

Etiketti

Alkon asiakaslehti 3 / 2013



Kaihdatko
sieniä,
kartatko
kurpitsaa?
Kokeile
Etiketin
herkullisia
syysreseptejä.

Nosta SYKSY pöytään

**Oktoberfest-oluet
saapuivat
myymälöihin**

**Miten
leikkaan juustot
oikein?**

**Argentiinan suosio
näkyy myös Alkon
viinihyllyllä**



Laaja valikoima mutta helppo valinta

Laaja ja monipuolinen tuotevalikoima on meille Alkossa ylpeyden aihe, ja se on myös tärkeä asia, kun mitataan asiakastytyvääisyyttä.

LAAJA VALIKOIMA aiheuttaa kuitenkin joskus myös runsauden pulaa ja valinnan vaikeutta. Miten hahmottaa Alkon myymälä, kun siellä on satoja tuotteita, ja miten löytää itselle sopivin tuote? Alkon myyjät auttavat aina mielellään eli heiltä kannattaa kysyä rohkeasti apua. Olemme myös tuoneet tuotevalinnan helpottamiseksi myymälöihin lisää opastavaa tietoa: hyllyjen infoviirit kertovat viinien ja oluiden tyypeistä tunnusväreineen. Moni onkin jo löytänyt lempivärinsä. Sen avulla voi suunnata kokeilemaan uusia tuotteita ja samalla olla varma siitä, että pysytään itselle mieluisassa makujen maailmassa.

MYÖS MONET väkevien alkoholijuomien ryhmistä on koettu hieman vaikeiksi hahmottaa. Niistä onkin kaivattu lisää opastavaa tietoa. Tätä testaamme myöhemmin syksyllä noin kymmenkunnassa myymälöistämme. Näitä testimyymlöitä kutsumme Alkon konseptimyymlöiksi. Konseptimyymlöissä asiakkaamme näkevät jatkossa ensimmäisenä Alkon uusimpia elementtejä ja kokeiluja. Konseptimyymlöitä tulee olemaan yksi joka Alkon yhdellätoista alueella eli siis ympäri Suomen. Tästä aiheesta kerrotaan myös sivulla 47.

SYKSYN ETIKETTIIN olemme koonneet varsinaisen kekripöydän, runsauden sarven. Nyt on aika nauttia syksyisistä antimista. Olutjutun yhteydessä on muuten Oktoberfest-oluille ehkä hieman yllättävä ruokakumppaniehdotus, salaatti. Se on mielestäni jutun otsikon mukaisesti syksyn upein salaatti.

Värikästä ja maukasta syksyä!
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

Sanoma Yritysjulkaisut: Anu Piippo, Ulriikka Järvinen

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

Ulriikka Järvinen

puh. (09) 120 5258

ulriikka.jarvinen@sanoma.com

Graafinen suunnittelija

Jarkko Peltolahti

PAINOPAikka

PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.

Seuraava Etiketti ilmestyy 28.11.2013.

Lehti on saatavana maksutta Alkon myymälöistä sekä vuositilauksena (25 €) liittymällä Etikettiklubin jäseneksi.

Etikettiklubin jäsenpalvelu: p. 020 711 715

(ark. 9-16) tai etiketti@alko.fi.

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

Mitä ruokakuvauksissa tapahtuu?
Katso video Etiketin tämän numeron
kuvauksista osoitteessa etiketti.fi.





35



6



14



32



28

2.....**Pääkirjoitus**

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

Mitä mieltä nuoret ovat päihdeviestinnästä?

6.....**Malbec taipuu vaikka tangoon**

Mendoza Argentiinassa on yksi maailman viinikaupan keskuksista.

14.....**Murskaa myytit keittiössä**

Voita ennakoluulosi ja kokkaa ihanat sadonkorjuuroat.

20.....**Oktoberfest juhlistaa sadonkorjuuta**

Syyskuu kokoaa oluen ystävät Müncheniin.

25.....**Kysyttyä**

Alkon henkilökunta vastaa kysymyksiin.

26.....**On kekrin aika**

Kalenteri poimii syksyn kohokohdat.

28.....**Enemmän ikää, vähemmän alkoholia**

Pirkko Arstila ja Arvi Lind pohtivat ikääntyvän alkoholinkäyttöä.

31.....**Kolumni**

Jaakko Selin rakentaa oman pizzerian.

32.....**Nyt leikkaa!**

Juustot pääsevät oikeuksiinsa, kun ne leikkaa oikein.

35.....**Identiteetti löytyy**

Pieni Sisilia on suuri viinintuottaja.

38.....**Tuhansien kohtauspaikka**

Alkon Etikettiklubi täyttää 15 vuotta.

41.....**Makumuisto**

Riikka Ala-Harja haki makumuistonsa Normandiasta.

42.....**Apurina tuli**

Liekitys sävyyttää ja antaa ruokaan aromeja.

44.....**Yrityspalvelua ympäri Suomen**

Konalan-myymälä Helsingissä palvelee koko maata.

47.....**Alko palvelee**

Etiketti-tuotesarja kasvaa.

50.....**Amerikkalainen omenapiiras**

Erika Holtin piiraaseen voi lorauttaa tilkan viskiä.

Tällä palstalla esitellään Alkolle tärkeitä yhteiskuntavastuuasioita.

KUVA MATTI MATIKAINEN



Pullopuheita-projektissa olivat mukana mm. Samuel Onatsu, Valtteri Vuorinen, Johanna Soininen ja Nelli Veijo.

Pilotin nuoret arvioivat päihdeviestintää

Nuorten Akatemia toteutti keväällä Pullopuheita-projektin, jonka teemana oli nuorten päihteiden käytön ennaltaehkäisy ja päihdeviestintä. Pilottikokeiluun koottiin 16–19-vuotiaita nuoria pääkaupunkiseudulta ja yhdeksäsluokkalaisia eri paikkakunnilta Keski-Suomesta.

Projektissa nuoret kyseenalaistivat nykyisen päihdeviestinnän tyylin. Heidän mielestään alkoholin vaarat pitäisi tuoda päihdevalistuksessa esiin selkeästi mutta ei liian mustavalkoisesti. Toisaalta pilottiprojektiin osallistuneiden nuorten mielestä humalajuomista ei saisi enää leimata hauskanpidoksi. Alko tuki projektia.

TIETOA NYT VERKOSSA

Alkon uudistuneille verkkosivuille on avattu uudenlainen Alkoholi ja terveys -osio. Siellä olevat artikkelit antavat tietoa alkoholin vaikutuksesta terveyteen. Niissä käsitellään myös liiallisen alkoholinkäytön vaikutuksia muihin ihmisiin kuin käyttäjään itseensä. Osion asiantuntijoina ovat toimineet Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen tutkijat.

Artikkelit löytyvät osoitteesta alko.fi/alkoholijaterveys.

Myös Alkon Lasten seurassa -ohjelmaan kannattaa tutustua. Se on osoitteessa lastenseurassa.fi. Sivustolla on runsaasti asiantuntijatietoa, ja siellä on mahdollisuus keskustella eri näkökulmista siitä, millaisen mallin aikuinen alkoholinkäytöstä antaa.

KUVA KIM ISSAKAINEN/SEK



ALKOHOLILAIN UUDISTUKSESSA ETUSIJALLA LASTEN JA NUORTEN SUOJELU

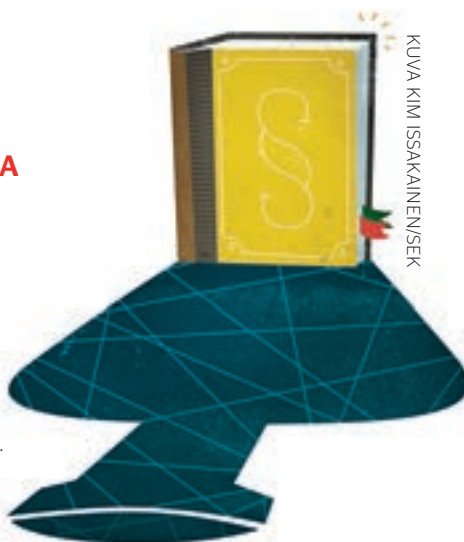
Vireillä olevan alkoholilain kokonaisuudistuksen tavoitteena on tehostaa toimia koko väestön sekä erityisesti lasten ja nuorten suojelemiseksi alkoholin aiheuttamilta haitoilta.

Hallituksen esitys on tarkoitettu saadaan lausuntokierrokselle kuluvan syksyn aikana ja eduskunnan käsittelyyn ensi vuoden alussa.

Samassa yhteydessä uudistetaan raittiustyölaki. Sillä pyritään tehostamaan päihdehaittojen ehkäisyä paikallisella tasolla

Hallitus jätti eduskunnalle kesäkuun alussa esityksen, jolla pyritään rajoittamaan lapsiin ja nuoriin kohdistuvaa mietojen alkoholijuomien mainontaa. Tällöin kielletäisiin alkoholimainonta tietyin poikkeuksin esimerkiksi yleisillä paikoilla ja erilaisissa kuluttajille suunnatuissa kilpailuissa tai peleissä.

Väkevien alkoholijuomien mainontakielto jatkuu. Poikkeuksena tästä Alko voisi jatkossa julkaista myös väkevien tuotteiden vähittäismyyntihinnat netissä.



HIRVIÖT-FILMI KERÄÄ PALKINTOJA

Hirviöt-filmi ja sitä tukenut kampanja on kerännyt useita palkintoja sekä Suomessa että maailmalla. Elokuva palkittiin keväällä New York Festivals -mainoskilpailun filmikategoriassa sekä YK:n tiedotusosaston (UNDPI) palkinnolla. Kesäkuussa Euroopan parlamentti palkitsi Hirviöt EACA Care Awards Grand Prix'llä. Hirviöt palkittiin myös D&AD-kilpailussa. Suomessa kampanja on saanut mm. Grand One Grand Prix-, AdProfit-voitto-, Vuoden Huiput- sekä Voitto-palkinnot.

Filmin suunnitteli ja toteutti Euro RSCG Helsinki (Havas Worldwide Helsinki 24.9.2012 lähtien). Filmin sisällöstä vastasi A-klinikkasäätiön Lasinen lapsuus-toiminta osana Alkon Lasten seurassa -vastuullisuusohjelmaa.

Hirviöt-filmin voi katsoa osoitteessa youtube.com, hakusana "hirviöt".



Kierrätätkö pullo ja tölkit?

Minne keräät pulloja ja tölkejä? Minne viet ne, ja miten ne kuljetat? Käytätkö kierrätystuotonta ruokaan vai hyväntekeväisyyteen?

"Perheessämme kauppareissut tehdään jalan tai pyörällä, joten käymme kaupassa usein eikä pulloja ehdi kertyä niin isoja määriä, että rahasumma olisi kerralla merkittävä. Palautusrahat kuluvatkin huomaamatta ostosten maksamiseen. Tuttavien vähän isommat lapset keräsivät vappuna Kaivarissa tyhjiä pulloilla leffaliput itselleen, mikä voi olla tulevina vuosina hyvä vinkki omille lapsillemme. Viime aikoina pullojen palautuksen suurin haaste on ollut, mitä pulloja saa palauttaa mihinkin kauppaan. Tämäkin ongelma poistui viime vuonna, kun Alkon pulloja alkoi voida palauttaa muihinkin kuin Alkon yhteydessä oleviin kaappoihin. Hienoa kun järkevä asia on näin helppoa!"



Outi Priha, 44,
tutkija

"Kierrätän sekä pulloja että tölkit hyvinkin tarkasti, ja olen opettanut lapsenikin tekemään niin. Meille se on varsin helppoa, koska kadulla, jolla asun, on kolme kauppa, joissa kaikissa on palautusautomaatit.

Homman helppoutta on lisännyt entisestään se, että ruokakauppojen automaatit ottavat nykyisin vastaan myös Alkon pulloja. Kierrätystuotot käytetään yleensä ruokaan, juomaan tai herkkuihin. Aika usein ne päätyvät myös poikani taskurahoiksi, koska hän on meistä innokkain pullojen ja tölkkien kerääjä. Hyväntekeväisyyden hoidan sitten muilla lahjoituksilla."



Ilkka Kärkkäinen,
53, AD

Huom!

Kierrätyslasipullojen, kierrätysmuovipullojen ja alumiinitölkkien palautusprosentti on Suomessa yli 90. www.palpa.fi

*Argentiina tunnetaan paitsi jalkapallosta
ja tangosta, yhä enemmän myös Malbec-
rypäleistä valmistetuista viineistään.
Tunnetuimmat viineistä tulevat Mendozasta.*

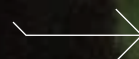
TEKSTI TIINA RANTANEN KUVAT JUHA-PEKKA LAAKIO

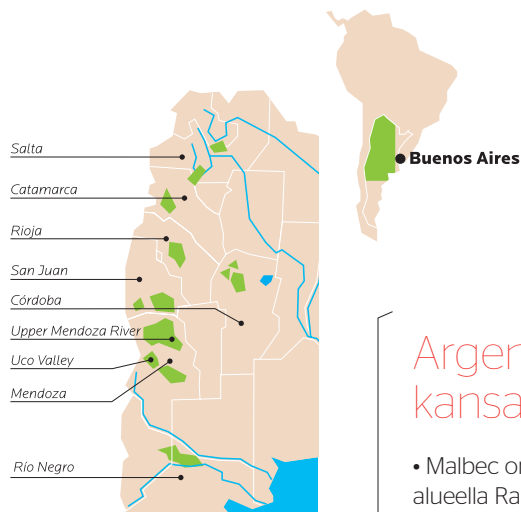




Malbec

taipuu vaikka tangoon



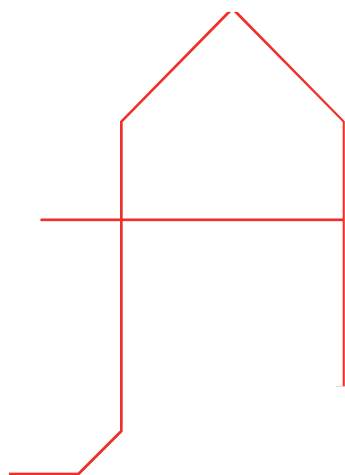


Argentiinan kansallisrypäle

- Malbec on tullut tunnetuksi Bordeaux'n alueella Ranskassa, mutta siellä rypälettä tapaa enää harvoin. Lämpimässä ilmastossa lajike tuottaa vahvoja, aromikkaita ja tanniinisia viinejä.
- Malbec on erittäin yleinen rypälelajike Argentiinassa, ja viineissä on usein aistittavissa karhunvatukan, vadelman, luumun ja mausteiden aromeja.
- Malbecit sopivat grillattujen ja voimakaiden liharuokien, riistan sekä kovien ja vahvojen juustojen kanssa nautittaviksi.



Mendozan kuuluisimmat viinitalot sijaitsevat vain kivenheiton päässä toisistaan.



Argentiinalaisen viinin pääkaupunki Mendoza sijaitsee puolentoista tunnin lentomatkan päässä maan pääkaupungista Buenos Airesista. Kun lentokone kaartaa kaupungin yllä, viinitarhat levittäytyvät alla vihreänä tilkkutäkinä. Aikaisemmin yläilmoista on näkynyt vain kesäaurinkon ruskeaksi polttamaa pampaa eli aroa. Lumipeitteisinä kohoavat Andit luovat näylle henkeäsalpaavat kulissit.

Mendozaan pääsee myös Andien yli Santiago de Chilestä. Autolla vuoriston ylitys vie aikaa 7–9 tuntia. Kiemurtelu kapeilla vuoristoteillä on elämys, jonka aikana hikikarpalot saattavat nousta kokoneenkin kuljettajan otsalle.

Viinin pääkaupunki

Mendozan kaupunki leveine plataanien ja poppeleiden reunustamine bulevardeineen sekä puistoineen on viehättävä, vaikka siinä ei olekaan aivan Buenos Airesin kaltaista sydämessä tuntuva sykkettä. Talot ovat matalia, sillä San Andreasin siirros aiheuttaa alueella lä-

hes viikoittain pieniä maanjäristyksiä. Maanjäristys tuhosi miltei koko kaupungin vuonna 1861. Jälleenrakennetun kaupungin arkkitehtuuri poikkeaaakin muualla maassa nähtävästä siirtomaa-ajan rakennustyylistä.

Kansainvälinen viinikauppa on keskittynyt maailmassa muutamaan kaupunkiin. Niitä ovat muun muassa Bordeaux, Melbourne, Napa, Lontoo, Hong Kong – ja Mendoza. Sadonkorjuuaikana maaliskuussa Mendozan hotellit ovat pullollaan turisteja ja ympäri maailmaa kaupunkiin saapuneita viiniasiantuntijoita ja alihankkijoita.

Mendoza onkin Argentiinan viinintuotannon keskus ja merkittävin viljelyalue. Siellä on 144 000 hehtaaria viininviljelyksiä, ja alue tuottaa 70 prosenttia maan viineistä. Sadonkorjuuaikana tämän näkee liikenteessäkin. Avolavakuormurit rypälekuormissaan aiheuttavat maanteillä jonoja viininpuristamoille pyrkinessään.

Sadonkorjuu on täyttä työtä

21. maaliskuuta Argentiinassa alkaa virallisesti syksy. Ollaan Luján de Cuyon maakunnassa, alueella, joka on maailmankuulu Malbec-rypäleistään. Sadonkorjuu on juuri käynnistynyt Finca El Alton tilalla, jota Doña Paulan viinitalossa kutsutaan talon äititarhaksi. Tältä 435 hehtaarin kokoiselta tarhalla saadaan 60





Doña Paulan pääviinintekijä David Bonomi valvoo sadonkorjuuta.



Argentiinalaisessa ruokakulttuurissa näkyvät italialaiset ja espanjalaiset vaikutteet.



Grillijuhlissa vuohi tai lammas voidaan kypsentää myös kokonaisena.



Don Julio -ravintolassa asiakkaat kiittävät henkilökuntaa signeeramalla nauttimiaan viinipulloja.

Kirjoita alko.fi-sivujen ylälaudassa olevaan isoon hakulaukkaan sana "argentiina" ja pääset tutustumaan niin argentiinalaisiin tuotteisiin kuin Argentiinasta kirjoitettuihin juttuihinkin.



José Ignacio Videles (vas.) ja Lucia Mallea (ylh.) työskentelevät suurille argentiinalaisille viinitaloille.



Argentiinasta ensimmäiseksi mieleen tuleva ruoka on taatusti liha. Grillatun lihan kumppanina tarjotaan kansalliskastikkeeksikin mainittua chimichurria. Lautaselle voi lisukoida myös meille tuttua herkkua perunamuusia tai juureksia.

prosenttia koko viinitalon tuotannosta.

”Doña Paula tuottaa tilaviinejä, sillä kaikki viineihin käytettävät rypäleet tulevat omilta tarhoiltamme”, pääviinintekijä **David Bonomi** sanoo ja nappaa samalla kourallisen maata käteensä. Tämä kivinen savimaa tuottaa malbecia, jossa on kypsät, pyöreät ja konsentroituneet tanniinit.

”Mendozassa on mannerilmasto ja selkeät vuodenaajat. Lämpimien kesien, aurinkoisten päivien ja riittävän vedensaannin ansiosta saamme hyvin runsaita rypälesatoja. Mutta korkeassa ilmanalassa lämpötila laskee öisin. Se antaa rypäleille aromikkuutta ja lisää niiden hapokkuutta”, hän jatkaa ja tarttuu saksien kanssa Malbec-terttuun.

Korjuu tehdään tarhalla, jonka rypäleistä tuotetaan viinitalan huippuviiniä. Sen Malbec-köynnökset ovat yli 30 vuoden ikäisiä. Jokaisesta täyteen kerätyistä rypälekorillisesta saa kolikon, jonka arvo vastaa euroa. Poimijat liikkuvatkin tarhalla juoksujalkaa. Tuntipalkka riippuu keräysnopeudesta.

Viininvalmistamolla puhdistetaan juuri poimittuja rypäleitä, jotka liukuvat lajitteluhihnalle kannanpoistolaitteen eli rankaimen kautta. Tunnin poiminnan tulos vaatii toisen työtunnin, kun rypäleiden joukosta noukitaan rankojen palasia, roskia ja lehtiä. Vasta sitten rypäleet päätyvät puristimeen.

David Bonomi kehottaa haistamaan tammitynnyriin siirrettyä tuoretta rypälemehua. Tuoksu on hedelmäisen huuomaava. Päivämäärän innoittamana Bonomi nimeää viinitynnyrin syksyn ensimmäiseksi, *The First of Autumn* 2013.

Lihaiset grillijuhlat

Viininvalmistuksessa tulee nälkä. Lounas alkaa ruokalajilla, johon turisti ei voi olla törmäämättä. Pihauunista on juuri tullut tulikuuma liha- ja kasvistäytteisiä *empanadaksia*, pastei-joita, joita tarjoillaan valkoviinien kanssa. Aperitiivina nautittu *torrontés* sopii kukkean aromaattisena viininä mausteisten piiraiden seuraksi. *Torrontés*-rypälettä pidetään Argentiinan valkoisena kansallisrypäleenä.

Empanadasten jälkeen vuorossa on *asado*, joka tarkoittaa argentiinalaisia lihaisia grillijuhlia.

”Jokaisen perheen takapihalla on jonkinlainen grilli, sillä asado on tärkeä osa maamme ruokakulttuuria. Sunnuntai-
sin on tapana, että perheet kokoontuvat grillaamaan yhdessä. Käytännössä se tarkoittaa puolta kiloa avotulella grillattua lihaa ja makkaroita, siis ruokailijaa kohden”, Doña Paulan markkinointipäällikkö **Lucía Mallea** naurahtaa.

Pöytään kannetaan nyt erilaisia lampaan, naudan ja vuohen ruhonosia, verimakkaraa ja chorizoa. Lihan kanssa tarjolla on *chimichurri*-kastiketta, joka sekin on Argentiinan kansallisruoka.

”Kastikeohjeita on yhtä monia kuin kokkejakin”, Michel Torinon viinitaloa edustava aluepäällikkö **José Ignacio Vidales** kertoo ojentaessaan chimichurria 650 grammaa painavan pihvin mausteeksi.

Sen ainekset vaihtelevat alueittain, mutta persilja, chili, oregano, timjami, valkosipuli, pippuri ja suola ovat niistä ta-



Pihviä pampalta

GRILLATTU PIHVI, CHIMICHURRIA JA JUUREKSIA
4 hengelle

Valmistelu-aika 15 min, valmistus-aika 30 min, kokonais-aika 45 min

- 4 pihviä (esim. marmorihärän ulkofileepihviä)
- rypsi- tai oliiviöljyä
- sormisuolet, mustapippuria myllystä

Tarjoiluun:

- chimichurria, vihreää salaattia ja paahdettuja juureksia

1. Ota liha hyvissä ajoin, vähintään puoli tuntia ennen paistamista, huoneenlämpöön.
2. Taputtele liha tarvittaessa kuivaksi talouspaperilla. Sipaise lihojen pintaan kevyesti öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla.
3. Paista lihat grillissä tai parilapannulla haluamaasi kypsyyteen, 1½–5 minuuttia kummaltakin puolelta.
4. Tarjoa chimichurrin, vihreän salaatin ja juuresten kanssa.

> Lue chimichurrin tarina seuraavalta sivulta.

VINKKI:

Jos paistat pihvejä isommalle joukolle, tee näin: paista ensin lihoihin nopeasti kaunis väri molemmille puolille. Nosta lihat 175-asteiseen uuniin ja jatka paistamista n. 5 minuuttia, niin saat medium-kypsyisen pihvin. Anna lihojen vetäytyä paistamisen jälkeen n. 5 minuuttia foliolla peitettynä.

Uunissa paahdettujen juuresten ohjeen löydät osoitteesta etiketti.fi. Kirjoita hakukenttään 'paahdetut juurekset'.

Argentiina tunnetaan punaviinin ja tangon lisäksi libasta. Se tarjoillaan usein grillattuna, vihreän salaatin ja chimichurrikastikkeen kera. Syksyn kunniaksi mukaan paahdetaan uunissa keltaisia kasviksia.

CHIMICHURRI

4 hengelle

Valmistus-aika 10 min

- 1 valkosipulinkynsi
- 2 dl hienonnettua yrttejä, esim. lehtipersiljää, korianteria ja oreganoa
- n. ¾ dl oliiviöljyä
- 1 rkl punaviinietikkaa
- ½ tl juustokuminaa
- ¼ tl kuivattua, rouhittua chiliä
- 1 tl (sormi)suolet
- ½ tl sokeria
- ¼ tl mustapippuria myllystä

1. Kuori valkosipuli ja laita se kulhoon muiden aineiden kanssa. Soseuta sauvasekoittimella karkeahkoksi tahnaksi.
2. Lisää tarvittaessa öljyä, jos seos tuntuu liian paksulta.

Juomasuositus:

Pihvin makupariksi sopivat hyvin argentiinalaiset punaviinit. Etenkin tummanpuhuva, runsaan hedelmäinen ja sopivan tanniininen malbec on hyvä valinta pihviiniiksi. Alkon viinimakutyypeistä hyvä valinta löytyy varmimmin Mehevä ja hilloinen -ryhmästä.

MEHEVÄ JA
HILLOINEN

vallisimmat. Juoksevuutta kastikkeeseen saadaan öljystä ja viinietikasta.

Vidales jatkaa chimichurrin tarinaa kaataessaan laseihin kahta Cafayaten laaksosta tulevaa malbecia.

”Tarinan mukaan 1800-luvulla englantilainen lihakauppias Jimmy Curry vietti aikaansa Argentiinan pampalla. Karjatilalla hänelle tarjottiin avotulella grillattua lihaa. Kiitokseksi mies valmisti paikallisista yrteistä kastikkeen, jota nautittiin lihan kanssa. Siitä tuli hitti. Kastikkeelle annettiin hänen nimensä, mutta nimi lausuttiin argentiinalaisittain Chimi Churri.”

Hauska anekdootti rydyttää mukavasti ateriaa, joka jälleen todistaa paikallisen ruoan ja viinin olevan luotuja toisilleen.

Michel Torino on ensimmäinen argentiinalainen viinitalo, joka on voittanut kansainvälisen palkinnon. Se tapahtui jo vuonna 1920 Torrontés-rypäleestä tehdyllä viinillä Espanjan Sevillassa.

Michel Torinon viinitarhat sijaitsevat ns. maailman huipulla, 1700 metriä merenpinnan yläpuolella Saltan viinialueella.

Korkealla kasvaneista rypäleistä saadaan hapokkaampia, konzentroituneempia ja monimuotoisimpia viinejä kuin lähempänä merenpintaa kasvaneista rypäleistä. Siksi Salta ja Argentiinan muutkin viileät kasvualueet, mm. Patagonia, ovat nousemassa arvoon arvaamattomaan.

Malbec nosti Argentiinan viinikartalle

Argentiinalaiset viinit olivat lähes tuntemattomia maan rajojen ulkopuolella aina 1990-luvulle asti. Tällöin viinin laatuun alettiin kiinnittää enemmän huomiota ja vientiä alettiin kehittää.

”Kahdenkymmenen vuoden aikana Mendozan viinintuotanto on mennyt eteenpäin suurin harppauksin. Vaikka malbecilla on jo mainittava asema viinimaailmassa, teemme kovasti työtä nostaaksemme malbecimme maailman huippuviinien joukkoon”, David Bonomi kertoo.

Argentiinalainen malbec on suosittua Yhdysvalloissa, Kanadassa ja Venäjällä, mutta myös Brasilia on innostunut naa-

Andit antavat Luján de Cuyo -maakunnassa viinitarhoille komeat kulissit.

Suuri viinimaa ja suuri valikoima

- Argentiinalaisia viinejä on Alkon valikoimissa reilusti yli sata. Vakiovalikoimassa tuotteita on yli 80, ja niitä täydentävät tilausvalikoiman nelisenkymmentä tuotetta. Suuresta viinimaasta on tarjolla siis suuri valikoima.
- Tarjolla olevat viinit eivät ole vain tuhteja pihviwinejä, vaan niitä on pehmeistä ja kepeistä valkoviineistä roteviin ja voimakkaisiin punaviineihin. Tarjolla on myös kuohuviini.
- Argentiinalaisten punaviinien yleisin rypälelaji on Malbec, mutta myös Shiraz, Merlot ja Cabernet Sauvignon ovat edustettuina. Valkoviineissä tapaa Chardonnayta, Viognieria, Chenin ja Sauvignon Blancia sekä Argentiinalle luonteensaomaista Torrontésia.
- Argentiinalaisten viinien joukossa on myös ekologisesti ja eettisesti sertifioituja tuotteita, joiden osuus myös Alkon koko valikoimassa on kasvanut voimakkaasti.

purimaan punaviineistä. Se näkyy vientiluvuissa.

Argentiinan talouden elpyminen houkutteli maahan myös ulkomaisia sijoittajia, ja monien viinitalojen omistus on joko kokonaan tai osittain ulkomaisissa käsissä. Mendozan alueelle ovat sijoittaneet muun muassa ranskalainen Pernod Ricard, chileläinen Trivento ja portugalilainen Finca Flichman.

Jo 1950-luvulla Moët & Chandonin silloinen johtaja, kreivi Robert Jean de Vogue palkkasi enologi Renaud Poirier'n etsimään Uudesta maailmasta alueita, joissa voitaisiin tuottaa laadukkaita kuohuviinejä. Poirier vakuuttui, että sellainen paikka olisi Mendozassa, Argelon alueella. Bodegas Chandonista tuli ensimmäinen Moët & Chandonin viinitarha Ranskan ulkopuolella.

Vuosituhanen vaihteessa Bodegas Chandon perusti Terrazas de los Andes-tilan. Omistaja, ranskalainen LVMH-ryhmä, näkyy siellä jo ovella, sillä vierailukeskuksen katseenvangitsijana nököttää oman alansa ikoni, Louis Vuittonin matka-ark-

ku. Tilan viinejä viedään 40 maahan.

”Tarhamme sijaitsevat 600–1500 metrin korkeudessa merenpinnasta, joten voimme valita ihanteelliset kasvuolosuhteet eli sopivimman terassin kullekin rypälelajikkeelle”, tilan PR-vastaava **Valeria Fischetti** kertoo.

Myös viereisellä Bodega Nortonin viinitilalla säihkyä ulkomainen pääoma. Brittiläisen rautatieinsinöörin Sir Edmund Palmerin 1856 perustama viinitila on nykyisin kristalleistaan kuuluisan Swarovskin perheen omistuksessa.

Marraskuussa 2012 talo sai kansainvälistä huomiota, kun arvostettu Wine Enthusiast -lehti antoi Nortonin pääviinintekijänä vuodesta 1992 toimineelle Jorge Riccitellille Winemaker of the Year -palkinnon. Palkinto annettiin silloin ensimmäisen kerran Argentiinaan.

Nyt Argentiinan talous on kriisissä, ja sen seurauksia pelätään viinimaailmassakin. Maa on kuitenkin askel kerrallaan nousemassa merkittävien viinimaiden joukkoon. E



Kaikki
Etiketti-lehdessä
julkaistut reseptit
löydät myös netistä
osoitteista etiketti.fi ja
alko.fi/ruokajajuoma.
Käy tutustumassa kesä-
kuussa uusiutuneisiin
sivuihin!

*Oletko sitä mieltä, ettei
jäinen libapala pakastimessa
nosta kokkauskuumetta
tai että kala on bankala
valmistaa? Tuntuuko
sinusta, ettei sienistä saa
hyvää tekemälläkään tai
että kurpitsoja on vain kesä-
tai koristesorttia? On aika
päivittää käsitykset.*

Murskaa myytit keittiössä

Näiden neljän ohjeen avulla kokkaat yllättävät herkut sadonkorjuujuhlan pöytään. Syksyisen viikonloppumenun koostamisessa kannattaa hyödyntää Etiketin reseptipankkia, josta näille kaikille löytyy oivia täydentäviä alkua- ja jälkiruokia.

Etkö oikein innostu sienistä? Tästä pidät varmasti! Tarte tatin eli omenapiiras on tuttu juttu monelle. Samalla tekniikalla paistuu myös sienillä, karamellisoidulla sipulilla ja pähkinöillä aateloitu keikauspiiras. Ruoka sopii kuin nakutettu myös monelle viinille.

TARTE TATIN SIENISTÄ

6-8 palaa

Valmistelu-aika 15 min, valmistusaika 50 min,
kokonaisaika 1 t 5 min

- 12 pientä salottisipulia
- 3 rkl oliiviöljyä
- 200 g tatteja, kantarelleja, siitakkeita tai muita sienitä
- 2 tl (fariini)sokeria
- sormisuolaa, mustapippuria myllystä
- 50 g saksan- tai muita pähkinöitä
- 100 g vuohenjuustoa isosta pötköstä
- 250 g voitaikinaa

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Kuori sipulit ja puolita ne. Paista sipulia öljyssä paistinpannalla miedolla lämmöllä n. 10 minuuttia.
2. Puhdista ja viipaloi sienet. Lisää ne pannulle sokerin, suolan ja pippurin kanssa. Jatka paistamista n. 5 min seosta välillä käännellen. Sekoita joukkoon kevyesti murskatut pähkinät.
3. Vuoraa halkaisijaltaan n. 22 cm kokoinen kakku- tai piirasvuoka leivinpaperilla. Lusikoi vuokaan sieni-sipuliseos. Painele se kevyesti vuokaan. Murustele päälle juusto.
4. Kauli sulatettu taikina pyöreäksi, hieman vuokaa isommaksi levyksi. Painele taikina tiiviisti vuokaan.
5. Paista uunissa n. 35 minuuttia tai kunnes taikina on kypsää. Anna jäähtyä muutama minuutti. Kumoa tarjoilulautaselle. Tarjoa vihreän salaatin kanssa.

PIRTEÄ JA
HEDELMÄINEN

MARJAISA
JA RAIKAS

ALE

TUMMA LAGER

Juomasuositus:

Pirteä ja hedelmäinen -makutyyppi johdattaa tälle ohjeelle sopivan valkoviinin jäljille. Punaviineissä hyvä valinta on Marjaisa ja raikas -makutyyppi. Oluista kannattaa kokeilla tummaa lageria tai alea.

JAUHELIIHAKASTIKKEELLA TÄYTETYT KURPITSAT

4 hengelle

Valmistelu-aika 20 min, valmistusaika 45 min, kokonaisaika 1 t 5 min

- n. 1,5 kg pieniä syyskurpitsaita, esim. butternut squash, eightball tai oneball
- n. 3 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl balsamiviinietikkaa
- 1 tl suolaa
- 1 tl vastarouhittua mustapippuria

Jauheliihakastike:

- 2 valkosipulinkynttä
- 2 salottisipulia
- 1 suippopaprika
- 2 rkl rypsiöljyä
- 300 g jauhelihaa, esim. karitsan ja pihvikarjan
- 1 rkl tomaattipyreetä
- ½ dl lihalientä
- ½ dl punaviiniä
- 1 tl sokeria
- (suolaa), ½ tl mustapippuria myllystä
- ½ tl tai maun mukaan jauhettua chiliä
- ½ dl tuoreita yrttejä hienonnettuna, esim. lehtipersiljää

- 1 dl keltaisia rusinoita
- 1 dl pinjansiemeniä
- 2 dl parmesaanilastuja

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Huuhtaise kurpitsat ja halkaise ne. Poista siemenet ja rihmat. Valele leikkauspinoille öljyä ja viinietikkaa.

Mausta suolalla ja pippurilla. Paista uunissa, kunnes kurpitsat ovat pehmeitä (n. 15-35 minuuttia riippuen kurpitsojen koosta).

2. Tee kastike. Kuori ja hienonna sipulit. Kuuttoi paprika. Kuullota sipulisilppua muutama minuutti öljyssä. Lisää jauheliha ja paista se kypsäksi. Lisää tomaattipyree ja paprika. Paista käännellen muutama minuutti. Kaada pannulle lihaliemi, punaviini ja lisää mausteet. Anna hautua miedohkolla lämmöllä noin 10 minuuttia.

3. Sekoita joukkoon yrtit, rusinat ja pinjansiemenet. Lisää reilu puolet parmesaanista.

4. Lusikoi kastike kurpitsojen koloihin. Laita päälle loput juustolastut. Nosta hetkeksi uuniin, niin että juusto hieman sulaa ja saa väriä.

Kesäkurpitsa on monelle tuttu, samoin koristekurpitsat, mutta myös syötävien kurpitsojen kirjo on syksyisin huikea. Tässä ohjeessa butternut squash paahtuu jauhelihakastikkeella lastattuna uunissa ihanan täyteläiseksi. Kastike saa maukkaan päivityksen pinjansiemenistä ja keltaisista rusinoista.

Juomasuositus:

Keskitäyteläinen chianti-punaviini on kurpitsaruokaallemme klassikkovalinta punaviineistä. Enemmän vaihtoehtoja löytyy puolestaan Marjaisa ja raikas -punaviinimakutyypistä. Oluista erinomainen valinta on kullanuskeka hedelmäinen ale.

MARJAISA
JA RAIKAS

ALE

KREIKKALAISET KALANYYTIT

4 annosta

Valmistelu-aika 20 min,

valmistusaika 15 min,

kokonaisaika 35 min

- 4 pientä ruodotonta siikafileettä (yht. n. 600 g)
- (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä
- 1 pieni punasipuli ja 2 kevätsipulia
- 12 kirsikkatomaattia
- n. 100 g kivettömiä kalamata-oliiveja
- 150-200 g fetaa, ei kuutioita
- muutama oksa oreganoa
- 4 rkl oliiviöljyä

1. Lämmitä uuni 225 asteeseen. Tee leivinpaperista 4 nyyttiä näin: Laita kaksi leivinpaperiarkkia päällekkäin. Taita arkit kahtia. Leikkaa arkit puolikkaan sydämen muotoisiksi siten, että kun avaat taitoksen, paperit ovat kokonaisen sydämen muotoisia.

2. Nosta jokaiselle sydämenpuolikkaalle kalapala. Mausta suolalla ja pippurilla.

3. Leikkaa sipuli ohuenohuiksi viipaleiksi. Puolita kirsikkatomaatit. Laita ne kalapalojen päälle oliivien kanssa. Murustele joukkoon fetaa. Viimeistele oreganolla ja öljyllä. Kiinnitä

nyytit. Käännä leivinpaperisydämen toinen puolisko päälle ja taittele leivinpaperinyytin reunat tiiviisti kiinni. Aloita taittelu ylhäältä edeten kohti sydämen alaosaa.

4. Kypsennä uunissa n. 15 minuuttia tai kunnes kala on kypsää.

5. Tarjoa esim. keitetyjen perunoiden tai raikkaan vihreän salaatin kanssa.

Vinkki: Lisää nyytteihin makua antamaan valkosipulia ohuiksi viipaleiksi leikattuna. Myös tilkka sitruunamehua sopii mainosti kalan makuun.

Jos koet kalan hankalaksi valmistaa tai lohien syönti kyllästyttää, ota ohjelmistoon siikanyytit. Leivinpaperin uumenissa kala muhii kypsäksi fetan, oliivien ja yrttien syleilyssä. Tarjoa nyyttien kanssa vihreää salaattia tai keitettyjä kasviksia.

Juomasuositus:

Fetan suola ja tomaattien hapot kaipaavat seurakseen valkoviiniä Pirteä ja hedelmäinen -makutyypistä. Oluista pilsin humala raikastaa oliivin ja fetan aromeja, ja maukas makupari kalalle on myös sitrusmainen vehnäolut.

PIRTEÄ JA
HEDELMÄINEN

PILS

VEHNÄOLUT

JAPANILAISET JÄÄPAISTIRULLAT

12 rullaa

Valmistelu-aika 15 min, valmistusaika 5 min, kokonaisaika 20 min

- 12 viipaletta kypsää jääpaistia (ks. vier. sivu)
- 36 vihreää pitkäpapua
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 tl seesamiöljyä
- 1 rkl rypsiöljyä
- 3 rkl teriyaki-kastiketta

Tarjoiluun: seesaminsiemeniä, rucolaa, paistettuja sieniä

1. Leikkaa paistetusta jääpaistista ohuita viipaleita. Laita ne hetkeksi sivuun.
2. Leikkaa pavuista päät pois. Keitä papuja suolalla maustetussa vedessä noin 5 min. Valuta keitinvesi pois. Huuhtaise kylmällä vedellä.
3. Viipaloi valkosipulit. Kuullota niitä seesamiöljy-rypsiöljyseoksessa noin minuutti pannulla keskilämmöllä. Lisää pavut ja jatka paistamista käännellen noin minuutti. Lisää teriyaki-kastike ja anna seoksen kiehahtaa.
4. Kääri pavut jääpaistiviipaleisiin. Valuta pannulta teriyaki-kastiketta rullille. Tarjoa heti.



Juomasuositus:

Jääpaistista tehtyjen rullien kanssa maistuu hedelmäinen ale-olut. Viinimakutyypeistä hyvä valinta on punaviini Marjaissa ja raikas -makutyypistä.

ALE

MARJAISA
JA RAIKAS

JÄÄPAISTI

Valmistelu-aika 10 min, valmistusaika 12 t,
kokonaisaika 12 t 10 min

- n. 1½ kg hirven- tai naudanpaistia

Mausteliemi:

- 3½ l vettä
- 6 rkl merisuolaa
- 3 rkl väkiviinaetikkaa
- 3 rkl sokeria
- 1 rkl kokonaisia mustapippureita
- 1 rkl kokonaisia valkopippureita
- 4 laakerinlehteä
- muutama oksa tuoretta rosmariinia ja timjamia
- 6 valkosipulinkynttä

1. Nosta jäinen paisti uuninkestävälle vadille tai vuokaan. Kypsennä paistia 100-asteisessa uunissa 6-7 tuntia. Pannulle ei tarvitse laittaa mitään nestettä. Työnnä paistin paksuimpaan kohtaan lihalämpömittari noin viiden tunnin paistamisen jälkeen. Jatka paistamista, kunnes mittari osoittaa 60:tä astetta. Liha on tällöin sisältä kauniin rosee.
2. Mittaa mausteliemen ainekset isoon kattilaan. Kiehauta seos. Upota paisti heti uunista tultuaan kuumaan liemeen. Peitä kannella ja siirrä liha viileään. Anna paistin maustua liemessä vähintään 5 tuntia, mielellään yön yli.
3. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi.
4. Tarjoile jääpaisti esim. uunijuuresten tai keitettyjen kasvien kera tai valmista siitä herkullisia japanilaisia jääpaistirullia (ks. ohje viereisellä sivulla).

Luulitko, että jääpaisti on hankala valmistaa? Tämän reseptin avulla loihdit jäisestä lihanpalasta uskomattoman mehevän paistin vaivatta valmiiksi. Valmiista lihasta tehdään vielä upea uusi ruoka; japanilaishenkiset "rullat", joiden sisältä löytyy vihreitä pitkäpujuja teriyaki-kastikkeella höystettynä.



TEKSTI MIKKO SALMI KUVAT MVPHOTOS JA GETTY IMAGES

Oktoberfest juhlistaa sadonkorjuuta

*Kuninkaallisista häistä alkunsa saanut Miinchenin
Oktoberfest on maailman suurin kansanjuhla.
Koristellut tehtävät houkuttelevat sadonkorjuun aikaan
nauttimaan ruuasta, juomasta ja hyvästä seurasta.*

Oktoberfest-oluet
saapuivat Alkon
myymälöihin
syyskuun alussa. Ne
sopivat erinomaisesti
sadonkorjuun juhlan
eli kekrin aikaan.

Münchenin pormestari avaa joka vuosi
Oktoberfestin. Kuvassa Christian Ude avaa
viime vuoden juhlat kopauttamalla hanan
oluttynnyriin.



Pääportti johdattaa Oktoberfest-kävijät juhla-alueelle (ylh.vas.).

Musiikki on olennainen osa juhlatunnelmaa. Kuva on otettu paraatista (ylh.).

Oluen kanssa nautitaan perinteisiä ruokia (vas.).

Schottenhamel-teltta on Oktoberfestin avajaisten päänäyttämö (ylh.oik.).

Huvipuisto maailmanpyörineen on vähemmän tunnettu osa Oktoberfestiä (oik.).

Ei tiennyt prinsessa Therese von Sachsen-Hildburghausen astuessaan lokakuussa 1810 avioon Ludvig Baijerilaisen kanssa, että hänen jatkoja vietettäisiin vielä 200 vuoden kuluttua. Tuolloin kaupungin ulkopuolella sijainneella aukiolla järjestettiin hääparin kunniaksi hevoskilpailuita ja kestittiin kaupungin asukkaita.

Aukio nimettiin sittemmin prinsessan mukaan Theresienwieseeksi. Paikalliset kutsuvatkin tapahtumaa yhä nimellä Wiesn. Muu maailma tuntee sen nimellä Oktoberfest.

Vähitellen ohjelmanumeroiksi otettiin myös maatalousnäyttely, karusellit ja keinut. Olutta ostettiin pienistä kioskeista aina vuoteen 1896 saakka, jolloin aukiolle ilmestyivät ensimmäiset isot oluteltat. Niissä myytiin yksinomaan paikallisten panimoiden tuotteita. Yhä vieläkin anniskelu on varattu vanhoille müncheniläispanimoille, joita on kuusi.

Miljoonia kävijöitä

Oktoberfest alkaa aina syyskuun lopulla ja päättyy lokakuun ensimmäisenä sunnuntaina. Kalenterivuodesta riippuen se kestää 16–18 päivää. Tänä vuonna avajisseremonia alkaa lauantaina 21. syyskuuta tasan kel-

lo 12 Schottenhamel-teltassa, kun Münchenin pormestari kopauttaa puunuijalla messinkisen hanan tynnyriin ja huudahtaa ”O’ zapft is” eli hana on auki. Perään ammutaan kaksitoista tykinlaukausta ja juhla voi alkaa!

Tämän vuoden Oktoberfest on järjestyksessä 180:s. Vuosien varrella väliin on jäänyt pari tusinaa juhlaa koleraepidemian, sotien ja talouskriisien takia.

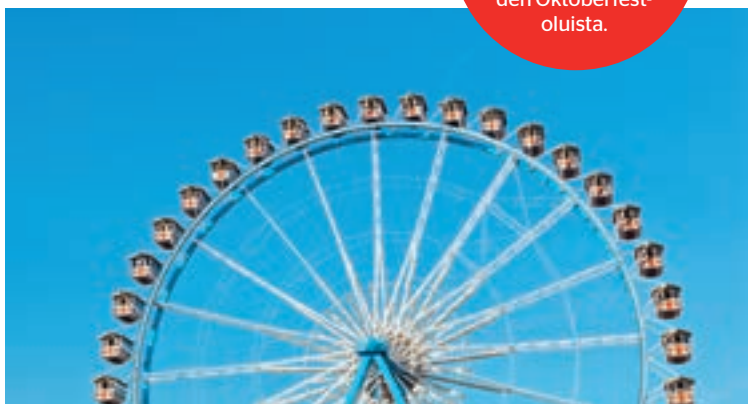
Oktoberfestissä käy vuosittain noin seitsemän miljoonaa vierasta. Olutlitroja anniskellaan tilastojen mukaan runsas litra vierailijaa kohden.

Erottamaton osa juhlaa torvisoiton ja kilpalaulannan ohella ovat saksalaiset iskelmät eli *schlagerit*, nahkahousut ja värikkäät perinnemekot eli *dirndlit*. Neitosten lähestymistä suunnittelevien nuorukaisten on hyvä tietää, mitä esiliinan rusetin sijainti merkitsee. Vasemmalla merkitsee vapaata, oikealla varattua. Takana tarkoittaa tarjoilijaa tai leskeä. Surunvalitteluja ei kuitenkaan kannata esittää jokaiselle tarjoilijalle!

Wies’nillä jo käyneet sanovat, että juhlien leppoisinta aikaa on aamu- ja iltapäivä. Teltoissa, vaikka ne valtavia ovatkin, tuppaa olemaan illalla täyttä ja kuumaa. Meno voi myös yltyä varsin railakkaaksi. Varaus pöytään kannattaa myös tehdä mahdollisimman ajoissa, sillä ainoastaan istuville asiakkaille tarjoillaan.



Syysyn upeimman salaatin löydät seuraavalta sivulta. Sen juomaksi sopii hyvin jokin kauden Oktoberfest-oluista.



Oktoberfest Alkossa

Aidot müncheniläiset Oktoberfest-oluet on pantu saksalaisen vuodelta 1516 peräisin olevan puhtauslain (Reinheitsgebot) mukaan. Oktoberfest-tyyppiset oluet ovat keskiasteisesti humaloituja ja alkoholitilavuudeltaan noin kuusiprosenttisia.

"Aidot ja perinteiset Oktoberfest-oluet muodostavat valikoiman selkärangan. Sen lisäksi olemme halunneet tarjota tuotteita, jotka tuovat valikoimaan hieman lisäväriä", Mika Kauppinen Alkosta sanoo.

Tänä syksynä Alkon valikoimassa baijerilaisia perinteitä edustavat Hofbräu Oktoberfestbier ja Paulaner Oktoberfest Bier. Edellinen on viljankeltainen, tuoksultaan kevyen hedelmäinen ja jalohumala-arominen, ja sen maku on runsaan maltainen ja keskitäyteläinen. Jälkimmäinen on väriltään oljenkeltainen, aromiltaan hieman keksimäinen ja yrttimäinen sekä maultaan pehmeän maltainen.

"Nämä modernit Oktoberfest-oluet ovat rungoltaan itse asiassa lähempänä alkuperäisiä 1800-luvun Oktoberfest-oluista."

Laajempaa mallaspohjaa löytyy esimerkiksi kastanjanruskeasta, ruotsalaisesta St. Eriks Oktober -oluesta, joka on aromeiltaan suklainen ja mausteinen sekä voimakkaasti humaloitu ja täyteläinen.

Kotimainen vaihtoehto on meripihkankeltainen Prykmestar Oktoberfest Bier, jonka tuoksussa on yrttisyys ja hentoa sitruksisuutta ja tasapainoisessa maussa mallaskeksimäisyyttä.

Märzenistä oktoberiin

Sadonkorjuuaikana nautittavia oluita kypsytettiin menneinä vuosisatoina kesän yli jäisissä kellareissa. Syynä oli se, ettei oluita voitu panna vuoden kuumimman aikaan. Liika lämpö olisi saanut villihiivat ja bakteerit aivan liian aktiivisiksi, ja kesällä pantu olut olisi hapantunut. Tästä tavasta on saanut nimensä esimerkiksi maaliskuussa pantava märzen-olut, yksi Oktoberfest-oluista. 1800-luvun lopulla kehitelty koneellinen jäähdytys mahdollisti vihdoin oluenpanon läpi vuoden.

Vuodesta 1990 kaikki viralliset Oktoberfest-oluet ovat olleet kullankeltaisia, kevyen hedelmäisiä ja mallasrungoltaan keskitäyteläisiä lagereita. Ensimmäiset 60 vuotta juhlahanasta sai kuitenkin lähinnä tummaa lageria, dunkelia. Intiaanikesänä 1872 Spatenin panimolta loppui olut kesken, ja tilalle löydettiin tuhtia bock-olutta, jota anniskeltiin aina ensimmäiseen maailmansotaan asti.

Sadonkorjuun herkkuja

Syys-lokakuu on otollista aikaa kohottaa malja oluelle ja nauttia kauden herkuista hyvässä seurassa. Suomalainen perinne tuntee ruoalla kestittämisen ja sadonkorjuuajan nimellä kekri.

Ilon, leikin ja laulun juhlanan kekri muistutti eteläeurooppalaisia karnevaaleja. Mikael Agricola luokitteli "Käkrin" jumalolennoksi, joka lisäsi hedelmällisyyttä. Kaupungistumisen myötä kekri painui unholaan, ja viime aikoina sen paikan on ottanut amerikkalainen Halloeen-kulttuuri.

Sopivasti runkoa ja raikkautta sisältävät Oktoberfest-oluet ovat syyskesäsongin makuihin oiva valinta. Perinteisesti olutjuhlissa on nautittu saksalaistyyppisiä Oktoberfest-ruokia, kuten makkaraa, paistettua kanaa, porsaanpotkaa ja hapankaalia.

"Sadonkorjuuaikana saamme ruokapöytään upeita juureksia, herkullisia sieniä ja monenlaista riistaa. Mikä onkaan hienompaa kuin tuoda näille kumppaneiksi oluita, jotka toimivat aromien täydentäjinä? Pehmeän maltaiset, makeat maut sopivat juuresten karvasteen ja makeuteen. Sienien kanssa käytetään kermaa ja mausteita, joten puhtaat ja selkeät maltaan maut istuvat niiden seuraan", sanoo Alkon panimotuotteiden ja väkevien tuoteryhmäpäällikkö Mika Kauppinen.

Raikkaina lagereina Oktoberfest-oluet voi hyvin nauttia jääkaappikylminä. Perinteisen kolpakon lisäksi lasiksi voi valita lagerlasin tai isomaljaisen punaviinilasin. ☞

TEKSTI JA KUVAUSJÄRJESTELYT **ELINA JYVÄS** KUVA **LAURA RIIHELÄ**
JUOMASUOSITUS JA OLUTLASI **ALKO** PÖYTÄ, SININEN LIINA, VANHA VALKOINEN VATI JA ATERIMET KUVAUSREKVISIITTA
TUMMAN- JA VAALEANHARMAAT LAUTASET **STOCKMANN**

Syksyn upein salaatti

Uunissa makeaksi paahdetut juurekset ja keitetyt belugalinssit ovat yhdessä oluen kanssa vastaansanomattoman hyvä yhdistelmä. Kun kokonaisuus kruunataan rapeaksi paistetulla pekonilla, täyteläisellä appenzellerjuustolla ja pähkinäisellä vinegretillä, syksyisten makujen harmonia on täydellinen.

PAAHDETTU JUURES-LINSSISALAATTI

4 hengelle

Valmistelu-aika 10 min, valmistusaika 30–40 min, kokonaisaika 40–50 min

- 3 porkkanaa
- 2 palsternakkaa
- 2 punajuurta
- 2 rkl neitsytoliiviöljyä
- 1 tl merisuolahiutaleita
- 2 dl belugalinssijä (tai muita linssijä)
- 1 kasvisliemikuutio
- 1 l vettä
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- 2 rkl silputtua tuoretta salviaa
- 1 pkt (n. 140–170 g) pekonia
- 100 g maukasta salaattisekoitusta
- 100 g appenzellerjuustoa

Hasselpähkinävinegretti:

- ½ dl rouhittuja hasselpähkinöitä
- ¼ dl neitsytoliiviöljyä
- ½ dl siideriviinietikkaa tai vaaleaa balsamiviinietikkaa
- ½ tl merisuolahiutaleita
- 1 rkl ruokokidesokeria
- ripaus vastarouhittua mustapippuria

1. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Kuori ja lohko juurekset ja levitä ne leivinpaperoidulle uunipellille.
2. Valuta juureksille öljy ja mausta ne suolalla. Paahda juurekset kypsiksi ja kauniin värisiksi uunin keskitasolla (noin 30 minuuttia).
3. Valmista juuresten kypsyessä linssit. Huuhtelee linssit hyvin juoksevan veden alla, tiheässä siivilässä. Keitä ne kasvisliemikuutiolla maustetussa vedessä kypsiksi (noin 20 minuuttia). Valuta linssit ja pidä ne lämpimänä kannen alla.
4. Valuta paahdetuille juureksille tasaisesti hunaja ja lisää silputtu salvia. Kääntelee juureksia lastalla niin, että hunaja ja salvia leviävät niille tasaisesti.
5. Paista pekoni rapeaksi omassa rasvassaan, kuumassa pannussa. Imeytä pekonista ylimääräinen rasva talouspaperilla vuoratulla lautasella.
6. Huuhtelee salaatti tarvittaessa ja kuivaa se salaattilingossa. Sommittele vadiille salaattia, linssijä, juureksia ja pekonia. Vuole päälle lastuja appenzellerjuustosta.
7. Sekoita hasselpähkinävinegretin ainekset kulhossa. Valuta kastike salaatin päälle tai tarjoa se erikseen.

Kuvassa oleva olutlasi on Alkossa myytävän Etiketti-sarjan lagerlasi. Etiketti-sarjaan on tullut uusia tuotteita. Lue lisää sivulta 47.

Juomasuositus:

Olut tasapainottaa ruoan rasvaista pekonia ja juustoa. Hyvä valinta on jokin kauden Oktoberfest-oluista tai yleisemmin vaalea lager. Myös tumman lagerin maltaisuus täydentää hyvin paahdettuja ja makeita juureksia ja sopii tyyliinsä pikkujoukkoa viilenevään syksyyn.

LAGER

TUMMA LAGER

Mitkä ovat suosikkireseptisi?

Alkon uudet verkkosivut avautuivat kesäkuun alussa. Thomas Suni oli yksi niistä alkolaisista, jotka työskentelivät tiiviisti uudistuksen parissa. Siirtäessään satoja reseptejä vanhasta järjestelmästä uuteen Thomas ehti valita myös omat suosikkinsa. Lisäksi opintojen ohessa Alkon Järvenpään-myymälässä työskentelevä Thomas kertoo mukavista asiakaskohtaamisista.

Mitkä ovat suosikkireseptisi verkkosivuilla?

”Täytyy myöntää, että aika usein reseptejä siirtäessä tuli nälkä. Ensimmäisenä mieleen tulee saksanpähkinöillä ja yrteillä kuorrutettu siika. Reseptin yhteydessä ollut kuva (katso kuva alla) oli erityisen herkullinen. Kun reseptikin vielä vaikutti helpolta, sitä oli ihan pakko kokeilla. Syön mielelläni kalaa, ja tässä ohjeessa kuorrutuksena oli vieläpä sellaisia herkkuja kuin yrtejä ja pähkinöitä. Kokeilu onnistui loistavasti. Ruoan kanssa nautin sen juomasuosituksena mainittua pils-olutta, ja kokonaisuus oli todella maittäva. Toki tämän ohjeen kanssa voisi ajatella viiniäkin, vaikkapa sauvignon blancia Uudesta-Seelannista tai Alsacen viinejä.

Olen myös makean ystävä, joten ei ole ihme, että seuraavaksi aion kokeilla mansikka-pistaasibritaa. Ohjetta voi muunnella, niin että jos saatavilla ei ole



Joko olet käynyt tutustumassa Alkon ja Etiketin uusiin verkkosivuihin? alko.fi ja etiketti.fi

tuoreita mansikoita, ne voi korvata hyvin pakastemansikoilla tai muilla marjoilla. Alkuruoista mieleen jäi parhaiten mustajuurikeitto crème ninonin hengessä.

Ylipäänsä tuntuu siltä, että reseptit ovat parissakymmenessä vuodessa monipuolistuneet. Olutta suositellaan ruokajuomaksi viinin vaihtoehtona yhä useammin – onhan myös Alkon olutvalikoima laajentunut.”



Millaiset tilanteet myymälässä jäävät mieleen?

”Kaikki kohtaamiset, joista asiakas lähtee hymyillen, jäävät mieleen. Kerran asiakas etsi sushin oheen jotain muuta kuin hänen yleensä valitsemaansa viiniä, ja päädyin suosittelemaan kuivaa sherryä. Olin nimittäin kokeillut samaa yhdistelmää työkavereiden kanssa kokatessa. Juoma toimi asiakkaankin mielestä älyttömän hyvin.

Oma tapauksensa on tilanne, jolloin onnistun auttamaan asiakasta juhlien juomavalinnoissa. Tai se, kun asiakas etsii viiniä, jota ei löydy myymälästämmä mutta jolle löytyy hyvä vaihtoehto. Näin kävi kerran, kun asiakas haki risotolle tiettyä valkoviiniä. Seuraavana päivänä hän tuli kertomaan, että suosittelemani viini on hänen uusi suosikkinsa. Tällaisesta saa lisäpotkua työhön.”

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

On kekrin aika

Etiketin syysnumero on myymälöissä syyskuun lopusta marraskuun lopulle. Nyt voi nauttia sadonkorjuun antimista ja vaikkapa elvyttää kekriperinnettä.

Etiketti-lehti tarjoaa jälleen vinkkejä ruoan ja juoman yhdistämiseen ja muistuttaa Alkon uutuuksista ja palveluista.

Etiketti auttaa sinua myös verkossa. *Etiketti.fi*-sivusto uudistui Alkon verkkosivujen lailla kesän alussa. Sivustolla on paljon ajankohtaista tietoa, muun muassa kaikki lehdessä julkaistut ruokaohjeet. Entä oletko jo tutustunut Etiketin verkkokolumniin?



Kalenteri
26.9.-28.11.

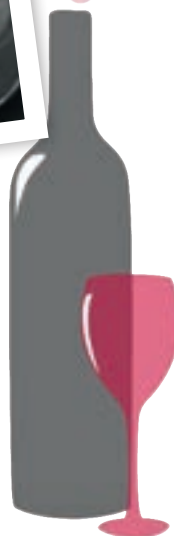


LOKAKUU

Alkon Etikettiklubi täyttää lokakuussa 15 vuotta. Klubin vuosijäsenyys maksaa 25 euroa. Jäsenet saavat kotiinsa klubipostia, heillä on omat jäsen-sivunsa verkossa ja he voivat osallistua klubin juoma-aiheisille kursseille. Lue Etikettiklubista lisää alkaen tämän lehden sivulta 38. Tuleva kurssitarjonta esitellään sivuilla 48-49.

TUHTIA RUOKAA

Säiden viiletyssä lautaselle saapuvat tuhdimmat annokset. Se voi tarkoittaa niin ruokaisaa salaattia - katso ohje tämän lehden sivulta 24 - tai kunnan pihviä - ohje löytyy sivulta 11. Sopivia juomapareja näille kauden herkuille löytyy sekä oluista että viineistä. Lisävihjeitä kannattaa kysyä oman myymälän asiantuntevilta myyjiltä.



21.11.

Marraskuun kolmantena torstaina tulevat jälleen myyntiin tämän vuoden beaujolais-sadon viinit. Viiniä kannattaa maistaa yhdessä kevyen suolaisen ruoan, kuten piiraiden, kanssa. Esimerkiksi quiche lorraine, jonka resepti löytyy osoitteista *etiketti.fi* ja *alko.fi*, on beaujolais-viinin kanssa klassikko.

VARATTAVAT VIINIT

Muistathan, että Alkon verkkosivujen kautta voi varata myös harvinaisia laatuviinejä, joita valikoimaan saadaan vain pieniä määriä. Varauksia voi tehdä syyskaudella vielä loka- ja marraskuussa kummankin kuun alkupuoliskolla osoitteessa *alko.fi*. Kirjoita sivun ylälaudassa olevaan hakukenttään sana 'varattavat'. Jos varauksia on enemmän kuin viinejä, tuotteet arvotaan varaajien kesken.



ESPANJA VOITTI RANSKAN NIUKASTI

Etiketin verkkosivuilla kysyttiin ennen kesää, kummasta maasta, Espanjasta vai Ranskasta, lukijat halusivat lukea Etiketti-lehdestä mieluummin.

Molemmat maat saivat runsaasti kannatusta, Espanja hiukan enemmän. Lukijoiden toive toteutuukin jo numerossa 4/2013.

Katso uusi ajankohtainen kysymys osoitteesta *etiketti.fi*.

GLÖGIT TULEVAT

Tämän kauden glögit saapuvat Alkon myymälöihin lokakuun toiselta viikolta alkaen.

Joulun kausiviineihin voi tutustua myymälöissä lähemmin lokakuun puolessa välissä, ja joululuihin marraskuun alkupuolella.

SYKSYN ERIKOISAUKIOLOAJAT

Alkon myymälät ovat auki pyhäinpäivänaattona 1.11. klo 9-20.



Seuraava
Etiketti ilmestyy
28.11.

VAIKUTA LEHTEEN!

Jokainen Etiketin lukija voi osallistua lehden tekemiseen verkkosivujen kautta. Osoitteessa *etiketti.fi* on linkki kyselyyn, jossa voi sekä arvioida uusinta lehteä että esittää juttuideoita. Vuoden 2013 ensimmäistä numeroa koskevassa kyselyssä palkintona oli kolme kuohuviinipullon avaajaa, jotka voittivat **Riitta Ansala** Levannosta, **Sari Koskimaa** Lahdesta ja **Jukka Mononen** Kuopiosta. Onnea! Tätä numeroa koskevan kyselyn palkintona on kolme kappaletta käteviä kankaisia lokerokasseja.

KORJAUS

Francis Ford Coppolan viinitila sijaitsee Kalifornian Napassa eikä Sonomassa, kuten Etiketin kakkosnumerossa väitettiin. Lisätietoa tästä suomalaisiinkin liittyvästä tilasta on osoitteessa www.franciscopolawinery.com/wine.

Enemmän ikää, vähemmän alkoholia

Alkoholien vaikutukset voivat yllättää maltillisenkin juoijan, kun ikää kertyy.



Pirkko Arstila on nähnyt omin silmin juomakulttuurin muutoksen. Hän vinkkaa työelämästä pois jääviä varautumaan päivärytmin muutokseen etukäteen.

Televisiosta tutut **Arvi Lind**, 72, ja **Pirkko Arstila**, 74, kuuluvat sukupolveen, joka juo keskimäärin tuntuvasti enemmän alkoholia kuin vanhempansa. Juomatavat ovat muuttuneet vähitellen.

Kun nuori uutistoimittaja Lind 1960-luvulla järjesteli illan aineistoa, katsojien kodeissa korjattiin maito- ja piimälaseja pois pöydistä. Joku saattoi vielä kiehauttaa kahvit ennen illan uutislähetystä varsinkin, jos naapurit olivat liittymässä seuraan. Laillisella ei juurikaan pistäydytty.

”Ylioppilasjuhlassakin juotiin kahvia eikä kuohuviiniä”, Arvi Lind muistelee.

”Naisten ei ollut sopivaa juoda alkoholia lainkaan eikä ainakaan humaltua”, Pirkko Arstila kertoo.

Kun hän aloitti Kymmenen uutisten toimittajana vuonna 1981, uutisiin oli saatu värit, mutta lasihin kaadettiin edelleen arkena valkoista ja kuppeihin mustaa. Juhlissa yhä useampi nautti jo alkoholijuomia, vuosi vuodelta enemmän.

”Ymmärrän kyllä sukupolveamme. Lapsena kirjoitimme raittiuskilpailuaineita Turmiolan Tommista, joka tuhosi elämänsä viinalla. On peloteltu ja kielletty, ja lopulta sukupolvi vapautui. Viina ei ollutkaan enää mörkö”, Lind sanoo.

län myötä riskit kasvavat

Kaikesta huolimatta ikäihmiset juovat vähemmän kuin muut. Miksi heidän juomisestaan sitten puhutaan niin paljon?

”Alkoholi vaikuttaa ikääntyneeseen voimakkaam-



Arvi Lindin sukupolvelle opetettiin lapsena, että alkoholi on mörkö. Alkoholin juomista voi kuitenkin rajoittaa, vaikka ongelmia ei olisikaan, kuten hän on itse ikääntyessään tehnyt.

min kuin työikäiseen. Tämä johtuu muun muassa siitä, että kehon vesipitoisuus vähenee iän myötä. Monella on myös sairaus tai lääkitys, joka ei välttämättä sovi yhteen alkoholin kanssa”, sanoo toiminnanjohtaja **Sari Aalto-Matturi** ehkäisevää päihdetyötä tekevästä EHYT ry:stä. Hän pitää ikääntyneiden riskirajana seitsemää alkoholiannosta viikossa. Tosin pienempikin määrä alkoholia voi heikentää tärkeän lääkkeen kelvottomaksi tai voimistaa toisen haitalliseksi.

Juominen voi myös johtaa kaatuiluun ja louk-

kaantumisiin. Jotkut kärsivät unihäiriöistä, toiset masentuvat ja eristäytyvät. Persoonallisuus voi muuttua, ja muistihäiriöt saattavat sotkea elämää.

”Joskus on vaikea hahmottaa, mikä liittyy alkoholiin ja mikä ikääntymiseen ja sen tuomiin sairauksiin. Mutta nämä ovat vaaran merkkejä.”

Oma terveys tärkeää

Terveys on aihe, johon ikäihmiset tuntuvat perehtyvän yhä syvällisemmin. He vertailevat kolesteroliarvoja ja puhuvat rasvahapoista. He laskevat kalo-





Juomisen rajoittaminen
liitetään helposti
alkoholiongelmaan.”

Arvi Lind



reita, nostavat punttia ja polkevat vettä.

”Käydään perusteellisia keskusteluja vaikkapa luiden haurastumisesta, mutta harva puhuu juomisen vähentämisestä. Kaikki keskustelut päättyvät yleensä siihen, että punaviini on hyväksi”, Pirkko Arstila nauhahtaa.

Hän arvelee, että osa viiniharrastajistakin puhuu koh- tuudesta mutta harjoittaa huomaamattaan runsautta.

”Moni on tottunut juomaan viiniä illallisella aika paljonkin jo vuosikymmenien ajan eikä ota huomioon ikäänsä”, Arstila toteaa.

Arvi Lind kertoo havainneensa, että juomisen rajoit- taminen liitetään helposti alkoholiongelmaan.

”Ei minullakaan mitään ongelmaa ollut, huoma- sin vain jossain vaiheessa, että vähemmälläkin pärjää. Vaihdoin esimerkiksi oluen kotikaljaan.”

Pirkko Arstila vaihtoi kymmenisen vuotta sitten vii- ninmaistelun teenmaisteluun. Hän nauttii kuitenkin edelleen sopivassa tilanteessa hyvästä viinistä ja pitää samppanjaa oivallisena juhlujuomana.

Arstila pitää kuitenkin tärkeänä, että jokainen voi tarkkailla juomaansa määrää. Viinipullon pintaa on vielä helppo seurata, mutta hanapakkauksia hän ei oi- kein ymmärrä.

”Se on kuin vesihana, josta riittää ja riittää. Kyljessä voisi olla ikkuna ja mittari.”

Rytmiä päivään

Kun osa jarruttaa iän karttuessa juomista, osa kiihdyt- tää.

”Eläkkeellä on aikaa ja monella varaakin”, Arvi Lind toteaa.

Pirkko Arstila on havainnut, että melko kokematon- kin juoja saattaa päätyä tissuttelemaan esimerkiksi yk- sinäisyyden vuoksi.

”Kannattaisi kenties jo etukäteen varautua siihen, että päivissä ei ole vahtia, ja seurata alkoholinkäyttö- ään”, Arstila tuumaa.

Entisiä uutisankkureita toimettomuus ei tunnu hou- kuttelevan. Lind pelaa jääkiekkoa ja jalkapalloa ja kul- jettua lastenlapsia harrastuksiin. Eläkepäiviin on mah- tunut myös kielenhuoltajan töitä sekä suomen kielen opetustehtäviä. Tulipa suoritettua purjelennon lupa- kirjakin ja kirjoitettua kielioapas.

Kirjoja on tullut myös Arstilalta ja niistä neljä eläke- aikana: yksi romaani sekä yksi kirja teestä ja kaksi elä- mäst. Uusikin on vireillä. Lisäksi hän kirjoittaa sään- nöllisesti kolumneja useampaan lehteen. Eniten ai- kaa vie kuitenkin Teen Ystävät ry, jonka hän perusti sa- manhenkisten tuttavien kanssa kymmenen vuotta sit- ten.

”Jossain vaiheessa sitten hoksasin, että olin väsynyt. Silloin päätin pitää viikonloput vapaina.” E

Riskiraja laskee

”Suurin osa ikääntyneistä käyttää alkoholia varsin maltillisesti. Usein alkoholinkäyttöä vähennetään, kun ikää karttuu”, sanoo toiminnanjohtaja Sari Aalto-Matturi EHYT ry:stä.

Suuntaus kuitenkin huolestuttaa häntä.

”Säännöllinen alkoholinkäyttö on lisääntymässä.”

Alkoholinkäytön riskirajoina pidetään Suomessa tavallisesti 16:ta annosta viikossa naisille ja 24:ää annosta miehille. Kuitenkin terveiden ikääntyneiden kohdalla riskikäytöksi luetaan yli seitsemän annosta viikossa tai yli kaksi annosta kerralla.

Aalto-Matturi arvelee, että vain harva tuntee suosituksia ja että moni riskinottaja uskoo juovansa maltillisesti. Hän toivoo, että ikäihmiset vertaisivat omaa alkoholinkäyttöään riskirajoihin ja miettivät mahdollisia terveyshaittoja.

”Huolestuneiden läheisten on vaikea puuttua asiaan hienotunteisesti, mutta esimerkiksi lääkkeiden ja alkoholin yhteensopivuus on aihe, josta voi olla helppo aloittaa.”

KUVA ISTOCKPHOTO



Lue Jaakko Selinin kolumneja myös osoitteessa etiketti.fi. Kirjoita hakukenttään Jaakon nimi.

Neljän vuodenajan pizza

Taiteilijat, kaukomaille päätyneet suomalaiset ja muuttolinnut sen tietävät: neljä vuodenaikaa on parasta Suomessa. Kuinka niin, saattaisi tosin kysyä

Antonio Vivaldi, joka sävelsi saman-nimisen klassikkoteoksensa vuonna 1723. Toista mieltä saattaisi olla myös kanadalainen Isadore Sharp. Maailman julkkikset ovat majoittuneet ja aiheuttaneet skandaaleja hänen perustamissaan Four Seasons -hotelleissa jo yli 50 vuoden ajan.

Eniten neljästä vuodenajasta taitavat sittenkin nauttia italialaiset. Maan keittiön keustosuosikki on pizza *quattro stagioni*. Siinä perinteiset ainekset on jaoteltu lättyselle neljään sektoriin: talveksi kinkkua, kevääksi artisokkaa, kesäksi oliiveja ja syksyksi sieniä.

Siinäpä oiva lohturuoka meille rängä-sadetta odotteleville! Kesän jälkien siivoaminen mökiltä, veneen talviteloille nostaminen ja viimeisten marjojen riipminen tuntuvat miltei surutyöltä kesän jälkeen. Toisaalta näitä kuulaiden syyspäivien hommia ei pääse kokemaan ikuisen kesän maissa. Ja tuskin kukaan

osaisi niitä siellä tehdä – laiturin rantalepikkoon raahaaminenhan on mitä suomalaisinta puuhaa.

”Ihanaa, nyt juhlistaa saa sitten vaihtaa virallisesti punaviiniin!” ilakoi ystäväni Kata syyskuussa Twitterissä. Tunsin tunteen. Sitten aloin ajatella, miksi ihmeessä näin? Muistelen, että Ranskassa ja Italiassa ystäväni eivät sen kummemmin jaottele viinejä vuodenaikoihin, vaan väri ja laatu valitaan illallispöytään kesät talvet ruoan ja lempirypäleiden mukaan. Tosin lorauttavathan Stefano, Pedro ja kumppanit kesällä tietysti mielellään

punaviiniinsä *gaseosaa* eli pikkuisen makeaa limpparia.

Täällä Pohjolassa haluamme varmaankin juhlistaa lyhyttä kesää pirskahtelevilla valkoviineillä ja kuohuvilla juomilla. Sitten yhtenä iltana ei enää tee mieli avokadopastaa vaan tarjottava vaihtuu kinkkulasagneen. Silloin mieleen juolahtaa täyteläinen ja tumma punaviinilasillinen.

Tai se neljän vuodenajan pizza. Italialainen Suomen-ystävä Stefano kysäisi, mitä itse valitsisin suomalaiseen quattro stagioneen. Järjestin asiasta suljetun Facebook-kyselyn, ja vastaukset olivat hilpeää luettavaa. Ehdotuksissa pizzapohjalle nostettiin ainakin sienet, puolukat, muikut, joulukinkku, ruohosipuli, ketunleipä, suolaheinä, punajuuret ja uudet perunat. Eipäs naureskella – olen maistanut Sisiliassa oikein maukasta perunaviipalepizzaa..

Lopullista neljän vuodenajan pizzareseptiäni en millään tohdi näyttää Stefanolle. Vai luuletteko, että yhdellekään italialaiselle maistuisi pizzakaruselli, jossa kevättä edustaisi korvasieni ja kesää sokeriherne? Syksyn maun pizzassani antaisi täplärapu, ja talven aromeja toisi mateenmäti. E



Lopullista neljän vuodenajan pizzareseptiäni en millään tohdi näyttää Stefanolle.”



Roquefort

Vahvan makuelämyksen tarjoavasta luolakypsytytystä lampaanmaito-sinihomejuustosta on kirjallisia merkintöjä ajanlaskumme alkupuolelta, noin 2000 vuoden takaa. Se on ensimmäinen ranskalainen juusto, joka sai alkuperää suojaavan AOC-merkinnän vuonna 1925.

Esillepano: Leikattaessa on tärkeää muistaa, että juuston sydäntä eli eniten sinihomea sisältävää kohtaa jää kaikille ruokailijoille. Voimakasromisella juustolle on hyvä kattaa oma leikkuuveitsensä.

Juomasuositus: Roquefortin kumpani on sauternes, tokaji tai täyteläinen luostariolut.



Tuorejuusto

Nautitaan nimensä mukaisesti tuoreena.

Esillepano: Voit koota pehmeää tuorejuustoa kahdella jälkiruokalusikalla tarjottimelle kauniiksi keoksi.

Juomasuositus: Tuorejuustoille sopivat parhaiten raikas kuiva valkoviini tai raikas lager-olut.

Nyt leikkaa!

TEKSTI Eeva Puhakainen, Kuvat Mikko Hannula, KuvauSJärjestelyt Kaisa Jouhki, Juustoveitset Chez Marius, Astiat Stockmann

Juustotarjotin kruunaa illan. Miten juustot leikataan oikein ja mitkä juomat sopivat niiden oheen?

Juusto ja viini kuuluvat yhteen. Mutta aivan kuten et avaisi isoa pulloa viiniä jääkaappiisi monen viikon tarpeiksi, ei kannata ostaa isoa palaa juustoakaan jääkaappiin kuivumaan ja homehtumaan. Kauppiasta voi aina pyytää leikkaamaan pienempiä paloja.

Etenkin tuorejuusto nautitaan nimensä mukaisesti tuoreena.

”Jos kova juusto, vaikkapa emmental, homehtuu kotijääkaapissa, voi pintahomeen leikata pois”, opastaa Laura Mauno juustoliike Lentävästä lehmästä.

”Juuston ei myöskään koskaan pitäisi olla kosketuksessa muovin kanssa. Kääräise kotona juusto ensin vaha- tai voipaperiin, ja sujauta tämä pakkaus hedelmäpussiin. Juusto säilyy paremmin ja pidempään.”



Parmesaani eli parmigiano reggiano

Italialainen, kova lehmänmaitojuusto on raasteena erottamaton osa risottoa, ja se maistuu lastuina carpaccion päällä.

Esillepano: Juustotarjottimella tämä pullea ja pyöreä juusto voidaan murtaa sopiviksi paloiksi.

Juomasuositus: Parmesaanille sopivat paahteiset laatukuohuviinit ja samppanjat, runsas ja paahteinen tai vivahteikas ja ryhdikäs valkoviini (esim. grüner veltliner ja riesling), vivahteikas ja kehittynyt tai rovea ja voimakas punaviini ja oluista täyteläiset alet.

Emmental

Suurista rei'istä ja hienostuneen pähkinäisestä maustaan tunnettu emmentaljuusto on kotoisin Bernin kantonin Emmen alppilaaksosta.

Esillepano: Suomalaiset emmentalit on valmistettu tahkon muotoon. Kaunista neliöstä leikataan korkeita, kauniita kiiloja, samoin toimitaan kiilanmallisen palan suhteen. Jos kiilanmallinen pala on yli 25 cm korkea, sen voi leikata horisontaalisesti ensin puoliksi.

Juomasuositus:

Emmentalille sopii runsas ja paahteinen valkoviini Chilestä, Yhdysvalloista tai Ranskasta, hedelmäinen punaviini tai luostarityylinen ale-olut.

Brie

Juustojen kuningas mainitaan asiakirjoissa jo vuonna 774. Se valmistetaan pastöroimattomasta lehmänmaidosta. Brie on parhaimmillaan, kun sisus on valuvaa.

Esillepano: Briestä leikataan kiilanmuotoisia paloja, kuten piirakasta.

Juomasuositus: Vähän aikaa kypsytetylle brielle sopii vivahteikas ja ryhdikäs tai runsas ja paahteinen valkoviini, kuten chardonnay Bourgnesta, Chilestä tai Yhdysvalloista. Hieman kypsemmille juustoille suositus on vivahteikas ja kehittynyt punaviini Bordeaux'sta tai marjaisa ja raikas pinot noir Bourgnesta tai Uudesta-Seelannista. Myös omenasiideri, hedelmäinen ale-olut, krieg-kirsikkaolut tai raikas lager käyvät.

Osoitteessa etiketti.fi on

lisätietoa juustojen ja viinin yhdistämisestä. Kirjoita hakukenttään sanat 'viinin kaveriksi juustoa'.

Provolone

Perinteinen

lehmänmaidosta valmistettu kova, italialainen

juusto. Se maistuu

erityisesti kuumennettuna mutta sopii mainiosti myös juustotarjottimelle.

Esillepano: Provolonea valmistetaan niin sylinterin kuin pallon muotoisenakin. Sylinterinmallinen juusto leikataan kuten leipä, viipaleeksi. Pallosta leikattu kiila leikataan kuten piirakasta.

Juomasuositus: Provolonen kanssa toimivat hyvin italialaiset hedelmäiset punaviinit, kuten chianti ja valpolicella. Oluista savuprovolonelle sopii esimerkiksi tumma lager tai hedelmäinen pale ale.

Sulatejuustot

Sulatejuuston kaunis esillepano onnistuu parhaiten, kun juustosta leikkaa kauniita viipaleita tarjottimelle.

Juomasuositus: Sulatejuustoja käytetään tuorejuustojen tavoin pääasiassa levitteinä tai ruoanlaitossa.

MITÄ JUOMAKSI?

Jos illanistujaistesi juustot ovat peräisin yhdeltä alueelta tai tietyistä maista, viini kannattaa valita samalta alueelta. Tämä sääntö toimii yleensä erinomaisesti.

Pääsääntöisesti useimpien juustojen kanssa suositellaan nautittavaksi kevyitä puna- ja valkoviinejä. Hedelmäinen mutta hapokas valkoviini, jonka alkoholipitoisuus on pieni, on täydellinen valinta mietojen juustojen kanssa. Voimakas ja makea valkoviini puolestaan vahvistaa vahvojen juustojen makua.

Jos taas haluat tarjota punaviiniä, valitse viini, jossa ei ole tanniineja tai jossa niitä on vähänläisesti. Erityisesti täyteläiset, tanniiniset punaviinit voivat hukuttaa alleen pehmeiden juustojen herkän aromin.

Myös kuivia ranskalaisia siidereitä ja esimerkiksi belgialaisia erikois-oluita kannattaa kokeilla juustojen kumppanina.

”
Älä koskaan
nappaa itsellesi
juuston sydäntä.



Juuston leikkaus

Juustoja on monenlaisia. Joskus mietityttääkin, miten ne leikataan oikein. Kiekot ja sylinterimalliset pötkylät ovat helpoja tapauksia: juustokiekosta leikataan kiiloja samoin kuin piirakasta ja -pötkylästä viipaleita leivän tapaan.

Useimmiten kauppias on jo lohkonut juuston pienemmäksi. Jos kuitenkin ostat suuren palan tai kokonaisen kovan juuston, sen leikkaamiseen tarvitaan kunnon välineet. Sellaisia ovat iso juustoveitsi ja lanka-leikkuri.

Tai sitten ei:

”Oma salainen aseeni on fileerausveitsi. Jos vielä kuumennan sen lämpimässä vedessä, sillä voi leikata erinomaisesti vaikkapa chevreä, joka on tahmeaa ja tarttuvasta”, Laura Mauno paljastaa.

Mikään ei tietysti estä juustohifistelijää hankkimasta keittiöönsä lankaleikkuria homejuustolle tai pelkästään parmigiano reggianolle tarkoitettua parmesanveistä. Välttämätöntä se ei suinkaan ole.

Kovien juustojen tarjoilussa auttaa terävä juustoveitsi, jossa on haarukkakärki. Sillä juustonpala on helppo nostaa tarjottimelta omalle lautaselle.

Tarjottimelle kannattaa myös kattaa useampi veitsi, jotta voimakkaat juustot ja homejuustot eivät siirrä makuun miedompia juustojen pintaan. Pehmeille tuorejuustoille sopii vaikkapa kaunis jälkiruokaveitsi. Pehmeää juustoa voi koota tarjottimelle kauniiksi keoksi myös jälkiruokalusikalla. Juustohöylä puolestaan on kätevä voileipiä teossa, aamupalapöydässä.

Juustosta ei poisteta kuorta ennen tarjoilua. Esimerkiksi stilton kannattaa tarjota sellaisenaan.

Muista tämä

Tärkeintä on leikata juustoa siten, että kaikki ruokailijat saavat samansisältöisen palan. Siis yhtä paljon reunaa, kuorta ja sisusta sekä sydäntä.

Otetaan esimerkiksi vaikka ihana valua valkhomejuusto brie de meaux tai lempeästi tuoksuva kimpale roquefort-sinihomejuustoa. Niiden herkullisin osa on juuston sydän, siis se kapea kärki, joka syntyy, kun pyöreää juustoa leikataan piirakan tavoin kolmion muotoon. Ei juuri ole parempaa etikettimokaa kuin kahmaista omalle lautaselleen tämä juuston pehmein ydinosa.

Juustot on tuorejuustoja lu-

kuun ottamatta hyvä nostaa huoneenlämpöön noin tuntia ennen tarjoamista. Ne kannattaa samalla poistaa pakkausistaan. Kuivumisen estämiseksi juustojen päälle voi laittaa esimerkiksi kostean keittiöpyyhkeen.

Juustotarjottimen voi koota kauniille, kuluneelle puiselle laudalle. Juhlava esillepano syntyy kontrasteista, vaikkapa tarjoamalla vaaleita juustoja liuskekilvialtaalta. Tärkeintä on, että juustotarjotin tuo iloa herkutteluhetkeesi myös esteettisyydellään. Makuhan on taattu. E

Lähdekirjallisuus: Beckett, Fiona: Rakkaudesta juustoon (2010); Iburg, Anne: Syötävän hyvä juustokirja (2009); Uusitalo, Antti: Juustot & juomat (2011)

TEKSTI PIRKKO KOIVU KUVAT PIRKKO KOIVU, TUOTTAJAT JA ISTOCKPHOTO

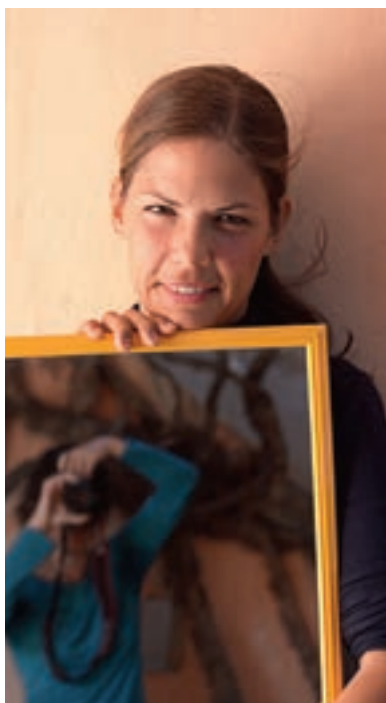
Identiteetti löytyy

Tankkiviineistä pulloitettuihin ja kansainvälisistä rypälelajikkeista omiin alkuperäisiin. Sisilia on löytämässä paikkansa maailman viinikartalla.



Sisilia on Välimeren suurin saari, ja kuten kuvan leimassa todetaan, Italian autonominen alue. Italian niemimaasta sen erottaa vain runsaan kolmen kilometrin levyinen Messinansalmi.

Planetan viinintekijöihin kuuluva Patricia Toth päätyi viinintekijäksi, koska oli kiinnostunut mikrobiologiasta ja maanviljelystä.



Giuseppe Benantin mielestä sisilialaisten tuottajien kannattaisi entisestään korostaa viiniensä yhteyttä maaperään ja viinitarhan sijaintiin.



Enrico Gobinon suosikkirypäleisiin kuuluu sisilialainen Grillo. ”Silti kansainvälisiäkin rypäleitä tarvitaan, koska ne ovat kuluttajalle tuttuja.”

Sisilia on maailman mittaluokassa yllättävän iso viinien tuottaja, vaikka se on vain pieni saari. Siellä kasvaa viiniköynnöksiä 115 000 hehtaaria eli enemmän kuin Saksassa ja melkein saman verran kuin Etelä-Afrikassa.

Sisilialla on luontaiset edellytykset laadukkaaseen viinituotantoon. Sillä on antiikin ajoilta ulottuva viininviljelyn perinne ja omia rypälelajikkeita. Lisäksi saarella on korkeuseroja, erilaisia pienilmastoja ja vaihtelevia maaperätyyppejä, joista on hyötyä, kun halutaan tehdä persoonallisia viinejä. Aurinkoinen ilmasto sopii luomuviljelyyn.

Pitkään Sisiliassa painotettiin kuitenkin laadun sijasta määrää. Alueen voimakkaita viinejä kuljetettiin tankeissa pohjoisemmaksi Italiaan ja muuallekin antamaan täyteläisyyttä halpoihin viinisekoituksiin. Edelleenkin bulkkiviinejä tuotetaan, mutta niiden osuus on pienentynyt ja pullotettujen viinien kasvanut.

Kasvojenkohotusta

Muutama kunnianhimoisempi sisilialaistuottaja, kuten Duca di Salapruta ja

Tasca d’Almerita, alkoi pari vuosikymmentä sitten luoda Sisilian viineille uutta identiteettiä. Uranuurtajiin kuuluu myös Diego Planeta, jonka perheyriyksellä on nykyisin viinitiloja eri puolilla Sisiliää.

Yksi Planetan viinintekijöistä, Unkarista Sisiliaan muuttanut **Patricia Toth**, yllättyi nähdessään, miten monipuolinen Sisilia on geologialtaan ja sääolosuhteiltaan.

”Vahvuuksia on paljon, mutta laadun ja Sisilian tunnetuksi tekemisen eteen on tehtävä vielä työtä. Omiin vanhoihin rypälelajikkeisiin paneutuminen on hieno asia.”

Planeta tuli alun perin tunnetuksi tuottamalla viinejä kansainvälisistä rypälelajikkeista, kuten Chardonnaysta. Nyt sekin keskittyy enemmän sisilialaisiin lajikkeisiin.

”Grecanico, Nero d’Avola ja Frappato ovat uniikkeja rypäleitä ja ilmaisevat Sisilian rikkautta ja eksoottisuutta”, Patricia Toth luettelee.

Planetalla on tiloja neljällä eri alueella Sisiliassa, esimerkiksi Vittoriassa ja Notossa saaren eteläosissa.

”Planeta on etsinyt jännittäviä viini-

alueita. Se haluaa osoittaa, miten paikalliset rypäleet ilmentävät kulloisiakin kasvuoloja. Itse työskentelen nyt eniten Etnan alueen Carricanten ja Nerello Mascalesen kanssa”, Toth kertoo.

Trapanista Etnalle

Eniten viinejä tuottava alue Sisiliassa on Trapani saaren länsiosassa. Se tunnettiin ennen erityisesti väkevöidyistä marsala-viineistä. Alueella kasvaa runsaasti Catarrattoa, joka on Sisilian yleisin rypälelajike. Toiseksi eniten viiniä tulee Agrigenton provinssista saaren eteläosassa.

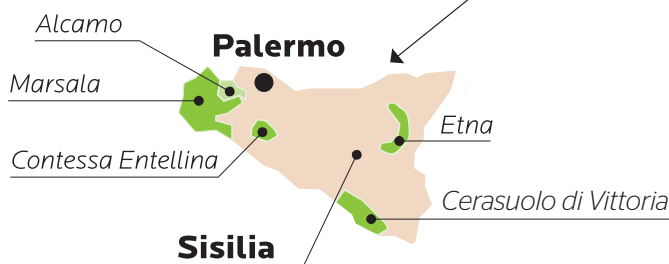
Sisilian hehkutetuimpiin viinialueisiin kuuluu Etna saaren itäosassa.

Etnan viinien suunnannäyttäjiä on Benanti, jonka tarhoilla tuotettiin viiniä jo 1800-luvulla. Tohtori **Giuseppe Benanti** elvytti viininviljelyn 1980-luvulla, ja perhe viljelee 28 hehtaarin tilallaan Etnan alueen omia rypäleitä, tummia Nerello Mascalesea ja Nerello Cappucciota sekä vaaleaa Carricantea.

”Erikoista on korkeuden ja leveysasteen yhdistelmä. Viinitarhat sijaitsevat jopa kilometrin korkeudessa. Päivän ja yön lämpötilaero on suuri, mutta auringon



Taustalla näkyvä lumihuippuinen Etna osoittaa, että korkeuserojen ansiosta Sisiliasta löytyy myös viileyttä.



ko porottaa. Lisäksi meri on lähellä.”

Alue on houkuttellut lisää laatutietoisia viinintuottajia, joita kiinnostavat Etnan monipuoliset pienilmastot ja vulkaaninen vaihteleva maaperä.

”Viineistä tulee aivan erilaisia riippuen siitä, missä kohden Etnan rinteitä ne ovat kasvaneet. Tämä on ainutlaatuista seutua Sisiliassa ja ehkä koko maailmassa”, Benanti sanoo.

Pieniä ja suuria

Sisiliasta löytyy isoja viinitehtaita, pieniä muutaman hehtaarin viinitiloja ja kaikkea siltä väliltä. Planeta omistaa yhteensä 360 hehtaaria viinitarhoja ja tuottaa noin 2,3 miljoonaa pulloa vuosittain. Benanti tuottaa noin 110 000 pulloa ja aikoo pysyä pienenä putiikkiviinivalmistajana. Kummankin viinitalon tuotannosta noin puolet menee vientiin.

Barone Montalto puolestaan satsaa voilyymiin ja vientimarkkinoille. 3,5 miljoonan litran vuosituotannosta 95 prosent-

tia lähtee ulkomaille. Montaltolla on itsellään ja sopimusviljelijöiden hallussa 400 hehtaaria Trapanin alueella, Agrigenton ja Notossa.

Montalton vientijohtaja **Enrico Gobino** sanoo, että Montalto kilpailee muiden isojen sisilialaistuottajien kanssa hintahaitarin huokeammassa päässä.

”Tavoitteemme on tuottaa kansainvälisiä viinejä, joilla on sisilialainen sielu.”

Montalton linjaan kuuluvat kahden rypäleen sekoitukset, joista toinen on kansainvälinen lajike, vaikkapa Merlot, ja toinen sisilialainen.

”Kansainvälinen lajike on kuluttajalle helposti lähestyttävä, siksi se on mukana.”

Kilpailu huokeassa hintaluokassa on haastavaa.

”On tarjottava samalla rahalla enemmän. Yksi keino on *appassimento*-menetelmä, jossa rypäleitä kuivatetaan ennen viiniksi valmistamista. Tämä tekee viinistä entistä muhevamman ja täyteläisemmän.”^E

Ennen IGT, nyt DOC

Sisiliassa on tarjolla parikymmentä DOC-alkuperämerkintää. Aikaisemmin moni sisilialainen tuottaja tuotti kuitenkin viininsä mieluiten alemmassa laatuluokassa Sicilia IGT-viininä kuin ylemmän laatuluokan DOC:na. Syyksi sanottiin, että tuottajat halusivat viiniensä erottuvan maailmalla nimenomaan sisilialaisina, ja toisin kuin DOC-viineissä, IGT Sicilia-merkintä nosti saaren nimen näkyvästi esiin. Niinpä pari vuotta sitten luotiin uusi alkuperämerkintä Sicilia DOC.

Muutosta kuitenkin myös arvostellaan.

”Sicilia DOC -alkuperämerkinnällä ei ole todellista merkitystä, koska sen laatusääntöjen noudattamista ei valvota riittävästi”, muun muassa Giuseppe Benanti sanoo.

Sisilian rypäleitä

Viljelypinta-alasta vaaleita 64 prosenttia ja tummia 36 prosenttia

► Vaaleat:

Catarratto

Oljenkeltainen. Hedelmäinen kukkainen tuoksu, maku melko neutraali, pehmeä mutta hapokas.

Inzolia

Esiintyy usein sekoituksissa Catarratton kanssa. Melko neutraaliarominen, täyteläinen.

Grillo

Yksi marsala-viinin raaka-aineista. Yrttisiä ja kukkaisia aromeja, sitrusta. Neutraaliarominen.

► Tummat:

Nero d'Avola

Yleisin tumma lajike Sisiliassa. Tumma, aromit vaihtelevat hedelmäisestä kukkaiseen ja mausteiseen. Tanniinisia, rotevia viinejä.

Nerello Mascalese

Etnan alueen oma lajike. Viinit elegantteja ja tanniinisia, rubiininpunaisia.

Nerello Capuccio

Nuorena juotavaksi sopivia viinejä, hedelmäinen aromi. Kuuluu DOC Etna Rosso -viiniin yhdessä Nerello Mascalesen kanssa.

Frappato

Kasvatetaan saaren itäosassa ja kuuluu DOCG Cerasuolo di Vittoria -viineihin.

*Etiketti-
klubi
15 vuotta*



Mukava tunnelma, uudet ideat.”
Etikettklubilainen, Kesäajan viinit -pruuvi, Vaasa

Tuhansien kohtauspaiikka

TEKSTI NIINA MÄLKÄ KUVAT JUHA SALMINEN

Etikettklubi täyttää tänä vuonna 15 vuotta. Sen jäsenet ovat kokoontuneet viini- ja olutkurseille eri puolille maata jo 2 500 kertaa.

MITÄ ETIKETTIKLUBI ON?

- Tietoa ruoan ja juoman yhdistämisestä
- Kurseja ja pruuveja
- Jäsenkirje sähköisesti joka kuukausi
- Ennakkotietoa uutuustuotteista ja varattavista viineistä
- Etiketti-lehti kotiin kannettuna
- Viini- ja juomaoppaat useita kertoja vuodessa
- Jäsensivut, jotka tarjoavat pruvivinkejä, reseptejä juomasuosituksineen, valmiita menuja, viinisanastoa ja laajan viinitietokellarin
- Jäsenmaksu 25 euroa/vuosi
- Etikettklubin jäsenpalvelu: p. 020 711 715 (ark. 9-16) tai etiketti@alko.fi

Etikettklubin kursseille ja maistamistilaisuuksiin eli pruuveihin osallistui viime vuonna noin neljä tuhatta henkilöä. Se oli lokakuussa 15 vuotta täyttävän klubin ennätys.

Eri puolilla maata järjestettävien kurssien lisäksi etikettklubilaiset voivat päivittää viini- ja juomatietouttaan vast'ikään uusituilla nettisivuilla ja klubin tuottamista oppaista.

Värivalikoimasta sävyeroihin

Vielä viisitoista vuotta sitten Suomessa ei juurikaan ollut viinikurssitarjontaa. Alkolta toivottiin kurssien järjestämistä, ja asiakkaille suunnatun klubin perus-



”

Pidän enemmän punaviineistä, joten tämä oli mielenkiintoinen tutustuminen valkoviineihin.”

Etikettiklubilainen, Perehdytään valkoviineihin -kurssi, Tampere



”

Parhaat kiitokset. Mielenkiintoinen ja helposti seurattava, hauska ja tietoa antava kurssi. Kiitos 'ovien' avaamisesta.”

Etikettiklubilainen, Viini tutuksi -kurssi, Helsinki



”

Tutustuminen hyvin erilaisiin oluttyyppeihin, joihin ei muuten tulisikaan tutustuttua. Kiva asenne kouluttajalla.”

Etikettiklubilainen, Brittianimoiden ylpeydet -kurssi, Tampere



taminen oli luonteva jatke Alkon henkilökunnan kouluttamiselle.

Palvelu- ja tuotekouluttaja **Eero Hannikainen** on ollut mukana Etikettiklubin toiminnassa alusta asti.

”Aluksi tarjosimme yleistietoa valko-, puna-, kuohu- ja väkeivistä viineistä, ja kurssit olivat erittäin teoriapitoisia. Sitten huomasimme, ettei kurssin tarvitse olla koulumuotoinen luentotilaisuus vaan voimme keskittyä maistamiseen ja oman viinimaun löytämiseen.”

Luentomaisuus ei tosin klubilaisia haitannut. Esimerkiksi ensimmäinen Vaasassa pidetty, kah-

den tunnin mittaiseksi suunniteltu Viini tutuksi -kurssi venyi nelituntiseksi, kun kurssilaiset eivät malttaneet lähteä pois. Hannikainen sanookin, että parasta klubissa ovat klubilaiset.

Samaa mieltä on tuotekouluttaja **Vesa Lampi**, joka on kouluttanut Alkon henkilökuntaa ja etikettiklubilaisia kolmisen vuotta.

”On upeaa nähdä se riemu, kun joku löytää täydellisen uuden viinisuosikkinsa.”

Myös kurssilaisten perehtyneisyys on ilahduttanut.

”Ihmiset matkustavat, syövät ravintoloissa ja lukevat lehtiä ja kirjallisuutta. Viini on tullut lä-

”

Olimme mieheni kanssa viinikurssilla muutama vuosi sitten. Siellä opimme katsomaan, onko viinissä 'jalkoja' vai ei. En tiedä, johtuuko se pyörittelystä vai jaloista, mutta varsinkin punaviini on maistunut sen jälkeen paremmalta kuin ennen. Muutoinkin olen Etikettiklubin myötä kiinnittänyt enemmän huomiota siihen, minkä juoman valitsen ruoan kanssa.”

Etikettiklubilainen, nettipalaute

”

Suosikkini vaihtelevat, mutta kukkarolle lempeät hyvät arkiviinit miellyttävät aina. Hapokkaat valkoviinit, kuten riesling ja sauvignon blanc, sopivat minun suuhuni. Nyt syksyllä lautaseltani löytyy usein sieniä ja uuden sadon kasviksia.”

Aura Hedengren, klubimestari

hemmäksi arkea”, Lampi sanoo.

Hänen mielestään Suomessa on kypsynyt viinikulttuuri, joka perustuu jokaisen omaan makuun ja osaamiseen. Emme juokse vain pisteiden tai auktoriteettien perässä.

Eero Hannikainen kertoo, että erityisesti nuoret ovat pitäneet saman rypäleen eri tyylien, kuten Euroopan ja Uuden maailman, tai esimerkiksi saksalaisten ja Ranskan Alsacen viinien vertailusta. Ja jos aikaisemmin oltiin kiinnostuneita Italian viinit -kurssista, nyt halutaan tutustua tiettyyn alueeseen, vaikkapa Toscanaan.

Juustoviineistä joulun juomiin

Aikaisemmin suomalaiset arvostivat täyteläisiä juomia, kuten punaista cabernet sauvignonia ja tuhteja chardonnay-valkoviinejä. Nyt lasissa on keveämpää, punaviineistä esimerkiksi pinot noiria ja valkoisista rieslingiä tai aromikasta viognieria.

”Kuohuviini ja samppanja ovat kursien ja pruvien kesto-suosikkeja”, klubimestari **Aura Hedengren** sanoo. ”Pruuvissa voi maistella kohtuullisella hinnalla

la useita upeita viinejä, joita ei ehkä normaalisti ostaisi itselle.”

Hannikainen rohkaisee tutustumaan laatukuohuviineihin, esimerkiksi Italian Lombardiasta tulevaan *franciacortaan*, ja espanjalaisiin huippucavoihin, sillä ne kestävät vertailun jopa samanhintaisten samppanjoiden kanssa.

Tänä syksynä kurssikalenteriin palaa yksi toivotuimmista, Juuston kunniaksi -kurssi, jonka käytyään juuston parhaan parin voikin löytää muualta kuin punaviineistä, vaikkapa oluthyllystä. Joulun alla maistellaan taas juhlapöydän juomia ja etsitään uusia lahjavinkkejä.

Viitteitä tulevista trendeistä

Vaikka samppanja ja juustujuomat pitävät kursseilla pintansa, uudetkaan aiheet eivät lopu. Aura Hedengren kollegoineen seuraa niin sanottuja hiljaisia signaaleja, joiden mukaan esimerkiksi luomuviniä ja -oluet tekevät tuloaan. Myös muut eettisesti tuotetut ja sertifioituneet tuotteet kasvattavat suosiotaan.

Luvassa on myös uudenlaisia kaksintaisteluja, kun Uuden maailman viinit haastavat eurooppalaiset verrokkinsa.

”Uudessa maailmassa tuotetaan huippuhyviä viinejä, joiden hinta-laatusuhde on erinomainen. Euroopassa ei olla enää itsestään selvästi maailman parhaita”, Hedengren sanoo.

Eero Hannikainen uskoo, että Uuden maailman viinien eurooppalaistuuessa ja monipuolistuuessa myös eurooppalaiset viinit löytävät tiensä takaisin kuluttajien suosioon.

Maistamalla oppii enemmän

Ruoka on olennainen osa kurssia, vaikei tarjolla aina olekaan herkkuja. Kurssilla pohditaan, mitä juomien seurana mieluiten nauttisi. Samalla mietitään, mihin ti-

lanteeseen kukin juoma parhaiten sopii. Jokainen saa rauhassa maistella ja muodostaa oman mielipiteensä.

Kurssin anti on oppia pruuvaamaan, löytämään ne asiat, joihin juomassa kannattaa kiinnittää huomiota.

Kouluttajat ovat saaneet kiitosta siitä, että ”viiniharrastaminen ei olekaan mitään rakettitiedettä”. Vesa Lampi kertoo, että erityisesti ensikertalaiset ovat yllättyneet.

”Etikettiklubissa ei ole tasoja, joita suorittamalla etenisi, vaan jokaiselle kurssille voivat tulla niin vasta-alkajat kuin jo pitempään harrastaneet. Kaikille on tarjolla uutta opittavaa”, Lampi lupaa. E

”

Tällä hetkellä olen hulluna riistaan, sieniin ja marjoihin. Metsäisten makujen kanssa maistuu tällä hetkellä Pinot Noir punaviinin tai samppanjan muodossa.”

Vesa Lampi, tuotekouluttaja

”

Suosikkejani ovat cabernet tai syrah ja grillattu maksa.

Saksalaiset valkoviinit kiinnostavat. Lempirypäleen Gewürztraminerin kanssa sopii savustettu kala tai itämainen ruoka.”

Eero Hannikainen, palvelu- ja tuotekouluttaja

Avec!

Alkuvuosina kurssilla kävi vähän enemmän naisia joko yksin tai ystävän kanssa. Sittemmin myös puoliset ovat innostuneet mukaan. Uusimpia tulokkaita ovat 30-40-vuotiaat miehet, jotka lähtevät viinikurssille kaverin seurassa.

Simpukoiden poimija

Vastikään novellikokoelman julkaissut kirjailija Riikka Ala-Harja kaipaa Ranskan-vuosiltaan tuoreita vihanneksia.

Milloin viimeksi olet kokannut reseptin mukaan?

Syntymäpäivilläni, kun tein alkuruuaksi crème ninon -keiton. Yleensä en hirveästi tutki reseptejä. Olen parhaimmillani kun saan ainekset eteeni ja sitten vain kehitän niistä jotain.

Millaiset ruuat kuuluvat kirjailijan arkeen?

Simppeleit ja nopeat, siis työpäivien lounaat.

Mitä kaipaavat ranskalaisesta ruokakulttuurista?

Tuoreita vihanneksia. Että salaattissa olisi makua ja ettei salaatti olisi niin kallista. Onneksi kuulun kesäisin ruokapiiriin ja saan tammisaarelaisessa saarella luomuna kasvavia vihanneksia.

Mitkä ovat syysherkkusi?

Kaalikäryleet. Sisällä joko sienä tai lampaan jauhelihaa.

Kuinka tarkasti pidät kiinni ruokailuajoista?

Minulla on koko ajan nälkä. Siksi minun oli vaikea elää Ranskassa, jossa aikuiset syövät ihan hirveän harvoin!

Suolaista vai makeaa?

Suolaista. En ole makean puolella.

Oletko juustojen ystävä?

Ehdottomasti. Asuin Ranskassa 50 kilometriä Camembertistä ja 40 kilometriä Pont-l'Évêquestä. Pidän myös vuoriston juustoista ja comtésta.



Helsinki-läistynyt kirjailija Riikka Ala-Harja pitää Bourgognen viineistä ja improvisoi keittiössä.

Mitä herkuttelupaheita sinulla on?

Syön määrällisesti paljon. Joskus annosten kokoa voisi vähän rajoittaa.

Millaisista viineistä pidät eniten?

Ranskassa pidän Bourgognen punaviineistä. Myös Bourgognen crémantit ovat yleensä hyviä.

Mieleenpainuvuin makumuistosi?

Asuin Ranskassa meren rannalla. Olen useasti itsekkin ollut poimimassa merestä sinisimpukoita. Ne ovat nopea, edullinen ja helppo ruoka. Normandiassa keitettiin sinisimpukat usein siiderissä. E.

Riikan sinisimpukat siiderissä

2-3 hengelle

- n. 1 kg simpukoita
- 1 sipuli tai 2 salottisipulia
- 1-3 valkosipulin kynttä
- 1 hapan omena
- ½ chilipalkoa
- paljon voita
- timjamia
- n. 3 dl siideriä (erittäin kuivaa normandiaalaissiideriä)
- suolaa

Pese simpukat. Simpukan pitäisi olla tiukasti kiinni. Ellei näin ole, kopauta simpukkaa pari kertaa. Ellei se sulkeudu viimeistään harjattaessa, heitä simpukka pois.

Kuori ja pilko sipulit, omena sekä chili. Sulata voi kattilassa. Lisää omena, chili ja sipulit. Kuulota sipuli. Pyöritä valkosipulia voissa, mutta älä ruskista. Lisää timjamin oksa. Kaada valutetut simpukat kattilaan ja kaada sekaan siideri. Siiderin sijaan voit käyttää myös omenamehua ja valkoviiniä.

Sekoitele simpukoita varovasti. Kun neste alkaa kiehua, laske lämpöä hieman ja peitä kattila kannella. Anna simpukoiden kiehua n. 2 min. Sekoitele simpukoita kunnolla reikäkauhan tai suuren kauhan avulla. Keitä kannella peitettynä vielä toiset 2 min.

Kokonaiskypsennysaika simpukoille on n. 5 min. Varo ylikypsäntämisestä. Simpukat ovat kypsiä kun ne aukeavat.

Apurina tuli

Liekitys antaa ruokaan erityisiä aromeja. Se on myös näyttävä ohjelmanumero.

Crêpes suzette eli appelsiinin- ja sitruunankuorella sekä likööriä maustetut täytetyt ohukaiset on liekitetyistä ruokalajeista varmaankin tunnetuin. Samalla tavalla voi kuitenkin viimeistellä myös monia muita ruokia. Klassisia liekittämiseen eli flambeeraukseen soveltuvia ruokalajeja ovat konjakilla liekitetyt pihvit, kuten chateaubriand, sekä erilaiset kastikkeet. Erityinen herkku ovat konjakilla liekitetyt munuaiset tai broilerinmaksat. Myös kuuluisan coq au vin- eli kukkoa viinissä -ruokalajin valmistukseen kuuluu usein konjakilla liekittäminen.

”Lisäksi peura- tai hirvipata saa liekityksestä hienon loppusilauksen”, vinkkaa Hämeenlinnan Katisten kartanon keittiömestari **Oula Hänninen**.

Grillatun kalan ja äyriäisten liekitykseen sopivat erityisesti anisviinat. Calvadoksella liekitetty camembert-juusto sulaa suussa.

Liekitetyistä jälkiruoista tunnetuimpia ovat crêpes suzetten lisäksi tummalla rommilla liekitetyt banaanit ja calvadoksella maustettu ja liekitetty jäädyke. Hyvä idea on kokeilla tarte tatinin täytteen liekittämistä ennen taikinan levittämistä ainesten päälle.

Palamisen seuraus

Liekitys tuottaa ruokaan herkullisen makuvaihteen. Se johtuu alkoholin palamis-

JUOMASUOSITUS

Crêpes suzetten kanssa nautittavaksi sopii mainiosti makea muskatti-kuohuviini, puolikuiva samppanja tai pieni pikarillinen jälkiruoan mausteena käytettyä sitruslikööriä. Ne sopivat myös liekitettyjä omenalohkoja sisältävän annoksen oheen.

Näin liekität omenat

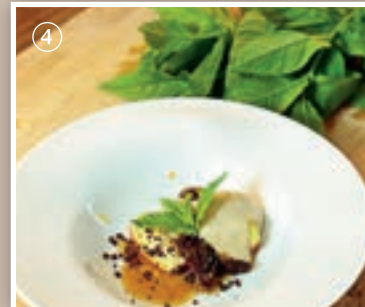
- 1. Ensin** karamellisoidaan sokeri ja mausteet 160 asteessa. Sitten lisätään omenalohkot.
- 2. Ainekset** kuullotetaan voissa ja maustetaan sitruunan- ja appelsiinin-kuoriraasteella.
- 3. Seuraavaksi** lisätään liekitysalkoholi (2-3 rkl), annetaan alkoholin lämmetä ja imeytyä hetki. Sitten seuraa sytytys. Aineksia valellaan liekityksen aikana, jotta alkoholi palaa tasaisesti pois.



Liekittäjän muistilista

- Liekittämiseen soveltuvat parhaiten valurautaiset tai keraamiset, hyvin tulta kestävät astiat.
- Harjoittele liekittämistä etukäteen.
- Liekitä aina avarassa tilassa, ei koskaan liesituulettimen tai ilmanvaihtohormin alla, sillä putkistoihin on saattanut kertyä rasvaista pölyä, joka syttyy helposti liekin vaikutuksesta.
- Varaa viereen sammutuspeitto tai kansi, jolla liekin voi hätätapauksessa tukahduttaa.
- Älä lisää alkoholia liekittyvään ruokaan.
- Sytytä liekki pitkällä tikulla, jotta liekki ei hulmahda vahingossa esimerkiksi hiuksiin tai partaan.
- Liekitettävä alkoholi on hyvä lämmittää etukäteen ja antaa sen imeytyä hetken liekitettävään ruokaan ennen liekin sytyttämistä.

- 4. Kun liekki** on sammunut, ruoka on valmis tarjottavaksi. Annokseen lisätään esimerkiksi jäätelöä ja se koristellaan suklaakakkumuruilla ja tuoreella mintulla.



Suzetten mukaan

Liekittäminen saatettiin keksiä sattumalta yli sata vuotta sitten Monacon Monte Carlon Café de Paris -ravintolassa. Yksi tarina kertoo, että nuori tarjoilija Henri Charpentier esivalmisti ohukaisia Englannin tulevalle kuninkaalle Edvard VII:lle ja hänen seurueelleen. Ohukaiset syttyivät vahingossa palamaan, koska niiden pinnalle oli valeltu mausteeksi alkoholia. Tarjoilijapoika pelkäsi pilanneensa annoksen ja maistoi sitä. Hän totesi yllätyksekseen maun muuttuneen erityisen herkulliseksi. Hän tarjoi ohukaiset, ja ne saivat ihastuneen vastaanoton. Jopa niin hyvän, että prinssi halusi nimetä ruokalajin crêpes suzetteksi kauniin seuralaisensa kunniaksi.

Vinkki

Crêpes suzetteen teko-ohje löytyy osoitteesta etiketti.fi.

Hämeenlinnan Katisten kartanon keittiömestari Oula Hänniselle liekitys on tuttua.

reaktiosta. Alkoholi syttyy 65 asteessa ja sen liekki palaa yli 240 asteen lämmöllä. Jos liekitettävässä ruoassa käytetään sokeria, se karamellisoituu 160 asteen lämmössä. Alkoholin palaminen, nesteen höyrystyminen ja sokerin karamellisointuminen synnyttävät yhdessä kemiallisen reaktion, jonka seurauksena on ainutlaatuinen makuaromi.

”Ravintolasalin tai juhlatilan valaistus kannattaa himmentää liekityksen ajaksi, sillä alkoholi palaa sinisellä liekillä”, Oula Hänninen sanoo. Hän käyttääkin liekitystä myös tarjoilun tehokeinona.

Monia vaihtoehtoja

Liekittämiseen tarvitaan noin 40-prosenttista alkoholia. Siihen soveltuvat konjakk, calvados ja viski, mutta myös väkeviä liköörejä käytetään. Joissain erityisen makeissa likööreissä ei kuitenkaan välttämättä ole liekittämiseen tarpeeksi alkoholia.

Myös juomia voi liekittää. Kokeiltu on paitsi sambucan, myös – ennen kerman lisäystä – irish coffeen liekittämistä.

Vodka ei jätä liekitettävään ruokaan erityistä aromia. Sen sijaan gini soveltuu suomalaisille ruoille hyvin katajaisen arominsa ansiosta.

”Kannattaa kokeilla myös kotimaisia mallasviskejä”, Oula Hänninen sanoo.

”Huolelliset esivalmistelut ovat onnistuneen liekityksen perusta, sillä liekitys tehdään yleensä ruokailijoiden nähdessä juuri ennen tarjoilua.”

Puhuessaan Oula Hänninen valmistuu liekittämään pannulla karamelloituneessa sokerissa ja mausteissa sekä voissa kuullottamia omenoita.

”Liekkiä ei kannata pelätä. Kun se palaa kunnolla, on palavalla liemellä hyvä valella aineksia, jotta alkoholi palaa pois tasaisesti.”^E



Päivi Salosen kokoama tilaus on pian valmis lähtemään maailmalle (yllä).

Petri Kolsi työskentee Konalassa myyjänä. Hän tietää, että jouluseasonki alkaa jo lokakuussa (vas.).

ALKON YRITYSPALVELU

- Osoite: Ajomiehentie 1, Helsinki
- Sähköposti: yrityspalvelu@alko.fi
- Puhelin: 020 711 713
- Henkilökunta: 12 + suunnilleen saman verran jouluapulaisia

Myyvälässä
asioinut Riitta
Findström
kehuu myymälän
palvelua.



Palvelupäällikkö Jyri Saraste iloitsee siitä, että Alkon valikoima on tarjolla koko maassa.

Etiketissä on tähän mennessä esitelty kymmenen Alkon myymälää ympäri Suomen. Tällä kertaa käydään Helsingin Konalassa.

TEKSTI MATTI VÄLIMÄKI KUVAT HANNA LINNAKKO

Yrityspalvelua ympäri Suomen

Helsingin Konalasta lähtee juomakuljetuksia Töölöstä Tuusulaan ja Ullanlinnasta Utsjoelle. Myymälän ammattitaitoinen henkilökunta on perehtynyt erityisesti yritysmaailman tarpeisiin.

U ritys aikoo järjestää juhlan iltatilaisuuden. Vieraita on kutsuttu parisaataa, menukin on mietitty, mutta mitä juomaksi ja mistä?

Palvelupäällikkö **Jyri Sarasteen** mukaan tämä tilanne on hyvin tuttu Alkon yrityspalvelulle. Helsingin Konalassa, Kauppakeskus Ristikon yhteydessä sijaitseva toimipiste palvelee yritysasiakkaita ympäri maan.

”Meille voi jättää valmiin tilauksen, mutta autamme mielellämme myös juomavalinnoissa. Henkilökuntamme on erittäin ammattitaitoista, ja olemme perehtyneet erityisesti yritysten tarpeisiin.”

Yhteydenpito hoituu pääsääntöisesti puhelimitse, sähköpostitse tai kätevästi sähköisen tilausjärjestelmän Alkonin avulla.

Yritysasiakkaiden lisäksi Konalan Alko palvelee myymälätiloissaan normaaliin tapaan myös yksityisasiakkaita.

Hiottua logistiikkaa

Alkon yrityspalvelussa Konalassa on iso toimisto, jossa vastaanotetaan yritysasiakkaiden tilauksia. Kun tilaus valmistuu, se annetaan varaston puolelle keräilyyn. Valmis juomaerä ehtii hengähtää varastossa vain hetken ennen kuin se lähtee maailmalle.

Yritykset voivat noutaa juomansa itse tai tilata niille kuljetuksen. Kuljetukset hoitu-

vat nopeasti, tehokkaasti ja mahdollisimman ekologisesti, yhtä hyvin Ullanlinnaankin Utsjoelle. Myös Alkon koko valikoima on tarjolla koko maassa.

”Paikasta riippumatta lähetys on perillä 2–3 arkipäivässä. Autot kulkevat mahdollisimman täynnä, ja niiden reitit on suunniteltu tarkkaan.”

Myös yksityisasiakkaat voivat hyödyntää kuljetuspalvelua silloin, kun tilauksen toimitusosoitteena on yritysosoite.

”Käytännössä vaikkapa häävastaanoton juomat voidaan toimittaa yrityksen pitämään juhlahuoneistoon. Niitä ei voi kuitenkaan tilata esimerkiksi yksityiselle kesämökille”, Jyri Saraste kertoo.

Yrityspalvelun kiireisintä aikaa on joulusesonki, jolloin autokuljetuksia saattaa lähteä päivässä sataakin kappaletta. Myyjä

Petri Kolsi kertoo, että joulusesonki alkaa liikkeessä hyvin aikaisin, lokakuussa.

”Ihan tonttulakkia ei silloin vielä päänä sovitella, mutta joulutrafikki näkyy jo selvästi”, hän sanoo.

Teemat ja luomu suosiossa

Yritysmaailmassa näkyvät periaatteessa samat trendit ja sesonkivaihtelut kuin muualakin. Tämän ovat huomanneet avainasiakastavaajat **Pasi Huttunen** ja **Anni Pajunen**.

”Kun kesä vaihtuu syksyksi, valkoviinit tekevät tilaa punaviineille. Kuohuviinejä ja samppanjoita kysytään ympäri vuoden”, Anni Pajunen kuvailee.

Toisaalta yritystilaisuudet voidaan sitoa vaikkapa jonkin teeman ympärille. Viime aikoina suosiossa ovat olleet saaristoteema ja veneristeilyt. Teemana voi olla myös jokin vuosikymmen tai maa, esimerkiksi Italia.

”Myös luomu- ja lähiruokatrendi näkyy selvästi. Monet yritykset ovat sitoutuneet noudattamaan ympäristöohjelmaa. Luomuviini on tällöin luonteva valinta yrityksen iltatilaisuuksiin.”

Eroja kulttuureissa ja urheiluseuroissa

Yrityskulttuureissa on luonnollisesti eroja. Vanha vakiintunut suuryritys järjestää erilaisia tilaisuuksia kuin vaikkapa pieni kasvuyritys.

”
Paikasta riippumatta
lähetys on perillä
2–3 arkipäivässä.”
Jyri Saraste

Miten yrityspalvelu toimii?



Helsingin Konalassa sijaitseva Alkon yrityspalvelu palvelee yritysasiakkaita ympäri maan.

Yritykset voivat ottaa yrityspalveluun yhteyttä puhelimitse, sähköpostitse tai sähköisen tilausjärjestelmän Alkovin kautta. Tilaukset tehdään sähköpostitse. Yrityspalvelun yhteystiedot löytyvät sivulta 44.

Yritykset voivat tilata juomille kuljetuksen tai noutaa ne itse. Lähetys on perillä 2-3 arkipäivässä.

Konalan henkilökunta on perehtynyt erityisesti yritysten tarpeisiin ja auttaa tarvittaessa vaikkapa juhlan teeman suunnittelussa. Yrityksille on tarjolla myös ammatimaisia koulutustilaisuuksia.

Joulutilaukset kannattaa tehdä Konalaan jo lokakuussa.



Avainasiakasvastaavat Anni Pajunen ja Pasi Huttunen ovat perehtyneet erityisesti yritysten tarpeisiin. Yritystilaisuuden teemaan sopivia juomia etsitään tarvittaessa vaikka hakuteosten avulla.



Yrityksille ympäri maata on tarjolla myös ammatimaisia koulutustilaisuuksia.”

Jyri Saraste

”Jos jollakin juhalla on satavuotiaat perinteet, silloin viinitkin ovat usein perinteisistä viinimaista, kuten Ranskasta ja Italiasta”, Pasi Huttunen kertoo.

”Nuoremmat yritykset ovat ehkä astetta innokkaampia kokeilemaan kaikenlaista uutta.”

Globaalissa bisneksessä mukana olevat yritykset ovat usein hyvin perillä kansainvälisistä juomatrendeistä ja aluillaan olevista uusista ilmiöistä.

”Yksi teemaidea voisi olla kokeilla jotain muuta kuin tutuista rypäleistä valmistettuja viinejä. Jotkut tuottajat ovat esimerkiksi alkaneet hyödyntää vanhoja, jo lähes unohdettuja rypälelajikkeita tai he saattavat yhdistellä eri rypälelajikkeita rohkeasti”, Pasi Huttunen kertoo.

Alkon yrityspalvelun toimistossa vierailleva ei voi olla huomaamatta, että miehen työpöydällä komeilee TPS-kahvimuki.

”Se tuo toimiston tasapainoiseen ilmapiiiriin yllätyksellisyyttä ja myös rotevaa

voimakkuutta”, Turusta lähtöisin oleva Pasi myhäilee viinitermein.

Perehdytystä samppanjaan

Anni Pajunen mieleen tulee vielä pari hyvää vinkkiä.

”Itävallasta löytyy nykyään erittäin tyylikkää viinejä. Yhdysvalloista Kalifornian ulkopuoleltakin on alkanut tulla tarjolle mainioita viinejä. Esimerkiksi Washingtonin osavaltiossa on oivalliset kasvuolosuhteet eurooppalaisille rypäleille”, hän kertoo.

Jyri Saraste muistuttaa yrityspalvelun

pakkauspalveluista sekä personoidulla saattekirjeellä varustetuista lahjakorteista.

”Yrityksille ympäri maata on tarjolla myös ammatimaisia koulutustilaisuuksia, joissa voidaan perehtyä esimerkiksi viinin valmistukseen tai ruoan ja viinin klassikko-yhdistelmiin.”

Hyötyä myös yksityisasiakkaille

Konalan myymälässä vierailevat yksityisasiakkaat löytävät yrityspalvelun ansiosta hyllyistä laajan kirjon tuotteita.

”En pistä pahakseni. Hyvä, että on vaihtoehtoja”, myymälässä asioiva **Minna Damski** kertoo. Hän on tullut hakemaan lahjaksi punaviiniä ja kotitarpeisiin lampaan oheen sopivaa chileläistä tai eteläafrikkalaista punaviiniä.

Riitta Findströmin ostoskoriin päätyy italialaista valkoviiniä. Hän kehuu erityisesti liikkeen hyvää palvelua ja lähistöltä löytyviä runsaita ilmaisia parkkipaikkoja. ☺

Uutuuksia Etiketti-tuotesarjaan

Alko on laajentanut kesän ja syksyn aikana omaa Etiketti-tuotesarjaansa usealla uudella laatutuotteella. Valikoimassa on nyt 14 erilaista tuotetta sekä juomien laadukkaaseen nauttimiseen että lahjaksi. Uutuustuotteet tunnistaa myymälöissä alla olevasta Etiketti-tunnuksesta.

- Lasinmerkkiajien avulla tunnustat juhlassa näppärästi oman lasin. Merkkiaja pienentää myös juhlanjärjestäjän tiskimäärää. Hinta 8,00 €/pakkaus.
- Reseptitikkujen avulla rakennat nopeasti ja helposti kuusi erilaista klassikkodrinkkiä. Muita mittavälineitä tai ohjeita ei tarvita. Hinta 10,90 €/paketti.
- Viinilämpömittarilla tarkistat viinin ihanteellisen tarjoilulämpötilan. Näin saat viinistä parhaat aromit esille. Hinta 11,90 €/kappale.



ETIKETTI
ETIKETTEN



KONSEPTI-MYYMÄLÄT OVAT UUSINTA ALKOA

Alko julkistaa lähikuu-kausina yksitoista konseptimyymlää, joissa esitellään Alkon viimeisimpiä uudistuksia ja kokeiluja.

Kaikissa konseptimyymlöissä henkilökunta kuuntelee erityisen valppaasti asiakkaiden kommentteja ja toiveita myymälöiden kehittämiseksi. Myymälöissä on myös sähköiset palaute-laitteet, joita asiakkaiden toivotaan käyttävän vilkkaasti.

Konseptimyymlät on listattu Alkon verkkosivuille osoitteessa alko.fi > Myymälät.

15v

ETIKETTI-KLUBILAISIA JO 15 VUOTTA

Alkon Etikettiklubin perustamisesta tulee lokakuussa kuluneeksi 15 vuotta.

Klubi on muuttunut vuosien varrella klubilaistensa mukana. Lue Etikettiklubin juhluvuoden kuulumisista sivulta 38.

HAUSSA PARAS PAIKKA SERTIFIOIDUILLE TUOTTEILLE

Sertifioidut tuotteet eli luomu- ja eettisen kaupan tuotteet on Alkon myymälöissä sijoitettu joko omalle hyllylleen tai muiden tuotteiden joukkoon. Tällä hetkellä on menossa neljä kokeilua, joissa etsitään helpointa tapaa löytää nämä suositut tuotteet.

Alkon lippulaivamyymälässä Helsingin Arkadiassa avattiin sertifioitujen tuotteiden Puoti myymälän yläkertaan keväällä 2012. Espoon Isossa Omenassa kaikki sertifioidut tuotteet on niin ikään ryhmitelty omaan hyllyynsä myymälän keskiosaan.

Hämeenlinnan Tiiriossä sertifioidut tuotteet on eroteltu muista tuotteista omaan tuoteryhmäänsä eli punaviinit punaviinien viereen, valkoviinit valkoviinien viereen jne. Muuramessa on menossa kokeilu, jossa sertifioidut tuotteet ovat vanhoilla paikoillaan mutta jossa hyllyihin on lisätty informaatiota, jonka avulla tuotteiden toivotaan erottuvan selkeämmin.

Kaikkiin neljään myymälään on tuotu asiakaspalaute-laitteet. Lisäksi henkilökunta on aina valmiina vastaanottamaan asiakkaiden palautetta kokeilusta.

Drinkit ammattilaisten tyylillä

Alkossa on myynnissä useita cocktailien tekemistä helpottavia välineitä. Etiketti-tuotesarjassa olevien reseptitikkujen lisäksi saatavana on Home bar -setti, johon on koottu tärkeimmät drinkkien valmistukseen tarvittavat baarivälineet. Paketin tuotteet ovat ammattilaisten käyttämiä laatutuotteita.

Setti sisältää 50 cl:n shakerin, 2-4 cl:n mitan, murskaimen, baarilusikan, siivilän sekä reseptivihon. Kokonaisuus sopii erinomaisesti esimerkiksi tupaantuliaislahjaksi tai juhlanjärjestäjän lahjapakettiin. Hinta 33,90 €/pakkaus.



VIINITIETO ON KATETTU, TERVETULOAA!

LOPPUSYKSYN PRUUVIT JA KURSSIT

Etikettiklubin kurseilla ja pruuveissa opit maistellen ja maistelet oppien. Tervetuloa mukaan! Loppusyksyn tarjonnasta kannattaa panna merkille klassikkoviinien pruuvi, jonka järjestämme Etikettiklubin 15-vuotisjuhlien kunniaksi. Etikettiklubin tilaisuuksiin voivat osallistua kaikki klubin jäsenet seuralaisineen.



Viininystävä, tervetuloa Etikettiklubiin

Etikettiklubin jäsenenä nautit monipuolisen kurssi- ja pruvitarjonnan 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 25 €, ja liittyminen käy kätevästi osoitteessa www.alko.fi > Juoma ja ruoka > Etikettiklubi tai arkisin klo 9–16 numerossa 020 711 715.



Aura

Aura Hedengren
klubimestari



ETIKETTIKLUBI

JUHLAPRUUVI: KLASSIKKOVIINIT

Etikettklubin 15-vuotisjuhlien kunniaksi järjestettävässä pruvissa maistellaan laadukkaita klassikoita sekä Euroopasta että uudesta maailmasta. Mikä tekee viinistä klassikon? Ovatko klassikot maineensa veroisia? Mitkä ovat klassikoiden klassiset käyttöyhteydet? Illan aikana voit pohtia kysymyksiä monesta näkökulmasta, sillä maisteltavana on niin valko- ja punaviinien kuin kuohuviinien aatelia. Pruuvi kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **25–50 €**.

KURSSI: PEREHDYTÄÄN PUNAVIINEIHIN

Kurssilla saat hyvät tiedot punaviinin valmistuksesta ja tutustut maistellen punaviinien yleisimpiin rypälelajikkeisiin, punaviinityyppeihin sekä tärkeimpiin punaviinimaihin. Opit, millaisin kriteerein punaviinejä arvioidaan, ja saat täyteläistä tietoa niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **30 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **12–25 €**.

PRUUVI: JOULUNAJAN VIINIT

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

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **13–24 €**.

KURSSI: VIINI- JA RUOKA-KLASSIKOT

Kurssilla tutustutaan viinin ja ruoan klassikoyhdistelmiin 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 yhteishankintana hankittavista viineistä **13–25 €**.

KURSSI: VIINI TUTUKSI

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

Kurssin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

HELSINKI

Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs

Viini- ja ruokaklassikot	ke 16.10.	klo 17.00
	to 24.10.	klo 17.00
	to 14.11.	klo 17.00
	ti 26.11.	klo 17.00
Perehdytään punaviineihin	to 17.10.	klo 17.00
	ti 22.10.	klo 17.00
	ke 13.11.	klo 17.00
	ke 20.11.	klo 17.00
Viini tutuksi	ma 21.10.	klo 17.00
	ke 23.10.	klo 17.00
	ti 29.10.	klo 17.00
	ti 5.11.	klo 17.00
Klassikkoviinit	ma 28.10.	klo 17.00
	ti 12.11.	klo 17.00
	ti 19.11.	klo 17.00
	to 21.11.	klo 17.00
	ke 27.11.	klo 17.00
Joulunajan viinit	to 28.11.	klo 17.00
	ma 2.12.	klo 17.00
	ma 9.12.	klo 17.00
	ti 10.12.	klo 17.00
	ke 11.12.	klo 17.00
	to 12.12.	klo 17.00



JYVÄSKYLÄ

Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.

Klassikkoviinit	ke 6.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	to 12.12.	klo 18.00

KOUVOLA

Alkon aluetoimisto, Tervasharjunkatu 1, sisäänkäynti kauppakeskus Veturin takaosasta

Viini tutuksi	ke 30.10.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ti 3.12.	klo 18.00

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, M-osa

Viini- ja ruokaklassikot	to 17.10.	klo 17.30
Klassikkoviinit	to 7.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	to 17.12.	klo 18.00

LAHTI

Alkon koulutustila, Kauppakatu 18

Viini tutuksi	ke 4.11.	klo 18.00
Klassikkoviinit	ti 26.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ti 10.12.	klo 18.00

OULU

Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14

Perehdytään punaviineihin	to 17.10.	klo 18.00
Klassikkoviinit	ke 30.10.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ti 3.12.	klo 18.00

PORI

Viikarin Valkama, Juhana Herttuankatu 17

Perehdytään punaviineihin	ke 16.10.	klo 18.00
Viini- ja ruokaklassikot	ti 5.11.	klo 17.30
Joulunajan viinit	ti 10.12.	klo 18.00

ROVANIEMI

Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs

Perehdytään punaviineihin	ke 6.11.	klo 18.00
Klassikkoviinit	ti 3.12.	klo 18.00

SEINÄJOKI

Ravintola Marttilan talli, Kivirikko, Puskantie 38

Klassikkoviinit	to 7.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	to 28.11.	klo 18.00

TAMPERE

Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs

Perehdytään punaviineihin	ti 22.10.	klo 18.00
Klassikkoviinit	ke 6.11.	klo 18.00
	ke 20.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ti 26.11.	klo 18.00
	ti 3.12.	klo 18.00

TURKU

Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A

Perehdytään punaviineihin	ti 22.10.	klo 18.00
Klassikkoviinit	ke 30.10.	klo 18.00
	ma 4.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	ma 25.11.	klo 18.00
	ti 3.12.	klo 18.00

VAASA

Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs

Perehdytään punaviineihin	to 7.11.	klo 18.00
Klassikkoviinit	to 28.11.	klo 18.00
Joulunajan viinit	to 12.12.	klo 18.00

ILMOITTAUDU MUKAAN

Helsingin kursseille voit ilmoittautua keski-
viikosta **2.10.2013** alkaen. Muiden kurssien
ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona
9.10.2013. 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 ilmoittau-
tuneita on alle 10. Tällöin kurssilaisille
ilmoitetaan henkilökohtaisesti ja kurssia ei
laskuteta.

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

Amerikkalainen oodi omenalle

Makea muscatjälkiruokaviini on oiva valinta, kun haluaa juhlistaa klassista amerikkalaista omenapiirasta.

Periamerikkalainen omenapiiras on päältä rapea ja sisältä yltäkyläisen omenainen. Piiraan täyte on herkullinen yhdistelmä makeaa ja hapanta omenalajiketta sekä niitä saattelevaa kanelia, inkivääriä ja muskottipähkinää. Kun omenapiirakan kylkeen pyöräyttää vaniljajäätelöpallon ja tarjoaa juomana makeaa muscatviiniä, syysjuhlat voivat alkaa!

JUOMASUOSITUS

Omenapiiras pitää rusinaisista Muscat-rypäleistä tehdystä makeista valkoviineistä ja jälkiruokaviineistä. Muscat-rypälettä kutsutaan myös nimillä Moscatel, Moscato ja Muskat, ja myös Muscat-lajikkeita on useita.

Eriskin vinkki!

Suomessa ei käytetä "shortening"-nimellä kutsuttavaa leivontarasvaa, mutta kiinteä kookosrasva ajaa mainiosti saman asian. Olennaista on, että kookosrasva lisätään taikinaan pehmeänä vaan ei juoksevana. Viskin voi halutessaan jättää ohjeesta pois ja korvata sen ruokalusikallisella sitruunamehulla.

Amerikkalainen omenapiiras

12 hengelle

Valmistelu-aika 30 min

+ taikinan vetäytyminen jääkaapissa 1 t,

valmistusaika 1 t,

kokonaisu-aika 1 t 30 min + taikinan vetäytyminen

jääkaapissa 1 t + piiraan jäähtyminen 1 t

Taikina:

- 5 ½ dl vehnäjauhoja (puolikarkeita)
- 1 tl suolaa
- 1 rkl kidesokeria
- 80 g huoneenlämpöistä kookosrasvaa (Cocos)
- 80 g kylmää voita
- 6-7 rkl kylmää vettä

Täyte:

- n. 750 g punaisia ja makeita omenoita
- n. 450 g vihreitä ja kirpeitä omenoita
- 1 ¼ dl kidesokeria
- 2 rkl tummaa ruokokidesokeria
- 1 tl jauhattua kanelia
- 1 tl jauhattua inkivääriä
- ½ tl jauhattua muskottipähkinää
- 1-2 rkl viskiä
- ½ dl vehnäjauhoja

Tarjoiluun:

- vaniljajäätelöä

1. Valmista taikina. Sekoita nopeasti yleis- tai monitoimikoneessa vehnäjauhot, suola ja sokeri. Lisää pieninä nokareina pehmeä kookosrasva ja kylmä voi. Anna koneen käydä hetki, kunnes taikina on murumaista.

2. Lisää vesi ja sekoita nopeasti, kunnes taikina pysyy koossa. Jos taikina on vieläkin liian kuiva ja murumaista, lisää vettä 1 tl kerrallaan ja välillä sekoittaen.

(Huom! Voit myös valmistaa taikinan käsin. Nypi rasva ja kuivat aineet yhteen kulhossa tai käytä apuna kahta veistä, joilla "leikkaat" taikinan murumaiseksi. Lisää vesi ja sekoita taikina nopeasti tasaiseksi.)

3. Muotoile taikina kahdeksi palloksi, joista toinen on hieman suurempi. Taputtele pallot ohuemmiksi levyiksi ja kääri ne muovikelmuun. Siirrä jääkaappiin vähintään tunniksi. Voit tehdä taikinan valmiiksi jo 1-2 päivää ennen piiraan paistamista.

4. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Kauli laajempi taikinalevy jauhotetulla leivonta-alustalla halkai-

sijaltaan noin 30 cm:n kokoiseksi levyksi. Nosta taikinalevy kaulimen avulla piirakkavuokaan (halkaisija 24-26 cm) ja painele se tasaisesti reunoille. Kauli toinenkin taikinalevy hieman vuokaa suuremmaksi levyksi. Siirrä taikinalla vuorattu vuoka ja kaulittu kansilevy erillään hetkeksi jääkaappiin.

5. Kuori omenat, poista siemenkodat ja leikkaa omenat noin puoli senttiä paksuiksi lohkoiksi. Siirrä omenalohkot kulhoon. Sekoita omenalohkoihin sokerit, mausteet, viski ja vehnäjauhot. Anna omenoiden maustua 10 minuuttia.

6. Levitä omenatäyte taikinalla vuorattuun piirasvuokaan. Painele kaulittu kansilevy täyteen päälle. Taita taikina reunojen yli ja leikkaa ylimääräinen taikina siististi veitsellä pois. Voit koristella kannen ylimääräisellä taikinalla. Muotoile silloin taikinasta omenan ja/tai lehtien kuvia ja kiinnitä ne vedellä. Pistele kuoritaikinaan reikiä tai viiltoja, joista höyry pääsee pois paistamisen aikana.

7. Nosta vuoka uunipellille, jotta vuoka mahdollisesti valuva neste ei pala kiinni uunin pohjaan.

Paista piirasta uunin keskitasolla 30 minuuttia.

Peitä piiras leivinpaperilla ja jatka paistamista vielä 20 minuuttia, kunnes omenat ovat pehmeitä ja piiras on saanut kauniin värin.

8. Anna piiraan jäähtyä tunnin ajan ennen tarjoilua. Voit myös jäähyttää sen kokonaan ja tarjoilla vasta myöhemmin. Parhaimmalla piiras maistuu hieman lämpimänä vaniljajäätelön kanssa.



TUTKIJA TÄYDELLISEN OMENAPIIRAAN JÄLJILLÄ

Erika Holt on kotoisin Yhdysvaltain länsirannikolta, Seattlen lähistöllä olevasta pienestä maalais-kaupungista. Washingtonia kutsutaan Amerikan omenaosavaltioksi, koska siellä on suunnattoman suuria omenatiloja. Myös Erikan lapsuudenkodin laajassa puutarhassa kasvoi paljon omena- ja luumupuita ja pensasmustikkaa.

Työssään VTT:llä Erika tutkii ympäristöystävällisiä rakennusmateriaaleja. Ruoanlaitto ja leivonta ovat hänelle rakkaita harrastuksia jopa siinä määrin, että äitiyslomalla tämä kahden lapsen äiti leipoi leivonnaisia ystävänsä kahvilaan.

Erika on valmistanut omenapiirasta tällä ohjeella yli 15 vuotta. Alun perin hän otti ohjeen talteen Good Housekeeping -lehestä, mutta Erika on kehittänyt sitä vuosien varrella juuri täydelliseksi. Erika leipoo piirasta ympäri vuoden, etenkin amerikkalaisina juhlapyhinä, jolloin he kokoontuvat yhteen amerikkalaisten ystäviensä kanssa.

► Marraskuun Etiketissä esitellään Erika Holtin toivomuksesta suklainen jälkiruokaherku.





*Kaunista ja hyvää.
Katso syksyinen
kurpitsaohje
sivulta 16.*

etiketti.fi

Muistithan, että Etiketin verkkosivuilla voit myös kommentoida uusinta lehteä ja ehdottaa uusia juttuaiheita?