

Etiketti

Alkon asiakaslehti 4 / 2013



Choco

Valmista itse suklaalevite ja upea belgialaistyyppinen kakku. Sen kanssa maistuu tilkka tokajia tai muskattikuohuviiniä.

Espanja:
Riojan viinit ovat
heti valmiita
juotavaksi

Peruspalveluministeri
Susanna Huovinen:
Alkoholipolitiikka kaipaa
keskustelua ja vaihtoehtoja

Portugali:
Punaviini ja vinho
verde valloittavat
maailmalla



Tuttuja makuja, uusia tapoja

Onko joulu sinulle ihana talven juhla, jota haluat suunnitella ja valmistella suurella sydämellä? Vai puistattaako pelkkä ajatus perinteisistä jouluruoista ja puolipakollisista traditioista? Itse en ole oikein päässyt selvytyteen omasta suhtautumisestani. Sanon aina, että jouluhössötys ahdistaa, ja silti joulun odotukseen liittyy jotain taianomaista.

TÄSSÄ ETIKETIN NUMEROSSA olemme pyrkineet kaappaamaan mukaan tuttuja joulun makuja ja mausteita, mutta olemme pukeneet ne hieman uusiin rooleihin. Uskon, että näitä ”jouluruokia” voi kyllästymättä tarjota itsenäisyyspäivänä, joulunpyhien vaihtoehtoisina tarjottavina ja uuden vuoden sekä sydäntalven pyhinä. Olisiko suosikkisi panzetta, lohirillette, iberialainen kinkku saksanpähkinöiden ja viikunoiden kera vai kannessa oleva muhkea kakku?

LEHDEN LOPPUPUOLELLA on myös oiva kertaus kuohuviineistä ja kuohuviinilaseista. Mikä olikaan oikea tapa pitää kiinni lasista tai millaista mallia kuohuviinilasissa kannattaisi suosia? Lue lisää sivulta 32.

LUETPA TÄTÄ LEHTEÄ sitten joulun alla tai uuden vuoden puolella, uskon että sivuilta löytyy koko talveksi luettavaa, kokattavaa ja kokeiltavaa. Makoisia luku- ja maisteluhetkiä!

Maukasta talvea!
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
puhelinvaihte (09) 1201

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

Art Director
Jarkko Peltoluhta

PAINOPAikka
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 6.2.2014.

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

Herkullisen lammaspadan ohje on sekä sivulla 18 että osoitteessa etiketti.fi. Verkosta löydät myös lehdessä aiemmin julkaistut reseptit.



32



34



14



6



28



- 2.....**Pääkirjoitus**
- 4.....**Otetaan vastu**
Alko tukee nuorten liikennevalistustyötä.
- 6.....**Pehmeän vivahteikkaat rijoat**
Riojan punaviinit ovat valmiita nautittaviksi.
- 14.....**Perinteistä pirteästi**
Etiketti keräsi joulun maut ja loihti niistä talven juhlapöytään uusia herkkuja.
- 20.....**Talven maltaiset maut**
Kausioluet sopivat talveen. Niitä voi mainiosti kokeilla myös joulupöydässä.
- 25.....**Kysyttyä**
Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.
- 26.....**Astu sisään juhlaauteen**
Kalenteri kertoo vuodenvaihteen vinkit.
- 28.....**Kohti kohtuukäyttöä**
Susanna Huovinen aloitti peruspalveluministerinä toukokuussa.
- 32.....**Lasi nostaa kuohuviinin loistoon**
Millainen kuohuviinilasi on paras? Miten se kannattaa pestä?
- 34.....**Ei vain portviiniä**
Portugali tuottaa myös punaviinejä ja vinho verdeä.
- 38.....**Lahja pakettiin ja paketti lahjalle**
Alkossa myytävät lahjatarvikkeet ovat hyvä lahjaidea.
- 40.....**Kolumni**
Jaakko Selin tapaa skotin kosken kuohujen partaalla.
- 41.....**Makumuisto**
Arto Nyberg muistelee matkaansa Tadžikistaniin.
- 42.....**Kultaa, mahonkia, rubiinia**
Väkevien viinien värit heijastavat niiden upeita aromeja.
- 44.....**"Se myymälä siinä revontulten alapuolella"**
Turistit ovat tuttu näky Rovaniemen keskustamyymälässä.
- 47.....**Alko palvelee**
Joko tunnet Alkon konseptimyymälät?
- 50.....**Suklainen kakku Belgiasta**
Joke Hindryckxin kakkuun tehdään oma suklaatahna.

Tällä palstalla esitellään Alkolle tärkeitä yhteiskuntavastuuasioita.

Alko tukee Turvallisesti mopolla -kursseja

Alko toteuttaa yhdessä EHYT ry:n kanssa mopoikäisille nuorille järjestettäviä Turvallisesti mopolla -kursseja. Lokakuun puolessavälissä kurssi järjestettiin Vantaan Koivukylässä. Opettajana oli liikenneopettaja Petri Tuovila, joka on vetänyt kursseja ympäri maata viidentoista vuoden ajan.

Kahdeksaluokkalaiset tytöt ja pojat kuuntelivat Koivukylässä keskittyneesti kurssin ensimmäistä osiota, jossa käytiin läpi myös alkoholiin liittyviä asioita. Tärkeimmät asiat kiteytettiin näin: En lainaa mopoa päihtyneelle. Estän kaverin ajamisen humalassa. En mene humalaisen kyytiin.

Liikenne-raittiuuden edistäminen on osa EHYT ry:n alkoholin käytön vähentämiseen liittyvää työtä. EHYT viestii toiminnassaan mm. raittiuden ja riittävän levon tärkeydestä liikenteessä.



KUVA EHYT RY



KUVA YOUTUBE

FILMEJÄ VANHEMPAINILTOIHIN

Mannerheimin Lastensuojeluliitto ja Alko ovat julkaisseet kaksi filmiä keskustelun avaajiksi koulujen vanhempainiltoissa. Digifilmit ovat osa Alkon Lasten seurassa -ohjelmaa, ja ne voi katsoa myös verkossa osoitteessa lastenseurassa.fi. Filmien käsikirjoitukset ovat Jenni Heleniuksen ja tuotannosta vastasi Lemeon Media Products Oy.

Toisessa filmissä isä ja poika pohtivat, miltä aikuisten alkoholinkäyttö näyttää heistä itsestään ja toisaalta nuoresta. Kotibileet-filmissä nuorten emäntien bileet eivät suju toivotulla tavalla.



KUVA ISTOCK

SEITSEMÄN ANNOSTA VIIKOSSA ON IKÄIHMISELLE RISKIRAJA

Tiesitkö, että alkoholia käytettäessä yli 65-vuotiaan riskiraja on seitsemän annosta viikossa ja kaksi annosta kerralla?

Lisää tietoa ikääntyneiden alkoholinkäytöstä ja riskirajoista sekä ikääntyneiden alkoholin käyttöön liittyvistä muista rajoitteista on muun muassa verkossa osoitteessa ehyt.fi



KUVA KOYAMA

Kasvata urheilijaksi -stipendi luovutettiin Rovaniemelle

Alkon tämänvuotinen Kasvata urheilijaksi -stipendi on myönnetty judoseura Koyamalle. Koyama on yksi Valtakunnallisen liikunta- ja urheiluorganisaatio ry Valon Sinettiseuroista. Stipendi on määrä käyttää leiritoimintaan.

3 500 euron suuruinen stipendi myönnettiin Koyamalle, koska se edistää esimerkiksi nuorten

urheilijoiden kokonaisvaltaista elämänhallintaa. Tähän liittyy olennaisesti päihteettömyys.

Alkolle on tärkeää, että nuoret urheilijat, heidän vanhempansa sekä valmentajat keskustelevat alkoholin haitoista ja sopivat toimista, joilla varsinkin alkoholin käytön aloittamisikää voitaisiin myöhentää.

ALKON YMPÄRISTÖJÄRJESTELMÄ KÄYDÄÄN LÄPI

Alkon myymälöiden, aluetoimistojen ja pääkonttorin ympäristöjärjestelmä sertifioidaan kuluven syksyn aikana.

Puolueeton sertifiointiyritys arvioi tuolloin, toimiiko Alko ISO 14001 -ympäristöstandardin mukaisesti. Sertifiointikäynnellä arvioidaan kattavasti koko Alkon ympäristöjärjestelmä ohjeistuksesta käytännön työhön.

Sertifiointi on luontevaa jatkoa Alkon pitkäjänteiselle ympäristötyölle. Pullojen kierrätyksestä alkunsa saanut kehityskaari on



KUVA RAMI SALLE

johtanut nykyisen kaltaisen ympäristöjärjestelmän käyttöönottoon. Ympäristönäkökulma huomioidaan kaikessa toiminnassa, onpa sitten kyse vaikkapa pakkausmuovien kierrätyksestä, myymälöiden remontoinnista tai tuotteiden kuljetuksista myymälöihin.

Myös Alkon asiakkaat ovat yhä kiinnostuneempia alkoholijuomapakkausten ympäristövaikutuksista ja tuotteiden valmistusolosuhteista.



Millaista tietoa toivoisit alkoholista ja terveydestä?

Haluatko ylipäättään informaatiota alkoholista ja terveydestä? Onko Alkolla tässä rooli? Mikä olisi sinusta sopiva kanava tällaisen informaation välittämiseen?

"Eniten toivoisin järkevää, näyttöön ja näkemykseen perustuvaa tasapainoista tietoa siitä, miten Suomen kansan alkoholinkäytön haittoja – jotka ovat merkittävät – voi parhaiten ehkäistä. Alkoholin vaikutuksista yksittäisen ihmisen terveyteen on mielestäni hyvin tietoa saatavilla. Minulle digitaaliset kanavat ovat parhaita, mutta monikanavainen lähestymistapa on luultavasti tehokkain. Tiedon pitää löytyä sieltä, missä ihminen on, silloin, kun hän tietoa tarvitsee tai on valmis sitä vastaanottamaan. Alko tekee hyvää alkoholivalistusta, mutta Alkon roolin ristiriitaisuus aiheuttaa pientä uskottavuusongelmaa. Alko on kuitenkin erottamaton osa Suomen alkoholipolitiikkaa, joten kyllä kai sillä on erottamaton osa myös viestinnässä."



Elina Yrjölä, 45, yrittäjä

"Alkoholiin ja terveyteen liittyvän tiedottamisen ongelma on ehkä se, että ne, joille alkoholi on suurin ongelma, ovat pitkälti normaalin valistus-

sanoman tavoittamattomissa. Sen sijaan uskoisin, että Alko vaikuttaa kyllä esimerkiksi nuorempiin asiakkaisiinsa painottamalla alkoholin muita kuin päihtymiseen liittyviä puolia. Esimerkiksi viineihin tutustuminen voi hyvinkin muuttaa ihmisen alkoholiin suhtautumista terveellisempään suuntaan. Kansanterveyden edistämiseksi olisi



Juha Korpela, 27, yliaktuaari

varmasti tehokkainta pyrkiä vaikuttamaan alkoholin kysynnän luonteeseen, ei niinkään kysynnän ja/tai tarjonnan tasoon."

Lukijan toivel
Etiketin verkkosivuilla
kysyttiin, haluavatko lukijat
lukea lehdessä seuraavaksi
mieluummin Espanjasta
vai Ranskasta. Espanja sai
maista niukasti enemmän
kannatusta.

TEKSTI PIRKKO KOIVU KUVAT CONSEJO REGULADOR DOCa RIOJA, MARQUÉS DE RISCAL,
BODEGAS MUGA S.L., HANNA LINNAKKO JA GETTY IMAGES

Pehmeän vivahteikkaat RIOJAT



Viinintuottajat myyvät usein punaviininsä maailmalle nuorena. Laatuviinit vaativat kuitenkin vielä sen jälkeen kypsytystä, ennen kuin ne ovat parhaimmillaan. Riojassa tuottajat toimivat toisin.

Ensin lasista nousee vaniljainen tuoksu, sitten mausteista ja nahkaista aromia. Viinin väri vivahtaa reunoilta oransiin, mikä kertoo, että viini on jo kypsynyt.

Ei ihme, että Riojan punaviineillä on Suomessa ystäviä: näiden viinien maku on yhtä aikaa helposti lähestyttävä ja vivahteikas. Monelle viininyttävälle juuri Riojan viini on ollut ensimmäinen kosketus laadukkaaseen punaviiniin.

Monien muiden maiden kalliimmat punaviinit ovat myyntiin tullessaan vasta 3–4-vuotiaita ja vielä nuoria ja kovia. Kuluttajan tehtäväksi jää kypsyttää niitä varastossa muutaman vuoden. Myyntiin tulevat Riojan reserva-viinit taas ovat 6–7-vuotiaita ja gran reservat vielä tätäkin iäkkäämpiä, joten viinit ovat heti valmiita juotaviksi.

Suosio kasvaa taas

Peräti noin 65 prosenttia Riojan viineistä juodaan niiden kotimaassa Espanjassa. Rioja on maan perinteikkäin punaviinialue, ja siellä viini värittää koko elämäntapaa. Myös viiniin liittyvät elinkeinot ovat suuri työllistäjä.

Matkailu kuuluu tuolla seudulla vanhastaan kulttuuriin. Santiago de Compostelan pyhiinvaellusreitti kulkee Riojan viinitarhojen poikki, ja kauniit maisemat ja viinireitit vetävät puoleensa muitakin turisteja.

Osa Riojan *bodegoista* eli viinitaloista on satsannut näyttävään arkkitehtuuriin. Kuuluisin esimerkki on Marqués de Riscal, jonka yhteydessä on kanadalaisen Frank Gehryn suunnittelema hotelli.

”Meillä on hotellin lisäksi muitakin palveluita, kuten Michelin-ravintola ja viinikoulutusprojekteja.

Yhdistämme perinteen ja uudet innovaatiot”, kertoo PR-johtaja **Ramón Román** Marqués de Riscalilta.

Hänen mukaansa arkkitehtuurilla ja erilaisilla projekteilla luodaan viinitalon imagoa, haetaan näkyvyyttä ja tietysti myös houkutellaan kävijöitä. Viime vuonna esimerkiksi Marqués de Riscalin viinitilaan tutustui noin 700 000 vierasta.

Espanjan vaikea taloustilanne on jättänyt jälkensä elämänmenoon. Faustinon viinitalon vientijohtaja **Sergio Soriano** kertoo, että paikalliset ovat vähentäneet esimerkiksi ravintolassa syömistä.

”Aiemmin ihmiset kävivät tapasbaareissa ja ravintoloissa 3–4 kertaa viikossa ja tilasivat samalla pullollisen viiniä. Nyt ravintolaan mennään harvemmin, ja ihmiset ruokailevat enemmän kotona. Kauppojen viinivalikoimat ovat parantuneet ja nyt viiniä ostetaan enemmän kotiin.”





Riojan alueella on korkeuseroja, ja myös ilmasto-olot ja maaperätyypit vaihtelevat. Nämä tuovat vaihtelua myös viinien tyyliin (yllä).

Logroñon kaupungissakin iltoja vietetään espanjalaiseen tapaan ulkona ja tapasbaareissa yhdessä ystävien kanssa (ed. sivu).

Sergio Soriano Faustinin viinitalosta kertoo, että Kiinassa arvostetaan länsimaisia viinibrändejä (vas.).

Maan rajojen ulkopuolelle

Talouskriisin vuoksi tuottajien on ollut pakko markkinoida viinejään entistä aktiivisemmin ulkomaille. Viinilakien toteuttamista valvovan virallisen elimen, Riojan Consejo Reguladorin mukaan alueen viinien myynti kotimaassa on laskenut. Vielä vuonna 2010 kotimainen myynti oli 181 miljoonaa litraa, viime vuonna 169 miljoonaa. Vastaavasti Riojan viinien vienti ulkomaille on kasvanut parina viime vuonna 5–7 prosentin vuosivauhtia ja oli viime vuonna noin 97 miljoonaa litraa.

Vuonna 1861 perustettu Faustino on Riojan viinitaloista Espanjan ulkopuolella tunnetuimpia. Toisin kuin useat muut bodegat, Faustino suuntasi vientimarkkinoille jo 60-luvulla. Sergio Soriano mielestä tämä kannatti, sillä brändi tunnetaan nyt kaikkialla.

”Meille Kiina on nyt erityisen kiinnostava markkina-alue. Kiinalaiset arvostavat tunnettuja län-

Kypsä punaviini ja pimeät illat

Riojan punaviinit sopivat talvikauteen. Kypsytetyt riojat sopivat hyvin jopa suomalaiseen joulupöytään, koska niitä on keskityteläisinä viineinä helppo yhdistää monenlaisiin ruokiin.

Riojan viinien makumaailma miellyttää monia, joten ne sopivat myös lahjaviineiksi. Arvokkaat reserva- ja gran reserva -viinit ovat myös heti valmiita juotaviksi.

Riojan puna- ja valkoviinien kanssa voi tarjota tapaksia: silloin lautaselle kootaan esimerkiksi oliiveja,ilmakuivattua kinkkua, juustoja, erilaisia makkaroita ja perunamunakasta.

Espanjalaiseen ruokavalioon kuuluvat myös parsat, paprikat ja sienet sekä liharuuat, kuten siansorkat, karitsankyljykset ja lammasmuhennos.





Tammitynnyri pehmentää viiniä ja antaa sille omia aromejaan, kertoo Jesús Viguera.

Talvi on viinitarhoilla levon aikaa.



Arkkitehti Frank Gehryn suunnittelema Marqués de Riscalin hotelli kiinnittää ohikulkijoiden huomion (oik.).



simaaisia brändejä, joihin liittyy arvokkuutta ja historiaa. Bordeaux'n huippuviinit ovat tietysti tunnetuimpia, mutta Riojan viinien hinta on niitä paljon edullisempi.”

1,3 miljoonaa tammitynnyriä

Moni tunnistaa Riojan punaviinit vaniljan aromista. Se ei kuitenkaan ole peräisin alueen tavallisimmista punaviinilajikkeista eli Tempranillosta ja Garnachasta vaan amerikkalaisesta tammeista, josta tehdyissä tynnyreissä Riojan viinejä on ollut tapana kypsytää.

Amerikkalaista tammea käytetään yhä, mutta sen rinnalle ovat tulleet ranskalaiset tammitynnyrit, joiden aromi on pidettyväisempi.

Tammitynnyrit ovat tärkeä osa Riojan viinintuotantoa. Consejo Reguladorin mukaan Riojan alueella oli viime vuonna lähes 1,3 miljoonaa tammitynnyriä. Isojen bodegojen tynnyrivistöt ovatkin vaikuttava näky.

Perhevetoinen Muga on perustettu vuonna 1932, ja yrityksen palkkalistoilla on omat tynnyrintekijät. He vastaavat siitä, että talon 14 000 tammitynnyriä pysyvät kunnossa.

Vientijohtaja **Jesús Viguera** Mugalta kertoo, että tammen laatua halutaan kontrolloida tarkoin.

”Omat tynnyrintekijät tarvitaan, jotta voimme itse valvoa, mitä aromeja tammesta viineihin tulee. Kaikki punaviinimme kypsyvät tammitynnyreissä vähintään kaksi vuotta.”

Muga käyttää amerikkalaisen ja ranskalaisen tammen ohella myös unkarilaista, venäläistä ja espanjalais-tammea. Tammitynnyrin alkuperän lisäksi myös sen ikä ja käsittely paahdamalla vaikuttavat viinin aromiin.

”Ranskalainen, espanjalainen ja unkarilainen tammi ovat keskenään melko samanlaisia ja tuovat mausteisuutta. Amerikkalaisen tammen aromi on vaniljainen, ja se saattaa paahdettuna olla liian aggressiivinen.”

Ei vain yhtä viinityyliä

Ennen viinejä saatettiin pitää tammitynnyreissä tarpeettoman pitkään, ja myyntiin tullessaan viinit olivat jo alkaneet menettää hedelmäisyyttään ja muuttua värikkään rusehtaviksi.

Nyt menetelmät ovat muuttuneet, ja Riojan alueelta tulee monenlaisia viinejä. On moderneja, täyteläisiä ja tanniinisia viinejä, perinteiseen tapaan läpikuultavia ja kypsytettyjä viinejä ja kaikkea siltä väliltä.

Monimuotoisuutta lisää sekoittaminen. Rioja käsittelee kolme keskenään erilaista ala-aluetta ja punaviineissä käytetään kahta tai kolmea eri rypälelajiketta.

”Sekoittaminen tuo viineihin vivahteita. Tempranillo antaa lihaisuutta, Graciano hapokkuutta, Mazuelo happojen lisäksi väriä ja tanniineja”, sanoo Sergio Soriano.

Yksittäisen kylän tai tarhan nimeä etiketeissä näkyy harvoin, toisin kuin monilla muilla perinteisillä viini-alueilla, vaikkapa Ranskan Bourgognessa.





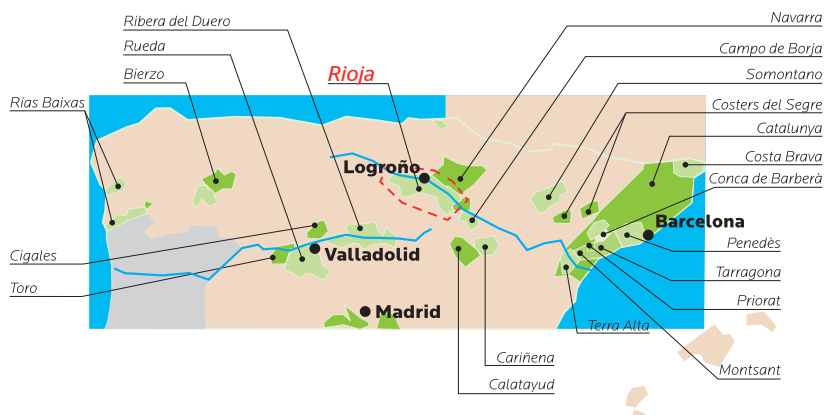
Riojan alueet

Alueita on kaikkiaan kolme. Niillä kasvaa yhteensä noin 62 000 hehtaaria viiniköynnöksiä, joista tummia rypäleitä on noin 58 000 ja vaaleita 4000 hehtaaria.

Rioja Alavesa sijaitsee Ebrojoen pohjoisrannalla. Atlantt viilentää ilmastoa, joten se on kolmesta alueesta sateisin. Maaperä on kalkkinen ja viinit Riojan keveimpiä ja hienostuneimpia. Reserva- ja gran reserva -viineissä on usein tämän alueen rypäleitä.

Rioja Alta sijaitsee Ebrojoen eteläpuolella. Alueen maaperä on savinen ja osin punertava sekä rautapitoinen. Ilmasto on kuivempi ja lämpimämpi kuin Alavesan, mutta silti merellinen.

Rioja Bajassa ilmasto on mantereinen eli yöt ja talvet ovat viileät ja päivät ja kesät kuumat. Maaperä on raskasta savea. Riojan nuorena myytävistä eli vino joven -viineistä suuri osa tulee täältä.



OMA ALKUPERÄ-LUOKITUS

Rioja on Espanjassa ensimmäinen korkeimman eli Denominación de Origen Calificada -laatumerkinnän saanut alkuperäalue (lyhenne DOC tai DOCa). Sen säännöt määräävät, millä alueella ja mistä rypälelajikkeista viiniä saa tuottaa. Säännöt määräävät satojen enimmäismäärät sekä viininvalmistus- ja kypsytysmenetelmät. Monilla Espanjan viinialueilla on DO-merkintä.

Kun perinteinen kinkku kyllästyttää, ota mallia espanjalaisista ja tee tyylikäs salaatti ilmakeivästä kinkusta.

Joulun erilainen kinkku

Lohko salaattiin lisäksi tuoreita viikunoita, vuole päälle aimo kimpale manchego-juustoa ja ripottele kaiken kruunuksi paahdettuja manteleita. Kyytipojaksi vielä lasillinen punaista Riojasta, ja täydellinen kattaus juhlapöytään on valmis.

IBERICO-VIIKUNASALAATTI

4 annosta

Valmistusaika 15 min

- 4 viikunaa
- 200 g manchego-juustoa
- 4 rkl paahdettuja, kokonaisia kuorellisia manteleita
- 1 l sekasalaattia, esim. rucolaa, vuonankaalia ja punasalaattia
- 16 viipaletta ilmakeivästä kinkkua

Kastike:

- 4 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl (sherry)viinietikkaa
- (sormisuolaa), mustapippuria myllystä

Tarjoiluun:

- maalaisleipää

1. Tee kastike sekoittamalla öljy ja viinietikka. Mausta mustapippurilla ja halutessasi ripauksella sormisuolaa. Jos olet makeahkojen kastikkeiden ystävä, mausta kastike vielä sokerilla. ½ tl riittää. Laita hetkeksi sivuun.
2. Huuhtaise ja kuivaa viikunat. Leikkaa ne neljään osaan. Poista juustosta kuori. Leikkaa kauniiksi paloiksi tai ota kuori-maveitsellä lastuja. Rouhi paahdettuja manteleita kevyesti.
3. Pese ja kuivaa salaatti. Laita se tarjoilukulhoon. Valuta päälle kastiketta. Sekoita hyvin.
4. Nosta päälle viikunat ja juustopalat. Taittele kinkkupalat kauniille laineille tai rullille. Laita salaattipöydille. Viimeistele manteleilla. Tarjoa maalaisleivän kera.

Vinkki

Varioi ja pikapaista kinkkuviipaletit kuumalla, kuivalla pannulla rapeiksi. Paistaminen voimistaa suolan makua, joten tällöin suola kannattaa jättää kastikkeesta pois.

Juomasuositus:

Hyvä kumppani salaattille on riojalainen punaviini esimerkiksi Tempranillo-rypäleestä. Alkon viinimakutyypeistä kannattaa suunnata oranssilla merkittyjä eli vivahteikas ja kehittynyt -makutyypin kuuluvia viinejä kohti.

VIVAhteikas & KEHittynyt



Pieni Elciegon kaupunki on Marqués de Riscalin viinitalon kotipaikka.

”Esimerkiksi meillä on mielenkiintoisia tarhoja kuten La Loma, Estepal ja Salazarra, jotka ovat kuuluneet Mugalle kauan. Palstat ovat niin pieniä, ettei niistä kannata tehdä yhden palstan viinejä, mutta käytämme näitä arvokkaimpiin viineihimme”, kertoo Jesús Viguera.

Punaisia viiniklassikoita

Riojan alueella on varsin vähän pieniä viljelijä-viinin tekijöitä. Näkyviä ovat isot bodegat, jotka itsekin voivat omistaa viinitarhoja, mutta lisäksi ne ostavat rypäleitä kasvattajilta. Osa bodegoista ostaa myös valmista viiniä sekoitettavaksi ja myytäväksi oman tuotemerkkinsä alla.

Myös sekä Faustino että Muga kertovat ostavansa viljelijöiltä rypäleitä, vaikka kummallakin viinitalolla on myös omia tarhoja. Kumpikin sanoo, että kasvattajien kanssa tehdään tiivistä yhteistyötä.

”Valvomme kaikkia viininvalmistuksen vaiheita tarhalta alkaen. Kunnolliset rypäleet ovat tärkein asia viininvalmistuksessa”, Jesús Viguera sanoo. ¹

ESPAÑJAN YLPEYS

Ilmakuivattu kinkku on yksi espanjalaisen keittiön ylpeyksistä. Eri kinkuille on omat terminsä. **Jamón serrano** on ilmakuivatusta kinkkuista edullisin. Sitä kypsytetään noin vuoden. **Jamón iberico** on keskihintaista kinkkua, joka tehdään mustien sikojen lihasta. Kinkkua on kypsytetty vuodesta ylöspäin. Hinnakkain – ja laadukkain – kinkku on **jamón iberico de bellota**. Se on vapaana tammimetsissä vaeltaneiden mustien sikojen kinkku, jota on kypsytetty yli vuosi.

Ilmakuivatusta kinkusta vuollaan ohuenohuita siivuja, jotka tarjoillaan yleensä sellaisenaan tai yhdessä muiden tapasherkkujen kanssa. Mikään ei estä käyttämästä kinkkua myös ruoanvalmistuksessa. Salaattien lisäksi se sopii muun muassa pastoihin ja munakkaisiin.

Teksti Sanna Kekäläinen

RIOJAN PUNAVIINIEN RYPÄLELAJIKKEET

Tempranillo. Yleinen koko Espanjassa. Kypsyy melko varhain syksyllä. Paksukuorinen, tuottaa tummia, hyvin säilyviä viinejä, joissa on mausteisia, nahkaisia ja tupakkaisia aromeja sekä runsaasti alkoholia.

Garnacha. Tunnetaan muualla myös nimellä Grenache. Yleinen koko Espanjassa. Rypäleet kypsyvät myöhemmin kuin Tempranillon, ja viinit ovat heleän värisiä ja melko vähätanniinisia. Viineissä on mehukasta hedelmäisyyttä ja runsaasti alkoholia.

Viinisekoitteissa käytetään myös arvostettua **Graciano**-rypälettä sekä **Mazueloa**, joka on sama kuin Etelä-Ranskan Carignan.

RIOJAN PUNAVIINIEN KYPSYTYSLUOKAT

Vino Joven – nuori viini, joka pulloitetaan sadonkorjuuta seuraavana vuonna ja tuodaan markkinoille nopeasti. Osa tuottajista jättää termin etiketistä pois.

Crianza – Viinit ovat ainakin kaksivuotiaita, ja niitä on kypsytetty vähintään vuosi tammiastioissa ja joitakin kuukausia pullossa, ennen kuin viini tulee myyntiin.

Reserva – Viinit on valikoitu hyvän vuosikerran viineistä. Niitä on kypsytetty vähintään kolme vuotta, josta ainakin vuosi tammiastioissa.

Gran Reserva – Nämä viinejä tulisi tuottaa vain erityisen hyvinä vuosina. Viiniä on kypsytetty vähintään kaksi vuotta tammiastioissa ja kolme vuotta pullossa.

TEKSTI **SANNA KEKÄLÄINEN** KUVAT **LAURA RIIHELÄ**
JUOMASUOSITUS, LASIT JA VIINITARVIKKEET **ALKO**, MUUT ASTIAT KUVASREKVISIITTA

Perinteistä pirteästi

Lainaa perinteisistä jouluruoista makuja ja loibdi niistä kauden uusia ruokia. Paahda laatikkojuurekset talvipanzanellaan, kääräise kalkkuna rullalle, mausta kanelilla lammaspata ja kokkaa lobesta lahjaksikin sopiva rillette. Näitä herkkuja voi tarjoilla koko talven juhlakauden.

Panzanella-salaatti

Pue
panzanella
juureksilla
talviasuun!
Katso ohje
sivulta 19.

Panzanella on italialainen salaatti, jossa kuivahtaneelle leivälle annetaan uusi elämä. Perinteisessä ohjeessa kuivahtaneet leipäviipaleet kylvetetään etikkaisessa öljykastikkeessa ja sekoitetaan tomaatin, kurkun ja muiden kesämakujen kanssa. Tässä talvisessa versiossa leipä saa rinnalleen uunissa paahdettuja juureksia, vuohenjuustoa ja kuivattuja taateleita. Sekoituksesta syntyy rustiikin elegantti salaatti, joka vie taatusti nälän mennessään. Ruoka sopii myös kasvissyöjille. Paatuneimpien lihansyöjien lautaselle voi vielä halutessaan paistaa rapeaa pekonia.

TUMMA LAGER

ALE

PILS

MARJAISA
JA RAIKAS

Juomasuositus:

Pehmeän maltainen ja aromikas tumma lager tai vivahteikas tumma ale sointuu tähän makean maukkaaseen salaattiin. Jos arvostat raikasta suutuntumaa, voit valita sitrushedelmien ja vuohenjuuston hapokkuutta komppaamaan myös yrttisen pils-oluen tai marjaisan & raikkaan pinot noir -punaviinin Chilestä, Bourgognesta tai Uudesta-Seelannista.

Jos graavikala alkupalapöydässä on "so last season", ota käyttöön salainen ase eli lohirillette-resepti. Siinä tutusta kalasta tuunataan hauska ja trendikäs herkku. Lohitahnan voi tarjoilla paahdetun leivän kanssa. Tämän ihanuuden voi antaa patenttikorkkipurkkiin pakattuna myös herkkulahjaksi.

Herkkusuu
ilahtuu
lahjaksi saadusta
lohirillette-
purkista!

LOHIRILLETTE

n. 5 dl valmista tahnaa
Valmistelu-aika 20 min,
valmistusaika 1 t 10 min,
kokonaisaika 1 t 30 min

- 500 g ruodotonta lohifileettä
- 1 rkl merisuolaa
- 4 pientä salottisipulia
- 50 g + 50 g huoneenlämpöistä voita
- 2 rkl ranskankermaa
- 250 g savulohta
- 3 rkl sitruunamehua
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 kananmunankeltuaista
- 1 rkl hienonnettua tilliä
- ½ tl valkopippuria myllystä
- 2 tl roseepippuria

Tarjoiluun:

- paahdettua leipää tai hapankorppua

VIVAHEIKAS & RYHDIKÄS

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

LAGER

PILS

VEHNAÖLUT

Juomasuositus:

Vivahteikas & ryhdikäs tai pirteä & hedelmäinen valkoviini raikastaa ja keventää lohirilletteä. Kokeile esim. riesling-rypäleestä valmistettuja kuivia tai puolikuivia viinejä Saksasta, Chilestä tai Australiasta. Oluista raikas lager, rapsakka pils ja hedelmäinen vehnäolut ovat myös sopivia kumppaneita.

1. Laita lohi uunivuokaan. Ripottele päälle suolaa. Peitä kelmulla ja laita viileään tunniksi.
2. Leikkaa lohi kahteen palaan. Laita palat leivinpaperinyytteihin ja solmi nyytit paistinarulla. Laita nyytit isoon paistinpannuun lempeästi kiehuvaan veteen siten, että vettä on pannun pohjalla muutaman sentin kerros. Keitä kannen alla n. 10 minuuttia tai kunnes kala on paksuimmasta kohdasta melkein kypsää. Anna jäähtyä.
3. Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota silppua 50 grammassa voita miedohkolla lämmöllä, kunnes sipuli kypsyy muttei saa väriä.
4. Mittaa loppu voi (50 g) kulhoon. Lisää joukkoon ranskankerma. Sekoita tasaiseksi. Hienonna savulohi (sekä kylmä- että lämminsavulohi käy) ja irrota höyrytetty lohi pieniksi paloiksi. Lisää voiseokseen. Lisää joukkoon sitruunamehua, öljyä ja keltuaiset. Sekoita hyvin, kuitenkin niin, että kalat ovat edelleen "hippuina".
5. Mausta tillillä ja valkopippurilla. Laita seos halutessasi patenttikannelliseen purkkiin. Ripottele päälle roseepippuria. Nosta viileään tunniksi. Rillette säilyy jääkaapissa, muttei pitempään kuin noin 3 päivää.
6. Tarjoa paahdetun leivän tai hapankorppujen kanssa.

Jos ajatus kokonaisesta joulukalkkunasta kauhistuttaa, kääriä tipufilee herkulliselle rullalle. Kun kierteisiin sujautetaan juustoa, sieniä ja pähkinöitä, lintu sopii täydellisesti mihin tahansa talviseen juhlapöytään. Annosta voi ylevöittää entisestään tarjoamalla sen kanssa jalokiviriisiä ("jewelled rice"), jossa maistuvat granaattiomena ja sitrushedelmät. Kuvan korkkiruuvi on Alkossa myynnissä oleva Pulltex-korkinavaaja.

Kääri
kalkkuna
rullalle ja
tarjoa sen kanssa
jalokiviriisiä!
Katso ohje
sivulta 19.

Täytetty kalkkunarulla & "jewelled rice"

MARJAISA
JA RAIKAS

TUMMA LAGER

ALE

Juomasuositus:

Kevyt tai keskitäyteläinen marjaisa & raikas punaviini sitoo annoksen monet viinistävälliset osat juustosta pähkinöihin ja sieniin nautittavaksi kokonaisuudeksi. Oluista voit kokeilla aromikasta tummaa lageria tai hedelmäistä alea.

LAMMASPATA "POT PIEN" TYYLIIN

4 annosta

Valmistelu aika 25 min, valmistusaika 50 min, kokonaisaika 1 t 15 min

- 1 sipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- 600 g karitsan paahtopaistia
- 3 rkl oliiviöljyä
- 7 dl liha- tai kasvislientä
- 1 kanelitanko
- 1 tl juoksevaa hunajaa
- 150 g kuivattuja aprikooseja tai taateleita
- 3 rkl tuoretta minttua hienonnettuna
- 3 rkl paahtettuja, viipaloituja manteleita
- suolaa, mustapippuria myllystä

Taikinakansi:

- 500 g voitaikinaa

Tarjoiluun:

- keitettyjä kasviksia tai vihreää salaattia

1. Kuori ja paloittele sipulit. Kuutioi liha. Kuullota sipuleita öljyssä pannulla muutama minuutti. Lisää lihapalat ja paista niihin kaunis väri.

2. Lisää lihaliemi, kanelitanko ja hunaja. Anna seoksen kiehtahtaa ja vähennä lämpö keskilämmölle. Anna porista kannen alla noin tunti. Lisää paloittelut aprikoosit ja minttu. Jatka kypsentämistä vielä n. 30 minuuttia tai kunnes lammas on todella mureaa. Lisää lopuksi mantelit.

3. Voit tarjoilla padan sellaisenaan kuskusin ja kasvien kanssa tai tehdä päälle taikinakuoren. Laita silloin ruoka uuninkestäviin pikkukulhoihin. Kauli sulatettu, jääkaappikylmä voitaikina hieman kulhoja isommaksi ympyröiksi. Voitele kulhojen ulkoreunat munalla. Nosta taikinakannet päälle. Nipistele reunat tiiviisti kiinni. Voitele taikinakannet. Paista 200-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia tai kunnes päällys on kypsä.

Vinkki: Ylijääneestä taikinasta voi halutesaan taiteilla koristeita taikinakansille.

Taikinakannen alla piileskelee mehevä pata. Kaneli on jouluna tutuistakin tutuin mauste, mutta yllätä ruokailijat ja laita tanko töihin eli maustamaan lammaspata. Tässä ruoassa yhdistyy kaksi perinneherkkua maailmalta; marokkolainen lammaspata ja perianglantilainen pot pie.

Kanelinen lammaspata vie ajatukset maailmalle!

Juomasuositus:

Kanelisen lammaspadan juomaksi sopii vivahteikas & kehittynyt tai roteva & voimakas täyteläinen punaviini. Samansukuista mausteisuutta löytyy esimerkiksi monissa syrah/shirazviineissä tai -sekoitteissa. Oluista tummanpuhuvat portterit & stoutit ovat ykkösvalinta, mutta myös runsaat, vivahteikkaat ja vahvat alet toimivat hienosti.

VIVAHEIKAS
& KEHITTYNYT

ROTEVA &
VOIMAKAS

PORTER & STOUT

ALE

PANZANELLA-SALAATTI

4 annosta. Valmistelu aika 20 min, valmistusaika 45 min, kokonaisaika 1 t 5 min

- 1 kg keltajuuria (tai raita- tai punajuuria)
- 4 pientä salottisipulia
- 3 rkl + 3 rkl oliiviöljyä
- sormisuolaa, mustapippuria myllystä
- 8 viipaletta maalaisleipää
- 8 pehmeää, kuivattua taatelia
- n. 8 dl rucolaa tai muuta maukasta salaattia
- 350 g vuohenjuustoa isosta pötköstä

Kastike:

- 4 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl sitruunamehua
- 3 rkl appelsiinimehua
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- 2 rkl valkoista balsamicoa

1. Lämmitä uuni 175 asteeseen. Pese keltajuuret huolellisesti. Puolita ne tai lohko neljään osaan, jos juurekset ovat isoja. Kuori salottisipulit ja puolita ne. Laita kasvikset uunivuokaan. Valuta päälle 3 rkl öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Paista n. 45 minuuttia tai kunnes kasvikset ovat napakan kypsiä
2. Kuutioi leivät, poista kuoret halutessasi. Laita ne uunipellille ja valuta päälle 3 rkl öljyä. Sekoita hyvin. Paista vuorostaan uunissa n. 10 minuuttia tai kunnes palat saavat hieman väriä.
3. Tee kastike sekoittamalla öljyyn mehut, hunaja ja balsamico.
4. Kuori paistetut keltajuuret. Viipalo halutessasi pienemmiksi paloiksi.
5. Viipalo taatelit. Sekoita taatelit, kasvikset, leipäkuutiot ja kastike keskenään. Maista ja lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria. Viimeistele rucolalla ja murustellulla vuohenjuustolla.

Vinkki: Jos haluat salaattista ruokaisamman, voit paistaa joukkoon pekonia.



TÄYTETTY KALKKUNARULLA

4-6 hengelle. Valmistelu aika 25 min, valmistusaika 40 min, kokonaisaika 1 t 5 min

- n. 1 kg kalkkunafileetä
- suolaa, mustapippuria myllystä
- 1 pkt (120 g) fileepekonia

Täyte:

- 2 salottisipulia
- 1 valkosipulinkynsi
- 2 rkl rypsiöljyä
- 1 dl hienonnettuja siitake- tai muita sieniä
- 3 rkl hienonnettua lehtipersiljää, ruohosipulia tai muuta yrttiä
- suolaa, rouhittua mustapippuria myllystä
- 1 dl maukasta juustoraastetta, esim. parmesania

Paistamiseen:

- voi-öljyseosta

1. Valmista ensin täyte. Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota pannulla öljyssä muutama minuutti sienten kanssa. Mausta seos yrttisipulla, suolalla ja mustapippurilla. Sekoita joukkoon juustoraaste.
2. Leikkaa kalkkunafilee paksuimmasta kohdasta halki siten, että puolet jäävät kiinni toisiinsa. Nuiji filee kevyesti samanpaksuiseksi joka puolelta. Voit halutessasi siistiä fileen renoja veitsellä. Leikkuupalat kannattaa käyttää vaikkapa pastakastikkeeseen tai vokiin. Mausta filee suolalla ja pippurilla.
3. Lado pekonusiikaleet nuijittun kalkkunafileen päälle. Nosta täyte kalkkunalle. Kääri kalkkunafilee pidemmältä sivulta alkaen rullalle leivinpaperia apuna käyttäen. Sido paistilangalla.
4. Paista rullalla kaunis väri pannulla öljy-voiseoksessa. Työnä lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Varo osumasta täytteen.
5. Paista rullaa 175-asteisessä uunissa, kunnes mittari osoittaa 72:ta astetta. Anna levätä folion alla noin 15 minuuttia ennen leikkaamista.
6. Tarjoa kylmänä tai lämpimänä granaattiomena-pistaasiriisin kanssa.



GRANAATTIOMENA-PISTAASIRIISI ELI JEWELLED RICE

4-6 hengelle. Valmistelu aika 25 min, valmistusaika 1 t, kokonaisaika 1 t 25 min

- 4 ½ dl basmatiriisiä
- 1 (luomu)appelsiini
- 80 g voita
- ½ tl saframia
- 1 dl kuivattuja, puolitettuja karpaloita tai puolukoita
- 1 dl kuivattuja, kuutioituja luomuprikooseja tai viikunoita
- 1 dl rouhittuja pähkinöitä tai manteleita, esim. pistaaseja
- rouhittua mustapippuria myllystä, suolaa
- 1 pienen granaattiomenan siemenet

1. Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä. Anna jäähtyä jääkaappikylmäksi.
2. Pese ja raasta appelsiinin kuori. Mittaa puolet voista paistinpannulle sahramin kanssa. Kypsennä noin minuutti koko ajan saframia sekoittaen. Lisää pannulle riisi ja sekoita hyvin. Yhdistä riisiin karpalot, aprikoosit ja pähkinät. Paista kääntäen noin 5 minuuttia. Mausta mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla.
3. Kääntele granaattiomenan siemenet muiden aineiden joukkoon juuri ennen tarjoilua.

Kaikki
Etiketti-lehdessä
julkaistut reseptit
löydät myös netistä
osoitteesta etiketti.fi.
Käytä sivun ylä laidassa
olevaa hakukenttää
nopeaan hakuun.

TEKSTI MIKKO SALMI KUVAT PÄIVI RISTELL JA ISTOCK

TALVEN MALTAISET MAUT

Talven ja joulun oluet kutsuvat kokeilemaan ja nautiskelemaan. Olut on myös oiva juoma perinteiseen suomalaiseen joulupöytään.

Kutkuttavia uutuuksia, vanhoja klassikoita ja oluttyyppien kirjoa, tätä kaikkea tarjoaa Alkon talven olutkattaus. Suomalaiset arvostavat talven oluissa lämmittävyyttä ja aromikkuutta. Sitä on taa-

tusti tarjolla, kun talven pakkasiin ja kauden ruokiin sopiva 23 talvioluen valikoima saapuu marraskuun alussa myymälöihin.

”Joulu- ja talvioluet ovat koko ajan lisänneet suosiotaan. Tälle kaudelle odotamme niille kymmenen prosentin kasvua. Tavoite on ollut löytää mahdollisimman monipuolinen, suomalaisille sopiva valikoima. Sen kivijalan muodostavat kysynnänkin perus-

teella alet, bockit ja vahvat lagerit”, kertoo Alkon panimotuotteiden ja väkevien tuoteriippäpäälikkö **Mika Kauppinen**.

Kalapöytään sopivat raikkaat vehnäoluet ja rapsakat pilsit ovat niittäneet viime vuosina suosiota. Uudempi ilmiö ovat vahvasti humaloidut alet, joita on mukana myös joulu- ja talvioluissa.

”Ihmisillä on joulun aikaan suuri halu kokeilla ja mennä makujen maailmassa tavallisen ulkopuolelle. Olutharrastus on selkeästi kasvanut, mikä näkyy myös jouluna. Oluiden ottaminen ruokapöytään on sekin nousussa. Yleisesti ottaen voi sanoa suomalaisten nauttivan vähemmän, mutta parempaa.”





Nøgne Ø Underlig Jul

La Winter Ale

Hibernation Ale

Aecht Schlenkerla Eiche

Saku Porter

Fuller's Old Winter Ale



Kinkun kyytipoika

Perinteiset, jyvät bock-oluet saavat vertaistaan seuraa juurevista laatikoista, joulu-kinkusta ja tulisemmastakin sinapista. Saksalaisen **Ayinger Winter Bockin** karamellimainen, vivahteikas maltaisuus on suolaisemman ruoan kaveri, kuten myös ahvenanmaalaisen **Stallhagen Julbockin** tummansuklainen runsaus.

Edellisiä vielä tuhdimmat aromit antaa kypsän hedelmäinen ja salmiakkinen **Kulmbacher Eisbock**. Kyseinen olut edustaa bockin alaoluttyyppiä eisbockia, joka kehiteltiin tarinan mukaan vahingossa, kun pari oluttynnyriä unohtui talvekseen lumihankeen. Aikanaan jään alta olut-

ta etsittäessä sitä löytyikin tynnyrin pohjalta, lämmittävän vahvaksi juomaksi tiivistyneenä.

”Lämmittävyys on kieltämättä oleellinen asia talven oluissa. Historiallisestikin ajatellen se yhdistyy hyvin kauden pataruokiin, voimakasaromiseen tummaan lihaan, mausteisuuteen ja suolaan, joka usein vaatii olutta seurakseen”, Kauppinen sanoo.

Myös pintahiivaoluiden maailmasta löytää monta hyvää vaihtoehtoa joulupöytään. Ale-oluiden miedointa päättää edustaa kevyen pähkinäinen, sitruksinen ja keskitäyteläinen lontoolainen **Fuller's Old Winter Ale**. Astetta täyteläisempiä

ovat esimerkiksi kypsän hedelmäinen ja kardemummainen **Nøgne Ø Underlig Jul** tai rusinainen ja yrttisen raikas **La Winter Ale**, norjalaisista panimoista molemmat. Täyteläistä maltaisuutta tarjoaa kaakaoinen, sitruksinen ja tasapainoinen **Hibernation Ale**.

Ken kaipaa savuisuutta, löytää tervaisesta, palvikinkkuisesta ja makean maltaisesta **Aecht Schlenkerla Eichesta** varsin maistuvan kyytipojan kinkulle. Paahteisista aromeista pitävät voivat kokeilla erittäin täyteläistä, karamellimaltaista ja hennon paahteista **Saku Porteria**.



Raikkautta kalapöytään

Kalapöydässä raikas pils toimii hyvänä aterian aloituksena. Esimerkiksi hennon hunajainen **Neuzeller Pilsner Winter 13/14** on raikas ja mieto yleisolut kalalle. Mädin, lipeäkalan tai vaikka sushin kanssa mainioita ovat tietenkin kepeän raikkaat vehnäoluet, kuten hedelmäinen ja kevyen mausteinen **Erdinger Schneeweisse** tai aavistuksen sitä täyteläisempi, banaaninen ja hennon paahteinen **Kapuziner Winter-Weissbier**.

Maltaisuuden tuomaa makeutta etsiville käy **Sinebrychoff Jouluolut**, joka on keskitäyteläisenä ja hennon mausteisena maistuva kumppani vaikkapa mättätoasteille. Myös meripihkanruskea ja karamellimaltainen **Samuel Adams Winter Lager** on monipuolinen kyytipoiika alkuruoista jopa lämpimiin ruokiin asti.

Oluiden raikkaus ja suuta puhdistava hiilidioksidi mahdollistaa niiden käytön hyvinkin erilaisten ruokien kanssa. Korkea alkoholilavuuskin on toisinaan paikallaan, sillä se pureutuu kermaisuuden ja rasvan läpi.

”Jouluoluet ovat erinomaisia ruokajuomia. Niissä ei ole elementtejä, jotka veisivät ruoan makuja pois tai aiheuttaisivat riitäsointuja. Oluet raikastaa ja yhdistyy aromimaailmaltaan joulun vahvoihin makuihin”, Kauppinen muistuttaa.

Neuzeller Pilsner
Winter 13/14

Erdinger
Schneeweisse

Samuel Adams
Winter Lager

Sinebrychoff
Jouluolut

Kapuziner
Winter-Weissbier

Huvila Arctic
Circle Ale

Siperia Imperial Stout

St Feuillien
Cuvée de Noël



Kiireettömään nautiskeluun

Kun takkatuli loimuaa, jalassa on villasukat ja olo on mukavan kiireetön, on aika nautiskella erityisen aromikkaista oluista. Reippaasti humaloidut oluet ovat nautaneet tasaisesti suosiotaan, ja niitä löytyy talven valikoimasta useita, myös kotimaaisilta panimoilta. Katajanoksilla ja ruismaltaalla höystetty **Huvila Arctic Circle Ale** on vivahteikas nautiskeluolut, samoin erittäin voimakkaasti humaloitu, mokkainen ja ruisleipäinen **Siperia Imperial Stout**.

Belgia tunnetaan eksoottisista oluistaan ja perinteestä panna jouluksi jotain erityistä. Sieltä saapuu Alkon hyllyille kaksi kiintoisaa olutta, hunajamaltainen ja muskotinen luostariolut **St. Feuillien Cuvée de Noël** ja kuivakakkuinen ja joulumauste-

nen **Gouden Carolus Christmas**. Molemmat ovat kevyesti viilennettyinä hyviä seuralaisia aromikkaille juustoille.

Juusto on oluen tavoin käymisen tulos, ja ne sointuvat hienosti yhteen. Kannattaakin kokeilla vahvoja ja pitkään kypsytettyjä juustoja ja talvikauden oluita jälkiruokana.

Oluet on pääsääntöisesti tarkoitettu nautittavaksi viileänä, joten alkuruokaoluet voi nostaa esille suoraan jääkaapista. Lämpimän ruoan kera tarjoiltavat oluet nautitaan viileinä ja digestiivi- ja juustoluuet vaikka huoneenlämpöisinä.

Talven lämmittävimmat oluet ovat kenties suklaamaltainen ja vaniljaisen vivahhteikas **Kasteel Winter** Belgiasta sekä mallaskeksimäinen ja aprikoosinen **Criminally Bad Elf** Englannista.

Suomalaiset ovat perinteisesti nautinneet olutta myös saunajuomana. Nyt raikkaat lagerit ovat saaneet rinnalleen tähän tarkoitukseen uusia vaihtoehtoja.

”Saunaolut voi olla minkä tyyppistä vain. Jokainen voi valita sen oman makunsa mukaan”, Kauppinen pohtii.

Talven olutnautinnoista eksoottisimpia oluttuttavuuksia – vaikkapa löylyjen päälle – ovat kirsikkainen ja karamellisen raikas hedelmäolut **Grunn Winter Cherry**, voimakkaasti humaloitu ja havuinen **Yule-Smith** sekä erittäin voimakkaasti humaloitu, greippinen ja kukkainen **Mikkeller Hoppy Lovin' Christmas**. ☞

Sämpylöiden salaisuus

Vastaleivottu sämpylä on vastustamaton herkku varsinkin, kun taikinaan lisätään kunnon loraus olutta. Tarjoa pyöreät berkut voin kanssa tai jublavammin waldorfinsalaatin ja graavikalan kumppanina.

HUNAJAISET OLUTSÄMPYLÄT

n. 20 kpl
Valmistelu-aika 20 min,
valmistusaika 1 t,
kokonaisaika 1 t 20 min

Taikinajauuri:

- 2 dl olutta (vaaleaa lageria, pilsä tai vehnäolutta)
- 3 dl vettä
- 50 g hiivaa
- 5 dl (täysjyvä)vehnä-jauhoja

Lisäksi:

- 2 tl juoksevaa hunajaa
- 1½ tl suolaa
- n. 7 dl (täysjyvä) vehnä-jauhoja
- 3 rkl rypsiöljyä

Päälle:

- maitoa, seesamin-siemeniä

Juomasuositus:

Tarjoa olut-sämpylöiden, waldorfinsalaatin ja graavikalan kanssa vaaleaa lageria tai pilsä. Kausioluista hyvä valinta on myös vahva lager tai ale.

LAGER

PILS

VAHVA LAGER

ALE

1. Lämmitä olut ja vesi kädenlämpöiseksi. Liuota joukkoon hiiva. Lisää joukkoon jauhot puuhaarukalla sekoittaen. Anna juuren kohota lämpimässä, vedottomassa paikassa keittiöpyyhkeellä peitettynä, kunnes se kuplii (n. 15 minuuttia).

2. Sekoita joukkoon hunaja ja suola. Alusta taikinaan jauhot vähitellen jauhoja lisäten, kunnes taikina on kimmoisaa ja irtoaa kulhon reunoista. Huomioi, että käsin alustaan jauhoja tarvitaan enemmän kuin yleiskoneella tai sähkövatkaimen taikinakoukuilla sekoittamalla. Lisää öljy alustamisen loppuvaiheessa.

3. Pyörittele taikina haluamasi muotoisiksi sämpylöiksi. Anna kohota vedottomassa paikassa n. 30 min.

4. Voitele sämpylöiden pinta kevyesti maidolla ja ripottele päälle seesaminsiemeniä.

5. Paista 225-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia.

6. Sipaise halkaistuille sämpylöille voita ja tarjoa waldorfinsalaatin ja graavikalan kanssa.

Huom! Oluen sisältämä alkoholi haihtuu taikinasta kohoituksen ja paistamisen aikana, mutta se antaa sämpylöille kuohkeutta ja kosolti hyvää makua.

WALDORFINSALAATTI

4 hengelle
Valmistusaika 15 min

- 400 g juuriselleriä
- 1 omena
- 2 tl sitruunamehua
- 3 rkl rouhittua saksanpähkinää
- n. 1 dl majoneesia
- suolaa, valkopippuria myllystä

1. Kuori juuriselleri ja leikkaa se tulitikunohuiksi paloiksi. Keitä palat vähässä, suolalla maustetussa vedessä napakan kypsiksi. Nosta palat kylmään veteen jäähtymään.

2. Kuori ja suikaloi omena. Lisää omenan joukkoon sitruunamehua, valutetut juurisellerit ja saksanpähkinät. Lisää sen verran majoneesia, että seos on jämäkkää tahnaa. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoa sämpylöiden ja graavikalan kanssa. Voit halutessasi lisätä hienonnettua lehtipersiljää tai timjamia.



Mikä konjakki sopii lahjaksi?

Konjakki on laadukas lahja, mutta kuinka valita oikea monien vaihtoehtojen joukosta? Myyjä Jutta Tiainen Rovaniemen keskustan myymälästä kertoo. Lue Rovaniemen myymälästä enemmän sivulta 44.

Mitä otan huomioon lahjakonjakkia valitessani?

”Konjakki on yksi maailman arvostetuimmista juomista ja siksi loistava lahjaidea. Mielestäni se on omimmillaan nimenomaan nautiskelujuomana.

Alkon valikoimissa on paljon erilaisia ja eri-ikäisiä konjakkia. Lahjansaajan makua ei kannata aliarvioida – kaikkihan ilahtuvat, jos lahja ylittää odotukset. Koska kyse on lahjasta, on myös hauska antaa sellainen tuote, jota lahjansaaja ei itse ole tullut ajatelleeksi tai kenties raaskinut ostaa.

Jos lahjansaajalla on jokin suosikkikonjakki, voi lahjakonjakin valita samasta tyylilajista. Luontevaa on myös valita iäkkäämpi tuote vaikka samalta konjakkitalolta.

Yleisesti ottaen suurin osa ihmisistä pitää pehmeästä, laadukkaasta ja runsasaromisesta konjakista. Jos ei tunne entuudestaan saajan makumieltymyksiä, tämän tyyppinen konjakki on paras vaihtoehto.

Nautiskelujuoman tarjoilussa avainasemassa on hyvä lasi. Konjakin juomiseen suosittelen ehdottomasti tulppaaninmallista aromilasia. Paljon käytetty suuri-



Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

pesäinen pallolasi ei ole paras mahdollinen, sillä siitä välittyy usein alkoholi ja itse konjakin aromit jäävät toissijaisiksi. Voisikin olla hyvä lahjaidea ostaa konjakin lisäksi lahjaksi laadukkaat lasit, jotka kenties nostavat konjakin maistelun ihan uudelle tasolle.” E



Mihin voin käyttää madeiraa?

”Madeiraa voi huoletta ostaa pullollisen, sillä se säilyy valmistusmenetelmänsä ansiosta pitkään myös avattuna. Avattu pullo kannattaa sulkea huolella ja säilyttää jääkaapissa, jolloin juoma säilyy hyvänä noin puolisen vuotta.

Madeiraa käytetään paljon jälkiruokajuomana, ja se sopii eritoten kuivattuja hedelmiä, pähkinöitä tai suklaata sisältävien kakkujen ja jälkiruokien kumppaniksi. Jos kakun valmistukseen käytetään madeiraa, on sama juoma pomminvarma valinta myös kakun kanssa tarjottavaksi.

Yli jääneen juoman voi lurauttaa kastikepohjaan esim. pihvin seuralaiseksi, tai näin kylminä talvi-iltoina suosittelen käyttämään madeiraa ihanaan lämpimään glögiin.”

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

Kalenteri
28.11.-6.2.

Astu sisään juhlakauteen

Vuoden pimein aika tarjoaa monta hyvää syytä yhdessä-oloon. Kun suunnittelet suurta tai pientä juhlaa, ota avuksi Etiketin ruoka- ja juomavinkit.

Etiketti tarjoaa monenlaista apua juhlaan. Tämän lehden sivuilla 32-33 kerrotaan esimerkiksi, kuinka kuohuviinilasi tuo juoman parhaiten oikeuksiinsa ja kuinka lasia käsitellään. Älä unohda myöskään uudistuneita Etiketin verkkosivuja, jotka ovat osoitteessa etiketti.fi.

VUODENVAIHTEN AUKIOLOT

Alkon myymälät ovat joului- ja tammikuussa avoinna seuraavasti:

Itsenäisyyspäivä

Itsenäisyyspäivän aattona (to 5.12.)
klo 9-18. Itsenäisyyspäivänä (pe 6.12.) myymälät ovat kiinni.

Uusivuosi

Uudenvuodenaatto-
na (ti 31.12.) **klo 9-18.**
Uudenvuodenpäivä-
nä (ke 1.1.) myymälät
ovat kiinni.

Joulun aika

Joulua edeltävällä viikolla ke-pe **klo 9-20,** la **9-18.** Aattona (ma 23.12.) **klo 9-20.** Jouluaattona ja joulunpyhinä myymälät ovat kiinni.

Loppiaisen

Loppiaisen alla myymälät ovat auki normaalisti. Sunnuntaina 5.1. ja loppiaisena 6.1. myymälät ovat kiinni.



GLÖGIÄ LASIIN JA LAUTASELLE

Kauden glögit ovat olleet Alkon myymälöissä jo lokakuusta lähtien. Etiketin verkkosivuilla (etiketti.fi) on vinkkejä sekä siitä, kuinka maustat glögin, että siitä, miten käytät glögiä nokkelasti ruoanlaitossa. Kirjoita sivun yläalaidassa olevaan hakukenttään yksinkertaisesti "glögi".

VAIKUTA LEHTEEN

Etiketin lukijat voivat osallistua lehden tekemiseen verkkosivujen kautta. Osoitteessa etiketti.fi on linkki kyselyyn, jossa voi arvioida uusinta lehteä ja esittää juttutoiveita.

Tämän vuoden kakkosnumeroa koskevassa kyselyssä oli palkintona kolme kuuden pullon Uniikki-lokerokassia. Ne arvottiin seuraaville henkilöille: **Helena Ahlstedt** Vantaalta, **Hilla Laurila** Tampereelta ja **Tarja Viemerö** Kangasalta. Onneal Tätä numeroa koskevan kyselyn palkintona on kolme settiä käteviä lasinmerkkejä.



ON TALVIOLUEN AIKA

Alkon valikoimaan tuli tänä talvikaudeksi peräti 23 erilaista sesonkiolutta. Niistä kerrotaan tarkemmin tämän lehden olutjutussa, joka alkaa sivulta 20. Jutussa oluet on jaettu käyttötarkoituksen mukaan kolmeen eri ryhmään. Kokeilisitko kalan tai kinkun kanssa vaihteeksi olutta? Mielenkiintoisen ruokaohjeen löydät samasta jutusta.



6.12.

Itsenäisyyspäivää juhlistetaan usein lasillisella kuohuviiniä. Juhlallisuuksien ohessa voi herkutella vaikkapa elegantilla salaattilla – katso ohjeet tämän lehden sivuilta 12 ja 15.



31.12.

Otатko uuden vuoden vastaan suuremmalla joukolla? Vinkkejä herkullisista tarjottavista löydät sekä sekä tämän lehden resepteistä että Etiketin verkkosivulta etiketti.fi. Miltä kuulostaisi esimerkiksi lämmitetty livarotjuusto? Löydät sen ohjeen verkosta.

Seuraava
Etiketti ilmestyy
6.2.

KALA JA VALKOVIINI OLIVAT MIELESTÄNNE KESÄN JUTTU

Etiketti.fi-sivustolla tiedusteltiin kesällä, mikä on kesän paras makupari. Vaihtoehtoja annettiin neljä: mansikat ja kuohuviini, savustettu kala ja valkoviini, grillattu liha ja punaviini sekä laadukkaat makkarat ja olut. Näistä neljästä eniten kannatusta sai savustettu kala ja valkoviini. Toiseksi suosituin makuyhdistelmä oli mansikat ja kuohuviini.



A portrait of Susanna Huovinen, a woman with short brown hair, smiling and standing in front of a large window. She is wearing a black and white vertically striped dress with a black Peter Pan collar and black cuffs. Her arms are crossed, and she is wearing a ring on her left hand.

Susanna Huovinen aloitti peruspalveluministerinä toukokuussa. Alkoholilain uudistus on yksi tämän hallituskauden suurista hankkeista.

Kohti kohtuukäyttöä

Peruspalveluministeri Susanna Huovisen mielestä tulevalla alkoholilain uudistuksella tulee olla yksi selkeä tavoite: alkoholin kokonaiskulutuksen kääntäminen laskuun.

Toukokuussa peruspalveluministerinä aloittanut **Susanna Huovinen** (sd.) osasi odottaa, että alkoholipolitiikasta tulee yksi hänen ministerikautensa työllistävistä asioista.

Ensimmäisissä haastatteluissaan ministeri kehoitti etsimään keinoja, joilla alkoholin kokonaiskulutus saataisiin laskuun. Seurauksena oli raju palaute-ryöppy, joka yllätti jopa pitkään politiikassa mukana olleen Huovisen.

”Valitettavasti kiihottoman ja kokonaisvaltaisen alkoholipoliittisen keskustelun käyminen on Suomessa yhä vaikeaa.”

Huovinen on kuitenkin tyytyväinen käytyyn keskusteluun. Saadusta palautteesta on hyötyä uuden alkoholilainsäädännön valmistelussa.

”Uuden lain keskeisin tavoite on vähentää alkoholin kokonaiskulutusta ja alkoholista aiheutuvia haittoja.”

Huovinen muistuttaa, että kulutuksen vähentäminen on myös taloudellisesti tärkeää. Arvioiden mukaan alkoholista yhteiskunnalle koituneet välittömät kustannukset ovat joka vuosi yli miljardi euroa.

Tulossa merkittävä uudistus

Suomessa tuntuu vallitsevan varsin laaja yksimielisyys siitä, että alkoholista johtuvia haittoja tulisi vähentää. Keinot jakavat sen sijaan mielipiteitä.

”Näistä haluaisin nyt rakentavaa keskustelua. Samalla toivon kaikilta osapuolilta myös itsekriittistä

otetta. Jos jonkin asian muuttaminen ei käy, tilalle pitää pystyä esittämään vaihtoehtoja.”

Uuden lain valmistelusta on haluttu tehdä mahdollisimman avoin, jotta kaikilla osapuolilla on mahdollisuus esittää mielipiteensä. Kahden lausuntokierroksen ja useiden kuulemistilaisuuksien pohjalta sosiaali- ja terveysministeriö valmistelee lakiesityksen, jonka eduskunta saa näillä näkymin käsiteltäväkseen ensi keväänä.

Kyse on merkittävästä uudistuksesta. Tähän mennessä alkoholilakia on muutettu Suomessa vain kolme kertaa – vuosina 1932, 1968 ja 1994.

Kaikki keinot pohdintaan

Tässä vaiheessa ministeri ei halua linjata, millä keinoilla alkoholin kokonaiskulutusta lähdetäisiin laskemaan. Kansainvälisissä selvityksissä on kuitenkin nousut selvästi esiin kolme alkoholin kokonaiskulutukseen vaikuttavaa tekijää: hinta, saatavuus ja mainonta.

”Näistä asioista pohdinnan pitää lähteä meilläkin liikkeelle.”

Lisäksi Huovisen mielestä tarvitaan edelleen perinteistä valistustyötä, vastuullista alkoholin myyntiä ja ikärajojen valvontaa.

”Eli kaikkea sitä, mitä olemme tehneet jo pitkään.”

Huovinen on tyytyväinen siihen, että alkoholin kokonaiskulutus on kääntynyt Suomessa pieneen laskuun. Kouluterveyskysely puolestaan kertoo, että nuorten alkoholinkäyttö ei enää kasva.

AINA AIKAA PERHEEN YHTEISELLE TEKEMISELLE

Susanna Huovinen sanoo, että ministerin ja kansanedustajan kiireisten työpäivien ja perhe-elämän yhdistäminen on välillä melkoista tasapainottelua.

”Omista menoista tulee tingittyä ensimmäisenä, mutta yritän viikoittain lenkkeillä tai käydä ohjatussa liikunnassa. Minulle tärkeää on myös osallistua lasten harrastuksiin. Lisäksi yritämme saada aikaa perheen yhteiselle tekemiselle, kuten pihapelailulle, uimahallireissuille ja ulkoilulle.”

Huovinen pitää monenlaisista ruokalajeista, mutta erityisesti pastat ovat hänen suosikkejaan.

”Kotona laitan usein lapsiperheen perusruokia. Teen aika hyvää kanavokkia ja lasagnea.”

Ruokajuomana Huovinen juo yleensä vettä, ravintolassa maistuu myös olut ja viini.

”Kuplivat alkoholituotteet kuuluvat juhlahetkiin, viini ja olut ruokailuun. Juon hyvin harvoin väkeviä juomia. Kohtuus kaikessa on hyvä motto.”



”Myönteisiin signaaleihin ei kuitenkaan pidä tuuditautua. Tarvitaan edelleen aktiivista otetta.”

Huovinen huomauttaa, että sosiaali- ja terveysministeriön työkentässä alkoholin haittavaikutukset korostuvat.

”Tämä leimaa myös omia tavoitteitani, mutta toki alkoholipolitiikassa on otettava huomioon muutkin kuin kansanterveyteen liittyvät kysymykset. Näitä ovat esimerkiksi kaupan ja ravintola-alan työllisyys.”

Huovinen muistuttaa, että uudistuksessa on kyse muustakin kuin säännösten kiristämisestä.

”Nykyisessä laissa on sellaisia rajoituksia, joita ei nykymaailmassa enää tarvita. Esimerkiksi ravintoloissa on pilkuntarkkoja määräyksiä, joiden vaikutus alkoholin kokonaismyyntiin ei ole kovin merkittävä.”

Tavoitteille selkeät mittarit

Huovinen toivoo, että uuteen lainsäädäntöön saadaan tavoitteet, joiden saavuttamista voidaan seurata selkeillä mittareilla.

Sosiaali- ja terveysministeriön mukaan tällainen voisi esimerkiksi olla alkoholin kokonaiskulutuksen alentaminen alle kahdeksaan litraan 100-prosenttista alkoholia asukasta kohti. Viime vuonna kulutus oli 9,6 litraa.

”Tavoitteen toteutumista voitaisiin katsoa välitarkastelussa vuonna 2020. Silloin arvioitaisiin uudelleen, ovatko keinot tehonneet ja missä on parannettavaa.”

Alkoholiveron taso on Huovisen mukaan jatkossakin keskeinen keino kulutuksen ohjauksessa. Oikean tason löytäminen ei ole kuitenkaan helppoa. Veron liiallinen lasku voi lisätä tuntuvasti alkoholin kokonaiskulutusta, kun taas veronkiristys saattaa kasvattaa alkoholin matkustajatuontia ja harmaata taloutta.

Lokakuussa maan hallitus päätti, että alkoholiveroa korotetaan ensi vuonna vähemmän kuin aiemmin oli sovittu. Syynä oli hälyttävästi kasvanut alkoholin matkustajatuonti Virosta.

”Tässä tilanteessa korotuksen puolittaminen oli perusteltua.”

Erityishuomio lapsiin ja nuoriin

Peruspalveluministerin vastuulla hallituksessa ovat valtion omistaman Alko Oy:n asiat. Nykyinen tilanne on Huovisen mielestä selkeä: Alkolla on yksinoikeus yli 4,7 tilavuusprosentin alkoholijuomien vähittäismyynnissä.

”Hallitusohjelmaan on kirjattu selkeä linjaus, että tätä monopolia ei muuteta.”

Alkoholijuomien myynnin ohella Huovinen korostaa Alkon vastuullista toimintaa ja työtä alkoholihaittojen vähentämiseksi.

”Arvostan kovasti Alkon valistustyötä. Itselleni on ollut tärkeää, että Alkolla on aktiivinen rooli etenkin lasten ja nuorten päihteidenkäytön ehkäisyssä. Kampanjat ovat olleet näkyviä. Uskon, että niillä on ollut myös vaikutuksia.”

Huovinen aikoo kiinnittää ministerikaudellaan erityistä huomiota alkoholin lapsiin ja nuoriin kohdistuviin haitallisiin vaikutuksiin. Hän muistuttaa, että alkoholi muuttaa vanhemman käytöstä, mikä voi aiheuttaa lapselle turvattomuuden tunnetta.

”Liian moni lapsi joutuu nykyisin pelkäämään ja elämään sellaisessa kodissa, jossa alkoholi on usein läsnä ja aiheuttaa ongelmia.”

Huovinen haluaa herätellä lasten vanhempia ja läheisiä pohtimaan omaa alkoholin käyttöään ja varmistamaan, ettei siitä aiheudu lapsille ongelmia.

”Se, miten itse tulkitsemme ja näemme asiat, voi lasten silmin näyttää aivan erilaiselta.”¹

TEKSTI JORMA LEPPÄNEN KUVA JUSSI SÄRKILÄHTI

Myyntiin vai omaan käyttöön?

Alkoholijuomien matkustajatuonti Suomeen lisääntyi TNS Gallupin mukaan viime vuoden syyskuusta tämän vuoden elokuuhun ulottuvalla jaksolla 11,5 prosenttia vuotta aiempaan verrattuna ja sataprosenttiseksi alkoholiaksi muutettuna.

”Alkoholijuomien matkustajatuonti kasvoi merkittävästi vuonna 2004, kun tuontirajoitukset EU:n sisämarkkinoilla poistuivat. Sen jälkeen tilanne vakiintui, mutta viime aikoina matkustajatuonti on jälleen noussut”, Helsingin tullin

päällikkö **Maritta Haapasalmi** sanoo.

Matkustajatuontia laivoilla rajoitettiin marraskuun alussa määräyksellä, jonka mukaan jalkamatkustajien on itse kuljetettava alkoholijuomansa maihin.

”On selvää, että matkustajatuonti on jo kansantalouden kannalta ongelma. Suomi menettää työpaikkoja. Helsingin tullin näkemys on, että osa omaan käyttöön ilmoitetusta alkoholista menee lopulta myyntiin maakunnissa.”

Nyt kun jalkamatkustajat eivät saa enää tuoda laivoilta suuria alkoholilasteja, autolla matkustavien tuontimäärät todennäköisesti kasvavat. Kysymys kuuluu, mihin alkoholi lopulta päättyy.

”Nykyisillä tullin resursseilla on vaikea valvoa, mitä Suomeen EU:n alueelta tuodulle alkoholimäärälle lopulta tapahtuu. Nyt kun asiasta on ollut puhetta julkisuudessa, tulliin on tullut aika paljon vihjeitä maakunnissa tapahtuvasta laittomasta myynnistä.”

”Tällä hetkellä laki sallii sen, että tullin puhuttelee matkustajia ja kysyy tarkempia tietoja tuontivaiheesta ja siitä, mihin tarkoitukseen alkoholi on tulossa. Sen jälkeen tehdään tarvittaessa tarkastuksia. Silloin tällöin ilmoitamme poliisille epäilyttävistä, mahdollisesti myyntiin tarkoitetuista lasteista.”

Haapasalmi toivoo, että alkoholituontia saadaan kuriin siten, että sen valvominen on käytännössä mahdollista.

”Lakiin ollaan lisäämässä tuontia koskevat ohjetasot, joiden ylittyessä matkustajan olisi näytettävä, että alkoholijuomat ovat yksinomaan matkustajan omaan käyttöön. Tulli tarvitsee kuitenkin lisää henkilöitä, jotta tähän liittyvää valvontaa kyetään tekemään. Tulli pitää harmaan talouden torjuntaviranomaisena kyätä hoitamaan sille määrätty tehtävät.”

Maritta Haapasalmi kaipaa tullille lisää resursseja alkoholituonnin valvontaan.



Lasi nostaa kuohuviinin loistoon

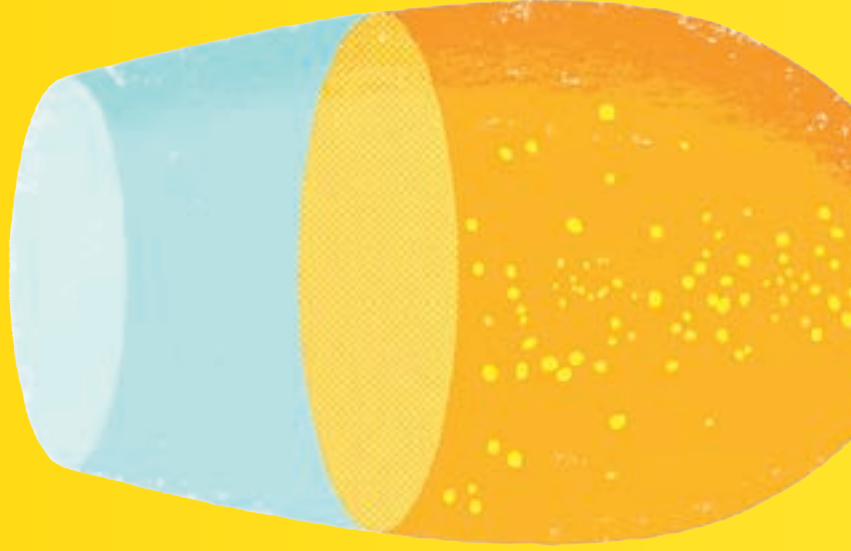
*Kuohuviini ja samppanja tuovat jublan mukanaan.
Hyvä lasi boukuttelee kuplat kunnolla esiin.*

Kuohuviineissä tärkeintä ovat kuplat. Hyvässä kuohuviinissä kuplat kestävät lasissakin pitkään, ovat pieniä ja nousevat melko hitaasti lasin pohjalta. Kuplat lähtevät liikkeelle lasin pinnan pienistä rosoista.

Kuplat kärsivät rasvaisesta, likaisesta tai huorosti huuhdellusta lasista. Siksi kuohuviinilasi kannattaa puhdistaa ja huuhtoa hyvin pesuainejäämistä. Pullonharja mahtuu kapean lasin sisään hyvin. Lasi pestään käsin miedolla pesuainevedellä ja kuivataan nukkaamattomalla liinalla. Joitain lasia voi myös pestä tiskikoneessa lasipesuohjelmalla.

Kuohuviinilasin muoto on kapea, mikä korostaa kuplia. Osassa lasista suuosa on suora, osassa se taipuu vähän sisään, jolloin kuohuviinin aromeja jää enemmän talteen. Jotkut samppanjan ja kuohuviinin ystävät haluavat nauttia kuohuviiniäkin tavallisesta tulppaaninmallisesta viinilasista, jolloin heidän mielestään aromit nousevat esiin runsaampina.

Elokuissa näkyy joskus laakeita samppanjalaseja, mutta ne häivyttävät viinin aromin ja kuplat nopeasti. Samoin samppanjavispliä vain poistaa kuplat.



Kuohuviinit ja samppanjat

nautitaan 5-8 asteisina. Jääkaapissa viini jäähtyy parissa kolmessa tunnissa. Nopeimmin kuohuviini jäähtyy astiassa, jossa on jääpaloja ja vettä niin paljon, että kylmä vesi ympäröi viiniä. Vesi hyödyntää pullon lämpöä jään sulattamiseen. Pelkät jääpalat eivät ole yhtä tehokkaita, sillä niiden välissä oleva ilma toimii eristeenä.

Kun avaat kuohuviinipullon, tuo lasit valmiiksi lähelle. Ota käsivarsille liina tai avaa pullo vaikkapa tiskialtaan yläpuolella. Poista folio ja suojaverkko ja kallista jäähdytetty pullo noin 45 asteen kulmaan. Korkki voi lähteä nousemaan jo heti suojaverkkoa irrottaessa. Pidä pullon pohjasta tukevasti kämmenellä ja jarruta toisella kädellä korkin irtaamista. Suuntaa pullon suu pois päin ihmisistä. Kierrä pulloa ja pidä korkista kiinni, kun se tunkee pullosta ulos. Korkkia voi hieman taivuttaa, ennen kuin se on kokonaan ulkona.

Tartu kuohuviinilasiin,

kuten muihinkin jalallisiin lasihin, jalasta. Näin lasin kupuun ei jää sormenjalkia eikä käsi lämmitä itse viiniä.

Tavallisia viinejä maistettaessa viiniä pyöritelään lasissa aromien irrottamiseksi. Kuohuviinilasia ei yleensä heilutella, koska liike saa kuohuviinin kuplat hälypymään nopeammin.

Kuohuviiniä kaadettaessa viini ei kuohu yli, kun kaadat lasien pohjalta ensin pienen tilkan ja täydennät hetken kuluttua. Laseja ei kaadeta täyteen, vaan lasin koosta ja muodosta riippuen noin puolliseen tai kahteen kolmasosaan lasin vetoisuudesta.



kuohuviinin ystävä voi välillä rikkoa rajoja ja kokeilla kuivan kuohuviinin sijaan makeaa ja vaalean sijaan roseeta. Aidot samppanjat sekä espanjalaiset calvadosit ovat suomalaisille tutuimpia, mutta vaihtelua saa muun maailman kuohuviineistä.

Kuohuviiniä valmistetaan myös vaikkapa Brasiliassa, ja erikoisuuksiin voi lukea myös englantilaiset kuohuviinit. Raikkaita kuohuviinejä tulee lisäksi esimerkiksi Undesta-Seelannista, Luxemburgista, Australian Tasmaniasta, Saksasta ja Itävallost. Alkossa kuohuviinejä on lähes 20 maasta.

Kuplat sopivat maljankohotukseen, mutta kuohuviinit ovat hapokkuutensa ansiosta myös hyviä ruokaviinejä. Makeat kuohuvat maistuvat jälkiruokien kanssa, kivistä esimerkiksi alkupalojen ja pehmeiden keittojen kanssa. Kannattaa kokeilla ennakkoluulottomasti!

Euroopan erikoisuuksia

Ranskassa valmistetaan monia muitakin kuplivia viinejä kuin samppanjaa. Pääosin Muscat-rypäleestä tehty *clairette de die* on makeaa ja hieman aromaattista. Hedelmäisiä kuivia kuohuviinejä valmistetaan cremant-nimellä esimerkiksi Alacessa, Loiren alueella ja Bourgognessa.

Kuohuviinejä tehdään sekä tummista että vaaleista rypälelajikkeista. Samppanjat tehdään Chardonnaysta, Pinot Noirista ja Pinot Meunierista, ja erityisesti Chardonnay ja Pinot Noirin yhdistelmä on tavallinen myös muualla maailmassa. Italiassa näitä lajikkeita käytetään arvostetuissa franciacorta-kuohuviineissä, jotka tulevat pohjoisesta Lombardian maakunnasta.

Koillis-Italiasta puolestaan tulevat Glera-rypäleestä tehdyt proseccot, joiden tyyli on yksinkertainen ja hedelmäinen. Niiden joukossa erikoisuus on Coneglianon pienen alueen prosecco, joka on saanut Italian korkeimman viiniluokituksen eli DOCG:n. ^[1]

Miten valitsen kuohuviinin juhlaan? Millainen kuohuviini sopii esimerkiksi joululillalle?

Vastaukset löytyvät Etiketin verkkosivustolta hakusanalla "kuohuviini" tai "kuohuviini & artikkeli".
etiketti.fi

EI VAIN

*Portugali tunnetaan portviinistä,
mutta viinimaana se on paljon
monipuolisempi.*

PORTVIINIÄ

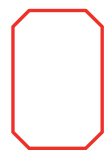
Douro on yksi maailman vanhimmista
viinintuotantoalueista. Osa siitä on valittu
myös Unescon maailmanperintökohteeksi.



Alexandra Castro dos Santos tarjoilee punaviiniä tilan pienessä viinimyylässä.



Dirk van der Niepoort on kehittänyt menestyksekkäästi mietojen viinien tuotantoa Douro alueella.



llaan portviinin kotina tunnetussa Dourojoen laaksossa. Täällä maisemaa hallitsevat silmänkantamattomiin jatkuvat, säntillisesti pengerretyt kukkulat. Aurinko paahtaa armottomasti, ja mittari näyttää 38:aa astetta. Ei olekaan ihme, että Douroin viinitarhoilla kärsitään työntekijäpulasta.

Douro on Portugalin tunnetuin viinin tuotantoalue erityisesti portviinin ansioista. Siellä tuotetaan kuitenkin myös laadukkaita mietoja viinejä. Etenkin punaiset pöytäviinit ovat saavuttaneet mainetta niin kotimaassa kuin ulkomaillakin.

Tästä voi kiittää esimerkiksi **Dirk van der Niepoortia**. Hän astui vuonna 1987 isänsä rinnalle Niepoortin legendaarisen portviinejä tuottavan perheyriksen riveihin. Samalla aloitettiin uusien viinitilojen hankinta.

”Kun sain maistaa vuoden 1938 punaviiniä Dourosta, maistoin rypäleiden potentiaalin. Aloin miettiä, miten siitä voisi saada hyvin tehtynä vielä parempaa”, van der Niepoort kertoo.

Dirk van der Niepoortin innostuksen ympärille syntyi Douro Boys, joka on viiden

ystävyyksen ja laatuviinejä tuottavan tilan yhteenliittymä. Sen tavoitteena on edistää Douroin mietojen viinien laatua ja tuotantoa, mutta ryhmä on jättänyt jälkensä koko monipuolisen viinimaan viineihin.

Punaviinejä paikallisista rypäleistä

Dourojoen laaksossa sijaitseva Quinta da Pachecan tila on ollut Serpa Pimentelin perheen omistuksessa vuodesta 1903, mutta viiniä tilalla on tehty ainakin 1700-luvulta alkaen. Tilalla tehdään myös portviiniä, mutta painopiste on miedoissa viineissä.

”Esimerkiksi tämä, Touriga Nacional, ei ole suinkaan vain portviinirypäle”, **Alexandra Castro dos Santos** Quinta da Pachecalta selittää.

Touriga Nacional on Portugalin kansallislispeys, rypäle, jota tavataan koko maassa, joskin sen suurimmat viljelmät ovat täällä Dourossa. Rypäle tarvitsee kasvaakseen paljon lämpöä ja aurinkoa. Rypäleet ovat pienikokoisia, sokeripitoisia, aromikkaita, tanniinisia ja väriainepitoisia. Tuloksena ovat aromikkaan tanniiniset, vahvanväriset viinit.

Vinho verden ABC

Vinho verde on viinityyppi, jota tuotetaan Luoteis-Portugalissa useista eri rypäleistä.

Vinho verde eli vihreä tai nuori viini on parhaimmillaan, kun se nautitaan vuoden sisällä pullotuksesta.

Tunnetuimmat vinho verdet ovat valkoviinejä, mutta siitä tehdään myös puna-, rosee- ja jopa kuohuviiniä.

Vinho verdet sopivat nautittavaksi esimerkiksi salaattien, kalan ja äyriäisten kanssa.





”
Kaikki kasvaa
täällä nopeasti.
Onhan tämä
Minho.”
Pedro Araújo

Pedro Araújo uskoo luonnon-
mukaiseen viininviljelyyn.
Hänen tilallaan saa kasvaa
viinin lisäksi muukin luonto.



Vinho verde on usein sekoitus
useammista rypälelajeista,
mutta tässä se on tehty
Lourerosta.

Alexandra Castro dos Santos annostelee viinitilan pienessä myymälässä laseihin vuoden 2010 reservaa. Sataprosenttisesti Touriga Nacional -rypäleestä valmistetussa viinissä maistuvat punaiset hedelmät ja tamminen, kypsä tanniinisuus. Tilalla valmistetaan lisäksi valkoviiniä, johon on käytetty Cerceal-, Gouveio- ja Malvasia Fina -rypäleitä.

Viinimatkailu on nousussa Portugalissa, ja myös Quinta da Pacheca tavoittelee viinisturisteja. Tilalla on pieni hotelli ja ravintola, ja matkustajille tarjotaan erilaisia viiniaktiviteetteja ja luontomatkailua.

Vinho verde viihtyy Minhossa

Portugalista tulee myös vinho verde, joka on kotoisin maan suurimmalta viinintuotantoalueelta Minhosta. Vaikka ollaan edelleen pohjoisessa Portugalissa, tällä kertaa Limajoen laaksossa, maisema on tyystin erilainen kuin Dourossa. Kaikkialla on vehreää.

Vinho verde eli vihreä tai nuori viini on kevyesti pirskahtelevaa, vähäalkoholista ja pehmeän happoista viiniä. Sen tuotan-

toalue ulottuu pohjois-eteläsuunnassa Espanjan rajalta eli Minhojoelta aina Porttoon saakka ja rannikolta aina Dourojoen laaksoon asti.

Minho on yksi Euroopan sateisimpia alueita, ja tammets, saksanpähkinäpuut ja pinjat viihtyvät silminnähden kosteassa ilmanalassa. Viereinen kasvima on täynnä muhkeita salaattinkeriä, ja kasvimaan takana avautuvat viinitarhat. Quinta do Amealin omistaja ja viinintekijä **Pedro Araújo** vahvistaa asian.

”Kaikki kasvaa täällä nopeasti. Onhan tämä Minho”, hän sanoo tyytyväisenä.

Araújo on Pohjois-Portugalin viinintuotannon keskeisiä nimiä. Vaikka vinho verdin tuotannossa on usein panostettu määrään, Araújo keskittyy pienimuotoiseen ja luonnonmukaiseen laatuviinien tuotantoon. Jotta maaperä ei köyhy, satomäärät pidetään kurissa ja muun luonnon annetaan kasvaa viinitarhojen lomassa. Araújo itse on tiiviisti mukana koko tuotantoprosessin ajan ja häärii tilalla milloin rypäletä poimimassa, milloin maistattamassa viiniä vieraille.

”Viiniä pitää ajatella elävänä olentona eikä rypälekoneena”, hän sanoo.

Vinho verde on perinteisesti sekoitus useampia rypäleitä, joista tunnetuimpia ovat Arinto, Alvarinho, Trajadura ja Loureiro. Juuri Loureiro on Pedro Araújon lempilapsi.

Rypäleen nimi tarkoittaa laakeripuuta, mutta voimakkaaimmin loureiro-viinissä voi erottaa sitruunan, appelsiininkukan ja omenan aromeja. Se on yksi Portugalin vanhimmista rypälelajikkeista. Loureiroa on pitkään sekoitettu Portugalin muiden paikallisten valkoisten rypäleiden kanssa, mutta sitä käytetään enenevässä määrin yksinään.

Araújo ei ole perheensä ensimmäinen viinintuottaja. Hän on Ramos Pinton, yhden Portugalin tunnetuimmista portviinin tuottajista, lapsenlapsenlapsi. Quinta do Amealin -*quinta* tarkoittaa viinitilaa -perhe hankki omistukseensa 1980-luvun lopussa. Tilalla on kuitenkin valmistettu viiniä tietävästi jo lähes kahdensadan vuoden ajan.

Pedro Araújo tavoitteena on kehittää erityisesti Minhon valkoviinejä. Samalla taval-

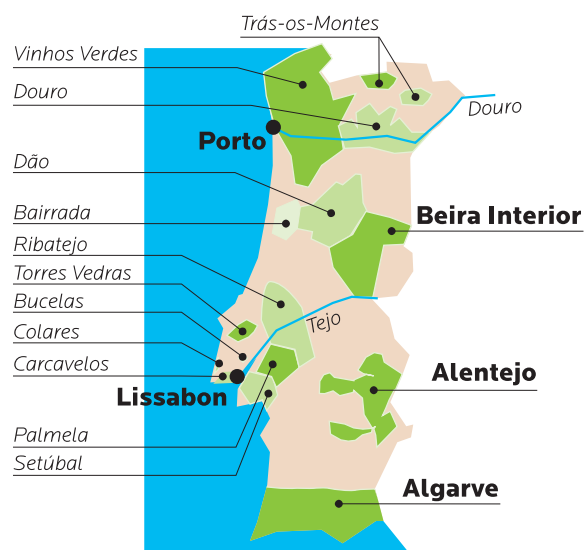


Alkon valikoimassa on tällä hetkellä noin 30 viiniä Portugalista. Niistä parisenkymmentä on punaviinejä ja loput valko-, rosee- ja kuohuviinejä. Lisäksi on portviinejä valikoimassa yli 20.

Carlos Teixeira työskentelee tilalla, joka on keskittynyt vinho verdeihin, nyt myös kuohuvana versiona.



Douron maaperää hallitsevat graniitti ja liuske. Pengerrykset ovat olleet maanviljelyn edellytys.



la kuin viinejään, maltillisesti ja sopusoinnussa ympäristön kanssa, hän kohentaa myös tilansa matkailullisia puitteita. Rakenteilla on pieni vierastalo viinitarhan keskelle.

Araújo kaataa lasiin orgaanisesti tuotetuista Loureiro-rypäleistä valmistettua ja kuuden kuukauden ajan tammitynnyreissä kypsytettyä Quinta do Ameal Escolhaa. Viinin väri on sitruunankeltainen, ja sen maussa maistuu sen kasvuympäristö, kuten sitruspuiden kukat.

”Sushia, kalaa, muita mereneläviä”, hän ehdottaa viinille sopiviksi ruoiksi

Valkoisesta punaiseen ja kuohuvaan

Noin sata kilometriä kaakkoon Quinta do Amealista sijaitsevat Quinta da Lixan kumpuilevat viinitarhat. Täälläkään ei tyydytä vain viinintuotantoon, vaan keskelle viinitarhoja on rakenteilla pieni kylpylä.

Carlos Teixeira, Quinta da Lixan viiniviljelyn asiantuntija, seisoo keskellä joka suuntaan levinnyttä viinitarhoja. Täälläkin vinho verde on kaikki kaikessa; valkoisen verden lisäksi sitä valmistetaan punaviininä, roseena ja kuohuviininä. Quinta da Lixa

perustettiin vuonna 1986, ja siihen kuuluu tällä hetkellä 72 hehtaaria viiniviljelmiä, jotka levinneet kuudelle eri tilalle.

Myös Quinta da Lixan viinejä myytiin suurina määrinä, kunnes tilalla tuotetun viinin arvo ymmärrettiin.

Teixeira kaataa lasiin ehkä tunnetuimmasta vinho verde -rypäleestä eli Alvarinhosta valmistettua viiniä. Alvarinhosta saadaan elegantteja, ryhdikkäitä ja tasapainoisia viinejä, joiden alkoholipitoisuus on tavallista korkeampi. Alvarinhot vaativat kuitenkin myös paljon työtä. Voimakkaasti kasvavat köynnökset vaativat jatkuvaa harventamista, vaikka rypälesato on usein niukka.

Lopputuloksena on raikas ja sopii mainiosti yhteen kalaruuan kanssa. Vinho verdeä nautitaan perinteisesti kalan ja merenelävien kanssa, mutta viinintekijät kannustavat kokeilemaan kevyitä viinejään uskaltaasti.

”Juon esimerkiksi kuohuviiniä melkein minkä tahansa ruoan kanssa”, Carlos Teixeira paljastaa ja kaataa lasiin maistiaiseksi talon viimeisintä luomusta, kuohuvaa vinho verdeä. ☞

MUUTTUVAT PORTVIINIMARKKINAT

Portviiniä tuotetaan ainoastaan Pohjois-Portugalin Douro-laaksossa.

Portviini on väkevää viiniä, jonka käyminen pysäytetään lisäämällä alkoholia. Viini säilyttää näin luonnollisen makeutensa ja saa alkoholiprosenttikseen noin kaksikymmentä.

Viime vuosina portviinimarkkinat ovat kärsineet perustason portviinien kysynnän vähenemisestä ja tuotantokustannusten noususta.

Yksi tapa selvitä myös viinimarkkinoihin vaikuttavasta talouskriisistä on fuusioituminen.

Nyt panostetaan perusrubyjen ja tawnyjen sijaan laadukkaampiin portviineihin.

Lahja pakettiin ja paketti lahjalle

Alkon myymälöissä on tarjolla lahjatuotteita lasista lautasliinoihin ja astioista korkinavaajiin. Niin pieneksi kuin suureksi lahjaksi sopiviin tuotteisiin kannattaa tutustua etenkin näin loppuvuodesta.



Alkon myymälöiden lahjatarvikeosasto kasvaa koko ajan. Koko tuotevalikoimaan voi tutustua kätevästi verkossa osoitteessa [alko.fi](https://www.alko.fi). Kirjoita hakusanaksi "lahjatarvikkeet".

Kaikki Alkossa myynnissä olevat tuotteet on valittu niin, että ne ovat laadukkaita ja kestäviä. Myös myynnissä olevat lahjapussit voi käyttää usein uudelleen. Osa niistä – esimerkiksi ohessa esiteltävä Fiksu-lahjapussi – on suunniteltu nimenomaan uusikäyttöä silmälläpitäen. ^E



1 Kodin baarimestarille
Drinkkien valmistaminen onnistuu helposti myös kotona vain muutaman perusvälineen turvin. Home bar -setti (tuotenumero 833205) sisältää shakerin, baarilusikan, puumurskaimen, jigger-mitan, cocktailsiivilän ja drinkkiohjevihkosen. Vihkossa on mukana myös alkoholittomia ohjeita. Hinta 33,90 €/setti.

2 Oikean lämpöistä viiniä
Useimpien viinien aromit ja ominaisuudet eivät pääse oikeuksiinsa, jos ne tarjoillaan huoneenlämpöisinä. Etiketti-viini-lämpötilamittarin (tuotenumero 833212) avulla viini on helppo viilentää oikeaan lämpötilaan. Mittari on helppo napsauttaa pullon ympärille. Tarjoushinta 21.11.–6.1. 9,50 €/kpl (norm. 11,90 €/kpl).

3 Kuumia juomia tyyllillä
Modernisti muotoiltu ja tyylikäs kuumajuomalasi sopii glögin ja muidenkin kuumien juomien nauttimiseen. Lasia on saatavana harmaana (tuotenumero 834163), valkoisena (tuotenumero 834164) tai pistaasinvärisenä (tuotenumero 833165). Sen alaosa on pitkäikäistä ja ekologista korkkia. Hinta 10,60 €/kpl. *)

*) Tuote on saatavana Alkon Arkadian-myymälästä Helsingistä. Arkadian-myymälässä olevat tuotteet voi tilata lisämaksusta kaikkiin Alkon myymälöihin. Kysy lisää Arkadian-myymälästä (sähköposti mi2102@alko.fi ja puhelin 020 711 2102).

4 Kulho pikkupurtavalle
Monenlaiselle purtavalle sopiva Snack-kulho (tuotenumero 834166) on oiva esimerkki myynnissä olevista laadukkaista ja tyylikkäästä oheistarvikkeista. Hinta 11,90 €/kpl. *)

5 Kuohuviinipullon avausapu
Onko kuohuviinipullon avaaminen sinusta työlästä? Tukeva ja turvallinen kuohuviinipullon-avaaja (tuotenumero 833142) avaa pullon yhdellä "nostolla" eikä vaadi erityistä voimaa. Hinta 17,90 €/kpl.

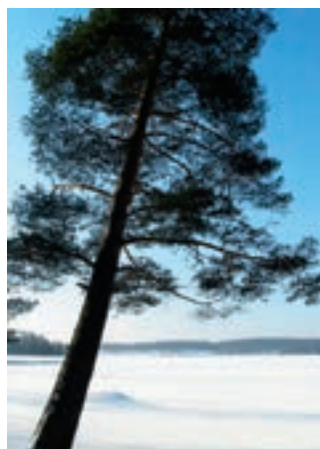
6 Aina valmis samppanjacooler
Kuohuviinin jäähdyttämisen ei tarvitse olla työlästä. Tyylikästä Etiketti-samppanjacooleria (tuotenumero 833206) voi säilyttää pakastimessa, joten se on aina valmis käyttöön. Cooler sopii kaikille yleisimmille kuohuviinipullomalleille. Hinta 15,90 €/kpl.

7 Muodokkaita olutlaseja
Ovatko ale-oluet tai stoutit ja porterit suosikkejasi? Etiketti-sarjan lasit (tuotenumero 833171) tuovat juuri näiden oluttyyppien ominaisuudet hyvin esille. Pakkauksessa on kaksi suupuhallettua lasia. Hinta 17,40 €/pakkaus.

8 Ei kadonneita laseja
Viinilasit menevät helposti sekaisin, kun kooalla on paljon väkeä. Etiketti-lasinmerkkiaajien (tuotenumero 833213) käyttö helpottaa oman lasin tunnistamista. Imukupilla lasiin kiinnittävät merkkiaajat ovat erivärisiä. Pakkauksessa niitä on kahdeksan kappaletta. Hinta 8,00 €/pakkaus.

9 Lahjapussista keittiöön
Lahjapussi Fiksu (tuotenumero 833217) on valmistettu ekologisista materiaaleista, juutista ja orgaanisesta puuvillasta, ja ympäristöä säästävä on myös sen perusidea: lahjapussikäytön jälkeen se toimii säilytuspussina. Pullon korkuisesta pussista saa tukevan ja matalan kääntämällä suuosan alas asti. Kauniissa pussissa voi säilyttää niin keittiövälineitä kuin ruokaakin. Hinta 10,50 €/pussi.





KUVA ISTOCK

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

Punainen nappi

Lämmittelimme skotlantilaisen Kevinin kanssa trendikkäässä baarissa Imatrankosken tyhjän uoman varrella. Tiskillä höyrysi tuoksuvia hehkuviini. ”Se punainen nappi Oulussa varmaan”, vastasi Kevin, kun kysyin häneltä, mikä häntä kiinnosti talvisessa Suomessa eniten.

Anteeksi mikä?

Kevinin Suomessa matkailleet kollegat olivat innostaneet miehen jäämään lomalle Imatrankosken rannalle. Hän odotti erityisesti joulupäivää, jolloin kosken kuohut vapautetaan näyttävästi värivalojen ja musiikin tahdissa.

”Koski kuulemma avataan 528 kilometrin päässä Oulussa. Joku painaa siellä punaista nappia”, Kevin kertoi.

Olin pöyristynyt. Minunhan tuo olisi pitänyt tietää.

On vaikea ennustaa, mitkä asiat vuodenvaihteen juhlistamme voisivat kiinnostaa ulkomaalaisia. Kerta toisensa jälkeen kuulen heiltä sanat hiljaisuus, pimeys, rauha. Niitä on kuitenkin vaikea tuotteistaa.

Hiljaisuuskin muuttuu helposti tylsyydeksi. Olen seurannut vierestä, miten

parikymmenpäinen amerikkalaisseurue nuokkui kolme päivää helsinkiläishotellin aulassa tylsistymässä. ”Kaikki paikat kiinni. Televisiossa lauletaan virsiä. Ainoana ruokana sama noutopöytä aamusta iltaan. Ja nuo... nuo... boxit”, välitti tunnelmiaan jenkkipariskunta, joka oli pakannut jo ensimmäisenä iltana laukunsa valmiiksi aulaan lähtöä odottamaan.

Tosiaan, olemme sekoittaneet monen ulkomaalaisen pään ja makuaistinkin joululaatikoillamme. Lopetetaan siis boxeista puhuminen ja kutsutaan niitä muhennoksiksi tai casseroleiksi eli jonkinmoiseksi pataruoiksi.

En myöskään suosittele raahaamaan ulkomaalaisia vieraita joulusaunaan. Kokemus voi olla šokki lumessa pyörimiseen ja vastoineen.



Olen järjestänyt onnistuneen uudenvuoden saunaillan siirtolapuutarhassa.”

On myös toisenlaisia muistoja. Pienen kyläkoulun joulujuhlassa Keski-Suomessa istui aamuhämärissä liikuttuneita espanjalaisia turisteja. Myös joulukirkko on varsinainen showstopper, varsinkin lumisessa maisemassa aamuseitsemältä.

Olen järjestänyt onnistuneen uudenvuoden saunaillan siirtolapuutarhassa, jossa mökkiyhteisöön oli kutsuttu tuttuja eri maista. Joka mökissä oli oma ohjelmansa, oli glögimökki, saunamökki ja tinamökki. Tinan valaminen lumiämpäriin oli portugalilaisista ja kanadalaisista niin hauskaa, että se uusittiin vielä aamulla.

Kesälähdellä heräteltiin uudenvuodenpäivänä ihastuneita italialaisia ensimmäiselle talvinuotalle. 700 muikkukilon kauhominen nuotasta paljain käsin oli vaikuttava spehtaakkeli, ja jo kahden tunnin kuluttua istuimme pöydässä nauttimassa rukiisia ja kippuraisia herkkupaloja.

Tapasin muuten Kevinin vielä uudenvuodenaattona Helsingissä. ”Kun perin amerikantätini, muutan asumaan kosken rannalle tornisviittin ja syön joka päivä aamiaiseksi rosollia. Ja joka aamu joku saa painaa samaan aikaan punaista nappia Oulussa”, hän sanoi. ☞

Ennakkoluuloton kokki

Omaa baastatteluohjelmaa televisiossa isännöivä Arto Nyberg on oluen ystävä ja kokeilunbaluinen kokki.

Millaiset maut kuuluvat kirpeisiin pakkaspäiviin?

Mikään ei ole niin mainiota ruokaa kylmällä talvikelillä kuin intialainen ruoka. Siinä kiehtoo ruuan tulisuus sekä makujen hieno yhdistelmä.

Oletko juustojen ystävä? Mikä on lempijuustosi?

Olen kyllä. Sinihomejuustoista stilton kelpaa aina, tai sitten jokin oikein haiseva brie.

Suositko mieluummin suolaista vai makeaa?

Suolaista mieluummin. En syö pullaa tai karkkia oikeastaan koskaan. Salmiakkaa saatan joskus syödä vähäsen.

Mitä herkuttelupaheita sinulla on?

No olut, vaikka enemmän se on kyllä mielestäni hyve.

Kokkaatko usein kotona?

Tänä vuonna kokkailu kotona on jäänyt auttamatta vähemmälle. Luulen, että talvisaikaan reipastun sen suhteen, sillä muut aktiviteetit vähenevät.

Mikä on bravuurisi ruoanlaitossa?

Minulla ei oikeastaan ole bravuuria. Yleensä bongaan lehdestä vain jonkin reseptin ja kokeilen, mitä siitä syntyy. Tykkään usein kokeilla jotain ihan uutta. Jos ruoka ei maistu, on se sitten reseptin vika.

Mitkä ovat lempijuomiasi?

Olut ja vesi.

Minkä maan keittiö on suosikkisi?

Suosikki vaihtelee, mutta tällä hetkellä puhuttelee vietnamilaisen keittiö. Kiinalaisessa keittiössä käytetty sichuaninpippuri on ihan mielettömän hyvää.

Olet oluen ystävä. Millaisessa tilanteessa nautit hyvää olutta?

Hyvä oluthan sopii miltei joka tilanteeseen. Makkara ja olut on tylsintä mitä tiedän, etenkin kun sillä tarkoitetaan aina sitä huonointa makkaraa ja valjuinta olutta. En osta niin sanottua perusolutta ruokakaupasta käytännössä koskaan. Suosikki-



Arto Nyberg kokeilee usein lehdestä löytämiään reseptejä ja pitää vietnamilaisesta keittiöstä.

olueni myös vaihtelevat sesongeittain.

Mieleenpainuvuin makumuistosi?

Olin vuosina 1995–96

Tadžikistanissa Punaisen Ristin avustustyöntekijänä. Söin siellä erittäin maukasta pilahviirisiä ja jakkihärkää, joka maistui aavistuksen verran riistalle. E.

Arton tadžikkipilahvi

Neljälle

- 1 kokonainen valko-sipuli/ruokailija
- ruokaöljyä
- 2 suurta sipulia
- 5 suurta porkkanaa
- 400 g reilusti rasvais-ta lampaanpotkaa paloina (lisäksi lampaanrasvapaloja, jos saat jostakin)
- 1 tl mustapippuria
- 2 rkl korianterin siemeniä jauhettuna
- 2 rkl kuminaa
- suolaa maun mukaan
- 5 dl pitkäjyväistä puuroutumatonta riisiä
- 1 l kasvis- tai lihalientä

Leikkaa valkosipulien varret pois, valuta jokaisen sipulin päälle teelusikallinen öljyä ja kääri ne yksitellen foliopaperiin. Laita nyytit uuniin 180 asteeseen noin tunniksi. Valkosipulit ovat kypsinä pehmeitä ja rusehtavia. Siirrä ne odottamaan.

Viipaloi sipulit. Raasta porkkanat (ei kovin hienoksi). Ruskista lampaanpalat kuumassa öljyssä. Siirrä ne sivuun ja peitä, etteivät lihat jäähdä.

Kuullota sipuleita öljyssä, kunnes ne ovat pehmeitä ja läpikuultavia eli noin 6–8 minuuttia. Lisää mausteet

ja sekoita hyvin. Lisää porkkanat ja kypsennä vielä noin 3 minuuttia, kunnes porkkanat pehmenevät. Lisää liha sekä siitä irronnut neste.

Vähennä lämpöä, sekoita hyvin. Lisää riisi. Sekoita. Lisää litra kuumaa kasvis- tai lihalientä. Peitä astia ja anna hautua lämmössä 10–15 minuuttia. Sekoita välillä, jottei pilahvi tartu pohjaan. Kun riisi on kypsää, ota kansi pois ja anna lopun nesteen haihtua. Sekoita välillä.

Tarjoile kuumana ja muista asettaa valkosipuli jokaiseen annokseen.

*Väkevien viinien ylellinen värikirjo
beijastaa niiden bienostuneita aromeja.
Monien vuosikertaviinien ystävien
mielestä näissä viineissä on myös
maailman paras binta-laatusubde.*

Kultaa, mahonkia, rubiinia

Väkeviä viinejä on tarjolla kuulaan vaaleissa, syvän ruskeissa ja hehkuvan punaisissa sävyissä. Värit antavat karkeaa osviittaa siitä millaiseen yhteyteen juoma suurin piirtein sopii, mutta väkevät viinit toimivat ruokien kanssa yllättävinäkin pareina.

”Väkevästä viineistä on tarjolla varsin monia eri tyylejä”, muistuttaa Alkon asiantuntija **Taina Vilkkuna**.

”Oikea viini oikeaan paikkaan on helppo löytää, kun kiinnittää huomiota sokerin määrään, viinin ikään ja kypsytystapaan.”

Valkoista juomaa aperitiiviksi

Fino- tai sitä hieman tummempi amontillado-sherry on upea aperitiivi. Kuiva sherry maistuu aperitiivina myös tonicilla maustettuna.

”Tällöin sen seurana maistuisivat

vaikkapa hunajalla sivellyt paahdetut mantelit tai pekonilla silatut viikunat”, Vilkkuna herkuttelee.

Aperitiiviksi sopii myös vaaleanruskea kuiva madeira, ja sitä voi hyödyntää myös mausteena keitoissa.

Alkupalojen kanssa maistuu kuiva viini.

”Fino on täydellistä seuraa esimerkiksi tapaksille, ja se voi toimia loistavasti myös lämpimän ruokalajin kanssa”, Vilkkuna neuvoa.

”Esimerkiksi manzanilla ja fino ovat vain 15-prosenttisia ja sopivat ruokajuomaksi siinä missä miedotkin viinit.”

Alkukeiton seuraksi voi harkita myös ruskeampaa, kuivaa amontilladoa.

Vaaleita juomia löytyy myös portviineistä. Makeat valkoiset portviinit kannattaa kuitenkin säästää jälkiruokien seuraksi – joskus jopa jälkiruoan korvikkeeksi.



Myös vaalea, väkevä muscat on kiitollinen kumppani jälkiruokille.

”On oikeastaan vaikea kuvitella, minkä kanssa se ei sopisi”, Taina Vilkkuna arvioi.

Ruskeaa pähkinän, kakun ja suklaan seuraksi

Tumma oloroso-sherry tai tawny-portviini uhkuvat eksoottisia puun ja kaakaon aromeja sekä paahteisia,



Väkevästi makua

Väkevoidyt viinit valmistetaan lisäämällä viiniin jossakin käymisprosessin vaiheessa alkoholia.

Väkevät viinit saavat usein olla kypsyessään tekemisissä hapen kanssa, ja tämä hallittu oksidoituminen antaa viineille vivahteikkaita ikääntymisaromeja. Fino- ja manzanilla-sherryt kypsyvät tynnyreissä oman hiivakukintonsa suojissa, mikä tuo viiniin hienostuneita omenan ja mantelin vivahteita.

Alun perin viinejä väkevöitiin, jotta ne kestäisivät kuljetuksen pitkien merimatkojen taa. Nykyäänkin korkea alkoholipitoisuus auttaa viinejä kestämaan vuosikausien kypsytyksen, jonka aikana ne ehtivät kerätä poikkeuksellisen intensiiviset ja vivahteikkaat arominsa. Monien väkevien viinien vuosikerrat ovat hinta-laatusuhteeltaan poikkeuksellisen edullisia.

YLLÄTTÄVIÄ YHDISTELMIÄ

Kuiva manzanilla tai fino-sherry ja sushi

Väkevoity muscat ja tumma suklaa

Ruby-portviini ja pippuripihvi

Marsala ja maitosuklaiset mansikat

Kuiva madeira ja maksapatee sekä kirsikkahilloke

Cream sherry ja jäätelö

Oloroso-sherry ja kahvi

Malaga ja mämmi

Marsalaa, banyulsia tai portviiniä kannattaa kokeilla myös lihan marinoimisessa.

karamellisoituja vivahteita. Upean mahonkiset sävyt ohjaavat ajatukset helposti vaikkapa paahdettuihin pähkinöihin, suklaaseen tai jopa kahviin. Vilkona poimii esimerkiksi makean pitkään kypsytetyn tawny portin, joka yhdistää paahteisia ikääntymisaromeja kadottamatta hedelmäisyyttään.

”Se sopisi erinomaisesti pähkinäisen hedelmäkakun seuraksi.”

Kun haluaa tutustua hiukan vähemmän tunnettuihin väkeviin viineihin, kannattaa kokeilla madeiraa, malagaa tai marsalaa. Hapokas madeira luontuu kuivien hedelmien ja pähkinäkakun seuraksi, mutta se voi pärjätä suklaankin rasvaisuudelle. Osin kuivatuista rypäleistä valmistetun malagan rusinaisuus kaipaa seurakseen luumua tai viikunaa. Monipuolinen marsala ei ole aivan yhtä hapokas kuin madeira eikä yhtä makea kuin malaga.

Punaista juustoon ja jälkiruokaan

Punainen portviini on syystäkin suosittu jälkiruokajuoma, mutta se toimii myös sinihomejuuston, kuten stiltonin tai roquefortin kanssa. Vaihtelua portviinille tarjoaa ranskalainen banyuls, joka on yhtä monikäyttöinen. ”Sokkoteesteissä niitä ei välttämättä erotakaan toisistaan”, varoittaa Vilkona.

”Banyuls toimii kovienkin juustojen kanssa.”

Sekä portviini että banyuls sopivat mitä mainioimmin suklaiselle jälkiruokalle, vaikkapa sacherkakulle.

Tärkeää viinin ja makean jälkiruokan yhdistämisessä on, että viini on makeampaa kuin ruoka. Silloin viinin hapot eivät korostu liikaa. Hyvä perustaso on vähintään sata grammaa sokeria litraa kohden. ☞



Myyjä Jari Heikkinen uskoo tiimityöhön.



Eteläafrikkalaiset Marike Valster ja Lodie de Jager huomasivat, että myynnissä on hyvä valikoima myös heidän kotimaansa viinejä.

Uudistettu myymälä on entistä avarampi. Kassoja voi säätää ergonomisesti myyjän pituuden mukaan.



ROVANIEMEN KESKUSTAN MYYMÄLÄ

- Yksi Alkon konseptimyyvälöistä
- Myymäläpinta-ala: 270 m²
- Henkilökunta: 7
- Tuotteita: Noin 1600
- Osoite: Koskikatu 25, Rovaniemi



Myyjä Jaana Järvi suosittelee pinot noir -viiniä Terhikki Kerimaalle.

Marita Kauppinen valitsee kuohuviiniä.



”Se myymälä siinä revontulten alapuolella”

Rovaniemen keskustan myymälässä on asiakkaana myös Etelän ihmisiä.

Marike Valster ja Lodie de Jager ovat matkanneet Lappiin aina Etelä-Afrikasta saakka. He ovat hankkineet kuksat ja etsivät niihin nyt juotavaa, joka lämmittäisi pakkasella.

Lodie on Lapissa jo toista kertaa. Aikaisemmalta moottoripyöräreissulta jäivät uupumaan revontulet, joten mies halusi ehdottomasti vielä palata, Marike mukanaan.

Pari päivää sitten unelma toteutui. Ketu juoksi oikein kovaa, sen häntä osui lumihankeen ja kipinät lensivät taivaalle. Tai sama asia tieteellisemmin sanottuna: taivaalla näkyi revontulia, kun aurinkomyrskyn tuomat hiukkaset latasivat ilmakehän hiukkasia ja sitten lataus purkautui.

”Sitä hetkeä on vaikea kuvailla. Se oli suorastaan hengellinen kokemus. Sydän alkoi sykkiä kiihkeämmin”, Lodie kertoo.

”Sitä hetkeä on vaikea kuvailla. Se oli suorastaan hengellinen kokemus. Sydän alkoi sykkiä kiihkeämmin”, Lodie kertoo.

Valikoimassa jokaiselle jotakin

Lappi – ja Lapin portti Rovaniemi – houkuttelevat luonnollaan. Kaupungissa, joka on pinta-alaltaan Euroopan suurimpia, on 61 000 ihmistä ja 14 000 poroa. Revontulia voi nähdä suotuisissa olosuhteissa jopa kaupungin keskustassa. Matkailuihmisten mukaan joulupukkikin vaikuttaa Rovaniemellä.

Varsinaisten turistien lisäksi kaupungissa käy paljon ostosmatkalaisia Norjasta ja Venäjältä. Rovaniemi tunnetaan myös talouden veturina sekä vilkkaana yliopisto-kaupunkina.

Rovaniemen keskustan Alkon myymäläpäällikkö Päivi Hyväri kertoo, että liikkeen valikoiman pitää palvella kaikkia asiakasryhmiä.

”Turistit haluavat yleensä nimenomaan suomalaisia tuotteita, esimerkiksi marjaleikköorejä. Norjalaiset ostosmatkailijat arvostavat Suomen edullista hintatasoa, venäläiset laadukasta valikoimaa ja tuoteturvallisuutta”, hän sanoo.

Konseptimyyymälässä kokeillaan uusia ratkaisuja

Rovaniemen keskustan myymälä on yksi Alkon kymmenestä eri puolilla maata sijaitsevasta konseptimyyymälästä.

Yhdestoista avataan alkuvuodesta Kotkaan.

Myymälapäällikkö Päivi Hyväri kertoo, että konseptimyyymälöihin tuodaan uusimpia elementtejä nopeimmin ja ne toimivat testi-myymälöinä oikeassa asiakasympäristössä.

”Keräämme systemaatisesti palautetta. Näin konseptimyyymälät ovat keino, jolla osallistamme asiakkaat mukaan kehitystyöhömmme.”

”Keräämme ratkaisusta palautetta niin asiakkailta kuin henkilökunnaltakin. Hyväksi todettuja käytäntöjä voidaan lähteä sitten toteuttamaan maan kaikissa myymälöissä.”

Rovaniemen keskustan myymälään, kuten muihinkin konseptimyyymälöihin, tulivat marraskuussa

pilotoitavaksi väkevien tuoteryhmä infoviirit. Talvikuukausina myymälässä on tarkoitus kokeilla ns. sesonkivinkkejä. Ne ovat lyhyitä infokuulutuksia, joissa asiakkaille annetaan nopeita, kiireisessä sesongissa auttavia vinkkejä. Näin talvella vinkit voivat olla esimerkiksi glögiin liittyviä.

Osittain konsepti-ajatteluun liittyen Rovaniemen keskustan Alko on myös vastikään

remontoitu. Käytävillä on tullut lisää tilaa, ledeillä valaistut hyllyt ulottuvat entistä matalammalle ja myymälä on varustettu samppanjanpöydällä. Myyjät ovat myös saaneet uudet ergonomiset pituuden mukaan säädettävät kassat.

”Konseptimyyymälässä panostetaan aivan erityisesti myös henkilökunnan ammattitaitoon ja koulutukseen”, Päivi Hyväri kertoo.



Henri Hietanen on erikoisoluiden ystävä.



Myyjä Eino Henttunen järjesteleä hyllyjä.



Jaakko Posio saapui punaviini-ostoksille.

Poron kanssa sopivat myös etelän juomat

Poronkäristys lienee lappilaisista ruoista tunnetuin. Myyjä Jaana Järvi kertoo, että poronkäristyksen ja puolukka- tai karpalohillon kanssa kyytipojaksi sopii hyvin lager-olut. Samaan pohjoiseen makumaailmaan istuvat myös italialaiset raikkaan marjaiset ja hillomaiset valpolicella-punaviinit.

”Jos tarjolla on poropihvejä, juomaksi sopii täyteläisempi ja voimakasaromisempi punaviini, jossa on mehevyyttä ja ehkä

vähän hillomaisuutta. Hyviä vaihtoehtoja löytyy uuden maailman viineistä, shiraz- ja carmenère-rypäleistä”, Jaana Järvi vinkkaa.

”Pihvin kanssa toinen juomavaihtoehto voisi olla aromikas olut: ale tai vahva tumma lager.”

Poroateriaa seuraa usein lakkainen jälkiruoka. Sen oheen sopii myöhään poimituista rypäleistä valmistettu late harvest -tyyppinen makea jälkiruokaviini vaikkapa Ranskasta tai Australiasta.



Noora Vatanen ja Sanna Tuuliainen viihtyvät hyvin Lapissa.

Rovaniemen keskustan myymälässä on erityisen vilkasta joulun ja uudenvuoden, hiihtolomien ja pääsiäisen, yöttömän yön sekä ruskaretkien aikaan. Myyjä **Jaana Järvi** muistaa vielä yhden spesiaalisongin.

”Tunturirallin jälkipeleihin tammikuun lopussa pakkasen paukuessa ostetaan snapsityyppisiä juomia, minttuliköörejä ja rommeja”, hän mainitsee.

Kaikki tekevät kaikkea

Jaana Järven ja myyjä **Jari Heikkisen** mukaan työpäivissä parasta on tiimityö ja asiakaspalvelu. Kaikki tekevät kaikkea, ja porukka pelaa hyvin yhteen.

Jari siirtyy kassalle ja Jaana rientää avustamaan **Terhikki Kerimaata**, jonka pinot noir -suosikkiviini on myymälän remontin tuloksena uudessa paikassa.

”Myymälä on vastikään uudistettu. Käytävät ovat leveämpiä ja esimerkiksi hyllyjärjestys on muuttunut. Remont-

ti liittyy myös siihen, että olemme nyt uusi konseptimyymälä”, Jari Heikkinen kertoo.

”Lapissa on rennompaa”

Sanna Tuuliainen ja **Noora Vatanen** ovat tulleet hakemaan opiskelijarientoihin pullollisen valkoviiniä. Tytöt opiskelevat yliopistolla teollista muotoilua.

Kumpikin on kotoisin Rovaniemeltä. He ovat ehtineet käydä haistelemassa elämää etelämmässäkkin ja palanneet sitten takaisin kotikonnuilleen.

”Lapissa olen onnellisimmillani. Hienointa aikaa on kevät, kun sataa hitaasti lunta kuin timantteja taivaalta”, Sanna muotoilee.

”Kaikilla on etelässä kiire. Täällä on rennompaa.”

Lähes samoilla sanoilla asian muotoilee myös nuori puuseppä **Henri Hietanen**, joka valitsee laajasta erikoisolutvalikoimasta juotavaa saunailtaan.

”Lageria tai vehnäolutta. Kun ostan olutta, haluan aina jotain erikoisolutta”, Henri kertoo.

Juokseeko kettu taas huomenna?

Toisenlaisen näkökulman Lapin talveen tarjoaa **Marita Kauppinen**, joka tutkii myymälän uutta samppanjanpöytää.

”Olemme lähdessä mieheni kanssa puoleksi vuodeksi Espanjaan, koska hän kärsii kaamosmasennuksesta. Ennen lähtöä ystäville on tarkoitus järjestää läksiäisjuhlat.”

Punaviinivaihtoehtoja puntaroiva **Jaakko Posio** kertoo suuntaavansa seuraavana päivänä perheen kanssa Luostolle pieni-muotoiselle vaellukselle.

Ulkona sataa timantteja tai ainakin jonkinlaisia puolijalokiviä. Mutta ehkäpä jo huomenna pilvet raottavat verhoaan ja kettu juoksee taas kovaa vauhtia pitkin hankia? ☞



Konseptimyymälöitä koossa nyt kymmenen

Edellisessä Etiketin numerossa kerrottiin, että Alko on uudistanut tai uudistamassa vuoden aikana kymmenen myymäläänsä ns. konseptimyymälöiksi. Viimeisin aukesi Rovaniemen keskustaan lokakuussa. Lue uudistuneesta myymälästä lisää alkaen tämän lehden sivulta 44.

Konseptimyymälöissä on uutena kokeiluna lisäinformaatiota viinien ja oluiden lisäksi myös väkevästä alkoholijuomista. Hyllyjen infoviireissä kerrotaan eri juomatyyppien käyttötavoista sekä siitä, millaisista tuotteista on kyse.

Myymälähenkilökunta kuulee mielellään asiakaspalautetta kokeiluista. Palautetta voi antaa myös myymälöissä olevilla sähköisillä palautelaitteilla. Laitteet ovat helppokäyttöisiä, ja kysymyksiin on nopea vastata. Lista konseptimyymälöistä on verkossa osoitteessa alko.fi. Hakusanaksi kannattaa kirjoittaa "konseptimyymälät".

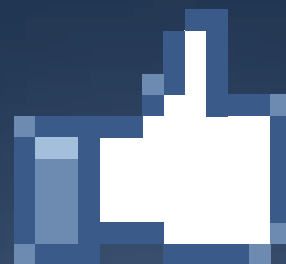


ALKON JOULU- SIVUSTO APUNASI

Alkon tämän vuoden joulusivusto avautui 25. marraskuuta verkossa osoitteessa alko.fi. Sivustolta saat vinkit ja neuvot jouluvalmisteluihin, joulupöytään ja pukinkonttiin. Menuraattori auttaa resepti-kokonaisuuksien poimimisessa, toivotpa juhlahetkeesi sitten klassisempaa tai modernimpaa makumaailmaa. Sivustolta löytyvät myös uudenvuoden vinkit ja herkut.

JUHLAPYHIEN POIKKEAVAT AUKIOLOT

Miten Alkon myymälät ovat auki itsenäisyyspäivän, joulun tai uudenvuoden alla? Tarkista aukiolot kalenterista tämän lehden sivulta 26. Aukiolot voi tarkistaa milloin vain myös Alkon verkko-sivuilla osoitteessa alko.fi. Sivusto toimii myös mobiilisti.



Joko tykkäät?

Alkon Facebook-sivut ovat vastanneet asiakkaiden kysymyksiin ja antaneet ajankohtaisia vinkkejä vuoden 2011 maaliskuusta. Sivustolla on tykkääjiä jo yli 21 000. Tykkääjänä pääset halutessasi asiakasneuvonnan tai muiden tykkääjien juttusille sekä saat esimerkiksi ruokavuoden sesonkiin liittyviä vinkkejä ja uutisia juomien maailmasta. Joko olet mukana? Sivuston löydät Facebookista hakusanalla "Alko palvelee". Suora osoite on www.facebook.com/alko.palvelee.

OPI MAISTELLEN. MAISTELE OPPIEN.

TALVEN KURSSIT JA PRUUVIT

Tervetuloa mukaan oppimaan ja löytämään uusia makuelämyksiä – mukavasti maistellen. Etikettiklubin pruuveihin ja kursseille voivat osallistua kaikki klubin jäsenet seuralaisineen. Kannattaa toimia ripeästi, sillä tilaisuudet ovat erittäin suosittuja.

Viininystävä, tervetuloa Etikettiklubiin

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

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

Vuosijäsenyys maksaa vain 25 €, ja liittyminen käy kätevästi osoitteessa www.alko.fi/etikettiklubi tai arkisin klo 9–16 numerossa 020 711 715.



Aura

Aura Hedengren
klubimestari



ETIKETTIKLUBI

PRUUVI: VIINIMATKA
YHDYSVALTOIHIN

Pruuvissa tutustut monipuolisesti yhdysvalta-laisiin viineihin: valkoiisiin, punaisiin ja kuohu-viin. Yhdysvallat on monikasvoinen viinimaa. Vaikka se lukeutuu uuden maailman viinimaihin, Yhdysvaltain viiniperinne on pitkä ja maassa tehdään myös huippuhienoja viinejä, joista osasta on tullut jo klassikoita. Yhdysvallat on myös aktiivinen ja innovatiivinen viinimaa, jossa muun muassa valmistetaan viinejä klassisista eurooppalaisista lajikkeista, mutta selvästi omaan tyyliin. Pruuvi kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **12–18 €**.

PRUUVI: MAISTUUKO LUOMU?

Toivottu pruuvi pureutuu monipuolisesti luomu-tuotteisiin, joiden määrä ja suosio ovat kasvaneet kasvamistaan viime vuosina. Luomusäädöksiä ja siten erityyppisiä luomutuotteita on lukema-ton määrä. Pruvissa tutustutaan luomuun eri-tyisesti omien aistien kautta, eikä pääpaino ole erilaisten säädösten eroissa. Illan aikana saatkin maistella monipuolisesti luomua: valko-, puna- ja kuohuviinejä mutta myös oluita. Pruuvi kestää 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteishan-kintana hankittavista viineistä ja oluista **10–18 €**.

KURSSI: OLUTTYYPIT

Kurssilla tutustutaan kahdeksaan pääoluttyyp-piin, joiden aromimaailma on yhtä monivivah-teinen kuin viinienkin. Illan aikana tulet sinuiksi lagerin, tumman lagerin, pilsin, vahvan lagerin, vehnäoluen, alen sekä porterin ja stoutin kans-sa. Kurssilla paneudutaan myös oluen valmis-tukseen, pohditaan erityyppisille oluille sopivia ruokakumppaneita ja lisäksi tutustutaan muuta-maan siideriin. Kurssi kestää noin 2,5 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **28 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista oluista **10–20 €**.

KURSSI: PEREHDYTÄÄN
VALKOVIINEIHIN

Kurssilla saat hyvät tiedot valkoviinin valmistuk-sesta ja tutustut maistellen valkoviinien yleisim-piin rypätelajikkeisiin, valkoviinityyppeihin sekä tärkeimpiin valkoviinimaihin. Opit, millaisin kriteerein valkoviinejä arvioidaan, ja saat hedel-mäistä tietoa niiden käyttötavoista ja tarjoilusta. Kurssi kestää noin 2,5–3 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **28 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **15–25 €**.

KURSSI: VIINI TUTUKSI

Erinomainen peruskurssi harrastuksensa alku-taipaleella oleville viininyistäville. Saat perus-tiedot viineistä ja opit, miten viinejä kannattaa maistella, jotta niiden aromimaailma avautuisi mahdollisimman antoisasti. Pääset löytämään eroja ja oppimaan omien aistiesi kautta. Kurssi ei vaadi aiempaa viinitietämystä tai maistelu-kokemusta. Kurssi kestää 1,5–2 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteis-hankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

HELSINKI

Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs

Viini tutuksi	to 6.2. klo 17.00
	ke 12.2. klo 17.00
	ma 17.2. klo 17.00
Oluttyypit	ti 11.2. klo 17.00
	to 20.2. klo 17.00
	to 27.2. klo 17.00
Maistuuko luomu?	to 13.2. klo 17.00
	ke 19.2. klo 17.00
	ti 25.2. klo 17.00
	ti 4.3. klo 17.00
	to 13.3. klo 17.00
	ti 25.3. klo 17.00
Perehdytään valkoviineihin	ti 18.2. klo 17.00
	ke 26.2. klo 17.00
	to 6.3. klo 17.00
	ke 12.3. klo 17.00
Viinimatka Yhdysvaltoihin	ma 24.2. klo 17.00
	ke 5.3. klo 17.00
	ti 11.3. klo 17.00
	ti 18.3. klo 17.00
	ke 26.3. klo 17.00



JYVÄSKYLÄ

Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.

Maistuuko luomu?	ti 14.1. klo 18.00
Viinimatka Yhdysvaltoihin	ti 18.2. klo 18.00

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, M-osa

Viini tutuksi	ti 14.1. klo 18.00
Maistuuko luomu?	ti 21.1. klo 18.00
Viinimatka Yhdysvaltoihin	ti 25.2. klo 18.00
Perehdytään valkoviineihin	to 27.3. klo 18.00

LAHTI

Alkon koulutustila, Kauppakatu 18

Maistuuko luomu?	ma 20.1. klo 18.00
Oluttyypit	ma 3.2. klo 18.00
Viinimatka Yhdysvaltoihin	ma 17.2. klo 18.00
Perehdytään valkoviineihin	ma 3.3. klo 18.00

OULU

Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14

Viini tutuksi	ke 15.1. klo 18.00
Maistuuko luomu?	ke 29.1. klo 18.00
Oluttyypit	to 13.2. klo 18.00

Viinimatka Yhdysvaltoihin	to 27.2. klo 18.00
Perehdytään valkoviineihin	ke 19.3. klo 18.00

ROVANIEMI

Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs

Viini tutuksi	ti 14.1. klo 18.00
Viinimatka Yhdysvaltoihin	ke 12.2. klo 18.00
Maistuuko luomu?	to 13.3. klo 18.00

SEINÄJOKI

ABC-liikennemyymälä, Verkatehtaankatu 13

Maistuuko luomu?	to 20.2. klo 18.00
Viinimatka Yhdysvaltoihin	to 20.3. klo 18.00

TAMPERE

Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs

Viinimatka Yhdysvaltoihin	to 13.2. klo 18.00
Oluttyypit	to 20.2. klo 18.00
Perehdytään valkoviineihin	to 13.3. klo 18.00
Maistuuko luomu?	ke 26.3. klo 18.00

TURKU

Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A

Viini tutuksi	ma 20.1. klo 18.00
Perehdytään valkoviineihin	ma 3.2. klo 18.00
Maistuuko luomu?	ti 25.2. klo 18.00
	ti 4.3. klo 18.00
Viinimatka Yhdysvaltoihin	ma 17.3. klo 18.00
	ma 24.3. klo 18.00

VAASA

Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs

Maistuuko luomu?	to 6.2. klo 18.00
------------------	-------------------

ILMOITTAUDU MUKAAN

Helsingin kurseille voit ilmoittautua keski-viikosta **4.12.2013** alkaen. Muiden kurssien ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona **11.12.2013**. 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.

Suklainen kakku Belgiasta

Ihanainen suklaa kuuluu jouluun. Kun suklaakiintiö on täynnä, ota oppia belgialaiselta suklaagurulta ja valmista ylijääneistä paloista choco-suklaalevite.

Suklaalevite on paitsi monipuolinen, myös trendikäs herkku. Sitä voi käyttää kylmänä melkein mihin vain; täytekakun täytteeksi, piirakan kuorrutteen tai kup-pikakkujen koristeeksi. Levitteessä on elegantti maku ja rustiikki ulkonäkö, sillä tahna ei ole tasaisen kiiltävää vaan enemmänkin ronski kokonaisuus.

JUOMASUOSITUS

Jaloarominen, hunajaisen makea tokaji saa ryhtiä runsaista hapoistaan. Ne tekevät juomasta sopivan kumppanin myös tälle suklaisen kermaiselle ihanuudelle. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla kukkean rusinaista ja kuplivaa muskattikuohuviiniä Italiasta tai Ranskasta.

Vinkki!

Kakkupohjan saa parhaiten leikattua nelikerroksiseksi, kun pohjan laittaa pakastimeen noin tunniksi. Aavistuksen kohmeista kakkua on helppo leikata ja käsitellä. Kakusta voi tehdä halutessaan kaksikerroksisen ja jättää silloin kermavaahto-täytteen pois.

Suklainen kakku

n. 12 palaa

Valmisteluaika 20 min, valmistusaika 1 t 15 min,
kokonaisu-aika 1 t 35 min

Kakkupohja:

- 225 g huoneenlämpöistä, suolatonta voita
- 2 ¾ dl sokeria
- 4 kananmunaa
- 3 ½ dl vehnäjauhoa
- 2 tl leivinjauhetta

Kostutukseen:

- n. ½ dl sitruslikööriä tai appelsiinimehua

Täyte ja päällyste:

- suklaalevitettä, ohje alla

Lisäksi:

- 2 dl kuohukermaa, 1 rkl sokeria

1. Lämmitä uuni 180 asteeseen. Voitele halkaisijaltaan 20 cm kokoinen kakkuvuoka.
2. Sekoita pehmeä voi ja sokeri ja lisää joukkoon kananmunat yksitellen vatkatun. Lisää joukkoon jauho-leivinjauheseos koko ajan sekoittaen.
3. Kaada seos vuokaan ja paista n. 50 minuuttia tai kunnes kakku on kypsä. Kokeile kypsyyttä tikulla. Älä paista liikaa, ettei kakusta tule kuiva.
4. Vatkaa kerma kovahkoksi vaahdoksi täytettä varten. Mausta sokerilla. Ota suklaatahna huoneenlämpöön, niin sitä on helpompi levittää kakulle.
5. Anna kakun jäähtyä n. 15 minuuttia ennen vuoasta irrottamista. Kun kakku on jäähtynyt kokonaan, leikkaa se neljään yhtä paksuun osaan. Laita yksi levy kakkulautaselle. Kostuta sitä hieman sitrusliköörillä päältä. Muut kakkulevyt voi kostuttaa molemmilta puoltalta.
6. Levitä paksu kerros suklaalevitettä alimmalle kakkulevyille. Laita seuraava levy päälle. Seuraavien kerrosten väliin laitetaan kermavaahtoa.
7. Päällimmäiselle kakkulevyille levitetään paksu kerros suklaalevitettä. Kakun sivut voi viimeistellä suklaalevitteellä tai kermavaahtopursotuksilla.
8. Koristele kakku konvehdeilla, tryffleillä, marjoilla tai hedelmillä.



SUKLAALEVITE ELI CHOCO

Valmistusaika 20 min, kovettumisaika 8 t

- 250 g voita tai margariinia
- 250 g tummaa suklaata
- 1-3 rkl valkoista sokeria (määrä riippuu suklaan laadusta ja makeudesta)
- 2 tl vaniljasokeria
- 1 ¼ dl haaleaa maitoa
- 1 kanamuna

1. Sulata voi hitaasti. Rouhi suklaat ja lisää ne voisulaan. Anna suklaan sulaa.
2. Lisää sokerit ja sekoita seos hitaasti sileäksi. Anna jäähtyä hitaasti melkein huoneenlämpöiseksi.

3. Lisää haaleaan seokseen haalea maito ja sekoita sileäksi seokseksi. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
4. Lisää kanamuna mixerillä tai sähkövatkaimella sekoittaen.
5. Kaada seos hillopurkkiin ja siirrä se jääkaappiin. Seuraava aamuna seos on kovettunut ja valmista nautittavaksi leivän päällä. Huoneenlämpöisen seoksen voi käyttää kakun levitteenä ja kuorutteena.

SUKLAA VIRITTÄÄ JOULUTUNNELMAAN

Belgiasta kotoisin oleva **Joke Hindryckx** on todellinen suklaan asiantuntija. Hän on helsinkiläisen Kaakaopuu-liikkeen omistaja. Herkkupuoti on myös belgialaisen Leonidas-suklaan virallinen maahantuoja ja myyjä.

Suklaa on Belgialle tärkeä vientituote, mutta se on myös läsnä jokapäiväisessä elämässä, eikä vähiten vuoden lopulla.

"On yksi asia, joka saa minut varmasti viritäytymään joulutunnelmaan, ja se on 'choco' eli suklaalevite", Joke tunnustaa.

Belgiassa ei tunneta joulupukkia. Siellä lapset odottavat innolla Sinterklaasia eli Pyhää Nikolausta.

"Hän on punaisiin pukeutunut vanha partaherra, joka antaa makeaa kilteille lapsille ja

pistää tuhmat perunasäkkiin. Sinterklaas tulee käymään joulukuun alussa ja tuo mukanaan muun muassa paljon suklaata. Näin oli varsinkin meidän perheessämme, koska äitini on opettaja. Hän sai oppilaita usein suklaata lahjaksi, jopa niin paljon, ettei sitä kukaan jaksanut enää syödä."

Kyllästymispiste suklaaseen tuli yleensä joululomalla.

"Silloin äitini teki suklaalevitettä. Lapsena rakastin katsoa vierestä, miten suklaat sulatettiin hitaasti ja miten sen jälkeen rasva ja suklaa muodostivat eri kerrokset. Koko keittiö tuoksautti koko päivän sulaneelta suklaalta. Oli suorastaan piinaa odottaa seuraavaa päivää, jolloin saimme levittää herkkua leivän päälle."



*Millä herkuttelisin
viikonloppuna?
Etiketti-lehdessä
julkaistut reseptit
löydät osoitteesta*

etiketti.fi



Etiketin verkkosivuilla voit
myös kommentoida uusinta
lehteä ja ehdottaa lehteen
juttuaiheita.

