

Etiketti

Alkon asiakaslehti 1 / 2013



**Australian
valloittava
viileä tyyli**

**Hille Korhonen
aloitti Alkon
johdossa**

**Blini haki
lisukkeet
etelästä ja idästä**



Päätoimittajalta



Ääni kuuluviin

Palautekanavien määrä kasvaa koko ajan, ja samalla myös palautteenantajien vaatimukset kasvavat. Ilman vuorovaikutusta ei myöskään asiakaslehti voi menestyä. Lukijan ääntä on kuultava, ja se on saatava näkymään. Olemme lisänneet kuluvan vuoden aikana interaktiivisuutta myös Etiketin sivuilla: jatkuvassa lukijakyselyssä voi arvioida aina tuoreinta Etikettiä ja pikagallupeissa puolestaan ottaa kantaa ajankohtaisiin kysymyksiin ruoasta ja juomasta. Äänenne kuuluu meille Etiketin toimitukseen siis yhä useammin ja nopeammin.

UUDENVAIHTEEN TIENOILLA tehtiin myös Etiketin suuri lukijatutkimus. Sen lopulliset tulokset eivät olleet vielä ehtineet valmistua tämän lehden mennessä painoon, mutta joitain tiedonjyväsia oli jo saatavissa. Etikettiä pidetään ensisijaisesti asiantuntevana, laadukkaana ja luotettavana, mikä on aivan mahtavaa. Innostavuus puolestaan ei ollut kärkiluonnehdintojamme, mistä julkistankin tässä meille tekijöille uuden vuoden haasteen. Tutkimme tutkimustiedon tarkkaan ja työskentelemme ahkerasti yhä paremman lehden eteen. Kiitos kaikista mielipiteistä, ehdotuksista ja ajatuksista!

UUSI VUOSI luo uuden odotusta. Myös Alkossa vuosi on alkanut uusissa merkeissä. Tämän vuoden alusta Alkoa on luotsannut toimitusjohtajana Hille Korhonen, joka kertoo mietteitään niin Alkosta kuin itsestäänkin tämän lehden sivulta 28 alkaen.

Kevättalven terveisin,
Sari Karjalainen

48.
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: Hille Korhonen (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
puhelinvaihe (09) 1201

Sisältöpäällikkö
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 Peltoluhta

PAINOPAikka
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 16.5.2013.

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

Etiketti ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta.

Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan sisältöpäällikölle.

Aikakauslehtien liiton jäsen.

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

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

etiketti.fi

Muista myös Etiketissä aiemmin julkaistut reseptit! Löydät ne lehden verkkosivuilta osoitteesta *etiketti.fi*.



6



14



39



28



42

- 2..... **Pääkirjoitus**
- 4..... **Otetaan vastuu**
Alkon eettinen ohjelma etenee.
- 6..... **Maistuvaa monimuotoisuutta**
Viileät valloittavat ja vanhat yllättävät Australiassa.
- 14..... **Parhaat padat**
Kaiva pata kaapista ja kokeile uutta reseptiä.
Valittavana on neljä herkullista ohjetta.
- 20..... **Olutvuosi käynnistyy käsityöläisoluilla**
Alko tuo alkuvuonna myymälöihin yksitoista käsin tehtyä oluterikoisuutta.
- 25..... **Kysyttyä**
Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.
- 26..... **Kevättä kohti**
Kalenteri poimii alkuvuoden kohokohdat.
- 28..... **Parasta palvelua**
Alkon uusi toimitusjohtaja Hille Korhonen kertoo ajatuksistaan.
- 32..... **Paavien ylpeät perilliset**
Châteauneuf-du-Pape on eteläisen Rhône'n helmi.
- 36..... **Blini saa luonnetta lisukkeista**
Blinien lisukkeita voi etsiä nyt esimerkiksi Lähi-idästä.
- 38..... **Kolumni**
Jaakko Selin siivoaa kaappeja.
- 39..... **Matkailua ajassa**
Uusitussa Hotelli- ja ravintolamuseossa saa laulaa.
- 42..... **Kuppi kuumaa**
Moderni toti syntyy miedoistakin aineksista.
- 44..... **Warsin siisti, waloisa ja muutenkin mukava**
Suomen pienin Alkon myymälä löytyy Turun kauppahallista.
- 47..... **Makumuisto**
Sari Multalan makumuisto on peräisin häämatkalta.
- 50..... **Alko palvelee**
Etiketti-nimeä kantavat olutlasit saapuvat myymälöihin.
- 51..... **Appelsiiniposset mantelikeksien kera**
Peribrittiläinen herkku on huikean helppo valmistaa.

Tällä palstalla esitellään Alkolle tärkeitä yhteiskuntavastuuasioita.



KUVA GETTY IMAGES

TEKSTI ARJA SUOMALAINEN

Alkon eettinen ohjelma etenee

Yhä useampi Alkon asiakas hakeutuu luonnonmukaisesti tai eettisesti tuotettujen juomien ääreen. Alko onkin sitoutunut noudattamaan toiminnassaan vastuullisen ostamisen periaatteita.

Se tarkoittaa tiivistetysti, että Alko edellyttää tavarantoimittajiltaan YK:n kansainvälisten sopimusten ja lakien noudattamista. Yhtiö ei esimerkiksi salli tuottajiensa käyttää lapsityövoimaa. Alko vaatii tuottajiaan myös mm. noudattamaan inhimillisiä työaikoja, vähimmäispalkkoja ja työturvallisuusmääräyksiä.

Alkon eettistä ohjelmaa on valmisteltu viitisen vuotta. Sen kohteena ovat sekä kotimaiset että ulkomaiset tavarantoimittajat pientilallisista maahantuojiin. Alko ostaa juomia yli 60 maasta.

Osana eettistä ohjelmaa Alko on liittynyt kansainväliseen Business Social Compliance Initiative -järjestöön (BSCI), joka keskittyy vastuullisen hankinnan periaatteiden käytäntöjen levittämiseen.

”Olemme hankkineet kaikilta tuottajilta ja maahantuojilta vakuutukset siitä, että ostamamme

juomat tuotetaan eettisesti kestäväällä tavalla”, viinien hankinnasta vastaava tuoteryhmäpäällikkö **Petri Aalto** kertoo.

Vastuullinen hankinta sisältää auditoinnin, jossa riippumaton arvioija tarkistaa vakuutusten todenperäisyyden, minkä jälkeen epäkohtiin tartutaan.

”Tarkoituksemme ei ole lopettaa liikesuhteita ongelmia havaittaessa, vaan kehittää niiltä osin toimintaa paremmaksi yhdessä kumppanien kanssa”, Petri Aalto selventää Alkon toimintaperiaatteita.

Alkon tarkoitus on auditoida vuoden 2014 loppuun mennessä kaksi kolmasosaa riskimaista tulleista hankinnoista.

Alko aloitti tämän ohjelman viime vuonna Chilessä, joka on Suomessa myytävien viinien suurin alkuperämaa. Tärkeimmät kiinnostuksen kohteet, työ- ja ihmisoikeuskysymykset, olivat auditoiduilla tuottajilla kunnossa. Tarkastuksessa havaitut puutteet koskivat lähinnä asiakirjojen teknisiä vajavaisuuksia sekä työturvallisuusohjeiden noudattamista. Tänä vuonna on epäkohtien korjaamisen aika.

HYVÄT ARVOSANAT

TNS Gallupin Maine ja vastuullisuus-tutkimuksen viime vuoden tulokset ovat valmistuneet. Tutkimuksessa selvitettiin yrityksen maineen ja vastuullisuuskuvan tasoa toimialaan verrattuna sekä

maineen ja vastuullisuuskuvan kehittymistä.

Tutkimuksessa käytetty ns. TRI*M-maineindeksi oli Alkolla 76, kun se oli edellisvuonna 72.

Koko kaupan alan indeksin kes-

kiarvo oli laskenut 55:een edellisen vuoden 61:stä.

Alkon vastuullisuusindeksi oli säilynyt edellisen vuoden tasolla eli 37:ssä. Kaupan alan keskiarvo oli pudonnut 31:stä 23:een.

Biodynaaminen valikoima kasvaa

Tammikuun aikana Alkon myymälöihin saapui kahdeksan biodynaamista uutuusviiniä, neljä punaviiniä ja neljä valkoviiniä. Viinit tulivat myyntiin 14.1., ja niistä osaa on saatavilla vain rajallinen määrä. Alkon verkkosivuilta alko.fi/tuotteet voi tarkistaa, missä myymälöissä viinejä on saatavilla.

Eri puolilta Eurooppaa tulevat biodynaamiset viinit täyttävät luomuvaatimukset. Niiden viljelyssä käytetään vain luonnollisia lannoitteita ja torjunta-aineita ja huomiota kiinnitetään biodynaamisen tuotannon periaatteiden mukaisesti myös auringon, kuun ja planeettojen liikkeisiin.

Alkon valikoimassa on nyt lähes 170 luomutuotetta, joista biodynaamisia on kymmenkunta.



Biodynaamisesta ja luomutuotannosta kertovat symbolit löytää myymälöissä hyllylapuista.



KOEOSTOT JATKUIVAT

Alkon myymälöissä tehtiin viime vuonna kaksi ikärajavalvontaan liittyvää koeosto- eli mystery shopping -käyntiä. Valvonnasta saatiin hyviä tuloksia: 82 käynnissä sadasta ostajalta kysyttiin henkilöllisyyspaperit.

Mystery shoppingissa 18

vuotta täyttäneet nuoret koeostavat mietoja alkoholijuomia ja 20 vuotta täyttäneet nuoret mietoja tai väkeviä juomia. Henkilöllisyyspaperien tarkistamisen lisäksi on tärkeää, että nuoria asiakkaita kohdellaan myymälöissä ystävällisesti ja kunnioittavasti.



Kuinka keskustele lasten kanssa alkoholista?

"Meillä pohditaan lasten kanssa monia arjessa esiin tulevia aiheita, myös alkoholiin liittyviä. Pyrimme aina vastaamaan avoimesti ja rehellisesti. Pääosin keskustelussa on mukana terveellisyysaspekti ja oman kehon arvostaminen.

Urheilevat lapsemme ovat hyvin tietoisia myös siitä, mikä ravinto on terveellistä ja miten omaa kehoa tulee huoltaa, että voi tulla paremmaksi urheilijaksi. Vanhin lapsemme on pohtinut kanssamme, miten kieltäytyä joutumatta kiusatuksi, jos kaverit tarjoavat alkoholia.

Me vanhemmat käytämme alkoholia ruokajuoma- ja saunaolot-tyyppisesti. Lapsia on kiinnostanut, minkä nimisestä alkoholijuomasta on kyse, miten ja missä se on valmistettu ja onko se kuinka vahvaa juomaa. Korostamme myös, että alkoholin maistaminen kuuluu vasta aikuisten maailmaan."



Anu Vartiainen, 44, lastentarhanopettaja



Timo Mäkinen, 45, art director

"Suomalaisten suhde

alkoholiin sisältää kieltoja, kaappijuopottelua ja kaksinaismoralismia. Ehkä siksi liiallinen juominen on monelle nuorelle tapa kapi-noida ja irtautua vanhempien määräämistä rajoista.

Mutta entä jos viiniä juodaankin kohtuudella ja hyväntuulisena, ruoasta ja ystävien seurasta nauttien? Se on toki klisee mutta samalla mielestäni paras tapa, jolla vanhemmat voivat opettaa lapsilleen muutakin kuin humalahakuista alkoholinkäyttöä.

Ainakin toistaiseksi asiasta keskusteleminen on ollut meillä helppoa ja luontevaa. Ikävistäkin esimerkeistä on puhuttu mutta luennoimaan ei ole sorruttu. 16-vuotias miehenalku kävi hiljattain lukiolaisristeilyllä ja piti lupauksensa tulla ehjänä takaisin. Se on rohkaisevaa."

Vinkki

Lue keskusteluvinkkejä osoitteesta www.lastenseurassa.fi/v3_puhu.php.



*Australia
on mainettaan
monipuolisempi
viinimaa. Uusin trendi
ovat viileät kasvualueet,
mutta vanhatkin alueet
osaavat yllättää.*

Maistuvaa

TEKSTI MARKO PASANEN KUVAT BRIAN CROSER, HEWITSON,
LINDEMANS, PENFOLDS JA GETTY IMAGES

monimuotoisuutta



Kenguru ei ole harvinainen näky australialaisilla viinitarhoilla.

iimeisen parinkymmenen vuoden aikana Australian viiniteollisuudessa on käyty kädenvääntöä. Voittajiksi näyttävät päätyvän laatuviinien ystävät kaikkialla maailmassa.

Australialaiset viinit nousivat maailmalla 1980-luvulla suureen suosioon. Kysyntä johti siihen, että kaikkia rypälelajikkeita istutettiin vimmatusti kaikkialle. Varsin nopeasti sisämaan kuumille tasangoille perustetut tehokastellut viiniviljelmät johtivat ylituotantoon edullisemmissa hintaluokissa. Syntyi viinijärvi.

Samoihin aikoihin vaikutusvaltainen amerikkalainen viinikriitikko Robert Parker ihastui Barossa Valleyn muhkean he-

delmäisiin shiraz-huippuviineihin. Barossan tyyli varasti hetkeksi kansainvälisen näyttämön, ja valtavan maan muut viini-alueet jäivät niin parrasvalojen kuin investointienkin ulkopuolelle.

Maassa maaperän ehdoilla

Joukko tuottajia teki kuitenkin kaikessa hiljaisuudessa tutkimustyötä kirjaimellisesti ruohonjuuritasolla. **Brian Croser** oli Australiassa yksi ensimmäisistä viinintekijöistä, joiden mielestä tietyn rypälelajikkeen tuli soveltua kasvamaan tietyllä alueella sen ainutlaatuisessa maaperässä ja ilmastollisissa olosuhteissa.

”Viinityylin pitää lähteä siitä, missä rypäle kasvaa. Ratkaisevaa ei ole viinintekijä, vaan terroir – maaston, maaperän ja ilmaston ainutlaatuinen yhdistelmä, – joka suodattuu kasviin ja hedelmään.”

Croser aloitti tutkimusretkensä jo 1970-luvulla. Hän hankki Adelaiden tuntumasta piskuisen palstan ja alkoi kasvat-



Australian vanha maaperä tuottaa yhdessä maaston ja ilmaston kanssa erilaisia terroireja.

Adelaide on Australian viidenneksi suurin kaupunki. Sitä kutsutaan usein maan viinipääkaupungiksi.



Viinityylin pitää lähteä siitä, missä rypäle kasvaa.”

Brian Croser

taa sillä Chardonnayta. Varsin pian hän tuli luoneeksi Petaluma-viinitalon, joka saavutti sellaisen kuuluisuuden, että 2000-luvun alussa panimojätti Lion Nathan päätti hankkia sen omistukseensa. Siihen mennessä Croserin työ oli kuitenkin ehtinyt innoittaa kokonaisen uuden sukupolven motivoituneita ja koulutettuja viinintekijöitä.

”Lisäksi Australiassa on upeat terroirit, joiden vanha maaperä ja pysyvät sääolot luovat hienot edellytykset laatuviinien valmistukseen.”

Croser uskoo, että painopisteen siirtyminen laatuviineihin ei ole niinkään markkinoimien heiluriliike vaan viiniteollisuuden omasta kunnianhimosta kumpuava trendi.

Tällä vuosikymmenellä aussiviinien esimarssia ovat tahdittaneet maan kaakkoisosan ja Tasmanian viileämmät kasvualueet ja niille soveltuvat rypälelajikkeet, kuten Pinot Noir, Chardonnay ja Riesling.

”Australia palaa monimuotoisuuteen”, Croser tiivistää.



Brian Croser on Petaluman viinitalon perustaja ja yksi Australian viinimaailman suurimmista nimistä.

BRIANIN PEUKALOSÄÄNTÖ

Brian Croser lähti jo 1970-luvulla tutkimaan rypälelajikkeiden ja kasvupaikkojen yhteensopivuutta. Alla on hänen peukalosääntönsä. Sitä lukiessa kannattaa toki muistaa poikkeukset sekä se, että sama lajike ei eri paikoissa tuota kahta samanlaista viiniä.

Margaret River – Cabernet Sauvignon, Merlot ja Chardonnay

Mount Barker – Shiraz ja Riesling

Clare Valley – Riesling ja Shiraz

Barossa Valley – Shiraz

Eden Valley – Riesling ja Shiraz

McLaren Vale – Shiraz ja Cabernet Sauvignon

Adelaide Hills – Chardonnay ja Sauvignon Blanc

Coonawarra – Cabernet Sauvignon

Great Western – Shiraz ja Riesling

Mount Macedon – Pinot Noir

Yarra Valley – Pinot Noir ja Chardonnay

Mornington Peninsula – Pinot Noir

Bellarine Peninsula – Pinot Noir

Tasmania – Pinot Noir, Chardonnay, Riesling – ja erityisesti kuohuviinit

King Valley – Nebbiolo ja Sangiovese

Rutherglen – Muscat à Petit Grains ja Muscadelle

Mudgee – Shiraz

Hunter Valley – Shiraz ja Semillon

Lammas saa alkavan kevään kunniaksi vihreän kuorrutuksen yrteistä ja pistaasista. Vihreä värisuora viimeistellään rapeaksi paistetulla pinaattiriisillä.

Lampaan ja punaviinin upea liitto

Pääsiäisvieraat yllättyvät, kun peittelet lampaan vihreän hunnun alle. Kun tarjoat lisäkkeenä rapeaksi paistettua riisiä keväisten kasvien kera ja kaadat lasiin australialaista shiraz-viiniä, juhlien menestys on taattu.

YRTTI-PISTAASIKUORRUTETTU LAMPAANKAREE JA PAISTETTU PINAATTIRIISI

4 annosta

- 3 valkosipulinkynttä
- 1 dl yrttejä, esim. lehtipersiljaa, minttua ja/tai ruohosipulia
- 100 g kuorittuja, suolaamattomia pistaasipähkinöitä
- 1 dl oliiviöljyä
- 1 luomusitruunan kuoriraaste ja mehu
- n. 800 g lampaankareeta
- suolaa, mustapippuria myllystä

Paistamiseen:

- voi-öljyseosta

Tarjoiluun:

- paistettua pinaattiriisiä, vihreää salaattia

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen.
2. Kuori valkosipulit ja laita ne yrttien kanssa kulhoon. Murskaa pähkinät ja lisää ne sitruunamehun ja kuoriraasteen kanssa muiden aineiden joukkoon. Lisää ensin noin puolet öljystä. Sekoita sauvasekoittimella kärkeahkaksi tahnaksi. Lisää sen verran öljyä, että seos on tanakkaa, mutta levittyvää.
3. Paista lampaanlihan pintaan kaunis väri pannulla voi-öljyseoksessa. Mausta liha suolalla ja pippurilla. Levitä päälle pistaasitahnaa.
4. Paista uunissa 10–12 minuuttia. Jos käytät lihalämpömittaria, ota liha pois uunista mittarin osoittaessa 58:aa astetta. Peitä foliolla ja anna lihan vetäytyä noin 10 minuuttia. Leikkaa halutessasi kyljyksiksi. Tarjoa pinaattiriisin kanssa.

PAISTETTU PINAATTIRIISI

4 annosta

- 1 salottisipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- n. ¾ dl oliiviöljyä
- n. 8 dl kypsää, kylmää jasmiini- tai basmatiriisiä
- 1 dl herneitä
- salaattipinaattia
- (muutamia litteitä herneenpalkoja keitettynä)
- 2 rkl sitruunamehua
- suolaa, valkopippuria myllystä

1. Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota niitä öljyssä keskilämpöisellä pannulla muutama minuutti.
2. Lisää riisi, herneet ja salaattipinaatti. Paista sekoitellen, kunnes seos lämpenee. Lisää halutessasi herneenpalloja. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

Juomasuositus: ■ Persoonallisen makuinen lammas sallii seurakseen voimakkaan viinin. Keskitäyteläinen tai täyteläinen shiraz sopii mainiosti myös lampaankareen kumppaniksi.



Hewitsonin viini-
tarhan vanhimmat
Mourvèdre-
köynnökset ovat yli
150-vuotiaita.



Barossa Valley ei ole
yhdenmukainen alue.”

Dean Hewitson

Vanhaa uutta maailmaa

Uusien urien avaaminen ei kuitenkaan tarkoita kaikesta vanhasta luopumista. Barossa Valleyssa tilaa pitävä **Dean Hewitson** tunnustautuu Brian Croserin henkiseksi oppipojaksi.

”Barossa Valley ei ole yhdenmukainen alue eikä Shiraz ole täällä mikään pakko-pulla”, Hewitson sanoo.

Hän tuottaa itse hienoja viinejä niinkin yllättävästä rypälestä kuin Mourvèdre, joka Euroopassa tunnetaan lähinnä Rhône’n sekoitusrypäleenä.

”Ei siinä varsinaisesti mitään yllättävää ole. Köynnökset ovat olleet samalla paikalla yli 150 vuotta.”

Hewitsonin Old Garden -palstan köynnökset, tiettävästi vuodelta 1853, saattavat olla maailman vanhimpia.

Etelä-Australian osavaltio tuottaa puolet koko maan viinilitroista, mutta nähdäkseen kokonaiskuvan on poikkeuksellisesti tarkennettava yksityiskohtien tasolle. Barossa Valley ja sen muutama hieman viileämpi lähialue, kuten Eden Valley, Clare Valley, Maclaren Vale ja Adelaide Hills, on luokiteltu yleisnimikkeellä ”Adelaide superzone”.



Australian viinituulet

Australian viinitrendi ei ole pelkästään viileys vaan yleisemmin laatu, uskoo Hewitson-tilan omistaja Dean Hewitson.

”Viileän ilmanalan tyyli tuottaa kevyempiä, matala-alkoholisia ja vähätanniinisia viinejä, jotka ovat ruokaystävällisempiä kuin kömpelöt, korkeaoktaaniset shirazit. Viileys ei kuitenkaan ole itseisarvo.”

Shiraz ei rypäleenä osoita väistymisen merkkejä. Sitä sekoitetaan mielellään Välimeren alueelta tuttuihin punaisiin rypäleisiin. Cabernet Sauvignon on hienoisessa laskussa, aromaattiset valkoviinit puolestaan nousussa.

”Itse viinintekemisessä vallitsee luonnollinen trendi – hyödynnetään viljejä hiivoja, pidetään tertut kokonaisina ja käytetään vähemmän tammaa.”

Viiniteollisuus ottaa myös entistä enemmän huomioon ympäristökysymykset. Esimerkiksi Hewitsonin tila pitää kirjaa hiilijalanjäljestään, joka tätä nykyä on lähes neutraali.

”Avainsana on terroir. Tärkeämpää kuin lajike on se, löytyykö sille sopiva kasvupaikka.”

Rypälekohtaiset viinit, joiden edelläkävijä Hewitson itsekin on, tulevat lisääntymään.

”Italialaiset ja espanjalaiset rypäleet ovat nyt markkinatrendi, mutta köynnökset ovat niin nuoria, että niiden potentiaali selviää vasta 5-10 vuoden kuluttua.”



Dean Hewitson on
myös viinitalonsa
viinintekijä.



Kaikkia ei voi miellyttää.
Mutta aina voi yrittää.”

Peter Gago

”Tämä alue sisältää lämpötilaltaan, maaperältään ja suuntauksiltaan vaihtelevia rinteitä, joille voi täsmäsovittaa rypäleitä”, herkuttelee Hewitson.

Suurenmoinen pienenä

Suuruus ei ole laadun este. Suuryhtiö Penfolds tuottaa viinejä muun muassa Barossa Valleyssä, ja sen kuuluisin yksittäinen tuote Penfolds Grange tehdään pääsääntöisesti Shiraz-rypäleestä.

Grangen tuotantomäärä on varsin pieni, puolet monien Bordeaux’ n alueen huipputilojen tuotantomäärästä. Sen arvostus on sitäkin suurempi. Tuskin mikään muu australialaisviini nauttii niin laajaa kunnioitusta kuin Grange, jota usein luonnehditaan Australian ja koko eteläisen pallonpuoliskon ainoaksi *premier cru* -viiniksi.

Peter Gago on Penfoldsin johtava viinintekijä. Hän on jalostanut viiniksi yli 20 satoa ja vastannut Grangen viininvalmistuksesta henkilökohtaisesti aina viime vuosiin saakka. Hänen salaisuutensa on ajatella pienesti.

”Penfoldsista puhutaan isona brändinä, mutta itse puhun mieluummin kulttuurista. Kulttuurimme on, että työskentelemme tiiminä. Uskollisuutta ei voi ostaa, se pitää ansaita.”

Peterin tiimissä on tekijöitä, jotka ovat nähneet yli 30 satoa, yksi tiimiläisistä peräti 52.

Penfoldsin tuotevalikoima kattaa poikkeuksellisen laajan viinityylien kirjon.

”Teemme viinejä yksittäisiltä pieniltä palstoilta, toisaalta valmistamme viinejä kymmenen eri alueen rypäleistä sekoittamalla.”



Peter Gago on palkittu viinintekijä. Tuoreimman tunnustuksen ”Winemaker’s Winemaker” hän sai viime vuonna Düsseldorfissa.

Peterin näkemys australialaisista viinistä on moniarvoinen. Hän uskoo, että tarvitaan sekä auringonpaistetta lasissa että boutique-viinejä.

”Kun viiniteollisuus kypsyy, se monipuolistuu ja tuottajien itsevarmuus paranee. Viime kädessä kuluttaja voittaa. Kaikkia ei voi miellyttää. Mutta aina voi yrittää”, Peter Gago sanoo naurahtuen. ☞

Tasmania on cool

Viileiden kasvupaikkojen ykkönen Australiassa on Victorian osavaltio, ja siellä toistaiseksi tunnetuin alue on Melbournen tuntumassa sijaitseva Yarra Valley. Kilvan musta hevonen on Tasmania.

"Viinin kasvattaminen viileässä ilmastossa vaatii osaamista, jota ei aikaisemmin välttämättä ollut kaikkien ulottuvilla", Jansz-viinitilan viinintekijä **Natalie Fryar** selittää trendiä.

"Viileässä ilmastossa sadot ovat luonnostaan pienempiä, mikä merkitsee isompia investointeja ja mittavampia riskejä - ja tietenkin suurempia palkintoja parempien viinien muodossa", hän sanoo hymyillen.

Melbournen eteläpuolella sijaitseva Tasmanian saari on rakentanut itselleen maineen viileässä viihtyvien

rypälelajikkeiden, kuten Pinot Noirin, Chardonnayn ja Sauvignon Blancin, osajana. Erityisesti saari on profiloitunut laadukkaiden kuohuviinien tuottajana.

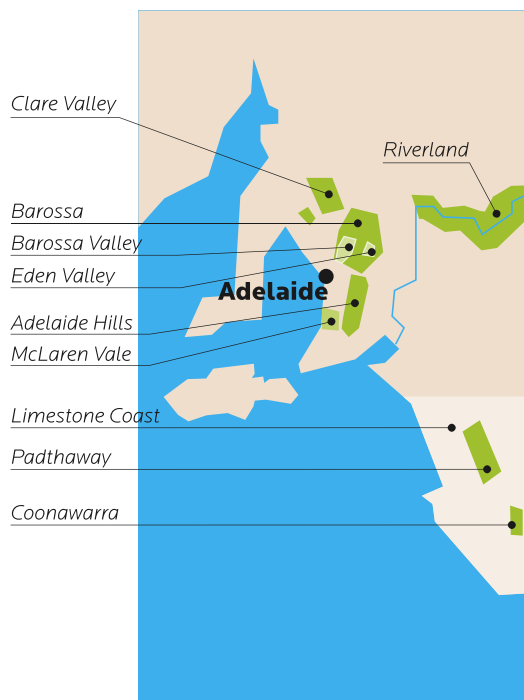
Syrjäisen sijainnin etuja on myös puhtaus. Viinitarhat ovat keskittyneet saaren pohjoisosaan, jonne lankeavan sateen alkuperä on osittain jäljitettävissä antarktisiin jäätiköihin.

Jansz tekee yksinomaan kuohuviiniä.

"Ilmasto on meille täydellinen: rypäleet kypsyvät hitaasti, ja niihin ehtii kertyä hyvän kuohuviinin vaatima raikas hapokkuus."

Jansz alkoi ensimmäisenä Tasmaniassa valmistaa kuohuviininsä samppanjamenetelmällä. Myös rypäleet ovat samat kuin Champagnessa: Pinot Noir, Pinot Meunier ja Chardonnay.

Etelä-Australia



Kaakkois-Australia



VIININYSTÄVÄN ASIALLA

Viime vuoden lokakuusta lähtien Alkon australialaisviinien ostajana on toiminut **Karina Tiihonen**. Hän kiittelee suomalaisten viininystävien monipuolista makua. Eläväinen viinikulttuuri tekee työstä inspiroivan.

"Olen aina ollut kiinnostunut kuluttaja-lähtöisestä katsantotavasta", Karina perustelee.



Pataruoat ovat edullisia ja valmistuvat esivalmistelujen jälkeen kuin itseksen. Niihin voi myös käyttää sesongin raaka-aineita ja läbiriukkaa. Kannattaa siis kaivaa kaapin perällä pölyttyvä pata esiin!

PARHAAT PADAT

TEKSTI **SANNA KEKÄLÄINEN** KUVAT **LAURA RIIHELÄ**
JUOMASUOSITUKSET JA LASIT **ALKO** PADAT JA ASTIAT **CHEZ MARIUS**,
STOCKMANN JA KUVASUOSITUKSIA

Kunnon pata on arvokas ostos, joka maksaa itsensä vuosien varrella takaisin. Jonna Dammert-Saikku ja Marius Saikku Chez Marius -keittiövälineliikkeestä antavat vinkkejä padan valintaan. Pataa ostettaessa on tärkeää miettiä käyttötarkoitusta. Jos teet usein kalaruokia, kannattaa hankkia emaloitu tai pinnoitettu pata. Silloin hajut ja maut eivät imeydy padan huokosiin. Jos taas valmistat paljon liharuokia, voit valita myös pinnoittamattoman vaihtoehdon.

Padan koko on tärkeä asia monestakin syystä. Padan pitää mahtua uuniin mutta olla tarpeeksi tilava, jotta ruokaa mahtuu sekoittamaan kunnolla. Lisäksi pataruoka yleensä vain paranee lämmityksestä. Siksi sitä kannattaa tehdä reilusti kerrallaan.

Myös oman viitseliäisyyden taso vaikuttaa hankintaan. Valurautapataa pitää rasvata, savipataa liottaa. Valitsetko mieluummin helpomman vaihtoehdon, kuten emalipadan tai vaikkapa valualumiinisen pinnoitetun padan?

Emalipataa voi käyttää kaikkiin ruokiin, mutta toisaalta se ei pidä nopeista lämpötilanvaihteluista, kuten jääkaapista suoraan kuumalle hellalle nostosta. Savipataa pitää yleensä liottaa vedessä ennen käyttöä, eikä moni suosittele sitä käytettäväksi hellalla. Muutoin padan voi laittaa niin hellalle kuin uuniin, jos vain sen kahvat ja nupit tämän kestävätkin.

Juuri nyt maailmalla ovat suosiossa pinnoitetut valualumiinipadat ja ohuet ja kevyet valurautapadat. Nousussa ovat positiiviset, lieden kestävätkin eri väriset padat. Mustan lisäksi valkoinen on ollut jo jonkin aikaa suosittu pataväri. E

SITRUS-BROILERIPATA

4 hengelle

- 1 iso broileri
- 3 rkl voita
- 1 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria
- 2 tl raastettua sitruunankuorta
- 8 pientä salottisipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 porkkanaa
- n. 400 g juuriselleriä
- n. 2 dl kana- tai lihalientä
- 2 dl valkoviiniä
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- muutama rosmariinin tai timjamin oksa
- 3 rkl sitruunamehua

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Paloittele broileri 8 osaan. Paista paloihin kaunis väri voissa pannulla. Huuhtaise paistinpannu vesitilkalla ja kaada neste uunipataan. Hiero broilerinpaloihin suolaa, pippuria ja sitruunan kuoriraastetta. Laita palat pataan.

2. Kuori ja paloittele sipulit ja juurekset. Lisää ne pataan.

3. Valuta pataan kanaliemi, valkoviini ja hunaja. Lisää yrtinoksat. Peitä kannella tai foliolla. Kypsennä uunissa noin 45 minuuttia. Mausta valmis pata sitruunamehulla.

4. Tarjoa keitetyn riisin ja vihreän salaatin kanssa.

Vinkki: Voit halutessasi suurustaa padassa olevan nesteen maissitärkkelyksellä kastikkeeksi.

Juomasuositus:

Sitrusbroilerin raikas hapokkuus rakastaa **■** **pirteitä ja hedelmäisiä** valkoviinejä esimerkiksi Sauvignon Blanc- tai Riesling-rypäleistä. Myös **■** **vivahteikkaiden ja ryhdikkäiden** grüner veltlinereiden mineraalisuus ja yrttisyys sopivat padan aromimaailmaan. **■** **Vehnäoluet** ovat usein sitrusmaisia ja sopivat siten myös hienosti tämän padan kumppaniksi.

Sitrusten huippusesonki on alkuvuodesta. Ne antavat uuniruokaan pirteän, kevään tunnelman. Tähän pataan käytetään kokonainen broileri. 70-luvun arkiherkku on ajankohtaisempi kuin koskaan, sillä kokonaisesta broilerista saa itse paloitlemalla taatusti maukasta ja edullista syötävää.



Kasvis-
syöjälle

KAALI-KANTARELLIPATA

4-6 hengelle

- 1 dl kuivattuja kantarelleja liotettuna
- puolikas pieni valkokaali
- 2-4 valkosipulinkynttä
- 1 sipuli
- 400 g juureksia, esim. palsternakkaa ja juuriselleriä
- 3 rkl öljyä
- 2 dl soijarouhetta
- 4 dl + n. 6 dl kasvislientä
- 1 tl kuivattua kirveliä
- mustapippuria myllystä, (suolaa)
- ¼ tl kuivattua chiliä myllystä
- 1 rkl siirappia

1. Laita kantarellit liikoamaan oheisen ohjeen mukaan.

2. Viipaloji kaali ohuiksi suikaleiksi. Kuori ja viipaloji sipulit ja juurekset. Kuullota sipulisilppua hetki padassa öljyssä. Lisää soijarouhe ja 4 dl kasvislientä. Anna soijarouheen kypsyä pakkauksen ohjeen mukaan. Mausta soijarouhe kirvelillä, mustapippurilla ja chilillä.

3. Lisää pataan loppu kasvisliemi, sienet, juurekset ja kaali. Valuta joukkoon siirappi. Anna seoksen kiehtahtaa, vähennä lämpö keskilämmölle ja peitä kannella. Anna hautua puolisen tuntia välillä sekoitellen. Lisää tarvittaessa nestettä.

4. Mausta pata halutessasi suolalla. Lisää tarvittaessa pippuria ja chilirouhetta.

5. Tarjoa pata ruis- tai muun leivän, riisin tai perunoiden kanssa.

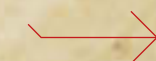
Kantarellien liottaminen: Laita sienet pieneen astiaan ja lisää vettä niin, että sienet peittyvät. Anna liota noin 3 tuntia. Voit käyttää liotusveden pataan.

Juomasuositus:

■ **Pirteät ja hedelmäiset** valkoviinit raikastavat kasvispadan lempeän makeaa makumaailmaa.

Myös ■ **marjaisat ja raikkaat** punaviinit esimerkiksi pinot noir -rypäleestä sopivat kaali-kantarellipadan seuraksi. Oluista kannattaa valita ■ **lager** tai hedelmäinen ■ **ale**.

Kaali-jauhelipata on kaikille tuttu juttu. Uutta jujua vanhaa herkkuun saa tekemällä ruoan soijarouheesta ja kuivatuista kantarelleista. Niiden avulla syntyy kaikille sopiva vegepata, joka pitää isommankin nälän loitolla.



LOHIPATA JUURESMUUSIPEITON ALLA

4 hengelle

- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 porkkanaa
- 2 rkl öljyä
- 1 prk (400–500 g) paseerattua tomaattia
- 1 tl sokeria
- 350 g nahatonta, ruodotonta lohifileetä
- 2 rkl kapriksia
- 2 dl kivettämiä kalamata-oliiveja
- 1 dl suolakurkkuja kuutioituna
- mustapippuria myllystä

Muusi:

- n. 1 l kuorittua, kuutioitua perunaa
- n. ½ l kuorittua, kuutioitua palsternakkaa
- 3–4 dl kuumaa maitoa
- 1 tl suolaa
- ½ tl valkopippuria myllystä

1. Tee ensin muusi. Kuori ja kuuttoi juurekset. Keitä kannen alla 15–20 minuuttia, kunnes palat ovat kypsiä. Soseuta sähkövatkaimella. Kaada joukkoon sen verran kuumaa maitoa, että seos on sakeaa. Mausta suolalla ja pippurilla.

2. Aloita padan valmistaminen juuresten kypsytessä. Kuori ja hienonna sipulit. Kuori ja kuuttoi porkkanat. Kuullota sipulit pannulla öljyssä kypsiksi. Kaada pannulle paseerattu tomaatti ja lisää porkkanat. Mausta sokerilla. Anna porista miedohkolla lämmöllä noin 15 minuuttia.

3. Kuuttoi lohifilee. Lisää se sekä kaprikset, oliivit ja suolakurkut pataan. Rouhi joukkoon mustapippuria. Suolaa ei välttämättä tarvita, sillä muissa aineissa on jo suolaa.

4. Anna hautua viitisen minuuttia eli kunnes lohipalat ovat melkein kypsiä. Kaada seos matalahkoon, uuninkestävään vuokaan. Pursota tai lusikoi seoksen päälle juuresmuusi.

5. Nosta vuoka 250-asteisen uunin ylätasolle. Anna paistua noin 10 minuuttia tai kunnes muusi saa hieman väriä.

6. Tarjoa sellaisenaan tai vihreän salaatin kera.

Vinkki: Lisää pataan halutessasi muitakin kasviksia. Esimerkiksi paprika, juuriselleri ja sienet sopivat hyvin makumaailmaan.

Juomasuositus:

Tomaattiselle lohipadalle voi valita monen tyyppisiä juomia. Valkoviinin ystävä poimii hieman jäännössokeria sisältävän hapokkaan  riesling-viinin tasaamaan suolakurkun ja kapriksen suolaisuutta. Punaviineistä tuoreet ja keskitäyteläiset  chiantit toimivat takuuvarmasti tomaattisten ruokien kumppaneina. Oluista vaaleiden  lagereiden ja  pils-oluiden raikkaus korostaa kauniisti padan monia makuvivahteita.

Juuresmuusipeaton alla piileskelee makoisa lohipata. Se ammentaa inspiraationsa seljankan maku-maailmasta; tomaattiseen pataan laitetaan kypsymään kalojen lisäksi suolakurkkua ja kapriksia.

SISÄPAISTIPATA KOLMEN SIPULIN JA PUNAJUUREN KERA

4 hengelle

- 500 g naudan sisäpaistia
- 4 salottisipulia
- 4 valkosipulinkynttä
- 500 g punajuuria (n. 4 kpl)
- 1 pieni purjo
- 2 laakerinlehteä
- n. 3 dl lihalientä
- n. 100 g sinihomejuustoa
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- mustapippuria myllystä, (suolaa)

Paistamiseen:

- 2 rkl voi-öljyseosta

1. Kuutioi liha. Kuori ja lohko sipulit ja punajuuret. Huuhtaise purjo ja viipaloi se reiluiksi paloiksi.
2. Paista lihaan padassa tai paistinpannulla voi-öljyseoksessa kaunis väri. Paistamisen voi tehdä muutamassa erässä. Lisää pataan liha, kasvikset, laakerinlehdet ja lihaliemi.
3. Kypsennä pataa hellalla tai 175-asteisessa uunissa tunnin verran, kunnes liha on mureaa. Lisää tarvittaessa lihalientä.
4. Murustele juusto pataan. Mausta hunajalla ja pippurilla. Lisää tarvittaessa suolaa, mutta huomioi, että juustosta ja lihaliemestä tulee jo suolaisuutta pataan.
5. Tarjoa pata leivän, perunoiden, riisin tai salaatin kanssa.

Juomasuositus:

Punajuuren makeus ja sinihomejuuston voimakkuus ja suolaisuus tekevät sisäpaistipadasta mainion olutruoan. ■ **Tumma lager** tai hedelmäinen ■ **ale** ovat oluttyyppien parhaat valinnat. Punaviineistä voi kokeilla ■ **Pinot Noir** -rypälettä Uudesta-Seelannista tai Ranskan Bourgognesta - näiden viinien tuoksusta ja mausta kun voi löytää myös punajuuren aromeita.

Muheva lihapata valmistetaan sisäpaistista. Liha hautuu mureaksi kolmen sipulin ja punajuuren syleilyssä. Pisteeksi iin päälle ripotellaan sinihomejuustoa.

Helmikuun neljäs on oluenystävälle tärkeä kalenterimerkintä. Silloin Alkoissa tuodaan valikoimaan yksitoista uniikkia käsityöläisolutta.

Olutvuosi käynnistyy käsityöläisoluilla



Ilkuvuoden kampanja esittelee yksitoista oluterikoisuutta, joita ei ole aiemmin ollut myynnissä Alkossa ja joiden saatavuus on nytkin rajallinen. Osa oluista on todellisia harvinaisuuksia. Uutuuksista kaikki ovat vastakehitettyjä erikoiseriä, yhdeksän niistä kotimaista ja kaksi ulkomaista.

Suomalaisen olutmaailman pieni beaujolais nouveau -hetki koittaa helmikuun neljäntenä. Tuosta päivästä alkaen yksittäisten tuotteiden saatavuustiedot voi tarkistaa osoitteessa alko.fi/tuotteet. Oluet saatetaan myydä loppuun nopeastikin, joten kannattaa olla aktiivinen.

Oluttyyppien fuusioita



American Saison.
erikoisuus (saison)

American Saison

Oluttyyppien yhdisteleminen on uusi trendi. Perinteinen belgialainen maatalaoluen saison on kuivaa, kirpeän mausteista, jopa pippurista ja vahvasti humaloitua. Kun tähän lisätään jenkkipotkua eli sitruunaista, kypsän appelsiinista tuok-

sua antavaa humalaa, on tuloksena Stadin Panimon American Saison. Viljankeltainen American Saison sopii vaikkapa lampaan seuraan tai voimakkaiden juustojen kyytipotkiksi. Rohkeimmat voivat kokeilla olutta sushin kanssa.

Prykmestar Schwarzböck

Mielenkiintoinen kokonaisuus on myös Vakka-Suomen Panimon Prykmestar Schwarzböck. Se on suklaamaltainen, lakritsinen ja hedelmäinen sekoitus kahta eri pohjahii-vaolutta, mustaa schwarzbieria ja

täyteläistä bockia. Lopputuloksena on tasapainoinen olut, jossa raaka-aineet maistuvat selkeästi. Tämä olut on omiaan pataruoille, paisteille, hampurilaisille, makkaroille ja ilmakuivatulle kinkulle.



Prykmestar Schwarzböck.
tumma lager (schwarzböck)



Mikkeller Sort Gul Black India Pale Ale. ale (IPA)

Sort Gul Black India Pale Ale

Uusi tuttavuus ja oluttyyppien villi fuusio sekin on tanskalainen Mikkeller Sort Gul Black India Pale Ale. Tummanruskea ja runsasvahtoinen olut on tuoksultaan kevyen greippinen ja kukkainen ja suutuntumaltaan erittäin täyteläinen. Aromikkaan

humaloinnin ansioista tämä olut sopii juustopöytään ja etenkin sinihomejuustojen palanpainikkeeksi. Silloin hyvin runsaat humalan katkerot ja tuhti mallaspohja leikkivät erinomaisesti juuston suolaisuuden ja rasvaisuuden kanssa.

Syödään sormin

Helppoa ja mutkatonta tarjottavaa oluen kumppaniksi ovat erilaiset sormisyötävät. Silloin ruokien ja juomien lisäksi pöytään ei tarvitse kattaa muuta kuin laseja ja pino pikkuserviettejä ja cocktailtikuja. Hyvä määrä on kolmesta viiteen erilaista suolaista pikkupalaa, muutamia kappaleita vierasta kohti.

TÄYTETYT ENDIIVIN LEHDET

10-12 kpl

- 1 endiivi
- 100 g sinihomejuustoa (stilton)
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa
- 2 tuoretta viikunaa
- ½ dl saksanpähkinöitä
- hunajaa

1. Pese salaatin lehdet huolellisesti. Sekoita juustoista tahna ja levitä se lehdille. Koristele viikunan siivuilla ja rouhituilla pähkinöillä.
2. Valuta pintaan hunajaa juuri ennen tarjoilua.

AROMAATTISET KANAVARTAAT

8 kpl

- n. 200 g broilerin sisäfilettä
- 4 puista varrastikkua

Marinadi:

- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 tl seesamiöljyä
- 1 tl raastettua sitruunaruohoa
- 1 tl raastettua inkivääriä
- ½ punaista chilipalkoa
- 2 tl limetin mehua
- 2 tl makeaa soijakastiketta (ketjap manis)

Pinnalle:

- tuoretta korianteria, sormisuolaa

1. Leikkaa broilerin sisäfileet pieniksi paloiksi. Pujota ne puolitettuihin, puisiin varrastikkuihin. Sekoita kaikki marinadin aineet keskenään, chili hienonnettuna, ja sivele marinadi vartaille. Anna maustua puolisen tuntia. Kypsenä vartaita uunissa grillivastuksen alla noin 7 minuuttia tai kunnes vartaat ovat kauniin ruskeita. Ripottele pinnalle runsaasti tuoretta korianteria ja hieman sormisuolaa.

2. Tarjoa joko kuumina tai kylminä.

OLUTLASI **ALKO**, TEKSTIILIT, VALKOINEN LEIPÄLAUTA JA KANAVARTAIEN LASI KUVAUUSREKVISIITTAA. MUUT ASTIAT **STOCKMANN**

Vinkki

Simpukoiden
syömistä
helpottavat
pienet puiset
cocktailtikut.

LAMMASCROSTINIT

n. 10 kpl

- ½ maalaispatonki
- 2 rkl oliiviöljyä
- 1 valkosipulin kynsi
- 150 g karitsan tai lampaan jauhelihaa
- n. 100 g munakoisoa palana
- 1 salottisipuli
- 2 tl tomaattipyreetä
- ½ tl suolaa
- rouhittua mustapippuria
- 2 rkl smetanaa

Koristeluun:

- tuoretta timjamia
- pecorino-juustoa lastuina

1. Leikkaa patonki siivuiksi. Sivele siivut öljyllä, jonka sekaan on hienonnettu valkosipulin kynsi. Paahda uunissa 200 asteessa 5–7 minuuttia.
2. Ruskista karitsan jauheliha pannulla. Poista munakoisosta siemenet ja leikkaa se mahdollisimman pieniksi kuutioiksi. Hienonna sipuli ja lisää pannulle munakoison kanssa. Lisää tomaattipyree, mausteet ja smetana. Kuumenna ja jaa täyte paahdetuille patonkisii-ville. Koristele leivät tuoreella timjamilla ja juustolastuilla.

GRILLATUT JÄTTIRAVUN-PYRSTÖT JA CHILI-AIOLI

9 kpl

- 1 dl valmista majoneesia
- 1 tl sitruunan mehua
- 2 tl makeaa chilikastiketta
- 1 valkosipulinkynsi
- 9 kpl kuorettomia jättiravunpyrstöjä
- 3 viipaletta serrano- tai parmankinkkua

1. Valmista ensin chili-aiolidippi maustamalla majoneesi sitruunan mehulla, chilikastikkeella ja hienonnetulla valkosipulilla.
2. Kuivaa pakastetut ja sulatetut ravunpyrstöt talouspaperilla. Leikkaa kinkkusiivut pitkittäin kolmeen osaan ja kietaise yksi jokaisen pyrstön ympärille. Paista ravunpyrstöt nopeasti kuumalla pannulla, noin minuutti per puoli.
3. Tarjoa kuumina chili-aiolidipin kanssa.

Juomasuositus: Käsiyöläis-oluista voi järjestää myös olutmaistelun. Valitse niistä oman maun mukaan muutama mielenkiintoinen olut yhdessä näiden sormisyötävien kanssa maisteltavaksi.

GRATINOIDUT SIMPUKAT

8 kpl

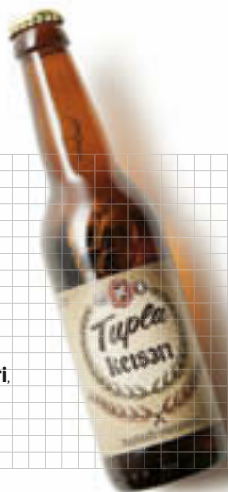
- 8 kpl keitettyä viher- tai sinisimpukkaa kuoreessaan (myydään esim. pakastettuina)
- ¼ dl gruyere-juustoa hienoksi raastettuna
- 2 rkl kuivahtanutta maalaisleipää raastettuna
- 1 rkl punaista pestokastiketta
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl lehtipersiljaa hienonnettuna

Uunivuokaan:

- karkeaa suolaa

1. Levitä runsas kerros karkeaa suolaa uunivuokan pohjalle. Aseta sulaneet ja valutetut simpukat suolapedille, jolloin ne pysyvät paremmin pystyssä paiston ajan. Sekoita kaikki kuorutuksen aineet keskenään ja jaa simpukoiden päälle. Gratinoi 250 asteessa viitis minuuttia.
2. Tarjoa kuumina.

Tuplakeisari,
vahva lager



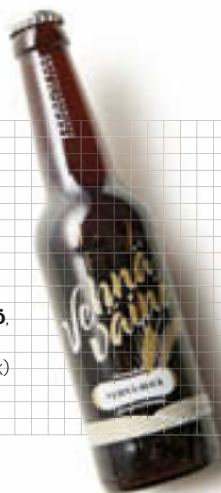
Tuplakeisari

Tutustumisen uniikkeihin oluihin voi aloittaa vaikkapa kinuskinruskealla, makean maltaisella ja hunajaisen hedelmäisellä Nokian Panimon Tuplakeisari-lagerilla,

jossa on kahdeksan prosenttia alkoholia. Vahva maltaisuus tekee Tuplakeisarista sopivan kumppanin rasvaisemmalle ruoalle, uuniuureksille sekä sieniruoille.

Tuhdisti talvisia makuja

Vehnäväinö,
vehnäolut
(weizenbock)



Vehnäväinö

Mahonginruskea, samea, kevyen yrttinen ja banaaninen Teerenpelin Vehnäväinö on weizenbock, joka sopii rasvaiselle kalalle, kuten lohelle, sillä sen hedelmäisyys antaa tilaa ruoan aromille. Myös

porsaanlihan pieni makeus sopii vehnäoluen makeuteen ja vivahteikkouteen. Oluttyypin mukainen vahva alkoholiprosentti takaa sen, että tämä olut pärjää tuhdimmillekin kastikkeille.

Zander Winter Ale,
ale (strong ale)

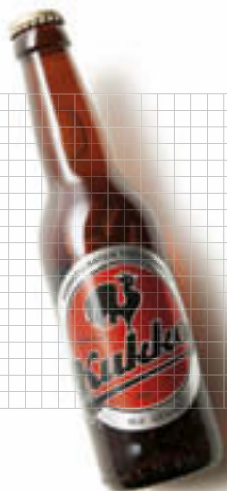


Zander Winter Ale

Kevättalveen sopii myös kypsän hedelmäinen, pomeranssinen, keskiasteisesti humaloitu ja nautittavan tasapainoinen

Suomenlinnan Panimon Zander Winter Ale. Täyteläisenä ja vahvana oluena se sopii täydellisesti pakkaspäivien pataruoille.

Kukko Ale,
ale



Kukko Ale

Mainio esimerkki ale-oluesta on meripihkankeltainen Laitilan Kukko Ale, jota voi luonnehtia keskitäyteläiseksi ja aromiltaan sitruksiseksi sekä pähkinäiseksi. Voimakkaasti humaloitu ja ryhdikäs

Kukko Ale on hyvä yleisruokaolut. Sen karamellimaltainen pehmeys, hedelmäisyys ja riittävä katkero sopivat monille liharuoille ja yleensäkin paahdetuille mauille ja kastikkeille, jopa sinapille.

Tarkista
näiden käsityöläis-
oluiden saatavuus-
tilanne verkossa
alko.fi/tuotteet.

Nørrebro Kings Country Brown Ale,
ale (brown ale)



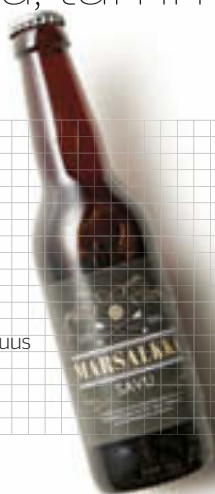
Kings Country Brown Ale

Tavallista runsaammin humaloitu Nørrebro Kings Country Brown Ale on kastanjanruskea, hedelmäinen ja suklainen pinta-hiivaolut, jossa on pehmeän karamellimaltainen ja

keksimäinen runko. Talvella tämän tanskalaisen brown alen oheen käyvät pitkään haudutetut ruoat, joissa saa olla mausteisuutta. Tuntuva humalointi sallii myös vahvanmakuiset kastikkeet.

Savua, tammea ja katajaa

Marsalkka Savu, erikoisuus (savuolut)



Marsalkka Savu

Savuoluen ystäville mieluisa uutuus on kuparinruskea Saimaan Juoma-tehtaan Marsalkka Savu. Täyteläinen, voimakkaasti huma-

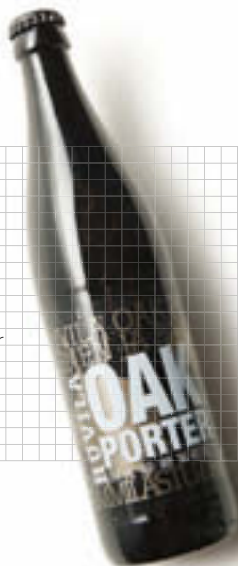
loitu, ruisleipäinen ja savumaltainen olut kaipaa kumppanikseen savustettuja ruokia ja sävykkäitä suomalaisen riistan makuja.

Huvila Oak Porter

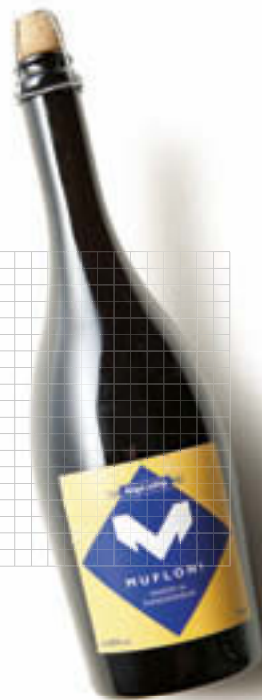
Malmgårdin Panimon musta ja täyteläinen Huvila Oak Porter esittelee puolestaan tammen tuomaa aromimaailmaa, joka pehmentää vaniljaisuudellaan portterin tummaa maltaisuutta.

Oluen tuoksusta voi aistia sherryä, hedelmiä ja kahvia, jonka korvikkeena Oak Porter onkin omiaan. Se sopii myös suklaisten jäkiruokien kanssa nautittavaksi tai aterian päätteeksi digestiivinä.

Huvila Oak Porter, stout & porter (imperial porter)



Beer Hunter's Mufloni Saison de Randonneur Kataja Edition, erikoisuus (saison)



Mufloni Saison de Randonneur Kataja Edition

Pitkällä nimellä varustettu Beer Hunter's Mufloni Saison de Randonneur Kataja Edition on väriltään oljenkeltainen ja tuoksultaan kypsän sitruksinen,

havuinen ja mausteyrttinen erikoisuus. Tämä samaa, täyteläinen ja reippaasti humaloitu käsityöläisolut sopii nautittavaksi sellaisenaan.

Kertakattauksella kiinni koko kirjoon

Etenkin kotimaisten pienpanimo-oluiden kysyntä on kasvanut. Alkon 80-vuotisjuhlavuonna viime vuonna esiteltiin uniikkeja pienpanimotuotteita, joista saatiin kiitosta niin asiakkailta, myymälöistä kuin panimoiltakin.

"Helmikuussa käynnistyvä kampanja esittelee yhdellä kattauksella yksitoista uutta ja tuoretta olutta, jotka on pantu viime vuoden lopulla tai alkuvuodesta. Asiakkailla on hieno tilaisuus tutustua yhdellä kertaa näihin panimomestareiden uusimpiin luomuksiin, todellisiin taidonnäytteisiin", Alkon oluiden ja siidereiden tuoteryhmäpäällikkö **Mika Kauppinen** kertoo.

Kaikki oluet ovat erikoiseriä, joita on valmistettu panimon kapasiteetista riippuva rajallinen määrä. Jos yksittäistä tuotetta on saatavilla enemmän, voi sitä olla myynnissä toukokuulle asti. Lisäksi myymälät päättävät oluiden ottamisesta valikoimiinsa itsenäisesti.

"Saatavuutta kannattaa seurata Alkon sivuilta, sillä viime

helmikuun vastaavassa esittelyssä tuotteet loppuivat monesta myymälästä jo parissa viikossa", Kauppinen sanoo.

"Erikoiserissä maistuu nyt mahtava kirjo oluiden makuja, ei pelkästään muodikas katkeruus vaan myös maltaan vivahteet ja hiivan tuomat suurimmit. Hienoa on, että jokainen – myös pienpanimoista suurimmat – revittelee omalla tavallaan, omassa mittakaavassaan."

Maisteluun tuo mielenkiintoisuutta myös oluttyyppien rajojen rikkomisen ja oluttyyppien yhdistely. Lisäksi oluista on löydettävissä vahvan maltaisuuden ja kypsän hedelmäisyyden ohella savun, katajan ja tammen aromeja.

Käsityöläisolut ovat panimoiden taideteoksia. Niiden tulo valikoimaan on oluenystävälle erityinen tilaisuus.

"Mikäli kysyntää on ja palaute on edelleen myönteinen, olemme toki halukkaita uusimaan tämän kampanjan."

Mikä juoma sopii mateelle?

Made eli matikka etsii kutukumppania keskitalvella, ja silloin madesaaliitkin ovat suurimmillaan. Helsingin ja Uudenmaan alueilla työskentelevä Alkon palvelu- ja tuotekouluttaja Selma Wennonen kertoo, mitä juomaa kannattaa valita madeaterialle.

Mikä juoma sopii madekeiton oheen?

”Made on klassinen talviherkku, vaikka nykyisin mahtavaa madetta saa kesälläkin. Valmistustavasta riippuen sille löytyy viinikumppaneita esimerkiksi pirteä & hedelmäinen-, runsas & paahteinen- ja vivah-teikas & ryhdikäs -makutyypeistä.

Jos suunnistetaan alueen tai rypäleen mukaan, klassisia ja jopa itsestään selviä tuotteita madekeiton oheen ovat kuivat, keskitäyteläiset tai täyteläiset ja enintään maltillisesti tammitetut Australian ja Yhdysvaltojen chardonnayt. Toinen vaihtoehto ovat Chilen kuivat viognier-alkoviinit. Jos haluaa viinin vanhasta maailmasta, mateelle sopii esimerkiksi Rhône'n alkuperäisistä ja monelle ehkä hiukan tuntemattomista rypäleistä tehty sekoitus. Näitä rypäleitä ovat Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc ja Roussanne. Samalla seudulla hyvä viini-valinta on myös valkoinen châteauneuf-du-pape-viini.

Unohtaa ei kannata myöskään oluita. Suomalaisten suosikki lager on aina hyvä valinta madekeitolle – se ei peitä mateen makua. Väkevästä viineistä kannattaa



Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

kokeilla erittäin kuivaa ja voimakkaasti kukkinutta fino-sherryä tai kuivaa ja hedelmäistä tai vain hiukan makeutta sisältävää madeiraa.

Oikein yllätyksellinen valinta madekeiton kumppaniksi voisi olla blanc de blancs -samppanja. Samansuuntainen, mutta hiukan edullisempi valinta on espanjalainen cava.”



Mikä on viinin oikea tarjoilulämpötila?

”Ihan ensimmäiseksi: juoman lämpötila vaikuttaa todella paljon siihen, millaiseksi viini koetaan. Suomessa huonelämpötilat ovat korkeita, joten oikean tarjoilulämpötilan saavuttaminen tarkoittaa yleensä viilennystä.

Nyrkkisääntö on, että juoman on parempi olla mieluummin liian viileää kuin lämmintä: se lämpenee lasissa nopeasti. Punaviini kannattaa nostaa jääkaappiin viilenemään noin tuntia ennen tarjoilua. Valkoviiniä taas voi säilyttää jääkaapissa ja nostaa pullon pöydälle lämpenemään puoli tuntia tai tunnin ennen tarjoilua.

Makeat juomat tarjoillaan kylmempinä kuin kuivat. Myös aperitiivit tarjotaan viilennettyinä. Oluet viilennetään jääkaappikylmiksi lukuunottamatta tummia oluita, esimerkiksi portteria.

Kannattaa muuten kokeilla joskus pruuvia, jossa samaa juomaa tarjoillaan sekä huoneenlämpöisenä että viilennettynä!”

Helmikuu							Maalisikuu							Huhtikuu							Toukokuu						
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					1	2	3	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5
4	5	6	7	8	9	10	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28				25	26	27	28	29	30	31	29	30						27	28	29	30	31		

Kevättä kohti

Talvi on parhaimmillaan, kun Etiketin ykkösnumero ilmestyy myymälöihin. Kevät pilkahtelee kuitenkin jo niin lehdessä kuin ajatuksissa.

Etiketin vuoden ensimmäinen numero on myymälöissä helmikuun alussa, ja se palvelee lukijoita toukokuun puoleenväliin. Lisää ajankohtaisia juoma- ja ruokavinkkejä on lehden verkkosivuilla osoitteessa etiketti.fi.

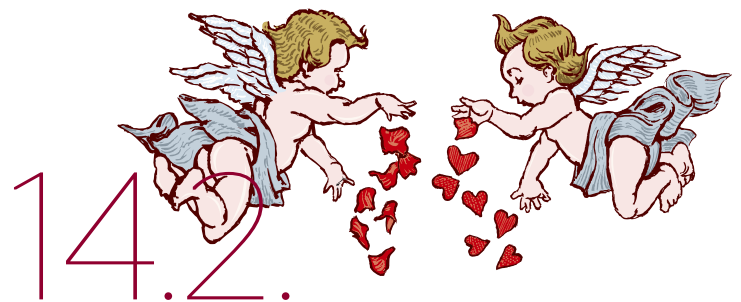
4.2.

Alkon hyllyille saapuu helmikuun alussa yksitoista ainutlaatuista, pienpanimoiden valmistamaa käsityöläisolutta. Niitä on myynnissä rajallisesti, joten oluiden saatavuus kannattaa tarkistaa 4. helmikuuta alkaen Alkon verkkosivuilta osoitteesta alko.fi/tuotteet. Lue näistä harvinaisuuksista lisää tämän lehden olutjutusta alkaen sivulta 20.



12.2.

Laskiaistiistai ja sitä edeltävä laskiaissunnuntai kertovat, että pääsiäiseen on enää seitsemän viikkoa. Jos sää sallii, laskiaisena kiiruhdetaan pulkkamäkeen ja kruunataan ulkoilutuokio termoskannussa lämpimänä pidetyllä kaakaolla. Joskus tilanteeseen voi sopia myös lämmin toti. Katso modernien, mietojen totien ohjeet tämän lehden sivulta 42-43.



Amerikassa Valentinuksen päivänä muistetaan etenkin miellettyä tai sellaiseksi toivottua henkilöä, Suomessa samana päivänä muistetaan lähinnä ystäviä. Alkon valikoimassa on useita kahden desilitran suuruisia kuohuviinipulloja, joilla voi yllättää rakasta lähimmäistä. Valikoimassa on myös alkoholiton vaihtoehto.

Kalenteri
7.2. - 16.5.



29.3.

Pitkäperjantai aloittaa pääsiäispyhät. Pääsiäisenä moni rauhoittuu suurelle juhla-aterialle ensimmäisen kerran sitten vuodenvaihteen ja valitsee aterialle myös laadukkaat juomat. Viinivihjeitä on maaliskuussa Etiketin verkkosivuilla osoitteessa etiketti.fi/ruoka-juoma. Vilkaise myös lammaseptimme tämän lehden sivulta 10. Alkot palvelevat kiirastorstaina klo 9–20.

1.5.

Toukokuun ensimmäisenä päivänä ei aina päästä nauttimaan ihanasta kevätpäivästä, mutta silloinkin ilmassa on ainakin toivo kevään saapumisesta. Moni juhlistaakin päivää avaamalla kuohuviinipullon. Kannattaa muistaa, että kuohuviini on oiva ateriajuoma muulloinkin kuin piknikillä. Lue lisää osoitteesta etiketti.fi (hakusana kuohuviini). Alkot palvelevat vapunaattona klo 9–18.



ALE OLI LUKIJOIDEN SUOSIKKI

Etiketin verkkosivuilla kysyttiin loppusyksystä lukijoiden suosikkiolutyyppiä. Eniten kannatusta sai ale, jonka valitsi parhaaksi 23 prosenttia vastaajista. Seuraavaksi suosituimmat olivat vehnäolut (18 %) ja lager (15 %). Harvinaisimmat suosikit tässä äänestyksessä olivat pils ja vahva lager, joita äänesti neljä ja kolme prosenttia vastaajista. Katso uusi ajankohtainen kysymys etiketti.fi-etusivulta!



VALMISTAUDU JUHLIIN

Touko-kesäkuun vaihde merkitsee monelle nuorelle aikuiselle opintojen päättymistä ja uuden elämänvaiheen alkamista. Vihjeitä valmistujaisjuhlan noutopöydän rakentamiseen ja juomavalintoihin on etiketti.fi-sivustolla (hakusana noutopöytä). Muista myös Alkon maksuton juomaneuvonta, josta löydät tietoa osoitteessa alko.fi/juomaneuvonta.



Seuraava
Etiketti ilmestyy
16.5.

VAIKUTA LEHTEEN!

Etiketin jokaisesta numerosta voi antaa palautetta lehden verkkosivujen kautta. Osoitteessa etiketti.fi on linkki kyselyyn, jossa voi arvioida uusinta lehteä ja esittää juttuideoita. Ensimmäinen lukijakysely koski vuoden 2012 kolmosnumeroa. Siihen vastanneiden kesken arvottiin Uniikki-tuotteita, jotka saa Sami Peltonen Raisiosta. Onnea! Tätä numeroa koskevan kyselyn palkintona on kolme laadukasta kuohuviinipullon avaajaa (à 17,90 euroa).

A woman with short blonde hair, wearing a grey jacket, is shown in profile, smiling and holding a glass of red wine. The background is a plain, light color.

Avainasia on, että
myymälässä on
aina henkilö, joka on
valmis auttamaan
asiakkaita.”

Hille Korhonen

Parasta palvelua

Alkon uusi toimitusjohtaja Hille Korhonen perehtyi tehtäväänsä muun muassa kiertämässä myymälöissä eri puolilla maata. Hän sanoo, että Alkon monopoliasema velvoittaa tarjoamaan asiakkaille parhaan mahdollisen palvelukokemuksen.

Suomalaisten mielestä Alko on maamme paras kaupan alan ketju. Kiittävä asiakaspalaute liittyy muun muassa tuotevalikoimaan, henkilökunnan asiantuntemukseen ja palveluvalttiuteen sekä myymälöiden ja noutopisteiden sijaintiin.

”Asiakkaan mielikuva perustuu pitkälti siihen, kuinka kohtaamme hänet ja kuinka osaamme auttaa häntä valinnan tekemisessä. Asiakkaan ei tarvitse tuntea hankintatoimemme tai logistiikkamme tehokkuutta. Me itse ymmärrämme, että tarjoamamme hyöty ja arvo perustuvat siihen, että koko ketju toimii asiakaslähtöisesti”, Hille Korhonen sanoo.

Suomalaiset arvostavat Alkoa vastuullisena toimijana eivätkä yleensä kyseenalaista sen monopoliasemaa.

”Suomen alkoholipolitiikka ja lainsäädäntö antavat toiminnallemme raamit, ja näissä puitteissa yhteiskuntavastuu korostuu. Vastuullisuutemme ulottuu lä-

pi koko ketjun tuotteiden hankinnasta myyntitapahtumaan.”

Maailma tarjottimella

Liiketoiminnassa vastuullisuus, tehokkuus ja asiakaslähtöisyys muodostavat ykseyden, vaikka niitä usein käsitelläänkin erillisinä asioina.

”Olemme omistajille, veronmaksajille ja asiakkaille vastuussa siitä, että toimimme tehokkaasti ja asiakaslähtöisesti. Tehokkuus antaa meille mahdollisuuden pitää yllä laajaa ja laadukasta valikoimaa ja korkeaa palvelutasoa.”

Kuluttaja saa Korhosen mukaan paljon etua siitä, että Alko on valtion monopoli.

”Jos menet Ranskaan, Saksaan tai mihin tahansa viinimaahan, saat kaupasta yleensä vain paikallisia viinejä. Alkossa on periaatteessa koko maailma tarjottimella.”



”Olemme iso ostaja ja houkutteleva kumppani toimittajille. Hankinnoista vastaavat henkilöt keskittyvät kukin omiin tuotekategorioihin tai maantieteellisiin alueisiinsa. He tuntevat markkinat ja toimijat.”

Alkon hankinnat kullakin alueella tehdään pitäen silmällä kokonaisvalikoimaa ja asiakaskunnan mieltymyksiä ja arvostuksia. Myymälätasolla valikoima elää sen mukaan, mitä asiakkaat ostavat.

”Asiakkaamme eivät maksa siitä, että tuotteemme keräävät pölyä varastoissa ja myymälöissä. Tavara tulee takaovesta ja lähtee etuovesta, ylimääräisiä varastoja ei tarvita. Jos jokin tuote ei käy kaupaksi, se poistetaan. Tavaravirtojen suunnittelu lähtee asiakkaan tarpeista, jotka vaihtelevat alueittain ja kausittain.”

Palvelu yllättää

Hille Korhonen aloitti uudessa tehtävässä vuoden vaihteessa. Ennen sitä hän vieraili ja työskenteli Alkon myymälöissä eri puolilla Suomea. Kokemus oli kovin erilainen kuin se, jonka hän oli saanut opiskeluaikoinaan Alkon kausiapulaisena.

”Oli erittäin kiinnostavaa havainnoida arkipäivän työtä ja osallistua siihen. Nähdäkseni avainasia on, että myymälässä on aina henkilö, joka on valmis auttamaan asiakkaita. Esimerkiksi kaikki tilaamiseen, kuormanpurkuun ja hyllytykseen liittyvä työ pyritään tekemään niin, että asiakaspalveluun riittää aina resursseja. Esimerkiksi joulun aikaan tähän taustatyöhön käytettiin suurimmissa myymälöissä yövuoroja. Kaikki toiminta tähtää asiakaskohtamiseen.”

Alko on paras kaupan alalla

Alkon voi hyvin sanoa olevan Suomen paras kaupan alan ketju. Se arvioitiin parhaaksi viime vuonna tehdyssä Kansallisessa asiakaspalvelu- eli Suomi tänään -tutkimuksessa.

Vuosina 2010 ja 2011 se oli samassa tutkimuksessa kaupan alan ketjuja arvioitaessa toinen. Kaikkien tutkittujen yritysten joukossa Alko nousi vuonna 2012 viidenneltä sijalta neljänneksi.



Vastuullisuutemme ulottuu läpi koko ketjun tuotteiden hankinnasta myyntitapahtumaan.”

Hille Korhonen



Hille Korhonen kuvattiin Alkon koulutustiloissa Salomonkadulla Helsingissä. Tiloissa pidetään tuotekoulutuksia, joten myös nämä kuvat otettiin viinipruuvintapaan.





Korhosen mukaan Alko on aito palveluyritys, joka pystyy yllättämään asiakkaansa.

”Alkon entinen toimintamalli oli aika lailla tuotantolähtöinen, ja palvelu oli lähinnä jakelua. Alkoholia myytiin niille, jotka saivat tulemaan tiskin taakse. Nykyisin palvelumme on lähinnä sitä, että autamme asiakasta löytämään kuhunkin käyttötilanteeseen sopivan juoman.”

”Varsinkin kun valikoima on näin laaja, asiakas haluaa valintaa tehdessään palvelua. Millainen viini tai olut sopii minkäkin ruoan kanssa? Millainen tuote sopii lahjaksi? Parasta on, että voimme usein tarjota asiakkaalle ratkaisuja, joita hän ei ole edes osannut odottaa.”

Myös siinä, miten asiakkaat ottavat palvelun vastaan, on Korhosen mukaan tapahtunut muutos.

”Tiskikulttuurin jälkeen asiakkaat olivat hämmennyneitä, kun myyjä lähestyi heitä ja kysyi miten voi auttaa. Nykyisin asiakkaat tietävät, että Alkossa saa hyvää palvelua, ja myös odottavat sitä. Korostan, että meidän tehtävämme ei ole edistää menekkiä vaan ratkaista asiakkaan ongelma.”

Elävä ilme

Alko tavoite on olla Suomen paras työyhteisö. Tällä on suora yhteys siihen, millaiseksi asiakas kokee saamansa palvelun.

”Työympäristön jatkuva kehittäminen ja työn ilon ja innostuneen ilmapiirin ylläpitäminen ovat kaikille tärkeitä asioita. Myymälän ilmapiiri on osa asiakaskokemusta. Tämän tukemiseksi panostamme henkilökunnan tuotekoulutukseen, vuorovaikutustaitojen kehittämiseen sekä esimiestyöhön.”

”Tavoitteenamme on, että työympäristö ja esimiestyö ovat erinomaisella tasolla jokaisessa yksikössä ja myymälässä.”

Koulutuksella varmistetaan myös se, että Alkolla on yhtenäinen ilme kaikkialla Suomessa.

”Me pyrimme oppimaan toisiltamme ja jakamaan hyviä käytäntöjä. Tarkoitus ei tietenkään ole kouluttaa myyjistä robotteja, jotka esittävät asiakkaalle aina samat kysymykset. On kuitenkin hyvä, että myyjä ymmärtää, mitkä ovat palvelutapahtuman eri vaiheet - miksi, miten ja missä järjestyksessä asioita tehdään.”

Vaikka Hille Korhonen pitää koulutusta suuressa arvossa, hän painottaa rekrytoinnin merkitystä.

”Tehtävään sopiva asenne ja persoonallisuus ovat erittäin tärkeitä tekijöitä. Kaikista meistä ei tule asiakaspalvelijoita, vaikka meitä miten koulutettaisiin. Tekniset valmiudet tarvitaan, mutta varsinainen palvelu lähtee myyjän persoonallisuudesta ja harrastuneisuudesta. On uskomatonta, kuinka paljon juomiin, ruokalajeihin ja kulttuureihin liittyvää asiantuntemusta myyjillämme on.”

HILLE KORHONEN PÄHKINÄNKUORESSA

- 51-vuotias
- Tekniikan lisensiaatti
- Fiskarsin tuotanto-, hankinta- ja logistiikkajohtaja sekä johtoryhmän jäsen 2008–2012
- Johtaja Iittala Groupissa 2003–2007
- Logistiikan johtotehtävissä Nokiassa 1996–2003
- Perhe: puoliso ja uusioperheen yhteensä 5 lasta
- Asuu Espoossa
- Harrastaa ulkona liikkumista mukaan lukien metsästys, kalastus, vaellus, hiihto, lenkkeily ja tennis

Omavarainen talous

Hille Korhonen osaa arvostaa myyjien asiantuntemusta myös siksi, että ruoanlaitto on tärkeä osa hänen perheensä elämäntapaa.

”Meillä kotona käytetään aikaa sekä ruokailun suunnitteluun ja varsinaiseen ruoanlaittamiseen että myös sopivien viinien ja oluiden valitsemiseen. Aviomieheni Pertti on erinomainen kokki, ja keittiössä minulle jää yleensä avustajan rooli. Periaatteenamme on syödä sesongin mukaista ruokaa. Esimerkiksi talvella en syö paljon salaattia, koska saan sitä kasvihuoneestamme vain kesällä.”

”Olemme ruoan suhteen aika omavaraisia. Meillä on useita pakastimia ja niissä itse metsästettyä hirveä, peuraa ja lintuja. Lohet haemme talveksi Tenolta. Mökkirannasta pyydystämme ravut, ja niiden kuorista keitämme liemen pakkaseen. Mansikat, herukat ja omenat saamme omalta pihalta kesämökiltä.”

”Asia, jota arvostan paljon, on arjen gourmet. Kun esimerkiksi metsässä keittää nokipannukahvit ja syö sen seuraksi vähän ruisleipää, poromakkaraa ja kotimaista juustoa, voi tuskin parempaa toivoa. Pienistä asioista syntyy suuri elämys.” ☞

etiketti.fi

Lisää Hille Korhosen vastauksia
Etiketin kysymyksiin voi lukea netissä
osoitteessa etiketti.fi.





TEKSTI MARKO PASANEN
KUVAT RIITTA SOURANDER
JA CHAPOUTIER

Paavien ylpeät perilliset

*Paavien hovibankkijana
maineensa ansainnut
Châteauneuf-du-Pape tuottaa
mukkeita ja monitahoisia
viinejä. Ne lukeutuvat
eteläisen Rhône'n ja joidenkin
mielestä koko Ranskankin
parhaimmistoon.*

Michel Chapoutier
uskoo biodynaami-
seen viljelyyn.



Valkoiset kivet ovat
Châteauneuf-du-
Papen maisemassa
tavallinen näky.

Taustalla häämöt-
tävän Rhône-joen
laaksossa tuotetaan
laatuviinejä. Juuri
tässä maisemassa
viettivät kesiään
1300-luvulla myös
paavit.



Uiininviljelijä **Florence Quiot** astelee perheensä viinitilalla Châteauneuf-du-Papen kylän tuntumassa ja kääntää välillä esiin rypäleitä yli viisikymmenvuotiaiden Grenache-köynnösten lehvästöistä.

Ollaan syyskuun alkupuolella. Hedelmiin on jo kertynyt tarvittava määrä sokeria, mutta vielä odotellaan tanniinien kypsymistä.

”Sadonkorjuu on enää noin viikon päässä. Ennen vanhaan korjuu aloitettiin, kun koira suostui syömään rypäleitä”, muistelee Quiot, joka edustaa sukunsa 13. viinintekijäsukupolvea.

Hänen jalkojensa alla narskuu maaperä, joka on tehnyt alueen kuuluisaksi. Se sisältää silmänkantamattoon isoja valkoisia kivenmurikoita, jotka ovat hioutuneet täysin sileiksi kulkeutuessaan muinaisten myllerrysten mukana aina Alpeilta asti.

”Kun puhutaan tämän alueen terroirista, puhutaan aina myös kivistä, eikä syyttä.”

Kivisen maan etuna pidetään paitsi nopeaa kuivumista, myös lämmön varastointia ja sääntelyä.

”Todellisuudessa lämmön kanssa saa olla varovainen, ja jyrkkiäkin lämpötilaeroja tarvitaan”, Quiot tarkentaa.

Lämpötilaerot auttavat happojen muodostumista. Yksipuolisen kuuma kasvukausi voi puolestaan tuottaa ylenpalttisen hilloisia viinejä.

”Onneksi meillä on Mistral”, Quiot sanoo puoliksi tosissaan.

Mistral on alueelle leimallinen kylmä pohjoistuuli. Pohjanmereltä vauhtia ottava kylmä viima voi puhalttaa Rhône jokilaaksoon puristuessaan jopa 30 metrin sekuntinopeudella. Rannikolle tullessaan tuuli kääntyy Provençen yli itään ja voi tuntua Sardiassa asti.

Châteauneuf-du-Papessa tuuleen suhtaudutaan risti-riitaisesti.

”Kivet ja Mistral auttavat pitämään taudit poissa”, Quiot myöntää, ”mutta kuivuus voi myös johtaa rypäleessä olevan nesteen liialliseen haihtumiseen.”

Pahimmillaan tuuli voi rikkoa köynnöksiä ja kylmyydellään jopa keskeyttää käymisen. Kun tuuli pysyy aisoissa, kaikki on hyvin.

Hiljaa virtaa Rhône

Alppien lumisilta huipuilta Välimeren laskeva Rhône-joki on vuosituhannet ollut eteläisen Ranskan kaupallinen ja kulttuurinen valtimo. Sen varrella sijaitsee myös yksi Ranskan tuottavimmista ja suosituimmista viinialueista.

Rhône'n viinialue ei ole aivan yhtä arvovaltainen kuin Bordeaux tai Rhône'n pohjoinen vierustoveri Bourgogne. Joen varrelta voi kuitenkin poimia arvovaltaisia nimiä. Pohjoisen Côte-Rôtie ja Hermitage sekä etelän Châteauneuf-du-Pape kuuluvat ranskalaisviinien ehdottomaan eturiviin. Siinä missä viileän pohjoisen Rhône'n hallitseva rypäle on Syrah, etelässä komentoa pitää Grenache.

Eteläinen Rhône tuottaa yli 90 prosenttia koko jokilaakson viinistä. Välimerellisestä ilmastosta nauttiva alue tunnetaan kevyistä ja hedelmäisistä viineistään, joista valtaosa myydään Côtes-du-Rhône-nimikkeeseen alla. Hieman rajatumpi alkuperämerkintä Côtes-du-Rhône Villages on annettu kylille, jotka ovat erottuneet johdonmukaisella laadulla. Lisäksi omina alueinaan saavat esiintyä muun muassa Gigondas, Vacqueyras ja Rasteau.

Maantieteelliset vaihtelut ja kunnianhimoiset tuottajat ovat tehneet Rhônesta alueen, joka pystyy yllättämään myönteisesti ilmeikkyydellään ja hinta-laatusuhteellaan. Vaikka alueen viinit eivät ole kaikkein halvimpia, niiden suosio Suomessa on vakiintunut.

Alkon vakiovalikoimassa alueen viinejä on kolmisenkymmentä, ja valikoima on vastikään täydentynyt valkoisella côtes-du-rhône'lla, luomuviljelyllä crozes-hermitagella ja punaisella, hanapakkauksessa olevalla luomu-côtes-du-rhône'lla. Lisäksi maaliskuun varattaviin viineihin on tulossa arvostettu châteauneuf-du-pape.

Charles Perrin kasvattaa sukutilallaan kaikkia Châteauneuf-du-Papen alueen kolmeatoista rypälettä.



Châteauneuf-du-Papen kylä sijaitsee parinkymmenen kilometrin päässä Avignonin kaupungista. (oik.)

Kukkulalla sijaitsevan kylän ympärillä levittäytyy pyöreiden piikivien peittämä tasanko. (vas.)



Mistralin pilviä karkottava vaikutus on osaltaan auttanut tekemään luomuviljelystä alueella yleisen käytännön.

Musiikkia makusilmuille

Täyteläisten ja mausteisten châteauneuf-du-pape-viinien erikoisuus on, että niiden valmistuksessa sallitaan peräti 13 eri rypälelajiketta. Huolellinen viljely ja lajikkeiden taitava sekoittaminen on tuonut alueen tuotteille maineen ehkä parhaina viineinä, mitä lämmin ilmasto voi tuottaa.

"Alueella ei ole ideaalista rypälettä", Beaucastel-tilan **Charles Perrin** selittää laajaa rypälevalikoimaa.

"Monet tuottajat tosin kasvattavat käytännössä pelkkää Grenachea, minkä lisäksi heillä on yhdellä palstalla kaikkia muita 12:ta rypälettä."

Perrinit viljelevät yhä kaikkia 13:a rypälettä melko laajassa mitassa, sillä he usko-

vat, että niillä kaikilla on lopputuotteessa oma roolinsa.

"Ensimmäiset viisi vuotta mennään Grenachen ehdoilla," Perrin kuvailee talon lipulaivatuotetta, punaista beaucastelia.

Seuraavien viiden vuoden aikana, viinin kehittyessä, esiin nousevat Mourvèdren vahvuudet. "Aromit muuttuvat hedelmäisistä animaalisemmiksi, ja terroir alkaa tulla esiin."

Lisäksi taustalla vaikuttavat Syrahin tanniinit, Muscardinin ja Vaccarèsen mausteisuus sekä Cinsaultin pehmeä silaus.

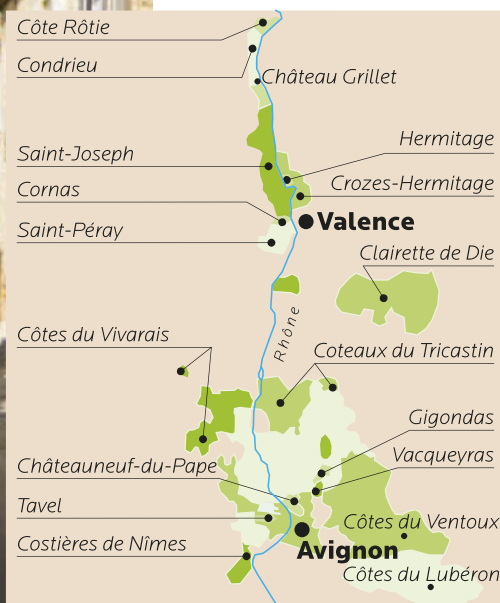
Châteauneuf-du-Papen viinit myös ikääntyvät eteläisen Rhône'n viineistä parhaiten.

Täydellisyys tavoittelu ei ole helppoa sukutilalla, jonka palveluksessa on yhdeksän perheenjäsentä.

"Ennen kuin päätämme viinin lopulliset suhteet, meillä on käsissämme 40 eri rypä-



Rhône



Vinkki

Mille ruoalle
Châteauneuf-du-
Papen valkoviinejä
suositellaan?
Katso tämän lehden
sivu 25.



Florence Quiot on hyvä esimerkki viinintuotannon pitkistä perinteistä Ranskassa. Hän edustaa kotitilansa 13:ta viinintekijäpolvea.

PAAVIEN ILOINEN KURJUUS

Keskiajan koukeroisen valta-politiikan seurauksena paavin valtaistuimella muutti 1300-luvun alussa Roomasta Avignoniin ja pysyi siellä kymmeniä vuosia. Aikaa on kutsuttu muun muassa paavien Baabelin vankeudeksi.

Ei liene sattuma, että kaikki Avignonin ajan paavit olivat ranskalaisia. Hovi rakennutti kesien ja viikonloppujen viettoon tarkoitetun palatsin silloiseen peninkulman päähän Avignonista. Linna säilyi aina toiseen maailmansotaan asti, ja sen rauniot ovat yhä suosittu nähtävyys sittemmin Châteauneuf-du-Papeksi ristityssä kylässä. Nimi tarkoittaa kirjaimellisesti paavin uutta linnaa.

Paavin hovi innostui paikallisesta viinistä, ja perimätiedon mukaan linnan väki kulutti piskuisen alueen koko tuotannon. Kun paavit lopulta palasivat Roomaan, alueen viinintuotanto palasi maalliseen arkeen sadoiksi vuosiksi.

Nimikkeiden nykyiset säännöt ovat peräisin 1920-luvulta. Sallittuja rypälelajikkeita oli Châteauneuf-du-Papessa alun perin kymmenen. Listaani lisättiin 1930-luvulla vielä kolme nimeä.



Alueella ei ole
ideaalista rypälettä.”

Charles Perrin

leitä ja eri palstoilta tuotettua viiniä, joista tasapaino pitäisi luoda. Se on vähän kuin säveltäisi musiikkikappaletta 40 instrumentille.”

Tasapainoa etsimässä

”Maanviljelystä ei puhuta koskaan tarpeeksi”, sanoo **Michel Chapoutier**, yksi alueen voimahahmoista.

Hän kannattaa filosofiaa, joka perustuu terroiriin sekä biodynaamiseen viljelyyn.

”Viinin monimuotoisuus ei synny vain sekoittamalla eri rypälelajikkeita tai eri

palstoilla tuotettuja eriä. Pohjimmiltaan se on peräisin maaperän mikrobiologisesti rikkaudesta. Mikrobit ovat ainoa tekijä, joka pystyy siirtämään mineraaleja eli maan makuja kasviin”, Chapoutier tiivistää.

Hänen mukaansa kasvien ja maaperän ongelmat liittyvät useimmiten jonkin tasapainotilan järkkymiseen. Tasapaino ei yleensä palaudu sillä, että hoidetaan pulman oireita.

”Biodynaaminen viljely on yksinkertaisesti sitä, että alkusyihin vaikutetaan luonnollisilla välineillä.”

Chapoutier muistuttaa myös, että viinin laatu tehdään ensisijaisesti viljelemällä.

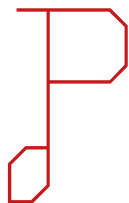
”Viljelijä luo laatupotentiaalin. Potentiaali on kuin tikapuu: viinintekijä voi kaivata niitä korkeammalle tai matalammalle, mutta tikapuiden mitta on ratkaistu viinitarhassa.” ^E



Blini saa luonnetta lisukkeista

Tänä vuonna blinien kylkiäisinä maistuvat Euroopan ja Läbi-idän alkupalat.

TEKSTI VIRPI KURJENLENTÖ KUVA SUSA JUNNOLA



Perinteinen tattarijauhoista valmistettu blini on paksu ja rapea. Myös lettumaiset blinit maistuvat hyviltä, varsinkin, jos osa lisukeista paistetaan niiden mukana.

Hyvä juomavaihtoehto blineille on kuohuviini tai samppanja.

”Kuivat kuplivat kruunaavat blinipöydän. Mineraaliset crémantit, hedelmäiset uuden maailman kuohuvat tai hennon paahteiset samppanjat raikastavat jälkimaakua ja tasapainottavat melko raskasta kokonaisuutta”, selittää tuoteviestintäpäällikkö **Taina Vilkkunen** Alkosta.

Myös Riesling-rypäleestä valmistetut viinit toimivat hyvin blinien kanssa. Tärkeintä on, että viinistä löytyy rasvaisuutta leikkaavaa hapokkuutta.

Suuntana Välimeri

Ideoita blinien lisukkeiksi poimitaan nyt Välimeren alueen raikkaista kasvisalkupoista. Blinien kanssa sopivat parhaiten sellaiset lisukkeet, joissa on selkeä oma maku. Hyviä vaihtoehtoja ovatkin kasvistahnat ja salaattit, esimerkiksi hummus- ja munakoisotahna tai raikas tabbouleh-salaatti.

Kun on kyse juuri blineistä, kokeileminen ei ole kiellettyä, onhan se kulkeutunut Suomeen satojen vuosien kuluessa Venäjän kautta Persiasta. Sen makuun ja rakenteeseen on poimittu matkan varrelta monia vaikutteita, kuten maukkaiden tattarijauhojen käyttö taikinan pääraaka-aineena.

Nyt blinejä maistellaankin myös kuohkean avokado-wasabi-limevaahdon tai juustojen kera. Viikuna- tai aprikoosihillo tai chutneyt pienen sinihomejuustonokareen kanssa tekevät blineistä suussa sulavia. Näille lisukkeille käyvät hyvin hieman jään- nössokeria sisältävät hedelmäiset ja hapokkaat Riesling-rypäleestä tehtyt viinit.

”Mausteisten lisukkeiden kanssa voi kokeilla myös aromaattisia Viognier- tai Gewürztraminer-rypäleistä valmistettuja viinejä.”

Raikkaita lisukevaihtoehtoja löytyy myös kreikkalaisesta keittiöstä: pehmeä kurkkusalaatti tsatsiki, fetajuusto, oliivikapristahna ja hunaja sopivat hyvin blinien makumaailmaan. Tällöin voi kokeilla myös viinin valitsemista lisukkeen alkupe- rään mukaan.

Lisukkeet pannulle

Alun perin blinit valmistettiin niin, että niiden päälle paistettiin pannulla pähkinöitä, hunajaa, mausteita ja hedelmiä. Kun paistettava kakkunen käännettiin, päälliset painuivat osittain taikinan sisään, ja blini sai maukkaan ja rapean pinnan. Täytteet saattoivat olla myös suolaisia, kuten pekonia ja sipulia.

Moderni suomalainen blinipaistaja nostaa paistuvan blinin päälle hieman savulohta ja sipulirenkaita ja kääntää blinin. Rapean blinin pinnalle ripotellaan tillisilppua ja valutetaan lusikallinen smetanaa. Lisukkeeksi voi hauduttaa myös savukyljellä maustettua hapankaalia. Silloin juomaksi sopii tukeva alsacelainen riesling tai mausteinen itävaltalainen grüner veltliner.

Blinin sisälle voi piilottaa myös valkospulissa ja oliiviöljyssä marinoitua paahdettua paprikaa ja kevyesti pannulla etukäteen rapeutettua parmankinkkua. Niiden päälle voi laittaa muutaman rucolanlehden ja sipaisun balsamicoa. Tämän annoksen juomaksi käy raikas italialainen valkoviini.

Aterian jälkiruokaksi sopisi paahdetuilla mantelilastuilla ja väkevällä viinillä maustettu hedelmäsalaatti, joko blinien kanssa tai ilman.

Varmoja klassikoita

Pietarissa asuva ja kansainvälistä politiikkaa opiskeleva **Karina Scherbakova** kertoo, että viimeisin villitys blinien lisukkeeksi hänen kotikaupungissaan on raejuustomainen tuorejuusto ja sen kanssa nautittu juokseva hunaja. Makeampana vaihtoehtona suositaan mansikkahilloa ja smetanaa.

Ehdoton klassikko on edelleen suolakurkun, hunajan ja smetanan yhdistelmä. Kurkku on tietenkin aito, maitohappokäymisellä valmistettu venäläinen kurkku. Tällöin juomaksi sopii parhaiten olut, etenkin vaalea lager tai raikkaan humalainen pils, tai kivennäisvesi.

Perinteisesti Venäjällä ja Suomessa on blinien kanssa nautittu erilaisia mätejä, sipulisilppua sekä sienisalaattia. Edelleen hyvä yhdistelmä on myös miedosti suolattu graavilohi. ☞

VINKKEJÄ BLINIEN PAISTOON

- Varaa 2–3 bliniä ruokailijaa kohti (halkaisija 10–11 cm, korkeus 1–2 cm).
- Perinteinen blinipannu on valurautaa. Myös lettupannulla voi paistaa blinejä.
- Blinin on hyvä olla pinnalta rapea ja sisältä hieman kostea.
- Tattarijauhot, taikinan valmistus juureen ja sen käyttäminen viileässä yön yli tekevät blineistä erityisen maukkaita.
- Jos blinin kypsennyksen aloittaa aina kylmältä pannulta, blinin pinta muuttuu hitaasti todella rapeaksi.
- Blinit voi valmistaa myös kaura- tai soijajuomaan.
- Paras paistotulos syntyy voin ja öljyn yhdistelmällä.
- Lisukesipulin kirpeyttä voi laimentaa lisäämällä sipulisilppuun rypsiöljytilkan ja kuumentamalla ainekset kevyesti mikroaaltouunissa tai pannulla.
- Paistat blinit nopeammin, jos käytössä on useampia pannuja.
- Jos valmistat blinejä isolle joukolle, nosta blinit paistamisen jälkeen ritilälle ja pidä blinit lämpiminä miedossa uuninlämmössä.

etiketti.fi

Blinitaikinan, munakoisotahnan ja mäti-smetana-sipulilisukkeen ohjeet löydät osoitteesta etiketti.fi.





KUVA ISTOCKPHOTO

Jaakko Selinin kolumneja voi lukea nyt myös netissä osoitteessa etiketti.fi/kolumni.

Kevätsiivouksia ja karhunlaukkaa

Keittiökaappien kevätsiivouksessa niitä löytyi taas. Tositarkoituksella ostettuja mutta antamatta jääneitä ulkomaantuliaisia. Keittiöstä ne putkautavat esiin siksi, että pistäydyn matkoilla nappaamassa kivoja tuliaisia kulmakau-poista ja kauppahalleista. Pysähdyn myös maalaisteiden varsiin viritetyillä kojuilla, joilla paikalliset myyvät omalaatuisia tuotteitaan. Kuten säilykepurkkeja, joita latasin kulmakaapista tiskipöydälle aika kasan.

Muistan kyllä puheliaan italialais-mummelin, joka myi minulle lasipurkit vuoristotiellä Brescian pohjoispuolella. Sen sijaan minulla ei ole enää aavistus-takaan, mitä vihreässä liemessä kylluvat pikkusormenpaksuiset kasvit ovat. Aikani purnukoita pyöriteltyäni löysin yhdestä pohjasta kuulakärkikynällä merkätun päivämäärän. Se elettiin jo aikoja sitten. Viereen oli vapisevin sormin raapustettu myös sanoja, joista sain sanakirjan avulla käsityksen, että käsissäni oli öljyyn säilöttyä karhunlaukkaa.

Silloin muistin koko stoorin. Karhunlaukan öljyä oli tarkoitus valuttaa samasta

kylästä ostetun juuston päälle ja nauttia kaikki ihanuudet yhdessä. Herkullista. Siis varmaan oli. Puolitoista vuotta sitten.

On tuttujen hyllyille päätynyt paljon kivojakin muistoja. Varsinkin silloin, kun tuomiset on pakattu kiehtovaan astiaan. Värikkäissä purnukoissa on aikoinaan ollut ranskalaisia keksejä, puolalaisia pastilleja tai tanskalaista suklaata. Nyt niissä säilyvät kolikot, ompelutarvikkeet, postimerkit tai varmuuden vuoksi tuhoton määrä avaimia, joiden ovesta ei kenelläkään ole enää muistikuvaa.

Kiersin kerran bussilla koko Bulgarian ja kieltäydyin maalaiskylän tienhaarassa



Purnukoissa on aikoinaan ollut ranskalaisia keksejä, puolalaisia pastilleja tai tanskalaista suklaata.

suurieleisesti ostamasta vaaleanpunaista, esanssista ruusulikööriä, jota muut turistit innokkaasti maistelivat. Minä ostin hapankirsikkajuomaa, jonka mukaan viereisen kojun sukkela poika myi kaikissa sateenkaaren väreissä kimaltelevat lysterilasipikarit. Kotona kukaan ei kommentoinut sanallakaan juomaa, mutta kaikki halusivat kirjoittaa lasien pohjasta muistiin valmistajan nimen. Ainahan joku tuttu pistäytyisi Bulgariassa ja voisi tuoda tuliaisiksi noita sädehtiviä kristalleja. No, myöhemmin selvisi, että hurmaavat lasit olivatkin alunperin Turkista.

Tuliaisten osto on taitolaji, jossa täytyy toimia nopeasti. Harrastuksen mestari on ystäväni Liisa, joka metsästää kaikkia ihastuttavat tuomiset Italian moottoritien huoltamoilta. Nopsasti, kätevästi ja halvalla.

Koriin sujahtavat trendikkäät karamellinväriset pastat, pikkuruisiin peltipurkkeihin pakatut sardellit, tarjousparmesaanit ja varvuisia punottuihin koreihin kuivatut nätit tatit. Joskus oikein toivon, että Italiasta raahatun, kiitetyn ja halutun sienituliaisen pohjalta löytyisi lappu ”Kerätty käsin Suomesta”. ☞



TEKSTI ANU PIIPPO KUVITUS MIKKO VÄYRYNEN

Matkailua ajassa

Museossa ei tarvitse olla tylsää. Siellä voi baistaa, maistaa ja vaikka laulaa karaokea. Kun Hotelli- ja ravintolamuseo meni remonttiin, uusiksi pantiin perusnäyttelyn lisäksi myös perusidea.

Helsingin Kaapelitehtaalla sijaitseva Hotelli- ja ravintolamuseo sulki vuosi sitten ovensa muutamaksi kuukaudeksi remontin vuoksi. Elokuussa uudistettuna avautunut museo on nyt yhtä suurta tilaa, jonka eri puolille on ripoteltu esimerkkejä suomalaisen majoituksen, matkailun ja ravitsemisalalan historiasta. Kaikki tämä halutaan kertoa kävijöille kaikkien aistien kautta, mahdollisuuksien mukaan myös itse tehden ja kokeillen. Käännä sivua ja lähde retkelle museoon!

ALKO MUKANA TAUSTALLA

Alko on yksi Hotelli- ja ravintolamuseon yhteistyökumppaneista. Alkon vuonna 1982 avattu myymälä museo liitettiin vuonna 1999 osaksi Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmaa. Alkon edustaja on myös mukana museon hallituksessa sekä museon edustajistossa.

"Alan historian tallentaminen on tärkeää esimerkiksi ravintola-alan opiskelijoille sekä Alkon myymälähenkilöstölle", toteaa Alkon viestintä- ja markkinointijohtaja **Mika-Pekka Miettinen**.

Uudistunut museo on hänen mielestään selkeä, raikas ja toimiva.

"Muun muassa Alkon historiallinen aineisto, 30-luvun myymälämiljö, on siellä hyvin esillä. Mielestäni näyttely on kokonaisuudessaan monipuolinen ja todella tutustumisen arvoinen kohde kaikille aiheesta kiinnostuneille."

3.

Kun museokävijöiltä tiedusteltiin ennen remonttia, mitä tiloja vanhasta näyttelystä pitäisi ehdottomasti ottaa mukaan uuteen museoon, yksi yleisön suosikeista oli keittiö. Sen vieressä esillä olevat keittiövälineet kertovat, että monella vimpaimella on Suomessa pitempi historia kuin osaamme arvatakaan. Esimerkiksi pastakone on peräisin 1900-luvun alusta.

2.

Hotelli Belle Epoquen pienoismalli näyttää havainnollisesti, millainen pienoismaailma suurhotelli on 1900-luvun alussa ollut. Jättikokoista nukkekotia muistuttava pienoismalli on rakennettu tätä näyttelyä varten Virossa hotellin ja Karjaan Seurahuoneen pohjapiirrosten perusteella.

4.

Keittiöstä siirrytään ravintolasalin puolelle. Siellä ensimmäisenä tulee vastaan vanhasta Ala-Kämpistä eli Pörssikahvilasta peräisin oleva, vitriiniin sijoitettu aamiaihuone. Sen massiivisessa sohvassa on saattanut hyvin istua monia ravintola Kämpissä viihtyneitä viime vuosisadan alun merkkihenkilöitä.

5.

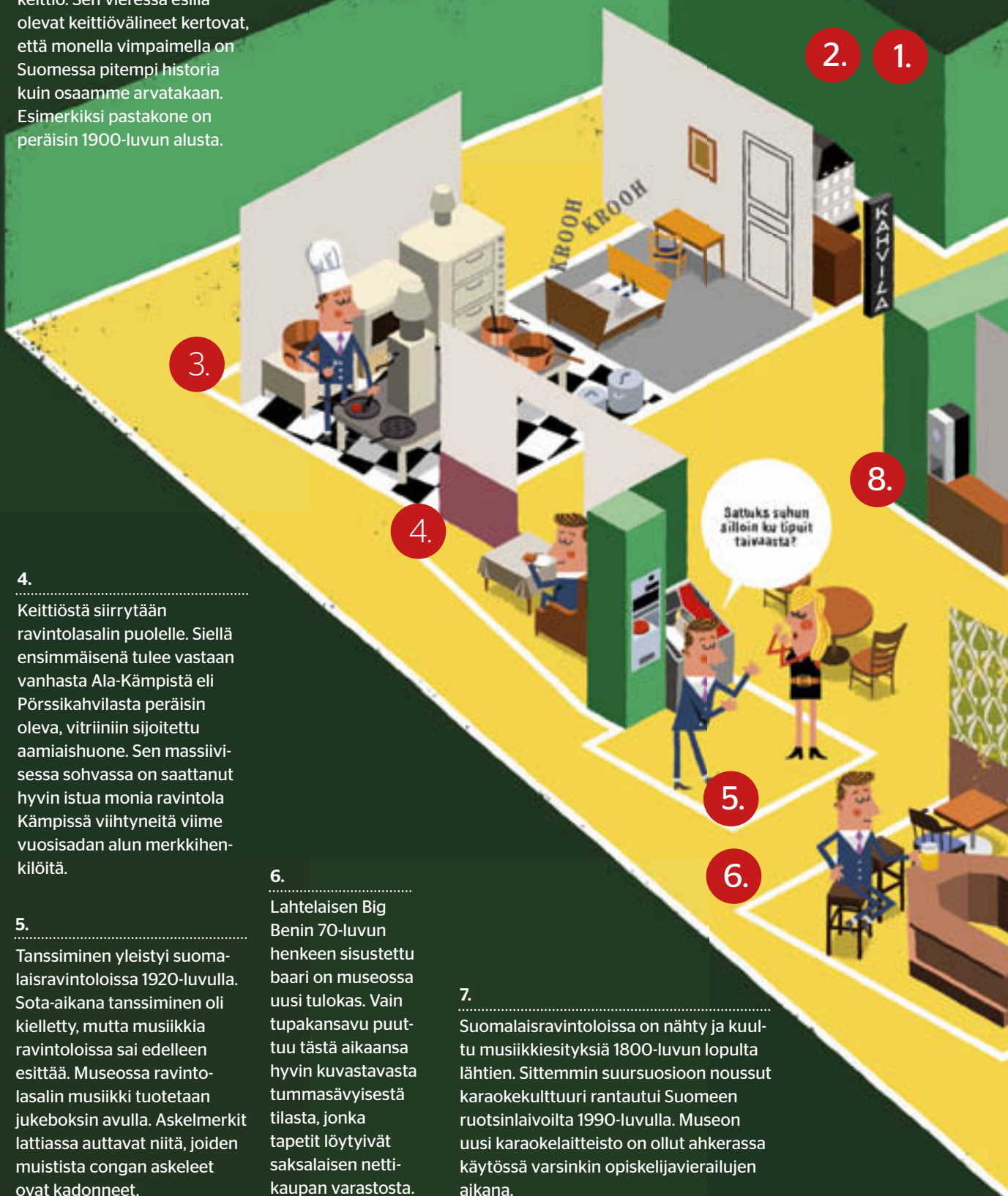
Tanssiminen yleistyi suomalaisravintoloissa 1920-luvulla. Sota-aikana tanssiminen oli kielletty, mutta musiikkia ravintoloissa sai edelleen esittää. Museossa ravintolasalin musiikki tuotetaan jukeboksin avulla. Askelmerkit lattiasa auttavat niitä, joiden muistista congan askeleet ovat kadonneet.

6.

Lahtelaisen Big Benin 70-luvun henkeen sisustettu baari on museossa uusi tulokas. Vain tupakansavu puuttuu tästä aikaansa hyvin kuvastavasta tummasävyisestä tilasta, jonka tapetit löytyivät saksalaisen nettikaupan varastosta.

7.

Suomalaisravintoloissa on nähty ja kuultu musiikkiesityksiä 1800-luvun lopulta lähtien. Sitten suursuosioon nousi karaokekulttuuri rantautui Suomeen ruotsinlaivoilta 1990-luvulla. Museon uusi karaokelaitteisto on ollut ahkerassa käytössä varsinkin opiskelijavierailujen aikana.



1.
1950-luvun tyyliin sisustetun hotellin vastaanottotila on luonteva paikka aloittaa museokierros. Respan tiskiin nojaillessaan voi katsoa 50-luvulta peräisin olevia matkailuelokuvia tai tutkia läppäriltä matkailun historiaa. Hotelli jatkuu heti kulman takana Suomen aikoinaan suurimman hotellin, Hotelli Vaakunan, sviitina.

Museo sijaitsee Helsingin Kaapelitehtaalla osoitteessa Tallberginkatu 1 G. Lisätietoa www.hotellijaravintola-museo.fi

10.

10.

Tukholmasta museoon hankittu tuoksubaari tuo kävijöille toisenlaisen tuulahduksen ruoka- ja juomamaailmasta. Esillä on 58 erilaista tuoksua, muun muassa hedelmiä, marjoja, viljoja ja yrttejä.

9.

Alkon alkutaipa-
leen eli 1930-luvun alun tyyliin sisustettu Alkon myymälätila oli mukana jo museon edellisessä perusnäyttelyssä. Uudessa näyttelyssä sen historiaosuutta laajennettiin. Myymälä muistuttaa siitä, että Alkon ensimmäinen viinikampanja alkoi jo vuonna 1959 ja näkyi niin tuotteiden esillepanossa kuin huokeampina hintoina.

9.

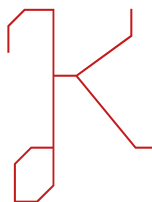
8.

Ensimmäiset kahvilat perustettiin Suomeen 1700-luvulla. Jos ravintolat olivat pitkään naisilta suljettuja tiloja, kahviloissa he ovat voineet käydä pelkässä naisseurassakin. Myös kahvilanpitäminen on ollut naisille sovelias elinkeino. Museossa kahvilatunnelmaa luo katukahvila, josta voi ostaa automaatin valmistamaa kahvia.

7.

Kuppi kuumaa

Kuumien juomien sekoittamisessa rajana on vain baarimestarin mielikuvitus. Välillä voi kokeilla perinteisiä klassikoita.



Kaunis pakkaspäivä ja lämmin juoma ovat täydellinen yhdistelmä. Alkoholipitoisissa kuumissa juomissa glögi, rommitoiti ja viskillä terästetty irish coffee kuuluvat suomalaisten suosikkeihin.

Niiden rinnalle trendejä seuraavat baarimestarit loihtivat kuitenkin jatkuvasti uusia vaihtoehtoja.

Helsinkiläisten Bar Latvan **Jesse Auvinen** ja Bar Groteskin **Erno Vainanen** ovat molemmat kansainvälisissä kilpailuissa menestyneitä baarimestareita. Heidän mukaansa monella asiakkaalla on kuumissa juomissa oma suosikkinsa, mutta monet haluavat myös kokeilla uutta.

”He ovat valmiita testaamaan, mitä baarimestari ehdottaa”, Auvinen sanoo.

Vanhat klassikot taas muodissa

Vainasen mukaan drinkkitrendeissä mennään nyt ajassa taaksepäin. Tällä hetkellä ovat muodissa vanhat, jopa vuosisatoja sitten kehitetyt juomasekoitukset. Sama pätee kuumiin juomiin.

”Tällaisia ovat esimerkiksi lämpimät punssit. Ne ovat eräänlaisia cocktailien esiaasteita, joissa saatavilla olevien viinien ja alkoholien sekaan on heitetty perinteisesti mausteita, kasvien juuria, sitrushedelmiä ja sokeria”, Vainanen kertoo.

Lämpimissä punsseissa vanha suosikki on myös kuuma maito, joka on maustettu esimerkiksi kanelilla, neilikalla, hunajalla ja brandyllä.

Auvisen mukaan monista kylmistä suosikkicocktailaista tehdään nyt lämpimiä versioita. Yksi tällainen on rommia, lime-

tin mehua ja mintunlehtiä sisältävä kuuma mojito.

”Selvä trendi kuumissa juomissa on myös siirtyminen punaviinipohjaisista juomasekoitteista muihin aineksiin, esimerkiksi omenasiideriin ja tuorepuristettuihin mehuihin. Kylmäpuristettu omenamehu on lämmitettynä erittäin hyvää.”

Tee on tällä hetkellä trendikäs juoma, ja tämä näkyy myös baarimestarien loihtimisessa lämpimissä juomissa.

”Itse arvostan juomasekoituksissa eniten vihreää teetä. Sekaan sopii erinomaisesti esimerkiksi gin”, Vainanen toteaa.

Hedelmät ja suklaa sopivat seuraksi

Tietyt kuumat juomat pitävät pintansa vuodesta toiseen. Joulunalusaika on perinteisesti glögikautta. Myöhemmin talvella minttuliköörillä terästetty kaakao ja rommitoti ovat vuodesta toiseen suosittuja etenkin laskettelukeskusten rinnebaareissa.

Baarimestarit painottavat, että klassikkojuomiinkin saa uusia vivahteita pienellä muuntelulla.

”Rommitotiin tulee makueroja käyttämällä erilaisia rommilaatuja. Omasta mielestäni irish coffeesta tulee entistä maistuvampaa, jos sen pohjana käyttää suodatinkahvin sijaan espressoa”, Auvinen vinkkaa.

Pilkkiretkellä termoskannuun sopii hänen mielestään erinomaisesti unohdettu klassikko eli bull shot. Se on mielellään itse tehtyä lihalientä, jota on terästetty tilkkasella vodkaa.

Kuumien juomien seuraksi istuu mainiosti pikkunaposteltava. Vainanen tarjoaa punaisen glögin kanssa esimerkiksi uunissa kypsennettyjä päärynänpaloja, jotka on ensin pyörätelty kanelissa ja sokerissa. Hehkuviinin kanssa kannattaa kokeilla sulalla suklaalla kuorrutettuja pakastekarpaloita.

”Vaalea glögi ja juustot ovat hyvä yhdistelmä. Rommitotin kanssa on puolestaan mukava napostella pistaasi- tai muita laadukkaita pähkinöitä.” ☞

Jesse Auvisen suosikit:

Reseptit ovat neljälle hengelle.

KUUMA TALVIOMENA

- 4 dl kylmäpuristettua omenamehua
- 4 dl laadukasta englantilaista tai ranskalaista siideriä
- 8 cl verigreippi- tai muuta sitruslikööriä
- tähtianis ja vaniljatanko (tai ripaus vaniljasokeria)

Sekoita ainekset kattilaan ja kuumenna lähelle kiehumispistettä. Tarjoile kuivattujen omenaviipaleiden ja sitrushedelmien kanssa.

KUUMAT MARJAT

- 4 dl väkevää hedelmäviiniä maun mukaan
- 3 dl kuivaa kuohuviiniä
- 8 cl lakkalikööriä
- 8 cl mustaherukkamehutiivistettä

Kaada ainekset kattilaan ja lämmitä lähelle kiehumispistettä. Tarjoa kuivattujen hedelmien kanssa.

Erno Vainasen suosikit:

SPANPORT CAFFE

- 12 cl vaniljalikööriä
- 8 cl portviiniä
- 4 cl agavesiirappia
- 8 dl tummapaahitoista vahvaa kahvia
- kanelilla maustettua kermaa (kevyesti vispattuna)

Lämmitä aineet, kaada kevyesti vispattu kerma päälle ja koristele kanelitangolla. Toimii ravistettuna myös kylmänä.

HOT O' TEA TIME

- 8 cl yrttilikööriä
- 8 cl vaaleaa glögiä
- 8 dl vahvaa vihreää teetä
- 4 lusikallista hunajaa
- 4 cl limetin mehua
- teelusikallinen maustekatkeroa
- tähtianiksia, sitruunan kuorta ja neilikointa

Kiehauta kaikki aineet, siivilöi ja koristele tuoreella mintulla ja limetin kuorella



Spanport caffè



Hot o' Tea time



Kuuma talziomena



Kuumat marjat

Krister Fransman
asioi Elina
Lindströmin
kanssa..



Myymälapäällikkö
Markku Laihon
kanssa työskentele-
vät Erica Karppinen,
Hanni Salmi ja Elina
Lindström.



Alkon myymälöistä
pienimmässä piipahtivat myös
Eeva-Liisa ja Hannu Teissala.



TURUN KAUPPAHALLIN ALKO

- Osoite: Eerikinkatu 16 H, Turku
- Avattu: marraskuussa 2012
- Pinta-ala: 36 m²
- Henkilökunta: 4



Hanni Salmi täydentää
keskuskäytävälle
näkyviä hyllyjä.



Markku Laiho
luotsaa Alkon
myymälää
kauppahal-
lissa.

Alkon
myymälöistä
on aiemmin esitellyt
Yläs, Sulkava, Kuhmo,
Kupittaa, Hanko,
Ulvila, Arkadia ja
Helsinki-Vantaa.

TEKSTI MATTI VÄLIMÄKI KUVAT VESA-MATTI VÄÄRÄ

Warsin siisti, waloisa ja muutenkin mukava

Suomen pienimmästä Alkosta Turun kauppaballissa on tullut melko iso nähtävyys.

”**H**uoneus näyttää warsin siistiltä ja aistikkaalta ja sisusta tekee hyvän vaikutuksen, sillä se on erittäin waloisa jota paitsi sirot koristukset wiehättävät katsojan silmää...”

Näin kommentoi sanomalehti Aura vastikään avattua Turun kauppahallia lokakuussa 1896. Samat sanat pätevät myös reilut 116 vuotta myöhemmin – niin koko kiinteistöön kuin sen uusimpaankin vuokralaiseen, kauppahallin Alkoon.

Myymäläpäällikkö **Markku Laiho** kertoo, että marraskuussa avatusta Suomen pienimmästä Alkosta on tullut nähtävyys. Monet tulevat varta vasten ihastelemaan 36 neliön suuruista tilaahmetta.

”Ihmiset ovat ilahtuneet myymälän sympaattisesta koosta. Tyypillisiä kommentteja ovat olleet ’eik tää ny tän isompi ol?’ ja ’mis tää oikee jatkuu?’”, hän naurahtaa.

Ja väitetään, että hyllyjen tienoilla olisi kuultu jo ihan Tampereenkin murretta.

Luomuruokaa ja -juomaa

Turun kauppahallista löytyy nykyäänkin esimerkiksi lähialueen karjatilojen tuotteita sekä Ahdin antimia Airstolta. Yhtä hyvin sen moniarvoiseen maailmaan sopivat myös esimerkiksi sushiravintola sekä kaukaisten maiden mausteet.

Markku Laiho kertoo, että kauppahallin Alkon ideana on tarjota ihmisille mahdollisuus ostaa samasta paikasta sekä ruokatarvikkeensa että -juomansa.

”Pieneen liiketilaan mahtuu luonnollisesti vain rajattu valikoima tuotteita. Olemme keskittyneet viineihin ja erityisesti luomuun. Hyllyiltä löytyy kaikkiaan noin 350 nimikettä, joista mietoja viinejä on 250 ja luomuviinejä 80.”

”Koska kauppahallin ruokatarjonta painottuu luomuun ja lähiruokaan, myös me tarjoamme luomuviinejä”, myyjä **Hanni Salmi** tiivistää.

Hän kertoo, että luomuviinien suosio on tasaaisessa kasvussa. Suurimman ostajaryhmän muodostavat ekologisuutta ja eettisyyttä painottavat nuoret.

”Talvella myydään myös erityisesti tuhdimpia ja täyteläisempiä punaviinejä, kevättä kohden viinit selvästi keventyvät. Kuohuviinejä menee paljon ympäri vuoden.”



Ihmiset ovat
ilahtuneet
myymälän
sympaattisesta
koosta.”

Markku Laiho

Kohtaamisia ja kuulumisia

Krister Fransman on ostanut kauppahallista intialaista kormaa varten lampaan lampaa ja inkivääriä. Myyjä **Elina Lindström**in avustuksella ruokajuomaksi valikoituu tuhti, aavistuksen mausteinen ja kanellinen eteläafrikkalainen shiraz.

Kauppahallin vakioasiakas on tyytyväinen siihen, että myös juomaostokset onnistuvat nyt samassa paikassa.

”Täältä saa laadukkaita raaka-aineita. Tärkeä osa kokonaisuutta ovat myös lämmin tunnelma ja vaikkapa mausteiden tuoksu”, Krister Fransman kuvailee.

Fransmanin tavoin viiniostoksille tulleet **Eeva-Liisa** ja **Hannu Teissala** keuhvat kauppahallin ja Alkon myymälän miljöötä, yksilöllistä palvelua ja kiireetöntä tunnelmaa.

”Mysig, miten se nyt käännetään, onko se kotoinen?” Hannu Teissala etsii oikeaa sanaa.

Myyjä **Erica Karppinen** huomauttaa, ettei kauppahalliin tulla vain täydentämään ruokakaapin sisältöä vaan myös nauttimaan itse kaupanteosta, ihmisten kohtamisesta ja kuulumisten vaihdosta.

”Sen näki hyvin jo avajaispäivänämme. Vaikka meillä oli pitkät jonot, kaikki olivat hyvällä tuulella ja hymyilivät.”

Kuhaa viinissä

Kauppahallin isäntä **Heikki Samsten** on tullut Alkon myymälään totiainekset mielessä. Hän kertoo, että kauppahallia uudis-



Siiri Lindbladin kiinnostuksen kohteena olivat kuohuviinit.

Naapurin kalakaupassa työskentelevä Kari Nieminen valitsee viiniä Markku Laihon opastuksella.



Erica Karppinen palveli viiniostoksille tulleita Jorma ja Marja Airoa.



Lue mateelle sopivista juomista lisää tämän lehden sivulta 25. Blinitietoa on sivuilla 36-37.

tetaan parhaillaan hallitusti, vanhaa kunnioittaen. Saneerauksen yhteydessä on muun muassa tarkoitus keskittää kauppahallin ravintoloita Alkon lähelle.

Kalaliike S. Wallinin keittiömestari **Kari Nieminen** puolestaan on poikennut myymälästään naapuritontille vaihtamaan kuulumisia. Wallinin myymälä on ollut kauppahallista aivan alusta eli vuodesta 1896 lähtien.

Perinteistä puheen ollen, kala ja valkoviini ovat kulkeneet tiiviisti yhdessä läpi historian. Tai pitäisikö sanoa, että kala valkoviinissä ui kuin kala vedessä.

”Tärkeintä on oma maku. Itse esimerkiksi pidän enemmän kalasta ja miedosta punaviinistä. Joku kuha Walewska ja italialainen tai ranskalainen mieto punaviini on loistava yhdistelmä”, Kari Nieminen pohtii.

Valkoviiniä tarvitaan toki tämän Napoleonin rakastajattaren Marie Walewskan mukaan nimetyn kalaruokien klassikon valmistuksessa. Ruokalajia voisi kehua vaikkapa

turkulaisittain tyyliin ’ei hänes pal mittä vikka ol’.

Hyvää seuraa ja hyvää juomaa

Siiri Lindblad on tullut hakemaan kauppahallin kuohuviiniä poikaystävänsä syntymäpäiväjuhliä varten. Tiedossa on pienimuotoiset illanistujaiset ystävien kanssa.

Siiri opiskelee yliopistolla ranskan kieltä. Ranskalainen kulttuuri ja ruokakulttuuri ovat tulleet tutuksi myös au pair -töiden kautta.

”Ranskassa on hienoa se, kun myöhään illalla koko perhe kokoontuu syömään ja keskustelemaan yhdessä.”

Käy ilmi, että myös myyjä Elina Lindström opiskelee yliopistolla, mutta hänen aineensa on filosofia.

Niin, viinillä ja taiteella on ollut historiassa varsin läheinen suhde, vaan mikähän mahtaa olla viinin ja filosofian suhde?

”Usein sopiva määrä hyvää viiniä ja hyvää seura mahdollistavat hyvän filosofian”, Elina Lindström naurahtaa. ☺

Made in Turku

Mateen mädin ja blinien kanssa nautittavaksi sopii esimerkiksi samppanja tai laadukas perinteisellä tavalla valmistettu kuohuviini.

”Blaineissa ja mädissä on paljon rasvaa, mitä samppanjan tai kuohuviinin hapokkuus kompensoi mukavasti”, myyjä Hanni Salmi kertoo.

Blinejä voi nauttia vaikkapa lohen, kylmäsavuporon tai sienisalaatin kera.

”Tällöin ruokajuomaksi voisi valita vaikkapa aromikkaan ja hapokkaan valkoviinin. Esimerkiksi Riesling-rypäleestä valmistettu viini on varma valinta.”

Onko ruokailusi muuttunut aktiiviuran jälkeen?

Kyllä jonkin verran. Enää ei ole yhtä usein ja yhtä kova nälkä kuin aiemmin. Syön sen vuoksi vähemmän, mutta toisaalta olen herkutellut enemmän. Perusruokavalioni on kuitenkin pysynyt melko samana: se sisältää paljon kasviksia ja hyviä proteiineja.

Millaista ruokaa voi valmistaa veneessä?

Se riippuu aika paljon veneestä. Huviveneissä on usein kaasuhella, joka on todella hyvä ruuanlaitossa. Kaasu-uuni tuottaa välillä haasteita, joten leivonta on vähän vaikeampaa. Myös pienet kylmätilat ovat usein rajoite. Omassa jollassani ei voinut valmistaa mitään ruokaa, vaan eväät kulkivat valmentajan veneessä.

Kokkaatko usein itse kotona?

Kyllä, lähes joka päivä. Arkena jotain yksinkertaista ja nopeaa, kuten ruokaisaa salaattia. Juhlana ja viikonloppuna saatan kokeilla jotain uutta reseptiä.

Suolaista vai makeaa?

Riippuu tilanteesta. Nälkään suolaista ja jälkiruuaksi makeaa.

Oletko juustojen ystävä?**Mikä on lempijuustosi?**

Olen. Pidän homejuustoista sekä pitkään kypsytetyistä kovista juustoista. Salaatteihin laitan usein halloumia, vuohenjuustoa tai fetaa. Suomessa on nykyään todella hyviä kotimaisia juustoja.

Mitä herkuttelupaheita sinulla on?

Erityisiä herkkujani ovat suklaa, juustot, korvapuusti, omenapiirakka ja porkkanakakku. Herkuttelun ei tarvitse olla pahe, jos perusruokavalio on kunnossa ja liikkuu riittävästi.

Kokkaus sujuu veneessäkin

Kun purjebdusmaajoukkueen päävalmentajana aloittanut Sari Multala herkuttelee, hän nauttii suklaata ja juustoja.



Sari Multalan makumuisto on peräisin häämatkalta Curaçaolta.

Sarin tryffeli- risotto

4 hengelle

- 1 l kasvislientä
- 1 iso rkl voita
- 1 silputtu sipuli
- 2 silputtua valkosipulin-
kynttä
- 4 dl riisiä
- 1 prk mustaa talvitryf-
felikastiketta tai 2 prk
(à 30 g) viipaloituja
mustia tryffeileitä
- suolaa ja mustapippuria
- lasillinen valkoviiniä

Päälle:

- raastettua parmesaani-
juustoa
- hienonnettua persiljaa
- tryffeliöljyä

Kuumenna kasvisliemi kiehuvaan. Kuumenna voi ja kuullota siinä sipulit ja riisi. Lisää kauhallinen kiehuva lientä ja anna nesteen imeytyä. Lisää kasvislientä kauhallinen kerrallaan säännöllisesti sekoittaen. Lisää tryffelikastike vielä löysään risottoon. Voit korvata tryffelikastikkeen esimerkiksi neljällä desilitralla paistettuja sieniä.

Kun risotto alkaa olla valmis, mausta ja lisää valkoviini. Annostele syville kuumille lautasille ja ripottele parmesaaniraastetta ja persiljasilppua pinnalle. Viimeistele annos hienolla tryffeliöljyllä.

Mitkä ovat lempijuomiasi?

Kivennäisvesi ja viini. Iki-suosikkejani ovat kuiva cava ja samppanja ja Marlborough-alueen sauvignon blancit. Punaviineissä valitsen viinin ruoan ja tilanteen mukaan. Ruoan ja viinin yhdistämisestä haluaisin oppia lisää.

Millaisessa tilanteessa nautit viiniä?

Viini kruunaa hyvän aterian ja juhlistaa tavallisemmankin aterian. Se maistuu parhaalta hyvässä seurassa.

Mieleenpainuvien makumuistosi?

Erityisesti mieleen on jäänyt makuelämys ravintolassa, jonka löysimme häämatkallamme Curaçaolla. Siellä sain parasta italialaista ruokaa, mitä olen koskaan syönyt. Söimme ensimmäisenä iltana koko alkupalalistan ja toisena vain pääruokia. He käyttivät paljon tryffeileitä. Kokki, paikan omistaja, oli italialainen mies, joka tarjosi meille aterian jälkeen äitinsä reseptillä tekemää limoncelloa. ☺

MAISTAMALLA OPIT ENEMMÄN

KEVÄÄN KURSSIT JA PRUUVIT

Pruuvit ja kurssit ovat mukava tapa oppia ja löytää uusia ulottuvuuksia viinien ja oluiden monipuolisesta maailmasta. Tervetuloa Etikettiklubin tilaisuuksiin, joihin voivat osallistua kaikki klubin jäsenet seuralaisineen.

Viininystävä, tervetuloa Etikettiklubiin

Etikettiklubin jäsenenä nautit monipuolisen kurssi- ja pruuvarjonnan 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 tai arkisin kl 9–16 numerossa 020 711 715.



Aura

Aura Hedengren
klubimestari



ETIKETTIKLUBI

PRUUVI: BRITTIPANIMOIDEN YLPEYDET

Pruuvitilaisuudessa tutustutaan monipuolisesti Brittein saarten parhaisiin panimotuotteisiin. Pääosassa ovat karamellisen hedelmäiset ale-oluet eri alatyyleineen, mutta toki pääset paneutumaan myös porttereiden ja stoutien paahteiseen aromimailmaan, samoin kuin kypsän hedelmäisiin klassisiin siidereihin. Pruuvi kestää noin 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **10–22 €**.

KURSSI: PEREHDYTÄÄN KUOHUVIINEIHIN

Kurssilla perehdyt kuohuviinien eri tyyleihin ja saat hyvät tiedot kuohuviinin valmistusmenetelmistä ja yleisimmistä kuohuviiniryistä. Opit myös, millaisin kriteerein kuohuviinejä arvioidaan, ja saat vinkkejä niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Illan aikana maistellaan monenlaisia kuohuviinejä, myös samppanjaa. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **30 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **17–28 €**.

PRUUVI: KESÄAJAN VIINIT

Kevät ja kesä juhla-, grilli- ja kalaruokineen ovat jo ovella. Mutta millaiset viinit sointuvat yhteen kesäisten herkkujen kanssa? Tilaisuudessa maistelet kevät- ja kesäkauden ajankohtaisia uutuusviinejä ja saat hyviä vinkkejä, miten yhdistelet niitä kesäsesongin herkkuihin. Pruuvi alkaa lyhyellä esittelyllä, jonka jälkeen viinejä maistellaan ja niistä keskustellaan. Tilaisuus kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **9–19 €**.

KURSSI: VIINI- JA RUOKA-KLASSIKOT

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 **55 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **13–25 €**.

KURSSI: VIINI TUTUKSI

Erinomainen peruskurssi harrastuksensa alku- tai palelella oleville viininytaville. Saat perustiedot viineistä ja opit, miten viinejä kannattaa maistella, jotta niiden aromimailma 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 **22 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

HELSINKI

Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs		
Viini tutuksi	ma 8.4.	klo 17.00
	ke 17.4.	klo 17.00
	to 25.4.	klo 17.00
	ke 15.5.	klo 17.00
	ti 21.5.	klo 17.00
Viini- ja ruokaklassikot	ti 9.4.	klo 17.00
	to 18.4.	klo 17.00
	ma 22.4.	klo 17.00
	ma 20.5.	klo 17.00
	to 23.5.	klo 17.00
	ti 28.5.	klo 17.00
	ma 3.6.	klo 17.00
Brittipanimoiden ylpeydet	ke 10.4.	klo 17.00
	ti 14.5.	klo 17.00
	to 16.5.	klo 17.00
	to 30.5.	klo 17.00
Perehdytään kuohuviineihin	to 11.4.	klo 17.00
	ti 16.4.	klo 17.00
	ti 23.4.	klo 17.00
	ke 24.4.	klo 17.00
	to 16.5.	klo 17.00
	ke 22.5.	klo 17.00
	ma 27.5.	klo 17.00
	ke 29.5.	klo 17.00
Kesäajan viinit	ti 4.6.	klo 17.00
	ke 5.6.	klo 17.00
	to 6.6.	klo 17.00
	ma 10.6.	klo 17.00
	ti 11.6.	klo 17.00
	ke 12.6.	klo 17.00
	to 13.6.	klo 17.00

JYVÄSKYLÄ

Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.		
Brittipanimoiden ylpeydet	ti 9.4.	klo 18.00
Perehdytään kuohuviineihin	to 25.4.	klo 18.00
Kesäajan viinit	ti 4.6.	klo 18.00

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Microkatu 1, M-osa		
Perehdytään kuohuviineihin	ma 29.4.	klo 18.00
Brittipanimoiden ylpeydet	to 16.5.	klo 18.00
Kesäajan viinit	to 30.5.	klo 18.00

LAHTI

Alkon koulutustila, Kauppakatu 18		
Perehdytään kuohuviineihin	to 11.4.	klo 18.00
Brittipanimoiden ylpeydet	ti 7.5.	klo 18.00
Kesäajan viinit	ti 4.6.	klo 18.00

OULU

Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14		
Perehdytään kuohuviineihin	ti 23.4.	klo 18.00
Brittipanimoiden ylpeydet	to 16.5.	klo 18.00
Kesäajan viinit	to 13.6.	klo 18.00

PORI

Viikkarin Valkama, Juhana Herttuankatu 17		
Viini tutuksi	to 11.4.	klo 18.00
Perehdytään kuohuviineihin	ti 23.4.	klo 18.00
Kesäajan viinit	ti 4.6.	klo 18.00

ROVANIEMI

Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs		
Perehdytään kuohuviineihin	ke 24.4.	klo 18.00
Brittipanimoiden ylpeydet	ke 15.5.	klo 18.00
Kesäajan viinit	ke 5.6.	klo 18.00

SEINÄJOKI

Ravintola Marttilan talli, Kivirikko, Puskantie 38		
Perehdytään kuohuviineihin	to 25.4.	klo 18.00
Kesäajan viinit	to 23.5.	klo 18.00

TAMPERE

Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs		
Brittipanimoiden ylpeydet	ke 10.4.	klo 18.00
Perehdytään kuohuviineihin	ke 17.4.	klo 18.00
	to 16.5.	klo 18.00
Kesäajan viinit	ti 4.6.	klo 18.00
	ke 12.6.	klo 18.00

TURKU

Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A		
Perehdytään kuohuviineihin	ma 15.4.	klo 18.00
	ti 7.5.	klo 18.00
Viini- ja ruokaklassikot	ti 23.4.	klo 17.30
Brittipanimoiden ylpeydet	ma 13.5.	klo 18.00
Kesäajan viinit	to 23.5.	klo 18.00
	ma 3.6.	klo 18.00

VAASA

Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs		
Kesäajan viinit	to 23.5.	klo 18.00

ILMOITTAUDU MUKAAN

Helsingin kurseille voit ilmoittautua keski- viikosta 13.2.2013 alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona 20.2.2013. 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 määrytyy myös sinun mukanaolosi perusteella. Jos et pääsekään kurssille, voit pyytää vaikka ystäväsi tilallesi.

KESÄTYÖ- PAIKAT AVAUTUVAT

Alko tarvitsee myymälöihinsä palvelevia ja iloisia lisäkäsipareja pitkin vuotta ja erityisesti kesä- ja joulukausiksi. Kesätyöntekijöiden hakuajat ovat parhaillaan käsillä. Hakuajat vaihtelevat alueittain, joten avoimiin paikkoihin ja yleensä työhön Alkossa kannattaa tutustua Alkon verkkosivuilla osoitteessa alko.fi/rekry. Sivustolla voi tehdä myös pienen testin siitä, kuinka tuotteiden suosittelu eri tilanteisiin sujuisi itseltä.



Etiketti-lasit valikoimaan

Etiketti-olutlasit saapuvat valikoimaan helmi-maaliskuun vaihteessa. Muhkeissa laseissa on valittavana omat lasityypinsä niin lagerille, alelle kuin vehnäoluellekin. Lasit ovat monikäyttöisiä ja sopivat monille eri oluttyypeille. Lasit tuovat kuitenkin näiden oluttyyppien ominaisuudet esiin runsaimmin.

Alkon asiantuntijat ovat olleet mukana lasimallien suunnittelussa. Lasipakkauksessa kerrotaan myös lisätietoa kyseisen oluttyypin makumaailmasta ja sille sopivista ruokakumppaneista.

Lasit on valmistettu suupuhaltamalla ja myydään kahden kappaleen pakkauksessa. Yhden pakkauksen hinta on 17,40 e/pkt. Tarkista myymäläkohtainen saatavuus Alkon verkkosivuilta alko.fi/tuotehaku. Syötä hakusanaksi esimerkiksi ”Etiketti”.



Samuli Helavuon

suunnittelema tilataideteos ”Juhlat” koristaa koko talven Arkadian-myy-mälän ikkunaa Helsingissä.



Juha Korhosesta Vuoden esimies

Alkossa on valittu vuoden esimies jo neljännen kerran. Vuoden 2012 esimieheksi valittiin Pirkanmaan alueen aluepäällikkö **Juha Korhonen** Tampereelta. Kymmenisen vuotta esimiehenä Alkossa työskennellyt Juha pitää ohjenuoranaan vanhaa *keep it simple* -sanontaa.

”Kun esimiehet antavat selkeitä, yksiselitteisiä ohjeita ja tavoitteita, jotka ymmärretään ja joiden mukaan on helppo toimia, kaikki vapautuva energia jää ’lyhentämättömänä’ asiakkaiden käyttöön”, hän sanoo.

”Parasta esimiestyössä ovat alaisten onnistumiset, niin pienet kuin isotkin. Haluamme pitää riman kaikilla rintamilla korkealla.”



AUKIOLOMUISTIO KEVÄÄN JUHLAPYHIKSI

Alkon myymälät ovat kevään pyhäpäivien yhteydessä auki seuraavasti:

Pääsiäinen

Kiirastorstaina (to 28.3.) **klo 9-20**

Pitkäperjantaista 2. pääsiäispäivään myymälät ovat kiinni

Vappu

Vapunaattona (ti 30.4.) **klo 9-18**

Helatorstai

Helatorstain aattona (ke 8.5.) **klo 9-20**

Hauskanniminen jälkiruoka viihtyy keksin kanssa.

Appelsiiniposset mantelikeksien kera

Lemon possetina tunnettua peribrittiläistä jälkiruokaa nautittiin hyvää tekevänä ravintona jo keskiajalla. Hauska nimi juontaa juurensa ruokkuun, jossa maito juoksutettiin. Alkuaan sitruunamehun tilalla käytettiin joko viiniä tai olutta.

Jälkiruonan nykyinen suosio saattaa selittyä mahtavan maun lisäksi myös helppoudella: vain kymmenisen minuuttia ja herkku on valmis siirrettäväksi kylmään odottamaan tarjoiluhetkeä.

4-5 henkilölle

- 4 dl kuohukermaa
- 1 dl sokeria
- ¾ dl appelsiinin mehua
- ¼ dl sitruunan mehua
- 1 appelsiinin kuori raastetuna (luomu)

1. Mittaa kerma ja sokeri pieneen kattilaan. Keitä noin 5 minuuttia koko ajan sekoittaen. Nosta kattila liedeltä ja sekoita joukkoon appelsiinin ja sitruunan mehut. Raasta huolellisesti pestyn appelsiinin kuori ja lisää seokseen. Säästä hiukan raastettua kuorta koristeeksi.

2. Kaada seos annoskuluihin, esimerkiksi lasi tai kahvikuppi käy mainiosti. Peitä kelmulla ja anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia.

Mantelikeksit
30-35 kpl

- 150 g voita
- 1 ¼ dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 muna
- 2 keltuaista
- 2 ½ dl vehnäjauhoja
- 1 ½ dl mantelijauhetta

Pinnalle:

- mantelirouhetta

1. Vaahdota pehmeä voi ja sokerit. Lisää muna ja keltuaiset yksi kerrallaan koko ajan sekoittaen. Lisää vehnäjauhot ja mantelijauhe ja sekoita taikina tasaiseksi.

2. Pyöritä taikina jauhotetuin käsin tangoksi ja jaa se noin 35 palaan. Aseta palat pellille leivinpaperin päälle väljästi ja litistä paloja hieman sormilla painellen. Ripottele pintaan mantelirouhe. Paista 200 asteessa 8-10 minuuttia.

Vinkki

Posset tarvitsee saostuakseen riittävästi happoa, joten kannattaa valita pieniä ja ohutkuorisia, mieluiten luomuappelsiinejä.

Vinkki

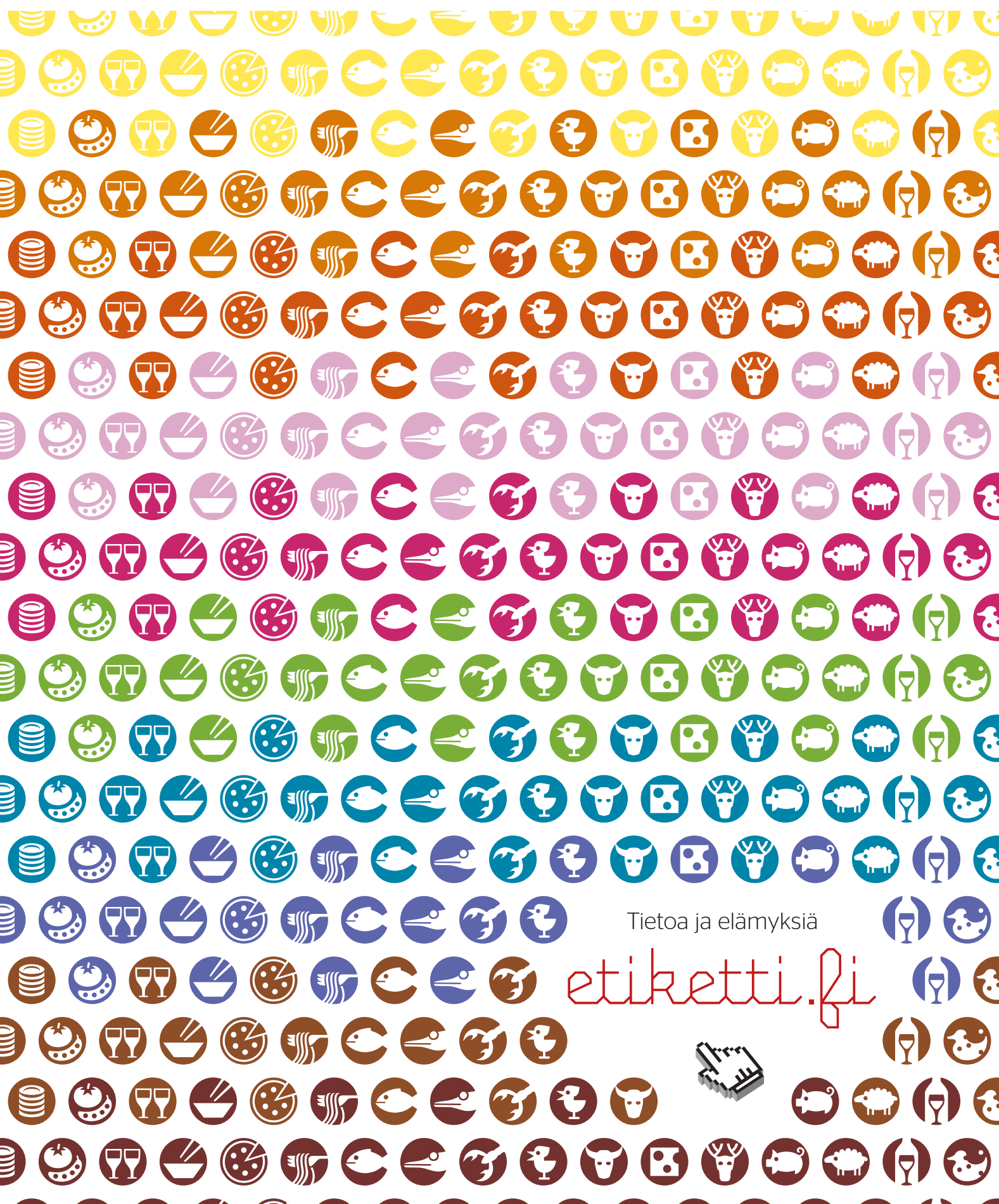
Tämän jälkiruonan voi valmistaa päivää, kahta ennen tarjoilua.

Tiiviisti pakatut mantelikeksit säilyvät huoneenlämmössä muutamia viikkoja.

JUOMASUOSITUS

Appelsiinipossetin kumppaniksi sopii pirskahteleva ja makea italialainen valkoviini moscato d'asti. Tummemmän ja täyteläisemmän viinin ystävä voi kokeilla myös väkevää kyproslaista commandaria-viiniä.





Tietoa ja elämyksiä

etiketti.fi

