 18.00 |
| Tumma ja täyteläinen Syrah | to 14.2. | klo 18.00 |
| Perehdytään valkoviineihin | to 28.3. | klo 18.00 |

OULU

Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Oluttyypit                 | to 24.1. | klo 18.00 |
| Juuston kunniaksi          | to 14.2. | klo 18.00 |
| Viini- ja ruokaklassikot   | to 26.2. | klo 17.30 |
| Tumma ja täyteläinen Syrah | to 14.3. | klo 18.00 |

PORI

Viikkarin Valkama, Juhana Herttuankatu 17

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Oluttyypit                 | ti 12.2. | klo 18.00 |
| Perehdytään valkoviineihin | ti 19.3. | klo 18.00 |

ROVANIEMI

Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Juuston kunniaksi          | ti 5.2.  | klo 18.00 |
| Tumma ja täyteläinen Syrah | ke 13.3. | klo 18.00 |

SEINÄJOKI

Ravintola Marttilan talli, Kivirikko, Puskantie 38

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Tumma ja täyteläinen Syrah | to 24.1. | klo 18.00 |
|----------------------------|----------|-----------|

TAMPERE

Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Tumma ja täyteläinen Syrah | ke 30.1. | klo 18.00 |
|                            | to 14.2. | klo 18.00 |
| Viini- ja ruokaklassikot   | ke 6.3.  | klo 17.30 |
| Perehdytään valkoviineihin | to 21.3. | klo 18.00 |

TURKU

Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Viini tutuksi              | ma 21.1. | klo 18.00 |
| Oluttyypit                 | to 7.2.  | klo 18.00 |
| Tumma ja täyteläinen Syrah | ma 11.2. | klo 18.00 |
|                            | ma 18.3. | klo 18.00 |
| Perehdytään valkoviineihin | ma 25.3. | klo 18.00 |

VAASA

Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs

|                            |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Tumma ja täyteläinen Syrah | to 21.2. | klo 18.00 |
| Oluttyypit                 | to 7.3.  | klo 18.00 |
| Viini- ja ruokaklassikot   | to 21.3. | klo 17.30 |

ILMOITTAUDU MUKAAN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keski- viikosta 5.12.2012 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 12.12.2012. Ilmoittautumispuhelinnumero on **020 711 5500** (ark. 9–16).

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

**Kaikkien kurssien viimeinen ilmoittautumispäivä on 2 viikkoa ennen kurssipäivää.**

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

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

**VINKKEJÄ  
ALKON  
JOULUSIVUILTA**

Alkon joulusivut osoitteessa [alko.fi](http://alko.fi) avautuivat 26. marraskuuta. Sivuilta voi poimia sekä helppoja valmiita yhdistelmiä lahjapakettiin että istuvia viini- ja olutvinkkejä joulutarjoiluun.



**UUDENVAIHTEEN  
AUKIOLO**

Alkon myymälät ovat joului- ja tammikuussa avoinna seuraavasti:

**Itsenäisyyspäivä**

Itsenäisyyspäivän aattona (ke 5.12.) **klo 9-18.**

Itsenäisyyspäivänä (to 6.12.) myymälät ovat kiinni.

**Jouluviikko**

ke-pe (19.-21.12.) **klo 9-20** ja la (22.12.) **klo 9-18.** Jouluaatosta tapainpäivään (ma 24.12.- ke 26.12.) myymälät ovat kiinni.

**Uusivuosi**

Uudenvuodenaattona (ma 31.12.) **klo 9-18.** Uuden vuoden päivänä (ti 1.1.2013) myymälät ovat kiinni.

**Loppiainen**

Loppiisaattona (la 5.1.2013) myymälät ovat auki normaali- lauantain aukiolojensa mukaan.

# Arkadian ikkunassa uusi tilateos

Helsingin Arkadian ikkunaan rakennetaan tänäkin vuonna tilataide-teos.

Alkon juhluvuoden teos ”Juhlat” ilmestyy Arkadian ikkunaan joulukuun alussa. Teoksen on suunnitellut opiskelija Samuli Helavuo Lahden Muotoilu- ja taideinstituutista, ja se on rakennettu alumiinista.

Teos on esillä koko talven.

Tilataide-teos Arkadian ikkunassa on jo perinne. Edellisvuosina Arkadian ikkunateokset ovat olleet ”Sirpa-Leena”, ”Tähdät” ja ”Kangastus”.

**Samuli Helavuo**

toivoo Arkadian ikkunateoksen ilmentävän juhlien positiivista energiaa. Inspiraatiota hän on hakenut ihmis- vartaloiden ja lasien pullojen muodoista.



## Asiakas- palvelua mitataan koko ajan

Alko tutkituttaa ja mittaa asiakaspalvelunsa laatua jatkuvasti. Viime vuodesta lähtien asiakkaat ovat voineet antaa palautetta myös välittömästi asiointin jälkeen sähköisellä asiakaspalautelaitteella yli 50 myymälässä.

Saadun palautteen perusteella yli 90 prosenttia Alkon asiakkaista pitää myyjän palveluasennetta ja -halukkuutta erittäin tärkeänä (67 %) tai tärkeänä (24 %). Vastaajista 88 prosenttia on sitä mieltä, että näissä asioissa onnistutaan heidän asiointikertoillaan.

Vastaajista 81 prosentin mielestä olisi erittäin tärkeää (51 %) tai tärkeää (30 %) saada juomista lisätietoa myymälän kosketusnäytöllä tai kännykään. Vielä useampi eli 86 prosenttia on erittäin tyytyväisiä tai tyytyväisiä myyjältä saamaansa lisätietoon.

Yhä useammassa palveluun panostavassa yrityksessä, myös Alkossa, mitataan myös ns. suosittelemisindeksiä (NPS). Kun asiakkailta kysyttiin lokakuussa asteikolla 0-10 todennäköisyyttä sille, että he suosittelevat Alkoa tuttaville, 51 prosenttia vastaajista antoi arvosanan kymmenen ja 15 prosenttia vastaajista arvosanan yhdeksän.



# Suloiset suklaakohokkaat

*Portviinissä marinoidut luumut täydentävät makuelämyksen.*

Tämän sivun klassiset, erittäin suklaiset kohokkaat ovat mainettaan helpompia valmistaa, kun muistaa perussäännön: vieraat odottavat aina kohokasta, ei päinvastoin. Laita annoksen täydellistävät luumut marinoidumaan vuorokautta ennen tarjoilua.

5-6 hengelle

- 3 keskipakkoista munaa
- 50 g voita
- 4 rkl sokeria
- 125 g tummaa suklaata (väh. 70 % kaakaota)
- 1 tl sitruunamehua
- vuokiin: voita ja hienoa sokeria
- koristeluun: tomusokeria ja suklaarouhetta

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Voitele kohokasvuokat ja ripottele niihin kauttaaltaan hienoa sokeria.

2. Erottele kananmunien keltuaiset ja valkuaiset. Vaahdota pehmeä voi ja kaksi ruokalusikallista sokeria keskenään. Lisää keltuaiset joukkoon yksitellen koko ajan vatkatun.

3. Paloittele suklaa ja sulata se joko vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Anna suklaan hieman jäähtyä.

4. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää koko ajan vatkatun loppu sokeri sekä sitruunamehu. Sekoita sulatettu suklaa keltuaisvaahtoon. Lisää joukkoon valkuaisvaahdot varovasti käännellen.

5. Täytä kohokasvuokat niin, että vuoan yläreunasta jää tyhjäksi noin kolmasosa. Kypsennä uunissa 225 asteessa

10-12 minuuttia, kunnes pinta on saanut hieman väriä. Ripottele kohokkaiden päälle tomusokeria ja suklaarouhetta. Tarjoa heti kylmien luumujen kanssa.

## Marinoidut luumut

- 500 g tummia luumuja
- 2 dl vettä
- 1 dl tummaa, makeaa portviiniä
- 1½ dl sokeria
- 1 kanelitanko
- n. 2 cm pala tuoretta inkivääriä
- 1 rkl sitruunamehua

Puolita tuoreet luumut ja poista kivet. Kiehauta kaikki marinadi- liemen ainekset kattilassa, lisää luumut ja anna seoksen kiehua vielä kertaalleen noin minuutin ajan. Marinoi jääkaapissa seuraavaan päivään.

## JUOMASUOSITUS

Suklaakohokkaan juomakumppanin voi valita kahdesta miltei samannimisestä juomasta. Sekä klassinen portviini että portteri-olut istuvat hienosti suklaan täyteläiseen maku- maailmaan.

## Vinkki

Marinoida voi myös kuivattuja, kivettömiä luumuja. Tällöin sokerin määräksi riittää 1 dl.



# Asiantuntijan matkassa

Ilmoitus



## Chiantin, Montalcinon ja Montepulcianon viinialueet

13.–18.9. ja 20.–25.9.13

Toscana on yksi Italian monipuolisimpia maakuntia – täällä ovat kaupungit, jotka pursuavat taidetta ja arkkitehtuuria. Täällä ovat maisemat, jotka jo aikoinaan houkuttelivat taiteilijoita ikuistamaan näkymiä, ja jotka edelleen ihastuttavat kaikkialta maailmasta saapuvia matkailijoita. Toscanasta tulevat myös mahtavat viinit. Viinien klassikon, Chiantin, lisäksi täyteläiset Montalcinon ja Montepulcianon alueen punaviinit. Tutustutaan näiden kolmen alueen viinintuotantoon paikallisilla viinitiloilla. Matkan aikana vierailaan myös viehättävissä pikkukylissä, joissa on säilynyt keskiaikainen tunnelma sekä Firenzessä ja Sienassa, joiden nähtävyydet ovat rajattomat!

**1519 €/hlö**

### Hintaan sisältyy

- lennot Lufthansan reittivuoroilla turistiluokassa
- matkustaja- ja lentokenttämaksut
- majoitus kahden hengen huoneessa
- ohjelman mukaiset kuljetukset, retket ja viinilavierailut
- ohjelman mukaiset ateriat (5 x aamiainen, 3 x lounas, 2 x illallinen)
- suomenkielisen asiantuntijaoppaan palvelut perillä

## Sideways – Kalifornian kiertomatka

Sideways-elokuvan viinimaisemiin 12.–21.9.2013

Tällä matkalla nähdään Kalifornian upeimmat kaupungit ja viinitilat suomenkielisen oppaan johdolla. Matkalla maistellaan myös Sideways-elokuvasta tuttuja viinejä eri viinitiloilla. **Asiantuntijaoppaana Eki Mikkonen.**

### Matkaohjelma

#### 1. päivä

Saapuminen Los Angelesiin. Kuljetus hotelliin.

#### 2. päivä

**Los Angelesin kaupunkikiertoajelu**

Lisämaksullinen retki Universal Studioille.

#### 3. päivä

**San Diegon retki**

Retki USA:n aurinkoisempaan kaupunkiin, San Diegoon.

#### 4. päivä

**Pikkukaupunkeja ja viinitiloja**

Santa Monica ja Santa Barbara. Käynti Fiddlehead–viinihuoneessa ja paikallisella Farmers Marketilla. Matka jatkuu Santa Rosan viini- ja orkidealaaksoa pitkin Alma Rosan viinitilalle. Lounaan jälkeen vierailu strutsifarmilla ja majoittuminen Solvangin idylliseen kaupunkiin.

#### 5. päivä

**Lisää viinitiloja**

Vierailu Santa Yenzin Kalyre –viinitilalla, Los Olivos -kaupungin samannimiseen kahvilaan sekä Andry Murray -viinihuoneeseen. Käynti myös ”General Store” –kaupassa, joka sekun on tuttu Sideways-elokuvasta. Pohjoiseen päin ajettaessa käynti Fess Parkerin ja Firestonin viinitiloilla.

#### 6. päivä

**Hearstin linna, saapuminen San Franciscoon**

Mediamoguli Hearstin ”kesähuvilassa” vierailivat aikoinaan sekä monet Hollywoodin filmimaailman tähdet että moni aikakauden poliitikkokin. Lounas Carmelin luon-

nonkauniissa rannikkokaupungissa, jonka kuuluisin pormestari lienee ollut näyttelijä ja elokuvaohjaaja Clint Eastwood. Saapuminen illalla San Franciscoon.

#### 7. päivä

**San Franciscon kaupunkikiertoajelu**

Lisämaksullinen retki Alcatrazin vankilasaarelle.

#### 8. päivä

**Muir Woods ja Sausalito**

Retki Muir Woodsin kansallispuistoon, jonka mahtavat puut kuuluvat maailman suurimpiin ja vanhimpiin punapuihin. Kierroksen jälkeen käynti vielä San Franciscon lahden rannalla Sausalitossa, viehättävässä pienessä taiteilijakaupungissa.

#### 9. päivä

Lähtö kotiin.

#### 10. päivä

Saapuminen Suomeen.

**3290 €/hlö**

### Hintaan sisältyy

- Lufthansan lennot turistiluokassa Helsinki – Los Angeles/ San Francisco – Helsinki
- lentokenttämaksut
- majoitus kahden hengen huoneessa, sis. laukunkannon
- ohjelmassa mainitut retket ja viiniläkäynnit, 6 x viininmaistajaiset
- ohjelmassa mainitut ateriat (8 x aamiainen, 3 x lounas)
- suomenkielinen opas USA:ssa



## Kolmen maan viinikierros 3.–8.5.2013

Slovakia, Tseki ja Itävalta

Kolme maata ja niiden parhaimmat viinialueet. Matkalla päästään viininvalmistajien lähelle, maistellaan viinejä ja tehdään vertailuja. Matkataan Slovakian, Tsekin ja Itävallan keväisessä maalaismaisemassa ja nautitaan perinteisistä herkuista.

**1249 €/hlö**

### Hintaan sisältyy

- lennot Finnairin reittivuoroilla turistiluokassa
- matkustaja- ja lentokenttämaksut
- majoitus kahden hengen huoneessa
- ohjelman mukaiset kuljetukset, retket ja sisäänkäyntimaksut
- ohjelman mukaiset viininmaistajaiset
- ohjelman mukaiset ateriat (5 x aamiainen, 6 x lounas, 2 x illallinen)
- suomalaisen asiantuntijaoppaan palvelut perillä

Vielä tilaa Välimeren viinit matkoilla 29.4.–5.5. ja 9.–15.5.2013

**Lomalinja** 35 vuotta  
Asiantuntijan matkassa®  
[www.lomalinja.fi](http://www.lomalinja.fi)

24 h verkkokaupasta [www.lomalinja.fi](http://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 [lomalinja@lomalinja.fi](mailto:lomalinja@lomalinja.fi)

**Katso viinimatkat: [www.lomalinja.com/viinimatkat](http://www.lomalinja.com/viinimatkat)**

Puhelut 8,21 snt/puh + 17,04 snt/min. Palvelumaksu 15 €