

2022



ALKON KATSAUS VUODEN JUOMATRENDEIHIN



Oletko koskaan
hörpännyt mokka-
palaa? Näin teet
hittijuoman!



10 poreilevaa trendiä

+ UUTUUSDRINKIT &
HAUSKAT
PRUUVIVINKIT

ILMASTO

Tuleeko Suomesta
riesling-maa?

VISA

Oletko olut-
tietäjä?

MAISTA

Laseissa juomat
IPA:sta samppanjaan

HYVINVOINTI

Toivoo
yksinäisyyteen

Vastuullisesti mukana muutoksessa

TAKANAMME ON kaksi vuotta koronapandemiaa, loputtomalta tuntuva määrä odottamattomia muutoksia ja sopeutumista muuttuviin tilanteisiin. Korona on kurittanut kansainvälistä toimitusketjuamme monella tavoin, eikä helpotusta ole näkyvissä. Konttipula, pula raaka-aineista ja pakkausmateriaaleista, viiveet toimitusajoissa ja näistä asioista johtuvat hinnankorotuspaineet puhututtavat alalla.

Juomien tulevaisuuden trendejä on luultavasti helpompaa ennustaa kuin pandemian etenemistä. Tässä trendikatsauksessa paneudumme mm. lähituotteiden tulevaisuuden näkymiin ja nopeasti kasvavaan alkoholittomien, matala-alkoholisten ja -sokeristen tuotteiden trendiin. Tutustumme useita tuotetyyppejä yhdistäviin hybridijuomiin ja jälkiruokamaisiin juomiin. Vastuullisuuden merkitys lisääntyy ja yrityksiltä edellytetään yhä enemmän myös sosiaalista vastuunkantoa hankintaketjussaan.

Ilmastonmuutos ravistelee maataloutta ja viinintuotantoa. Ennustetaan, että sateet, kuivuus, kuumuus ja muut sään ääri-ilmiöt lisääntyvät tulevaisuudessa. Alkon Master of Wine Taina Vilksen pohtii haastattelussa, miten ilmastonmuutoksen vaikutukset tulevat näkymään viinialalla. Vastuulliset tuottajat tekevät paljon jo nyt, ja luovat pohjaa kestäville tuotannoille.

Toivotan näkökulmia avaavia lukuhetkiä trendikatsauksemme parissa!



Anu Koskinen,
valikoima- ja
hankintajohtaja

Trendikatsaus 2022

Julkaisija: Alko
Päätöimittaja: Sari Karjalainen
Tuotanto: Genero
Vastaava tuottaja Katja Tarnanen
AD Katarina Lönnström
Sisältöstrategi Anu Mäkelä
Avustajat: Susanna Cygnel, Lotta Ehrnrooth,
Kristiina Kurronen, Sanna Lehto,
Niina Meriläinen ja Mika Rampa

Julkaisu on hiilineutraali painotuote



PANTONE
17-3938
VERY PERI

Lehdessä esiintyvä siniliila on väri-instituutti Pantonen luoma vuoden väri 2022. Se symboloi muuttuvaa maailmaa, tulevaisuutta sekä eloisaa ja luovaa asennetta. Trendiväriä tullaan varmasti näkemään eri designin alueilla.

1



Mango IPassion

6 cl mangopyreetä
yhden limetin mehu
2-4 cl sokerisiirappia
10 cl IPA-olutta
1 tuore passionhedelmä
jäitä

Lisää lasiin limettimehu, sokerisiirappi ja mangopyree. Sekoita huolella. Lisää jäät sekä olut. Halkaise passionhedelmä ja kaavi sisus lasiin. Sekoita ja koristele tuoreella limetillä ja passionhedelmällä.



TRENDI N:O 1

Päivän sana on hybridi

HYBRIDIJUOMAT RIKKOVA tyylijuomien rajoja ja tuovat jännittävää vaihtelua juomiin. Hybrideissä vain luovuus on rajana! Monet hybridijuomat ovatkin syntyneet tuottajien halusta kokeilla jotain uutta.

"Hybridijuomat ammentavat tutuista juomatyypeistä, mutta eivät mahdu virallisiin EU-luokitteluiden raameihin, koska niissä on hyödynnetty perinteistä poikkeavia valmistusmenetelmiä ja ainesosia", kertoo väkevien ja panimotuotteiden tuoteryhmäpäällikkö **Kasper Kukkonen**. Rommiin on esimerkiksi saatettu lisätä kiinnostavuutta maustamalla, minkä jälkeen se kuuluu maustettujen viinien kategoriaan eikä rommeihin. Nimestä kuitenkin käy ilmi, että tuotteen pohjana on rommi.

Eri juomatyyppien voidaan sekoittaa hybrideiksi: viinilol on nouseva hybridijuomatrendi ja pullotetut versiot klassikko-cocktaileista hurmaavat maailmaa. Erilaisilla alkoholi- ja käymispohjilla, maustamisella tai kypsytysmenetelmällä valmistettuja innovaatioita näkyy jo nyt viskeistä viineihin, ja näköpiirissä on kokeilujen laajentuminen juomakategorioiden ulkopuolelle. Miltä esimerkiksi kuulostaisi tryffeliviski?

2

TRENDI N:O 2

Yrityksiltä vaaditaan vastuuta

YRITYKSILTÄ EDELLYTETÄÄN yhä enemmän sosiaalista vastuunkantoa hankintaketjussaan. EU:n huollisuusvelvoitteiden tehtävänä on ennaltaehkäistä ihmisoikeusloukkauksia yritysten arvoketjuissa.

Alko on sitoutunut edistämään hankintaketjussaan työskentelevien ihmisten turvallisia työoloja ja mahdollisuutta riittävään elantoon. Se pyrkii varmistamaan ja edistämään ihmisoikeuksien toteutumista muun muassa tarjoamalla monipuolisia koulutuksia tavaran-toimittajille ja tuottajille.

Juomien tuotannossa sosiaalisen

vastuun laiminlyönnit näkyvät useimmin sadonkorjuu-aikaan ja sesonkityössä. Työpäivät saattavat venyä pitkiksi, eikä ulkopuolelta hankitun työvoiman työehdoista, elinoloista ja työturvallisuudesta ole aina huolehdittu riittävästi.

"Alko teettää tarkastuksia alihankintaketjujen toimijoille erityisesti niillä alueilla, joilla laiminlyöntejä saattaa tapahtua. Epäkohtiin puututaan ja korjaustoimia seurataan, jotta laiminlyönnit loppuvat", kertoo väkevien ja panimotuotteiden tuoteryhmäpäällikkö **Kasper Kukkonen**.

ROMMIN TUOTANTO LUUPIN ALLA

Haasteellisin tilanne on sokeriruokoviljelmillä, jossa kuumuuden, nestehukan ja raskaan fyysisen työn yhdistelmän seurauksena sokeriruokoviljelmien työntekijät altistuvat hengenvaaralliselle krooniselle munuaissairaudelle. Sokeriruokoa käytetään muun muassa rommien tuotannossa. Alko pyrkii muiden Pohjoismaiden kanssa edistämään sokeriruokoviljelmillä työskentelevien ihmisten työoloja. Myönteisiä tuloksia on jo saatu, mutta työtä on vielä paljon.

Yksinäisyyteen puuttuminen on vastuullista

Alkon tavoitteena on yhteistyössä Mieli ry:n ja HelsinkiMission kanssa vähentää yksinäisyyttä yhteiskunnassa ja ennaltaehkäistä siitä aiheutuvia alkoholihaittoja. Apu yksinäisyyteen ei löydy Alkon hyllyltä. Näin voi löytää toivoa tilanteeseen:

1. TUNNISTA VAIHE. Jos yksinäisyys on tuore asia, kuten avioeron tai uudelle paikkakunnalle muuton yhteydessä, hae aktiivisesti seuraa osallistumalla tilaisuuksiin, soittamalla tutulle tai lähtemällä toisen ihmisen kanssa lenkille tai kahville. Seuraa voi löytää vaikka Kaverisovellus-apin kautta. Jos yksinäisyys on jatkunut pidempään ja on tunne, että tulee aina olemaan yksin, voi olla tarpeen muuttaa omia mahdollisia ajatusvääristymiä. HelsinkiMission Yksinäisyys-tehtäväkirjan avulla voi tutkia yksinäisyyteen liittyviä tunteita ja ajatuksia.

2. OLE OMA YSTÄVÄSI. Kukaan ei sanoisi niin rumasti toiselle ihmiselle kuin moni yksinäinen puhuu itselleen. Kun pitää yllä omaa hyvää oloa, hellii itseään ja omaa itsearvostustaan, on muidenkin seurassa luottavaisempi ja rohkeampi.

3. OLE YSTÄVÄLLINEN. Hymyile, tervehdi, vaihda pari sanaa rappukäytävässä. Kun tekee hyvää toiselle, saa paljon myös itse. Joka viides kokee yksinäisyyttä jossain elämänvaiheessa. Ystävällisyys voi pelastaa jonkun päivän, ehkä koko viikon. Jokaisella on tarve tulla kohdatuksi sellaisena kuin on.



Vinkit antoi yksinäisyystutkija, kasvatustieteiden professori ja opetusneuvos Niina Junttila



TRENDI N:O

3

Juomat läheltä

LÄHIRUOKA ON SAANUT rinnalleen kukoistavan lähijuomakulttuurin! Paikallisuus kiinnostaa suomalaisia yhä enemmän, ja oman kylän tuotteista ollaan syystäkin erityisen ylpeitä.

Alkoissa eri puolilla Suomea myydään paikallisia tuotteita, joita tiedustelevat sekä turistit että vakioasiakkaat. Pienpanimoiden oluet ovat olleet supersuosittuja jo pitkään, ja näitä aarteita valmistetaan yli sadassa pienpanimossa ympäri maan. Myös pientuottajien siiderit kuuluvat paikallisiin herkkuihin.

Lähijuomatuotteiden aatelia ovat jälkiruokapöytään sopivat kotimaiset marjaviinit, kuten myös pientislaamoiden ginit ja viskit, jotka ovat nousseet suoranaisiksi trendituotteiksi.

PAIKALLINEN ELÄMYS

"Kun kokkaa lähiruokaa, menun voi täydentää kotimaisilla ja lähituottajien juomilla. Jos haluaa kokeilla Suomen eri alueiden perinneherkkuja, niihinkin löytyy sopivat juomat", vinkkaa **Ville Heinonen**, joka työskentelee Alkon asiakaspalvelussa ja Helsingin keskustan Arkadian myymälässä. Jos Suomen-matkalla löytää paikallisesta Alkosta uuden suosikkijuoman, sitä voi toivoa omaan lähi-Alkoon osoitteessa Alkotoive.fi. Lähituote on myös persoonallinen lahja.

4

Viini ensin,
sitten ruoka

ENNEN EHKÄ PÄÄTETTIIN ensin ruoka, sen jälkeen sille viini – nyt tehdään juuri toisin päin. Viinin ja ruoan yhdistäminen on mutkatonta. Fiiliksen mukaan!

”Yhä useammin asiakas tulee ensin Alkon myymälään ja suuntaa sitten viini kainalossa ruokaostoksille. Kauppaan mennään avoimin mielin, kurkataan tarjoukset ja liha- ja kala-tiskin tarjonta. Viini toimii inspiraationa”, myyjä **Valtteri Paakkari** Järvenpään Prisman Alkosta kertoo.

Mieleinen viini valitaan usein makutyypin tai rypäleen mukaan. Myyjä voi sitten suositella ruokaideaa: mikä voisi olla pääraaka-aine, teema, makumaailma, ruoan valmistustapa tai voimakkuus. Yhdistely on rentoa, kokeilujen kautta voi tehdä uusia aluevaltauksia! Lisää ideoita juoman ja ruoan yhdistämiseen on Etiketti-lehdessä ja alko.fi/juoma-ruoka.

Alkon myyjien vahva asiantuntemus perustuu perusteellisen koulutuksen lisäksi yhteistyöhön ja tiedon jakamiseen. Esimerkiksi myymälähenkilökunnan koulutuksissa ja myymäläpruuveissa tehdyt havainnot tuotteen aromeista ja juomalle sopivista ruokalajeista kirjataan aina Alkon omaan digitaaliseen työkaluun Makupankkiin. Näin alkolaiset ympäri Suomen jakavat osaamistaan ja rikastuttavat työkavereidensa tuotetietoutta. Makumuistoja juomista on jopa yli 160 000!

Kalan kanssa vain valkoviiniä?
Ehei!

Vivahteikas ja ryhdikäs valkoviini Sauvignon Blanc -rypäleestä

Sitruksella raakakypsytetty kala, esim. meriahven



Marjaisa ja raikas punaviini esim. Pinot Noir -rypäleestä

Lämminsavulohi



Provencen roseeviini

Runsaammat kala-keitot, esim. bouillabaisse tai madekeitto



Runsas ja paahteinen samppanja

Kuha à la Meunière tai muu, mielellään ruskistetussa voissa paistettu vaalea kala

Kakku meni
lasiin

KLASSISISTA JÄLKIRUOISTA, kakuista, leivonnaisista ja jäätelöistä tutut makumaailmat ovat hypänneet liköörien lisäksi myös panimotuotteisiin. Ne voi tunnistaa etiketeistä, joissa mainitaan mutkakakku, tiramisu tai muu tuttu leivonnainen. Likööreistä nämä löytyvät usein mauste- ja kermaliköörihyllystä ja oluissa tummista stouteista ja porttereista. Pastry stout onkin jo muodostunut käsitteeksi kuvaamaan jälkiruokamaista olutta. Tummien oluiden lisäksi raikkaampia ja hedelmäisiä ”pastry-tyylisiä” makumaailmoja löytyy aleista ja hapanoluista, joissa maistuu esimerkiksi mango-melonipirtelö tai sitruunainen juustokakku. Herkuista ammentava olut on jälkiruoka jo itsessään, ja siihen tartutaan yleensä silloin, kun halutaan hemmottelua tai jonkin uuden kokeilua.

Mokkapalapirtelö

(2–3 annosta)

2 dl vaniljajäätelöä
1 dl maitoa
4 cl suklaakastiketta
2 rkl kaakaojauhetta
3–4 digestivekeksiä
8 cl kahvilikööriä

Koristeeksi suklaakastiketta ja nonparelleja

Lisää kaikki raaka-aineet blenderiin ja aja tasaiseksi. Tee nonparellireunat kastamalla lasin reunat suklaakastikkeessa tai sulatetussa suklaassa ja dippaa sitten reunat lautaselle kaadettuihin nonparelleihin. Kaada juoma lasiin.



Kokeile!

Järjestä sokkopruuvi kolmella jälkiruokamaisella oluella. Kuka maistaa parhaiten, mistä klassikkojälkkäristä oluet ovat saaneet innoituksensa?

Timo Vallo, panimotuotteiden tuotepäällikkö



TRENDI N:O

6

Hifistelyn muodonmuutos

JUOMAHIFISTELY LIITETÄÄN usein kal-liisiin, hyvän vuosikerran viineihin perin-teikkäiltä tuottajilta. Hifistelyä voi harrastaa myös hakemalla jotain omaperäistä ja eri-laista – mielellään sellaista, josta vain harva on kuullut.

"Kyseessä voi olla vaikkapa Etnan tuli-vuoren juurella pieniä eriä tuottava persoo-nallinen viinintekijä tai tiukasti perinteisten oppien mukaan natural-viinejä tuottava pikkutalo Loiressa. Mitä pienempi tuotan-tomäärä, sitä kiinnostavampaa hifistelijälle", palvelu- ja tuotekouluttaja **Anri Lindström** kertoo.

Myös suuret tuottajat ovat huomanneet ilmiön, ja siksi niillä saattaa olla pientuot-tajamaiseen tyyliin brändättyjä viinejä valikoimissaan.

Väkevissä hifistelijöitä kiinnostavat yksinoikeudella myytävät tai rajalliset yhden tynnyrin pullotteet, kuten tynnyrivahvuiset cask strength -viskit ja yhdessä tynnyrissä kypsyneet single cask -viskit.

RASKAAN SARJAN TIETÄJÄ

Kun asiakas lähestyy myyjä Jukka Viitasta viinihyl-lyjen luona Helsingin keskustan Arkadian Alkossa, hän saa avukseen vuosien saatossa kehitetyn "raskaan koneiston", kuten Viitanen viinialueita muistivihkojaan kuvailee. Intohimo ja järjestelmälisyytensä yhdistyvät käsikirjoitetuissa merkinnöissä, joita on jo yli 45 000 viinin verran.

"Kun muistiinpanot on tehty, sitten muistaa. Ja kun on kokemusta, on enemmän annettavaa asiak-kaalle", itseoppinut Viitanen kiteyttää. Hän pitää asiakastyöskentelystä. Viini yhdistää ihmisiä.

"Olen ehkä tehnyt jotain oikein, sillä minulta kysytään usein suosituksia viiniseurojen illanviet-

toihin." Kun Viitanen aloitti Alkossa yli 30 vuotta sitten, hän huomasi, että osa asiakkaista kysyi hyvinkin tarkkoja kysymyksiä. Nuori myyjä otti niihin vastaamisen haasteena. Syntyi porukka, joka alkoi yhdessä ottaa selvää. Pian Viitanen huomasi olevansa tarkka maistaja: hän erottaa aromit jo viini-tilkasta. Ensimmäiset viinejä maisteltiin kotiloissa, mutta opiskelu helpottui, kun Suomeen saatiin ensimmäiset yksityiset viinikellarit, ja ryhmä sai hankituksi omat viinikaapit ja tilat. Maistelu jatkuu yhä.

"En kyllästy, koska etsin aina uutta ja mielenkiin-toista."

TRENDI N:O

7

IPA, kaikkien huulilla

POHJAHIIVAOLUT LAGER on yhä myydyin oluttyyppi, mutta pintahiivaolut IPA, India Pale Ale, on yksi puhutuimmista. IPA-oluilla on vannoutuneet faninsa. Perinteiset, voimakkaasti katkerohumaloidut IPA:t ovat saaneet rinnalleen mehumaiset Juicy IPA:n ja NEIPA:n eli New England IPA:n. Ne ovat teh-neet oluttyypistä helpommin lähestyttävän myös niille, jotka eivät perinteisemmästä IPA:sta tai ylipäättään oluesta piittaa.

"IPA on myös kokeilunhaluisen valinta, sillä se on varsinainen ikiliikkuja. Vaihto-ehtoja todella riittää: Alkon valikoimassa on lähes kolminkertainen määrä IPA-oluita lageriin verrattuna", sanoo panimotuottei-den tuotepäällikkö **Timo Vallo**.

Viimeisimpänä trendinä IPA on muuttu-nut "överihedelämäisestä" ja smoothiemai-sesta sameudesta lähemmäs katkerampaa, perinteisempää West Coast -tyyliä. Käyn-nissä on kisa vahvimma IPA:sta – doub-len sijaan on oltava triple tai jopa quadrupel. Toinen ääripää ovat matala-alkoholiset ja alkoholittomat tuotteet, joiden tyylien tar-jonta monipuolistuu kovaa vauhtia. Vuonna 2022 laseissa vaahtoa etenkin NEIPA. Mitä maistelemme seuraavaksi? Sitä on IPA:n tapauksessa mahdotonta ennustaa.

TULOKSET

0-2 oikein: Noviisi. Vastaukset jäivät tällä kertaa kielen päälle, mutta nyt olet kuitenkin seitsemän olutfakta fiksumpi. Se on mainio alku.

3-5 oikein: Harrastaja. Ei hassumpaa! Olet perehtynyt asiaan, mutta vielä on jotain uuttakin opittavaa – mikäpä sen hausken.

6-7 oikein: Tietäjät tietää. Olet todella asiaan vihkiytynyt. *Prosit!*



1. Mistä sanoista NEIPA tulee?

- a) Next Epic India Pale Ale
- b) New England India Pale Ale
- c) Northern European India Pale Ale

2. Mitkä alla olevista ovat lagereita eli pohjahiivaoluita?

- a) Märzen, Zwickel
- b) Dubbel, Blonde
- c) Kölsch, Alt

3. Minkä joen varrella kaikki Lambic-panimot sijaitsevat?

- a) Senne
- b) Maas
- c) Garonne

4. Oluen valmistuksessa käytettävä humalan emikukinta tunnetaan nimellä:

- a) Siemen
- b) Kukka
- c) Käpy

5. Kuinka monta pien-panimoa Suomessa tällä hetkellä toimii?

- a) n. 100
- b) n. 200
- c) n. 300

6. Mistä runsaan aromaattinen humalalajike Nectaron on kotoisin?

- a) Uudesta-Seelannista
- b) Australiasta
- c) USA:sta

7. Mikä seuraavista olut-tyyleistä tulee olemaan trendikkäin vuonna 2022?

- a) Wine Beer
- b) Cold IPA
- c) Pastry Stout

Quo vadis?



Oikeat vastaukset: 1) b 2) a 3) a 4) c 5) a 6) a 7) Aika näyttää!

8

TRENDI N:O 8

Parempia valintoja

Oletko huomannut,

että viiniä voi nykyään ostaa myös pienessä pullossa ja jopa tölkissä? Monen mielestä pieni on kaunista ja kätevää, sillä myös juomien pienet pakkauskoot kiinnostavat Alkon asiakkaita.

OMAN TERVEYDEN JA hyvinvoinnin vaaliminen näkyy myös juomissa. Yhä useampi valitsee Alkon tuotteista alkoholittoman juoman, ja niissä onkin jo paljon kiinnostavia vaihtoehtoja sekä valinnanvaraa.

Alkoholittomien juomien rinnalle ovat nousseet matala-alkoholiset tuotteet, joihin saadaan pienellä alkoholipitoisuudella hieman vahvempi runko ja runsaampi maku. Matala-alkoholisen oluen lisäksi tarjolla on viinejä ja myös kevyempiä vaihtoehtoja väkevästä alkoholijuomasta.

"Moni haluaa karsia liiallista sokeria ruokavaliostaan, ja ehkä juuri siksi matalasokeriset seltzerit ovat kasvattaneet suosiotaan globaalisti viime aikoina. Ne ovat matalakalorisia raikkaita juomasekoituksia, jotka muistuttavat makuvesiä alkoholipitoisina", sanoo väkevien ja panimotuotteiden tuoteryhmäpäällikkö **Kasper Kukkonen**.

Ravintoarvomerkinnot, jotka nyt ovat pakollisia alkoholittomissa juomissa, näkyvät yhä useammin myös muissa alkoholijuomissa.

Joko tiesit,

että alkoholijuomien etiketteihin ollaan lisäämässä aineosaluettelot ja ravintoarvomerkinnot? Ravintoarvomerkinnoissa tuotteesta on kerrottava vähintään energiasisältö. Tietoa voi myös sijaita verkossa, kunhan tieto on luettavissa etiketistä esimerkiksi QR-koodilla.

Mustikkatonic

4 cl mustikkasiirappia
12 cl tonic-vettä
Koristeeksi sitruunasiivuja sekä mustikoita

Täytä lasi jäällä. Lisää siirappi ja tonic-vesi. Sekoita, koristele ja nauti.

MUSTIKKASIIRAPPI
2 dl pakastemustikoita
2 dl sokeria
1 sitruunan mehu
1 sitruunan kuoret raastettuna
1 cm pala tuoretta inkivääriä

Lisää kaikki raaka-aineet kattilaan ja keitä noin 10 minuuttia. Siivilöi neste kulhoon.

Jos haluat tehdä alkoholittoman juomapruuvin, kokeile erilaisia tonic-vesiä tai alkoholittomia viinejä.



Trendikatsauksen drinkit kehitti Alkon palvelu- ja tuotekouluttaja **Santeri Saarinen**. Santerin trendeistä ja ilmiöistä ammentavia ohjeita löytyy lisää Etiketti-lehdestä ja alko.fi/juoma-ruoka.



TRENDI N:O

9

Jokaisella on halu vaikuttaa

KULUTTAJAT HALUAVAT kertoa mielipiteensä ja vaikuttaa. Kerrotut toiveet ja ideat voivat näkyä niin tuotteiden ulkonäössä, sisällössä tai vaikka tuotevalikoimassa. Joko Alkotoive.fi-palvelu on sinulle tuttu? Siellä voit toivoa lempituotteitasi lähi-Alkoon yli 10 000 tuotteen valikoidasta.

"Palvelun ensimmäisen vuoden aikana toiveita tuli yli 40 000, joista pystyimme täyttämään lähes joka kolmannen täsmätöiveen", sanoo Alkon kehityspäällikkö **Jussi Tan**.

Eniten toivotaan viinejä, kuohuviinejä ja liköörejä. Myös oluen harrastajat ovat löytäneet palvelun ja huurteiset komeilevatkin toiveissa sijalla neljä.

Alkon palveluita voi kehittää myös liittymällä Neuvonantaja-asiakasryhmään. Vaatimuksena on vain täysi-ikäisyys ja into kehittämiseen. Neuvonantajat pääsevät ideoimaan ja kertomaan mielipiteensä Alkon palveluista sekä valikoimaan ja vastuullisuuteen liittyvistä teemoista. Tällä hetkellä innokkaita Neuvonantajia on jo yli 5000.

"Neuvonantajamme ovat olleet mukana kehittämässä esimerkiksi mobiilisovellustamme, Alkotoivetta ja paikallisten myymälöidensä valikoimaa", kertoo Alkon asiakaskokemusasiantuntija **Päivi Kiiskinen**.

Vaikuttamiseen voi törmätä myös juomahyllyllä niin, että tuotteen kyljestä vastaan katsoo julkisuudesta tuttu henkilö. Ilmiö on esillä etenkin viineissä.

Alkotoiveissa korostuvat eri puolilla Suomea eri tuoteriuhmät:



TRENDI N:O 10

Samppanja, aina muodissa

TRENDIN KUNINGATAR on roseesamppanja. Roseejuomien kasvu alkoi roseeviineistä ja jatkui kuplajuomissa – esimerkiksi Italiassa sallittiin rosee proseccon valmistus noin vuosi sitten.

Vaaleanpunainen väri ilahduttaa: Sillä saa luksusta kotiin synkinäkin aikoina, ja se näyttää suloiselta Instagramissa!

"Samppanja on nyt myös ruokajuoma. Sitä voi nauttia läpi aterian. Raikkaalla roseesampanjalla voi myös puhdistaa suun aterian jälkeen; se vie rasvaisuuden mennessään ja valmistaa suuta seuraaviin makuihin. Kylmä ja raikas tilkkanenkin riittää, vaikka joka ruokalajin jälkeen", vinkkaa tuoteviestintäpäällikkö **Taina Vilkkunen**.

Yhdistä roseesamppanja ennakkoluulottomasti karitsankareen ja vasikan kanssa. Se on mainio kumppani myös lohelle.

10

543210

Alko täyttää tänä vuonna 90 vuotta. Ensimmäinen Alko avattiin 5.4.1932 klo 10. Tuolloin myymälöitä oli 48, nykyään myymälöitä ja noutopisteitä on 512 Hangosta Nuorgamiin. Vaikka maailma on muuttunut, tärkein tehtävä on pysynyt samana: vastuullinen alkoholin myynti.



Tuoteviestintäpäälikkö ja Master of Wine Taina Vilkunalla on ollut näköalapaikka viinialan muutokseen, sillä hän on työskennellyt Alkossa yli 30 vuoden ajan.

Esitimme 5 väitettä viinialasta, jota ilmastonmuutos ravistelee. Tällainen on viinialan tulevaisuus.

TEKSTI LOTTA EHRNROOTH

Viinintuotanto on maataloutena aina riskialtista, mutta sään ääri-ilmiöiden voimistuessa koko maapallolla viljelijät niin epävarmassa Euroopassa kuin tulvien ja kuivuuden piinaamassa Australiassa miettivät nyt, miten toimeentulo ja viinintuotanto turvataan.

Ensimmäistä kertaa 30 vuoteen Ranskassa kävi vuonna 2021 niin, että beaujolais nouveau -viiniä valmistui aluetta koetelleiden kevät-hallojen ja muiden vitsausten takia niin vähän, että sitä ei Alkoon asti saatu.

Viinintuotanto ei ole kriisissä, mutta suurten haasteiden edessä. Esimerkiksi Ranskan viinintuotanto laski melkein 30 prosenttia edellisvuodesta, ja Espanja kiri sen ohi Euroopan toiseksi suurimmaksi viinimaaksi heti Italian jälkeen. Lohdullista on, että ala on tähänkin asti ollut mestari sopeutumaan. Keskustelimme ilmastonmuutoksen vaikutuksista viinialaan tuoteviestintäpäälikkö, Master of Wine **Taina Vilkun** kanssa.

Miten käy viinin?

1. Suomesta tulee johtava riesling-maa.

"TOIVOTTAVASTI EI, sillä silloin ilmastonmuutos olisi jo karanut hallinnasta. Tosiasia silti on, että pohjoiset viinimaat hyötyvät ilmastonmuutoksesta. Suurin yksittäinen hyötyjä tähän mennessä on ollut Saksa.

Jos aiemmin Saksassa oli kymmentä vuotta kohti yksi tai kaksi hyvää viinivuotta, nyt on toisin, eli kehoja vuosia mahtuu vuosikymmenen pari. Toisaalta esimerkiksi Saksan perinteistä helmeä eli Eisweinia on jo vaikea tehdä, kun lainsäädännön edellyttämät pakkaset satokauden lopussa ovat vähentyneet.

Lohdullista on, että viiniala joustaa. Saksalainenkin jääviini syntyy ehkä tulevaisuudessa niin, että rypäleet poimitaan sopivan kypsänä loppuvuodesta ja pakastetaan viininvalmistamossa. Jääviiniä valmistetaan näin monissa viinimaissa, joissa viinilainsäädäntö sen sallii.

Paljon mietitään myös sitä, mihin viinitarhoja kannattaa perustaa. Ei ainakaan mihinkään, missä on jo nyt liian kuumaa ja kuivaa. Esimerkiksi monet Champagnen alueen viljelijät ovat varautuneet muutokseen ostamalla palstoja Englannista, jossa maaperä on viininvalmistuksen kannalta hyvin samanlaista kuin itse Champagnessa. "

2. Viininviljelyllä voi hillitä ilmastonmuutosta.

"MITÄ ENEMMÄN MAAPALLOLLA on vihreää, sitä parempi. Kaikki vihreä sitoo hiilidioksidia, vaikka viinintuotanto on maailmanlaajuisesti pieni tekijä. Viininviljely ei ole ruoantuotannosta pois, sillä viininviljelmien maaperä on useimmiten liian karua ruoantuotantoon. Olipa maaperässä hiekkaa, kalkkia, savea, liuskekiveä – viini on kiitollinen näissä kaikissa ja imee jokaisesta itseensä erilaiset aromit.

Helpot energiansäästöratkaisut

Yksi ratkaisu on hybridi-lajikkeet.

on jo pitkälti tehty. Esimerkiksi aurinkoenergiaa käytetään jo nyt paljon ja vesi kierrätetään viimeiseen tippaan asti. Vesi on arka aihe, sillä jos vesivaroista on pulaa, ne suunnataan toki ennemmin juomavedeksi tai elintarvikkeiden kuin viinin tuotantoon.

Onko luomuviini aina varmin valinta maapalloa ajatellen? Maaperää kunnioittava luomuviinintuotanto ei välttämättä ole se kaikkein ympäristöystävällisin valinta, sillä fossiilisia polttoaineita käyttävien koneiden avulla tehtävän työn osuus voi olla suurempi kuin tavallisessa viininviljelyssä. Toki pienellä tilalla voi olla mahdollista hankkia traktorin sijaan hevonen, mitä voi hyödyntää myös markkinoinnissa. "

3. Viini on tulevaisuudessa harvojen juoma.

"KELVOLLISIA, EDULLISEN hintaluokan viinejä tulee aina olemaan kaupan. Tuottajilla tuskin on tulevaisuudessakaan mahdollisuutta nostaa hintoja. Alalla vallitsee voimakas kilpailu, ja Chilen ja Argentiinan kaltaisista maista tulee hyviä, houkuttelevan hintaisia tuotteita.

Toinen kysymys on se, tehdäänkö tulevaisuuden huippuviinit samoilla alueilla ja samoista rypälelajikkeista kuin nyt. Todennäköisesti ei. Nyt jo pelätään esimerkiksi sitä, poistuuko kuumuutta huonommin kestävä Pinot Noir Bourgognen viinialueelta ja tuleeko tilalle vähemmän lämpöherkkä Syrah.

Myös Bordeaux salli viime vuonna seitsemän uutta rypälelajiketta koekäyttöön. Rypäleet ovat kotoisin esimerkiksi Portugalista Douron laaksosta, jossa ne ovat sopeutuneet sietämään lämpimämpiä olosuhteita.

Yhtenä ratkaisuna kehitetään uusia hybridi-lajikkeita, joissa yhdistyisivät vitis vinifera -köynnöksen laatu- ja makuominaisuudet niihin muiden lajien ominaisuuksiin, joissa on kyse home- ja kasvitautien sietämisestä. Ongelmana on ainakin vielä, että kuluttajat haluavat nauttia tuttua Chardonnay-, Merlot- tai Cabernet Sauvignon -viiniä, eivät outoa Solarista tai Seyval Blanca. "

4. Tulevaisuuden viini on geenimuokattua ja se tehdään laboratoriossa.

"TUSKIN, SILLÄ EI OLE NÄHTÄVISSÄ," että rypäleiden viljely päättyisi tai vaikeutuisi kohtuutomasti. Mutta valmistustapoja ja tuotannon osia muutetaan, kuten on tapahtunut tähänkin asti läpi koko viinihistorian.

Huolena esimerkiksi on ollut se, heikentääkö tai muuttaako ilmastonmuutos viinien makua. Muutamassa vuosikymmenessä esimerkiksi Bordeaux'n punaviinien alkoholiprosentti on noussut 12,5:stä jopa 15 prosenttiin, ja viinien makuprofiili on aiempaa intensiivisempi, jopa hillomainen. Ainoa syy tähän ei kuitenkaan ole ilmastonmuutos, vaan myös viinikriitikoiden ja kuluttajien mieltymykset muuttavat viinien tekotapoja ja makua.

Rypäleiden geenimuokkaus niin, että ne kestäisivät home- ja kasvitautia paremmin, säästäisi sekä työtä että ympäristöä, sillä torjunta-aineiden tarve vähenisi. Todennäköistä on, että kymmenen vuoden kuluttua aiheesta käydään enemmän keskustelua kuin nyt.

Ennakkoluoton, pitkistä viiniperinteistä vapaa Suomi voisi olla kasvitauteja paremmin kestävien hybridiviinien ensimmäinen markkina-alue. Otettiinhan meillä uuden maailman viinit, hanapakaukset ja kierrekorkitkin nopeasti vastaan. Hanapakaukseen ihastuttiin ensin käytännön syistä, mutta nyt niiden valinta on myös ilmastovastuullinen teko."

5. Pian viinikin kaadetaan vain tölkistä kuten maidot ja mehut.

"TÖLKISSÄ EI OLE MITÄÄN VIKAA. Fiksu pakkaaminen kiinnostaa, ja syystä, sillä pakkaus ja kuljetus ovat suurimpia viinin hiilijalanjälkeen vaikuttavia tekijöitä. Tärkeintä olisi kehittää kierrätysjärjestelmää globaalisti. Meillä Suomessa niin lasi- ja muovipullojen kuin hanapakkausten ja tölkkien kierrätys on järjestetty hyvin, mutta näin ei ole kaikkialla.

Lasipullolla on suurin hiilijalanjälki, mutta toisaalta se on korvaamaton, kun viini hyötty pitkästä säilytyksestä tai kypsytuksesta. Sen merkitystä ei kuitenkaan pidä liioitella. On arvioitu, että jo yli 90 prosenttia maailmassa myytävistä viineistä juodaan kahden vuorokauden sisällä ostohetkestä.

Muovipulloille, hana- ja kartonkipakkauksille sekä tölkeille luvattu reilun vuoden säilyvyys riittää valtaosalle, ja vaikka tyylikäs lasipullo miellyttää monien silmää, siitä voi myös totutella pois tai sen voi säästää erikoistilanteisiin.

Kilon painoisista pulloista ollaan jo pääsemässä eroon, ja lasipullot kevenevät koko ajan. Noin 330 grammaa painava lasipullo on vielä kestävä", Taina Vilksen kertoo.

NÄIN OLET VASTUULLINEN KULUTTAJA

JOS EHDIT MIETTÄÄ VAIN YHTÄ YMPÄRISTÖASIAA, ajattele pakkausta. Mitä kevyempi ja helpommin kierrätettävä pakkaus on, sitä pienemmän hiilijalanjäljen se jättää ja sitä parempi pakkaus on ympäristön kannalta. Kaada viini vaikka kauniiseen karahviiniin, jos pakkauksen ulkonäkö ei tunnu sopivan juhlaan kattaukseen.

HAE VALIKOIMASTA TUOTTEITA, joissa on Vihreä valinta -merkintä tai Eettinen-symboli. Vihreä valinta -merkintä kertoo tuottajan sitoutumisesta ympäristötyöhön ja kestäväan kehitykseen. Vihreä valinta -symboleita ovat mm. Hiilineutraali, Kestävän kehityksen sertifiointi, Luomu, Biodynaaminen sekä Ympäristövastuullinen pakkaus. Ilmastotyö alkoholijuoma-alalla etenee ja Vihreä valinta -konseptia kehitetään linjassa tämän työn kanssa.

MUISTA KÄYTTÄÄ kierrätysjärjestelmää. Muovipullojen kierrätysaste on jo yli 90 prosenttia. Se kuulostaa paljon, mutta tarkoittaa, että yli 2,5 miljoonaa pulloa jäi viime vuonna vielä kierrättämättä. Poista metallikorkki, kun kierrätät muovia. Muovikorkki voi jäädä paikoilleen.

YLLÄTTÄVÄÄ KYLLÄ, kaukaa tuotu viini voi olla kuljetusmielessä jopa viisaampi valinta kuin Euroopasta rekalla rahdattu, sillä merimatkaa varten viinit voidaan pakata 23 000 litraa vetäviin Flexitank-kontteihin ja pulloitetaan vasta määränpäässä. Näin viini matkustaa kevyempänä - eli vähäpäästöisemmin.

Erikoiserissä trendejä ja uusia tuulahduksia

ERIKOISERÄT OVAT NIMENSÄ mukaisesti hieman erikoisempia tuotteita, jotka voivat olla harvinaisuuksia maailmalta tai juomatrendien tuoreita tuulahduksia.

Alko ottaa erikoiseriä myyntiin erilaisten teemojen, kuten valmistustavan, ruokayhteyden tai vaikka tuotantoalueen mukaan. Tuotteiden valinnassa kuunnellaan myös asiakkaiden toiveita ja haistellaan vallitsevia juomatrendejä kotimaassa sekä maailmalla.

Erikoiseriä saa suurimpien kaupunkien myymälöistä ja Alkon verkkokaupasta. Joskus erikoiserien yhteydessä esitellään harvinaisia pieneriä, jotka tulevat myyntiin Helsingin Arkadian lippulaivamyymälään ja verkkokauppaan sekä satunnaisesti muihinkin yksittäisiin myymälöihin.

Psst,

jos olet kiinnostunut harvinaisemmista juomista, tutustu myös **Alkon pieneriin.**

Ne ovat huolella valittuja huippulöytyjä maailmalta, joita on vähimmillään tarjolla vain pari pulloa tai yksi laatikollinen.

Tiedä erikoiseristä ainakin nämä:



Kumman valitset?

Kyselimme Alkon Instagramissa vuoden 2021 lopulla, miten trendit silloin näkyivät Alkon seuraajien elämässä. Mitä sinä vastaisit nyt?

Alkoholilla vai ilman?

Holillinen
86 %



Holiton
14 %

Tuttu ja turvallinen vai uusi ja yllättävä?

Tuttu
24 %



Uusi
76 %

Ensin ruoka, sitten viini vai ensin viini, sitten ruoka

Ruoka ensin
84 %



Viini ensin
16 %

Lagerilla mennään vai IPA tietty

Lager
62 %



IPA
38 %

Suosikko ympäristömerkintää valinnassa?

Suosin
71 %



En suosi
29 %

JOKAISEEN KYSYMYKSEEN VASTASI NOIN 800 HENKILÖÄ.
KYSYMYKSET TOTEUTETTIIN MARRASKUUSSA 2021.



Haluatko tietää ensimmäisenä Alkon uusista tuotteista?

ALKON ILMAISEN MOBIILI-SOVELLUKSEN, Alko-Äpin kautta saat tietää uutuustuotteistamme viikkoa ennen kuin ne tulevat myyntiin. Klikkaa äpin etusivulla kohtaa Valikoimaan saapuvat tuotteet, niin näet seuraavalla viikolla saapuvat tuotteet. Tuotelistasta näet tuotteen nimen, hinnan, tuotekategorian, makutyypin, tuotteen pakkauskoon, alkoholiprosentin sekä valikoimaan saapumispäivämäärän.

"Uutuudet tulevat myyntiin mobiili-sovellukseen ja verkkokauppaan niiden ilmoitettuna valikoimaan saapumispäivänä klo 9 alkaen", vinkkaa Alkon verkkokauppapäällikkö **Antti Tanaka**.

Jos Alko-äppi ei ole vielä tuttu, voit ladata sen App Storesta tai Google Play -sovelluskaupasta. Äpissä voit tutustua helposti Alkon valikoimaan ja löytää Alkon myymälät sekä tilata tuotteita Alkon yli 10 000 tuotteen valikoimasta.

PYSY TRENDIESSÄ MUKANA – TULE WEBINAARIIN!

Äänikirjat ja podcastit ovat tulleet jäädäkseen, mutta myös webinaareista on tullut vakiomuoto harrastamiselle ja uuden oppimiselle. Tämän vuoden aikana myös Alkon asiakaslehti Etikettilä lähtee webinaarien puolelle. Lisäinfoa tulevasta osoitteesta: alko.fi/etiketinwebinaarit.

NOUSEVAT TERMIT

+5 Näistä kuulet vielä!

Joka puolelta tutut termit **MONI-MUOTOISUUS JA INKLUSII-VISUUS** näkyvät myös viinialan keskusteluissa. Esimerkiksi Yhdysvalloissa ja Etelä-Afrikassa on perustettu yhdistyksiä, kuten The Roots Fund ja Wine Unify, jotka pyrkivät edistämään naisten ja POC-väestön (people of color) asemaa alalla kouluttamisen ja taloudellisen tuen avulla. Inklusiivisuuden puute ilmenee etenkin viinien markkinoinnissa, jossa annettu kuva viinien kuluttajista on kapea.

"HANKINTAKETJUN BLOCKCHAIN" eli lohkoketju tuo hankintaketjuun läpinäkyvyyden kaikissa juomatuotteen elinkaaren vaiheissa. Kaikki hankintaketjun osapuolet ja tulevaisuudessa kuluttajatkin voivat seurata tuotteen matkaa pellolta aina myymälään asti. Se tuo hankintaketjuun turvaa ja luotettavuutta sekä lujittaa vastuullisuutta."

"REGENERATIIVINEN VIININ-VILJELY" on ympäristöä kunnioittava ja uudistava viljelymuoto, joka tähtää siihen, että viinitarha kykenisi hoitamaan itse itsensä ja samalla vähentäisi hiilidioksidipäästöjä. Se pyrkii esimerkiksi elvyttämään ja parantamaan maaperän laatua, veden kiertokulkua ja luonnon monimuotoisuutta niin, että ne

toimisivat omassa luontaisessa tasapainossaan. Toimintatavoiltaan se muistuttaa hyvin paljon luomu- ja biodynaamista viljelyä. Viinitarhoilla regeneratiivinen viljely voi näkyä esimerkiksi niin, että viiniköynnösten väleissä kasvaa maanpeittokasvillisuutta, jota ei kynnetä auki ja laiduntavat eläimet, kuten lampaat, lannoittavat ja hoitavat kasvillisuutta."

Ja vielä yksi näkökulma vastuullisuuteen. "Jos joku toteaa olevansa **SOBER CURIOUS**, hän tarkoittaa kyseenalaistavansa omia alkoholinkäyttötottumuksiaan ja suhtautuvansa uteliaasti alkoholittomuuteen. Hän ei ota totuttuja käytösmalleja ja toimintatapoja annettuna, vaan tiedostaa, että on muitakin tapoja toimia."

Ja lopuksi...

Tervetuloa **SELKEÄT JA VAHVAT MAUT!** Covid-19 hyökkäsi myös aistejamme vastaan, joten tulemme näkemään makujen yksinkertaistumista ja vahvistumista. Ilmiö kuvastaa myös paluuta tuttuun ja turvalliseen. Ajassa, jossa asiat tuntuvat helposti vaikeilta ja monimutkaisilta, yksinkertaisuus on kaunista – myös mauissa.



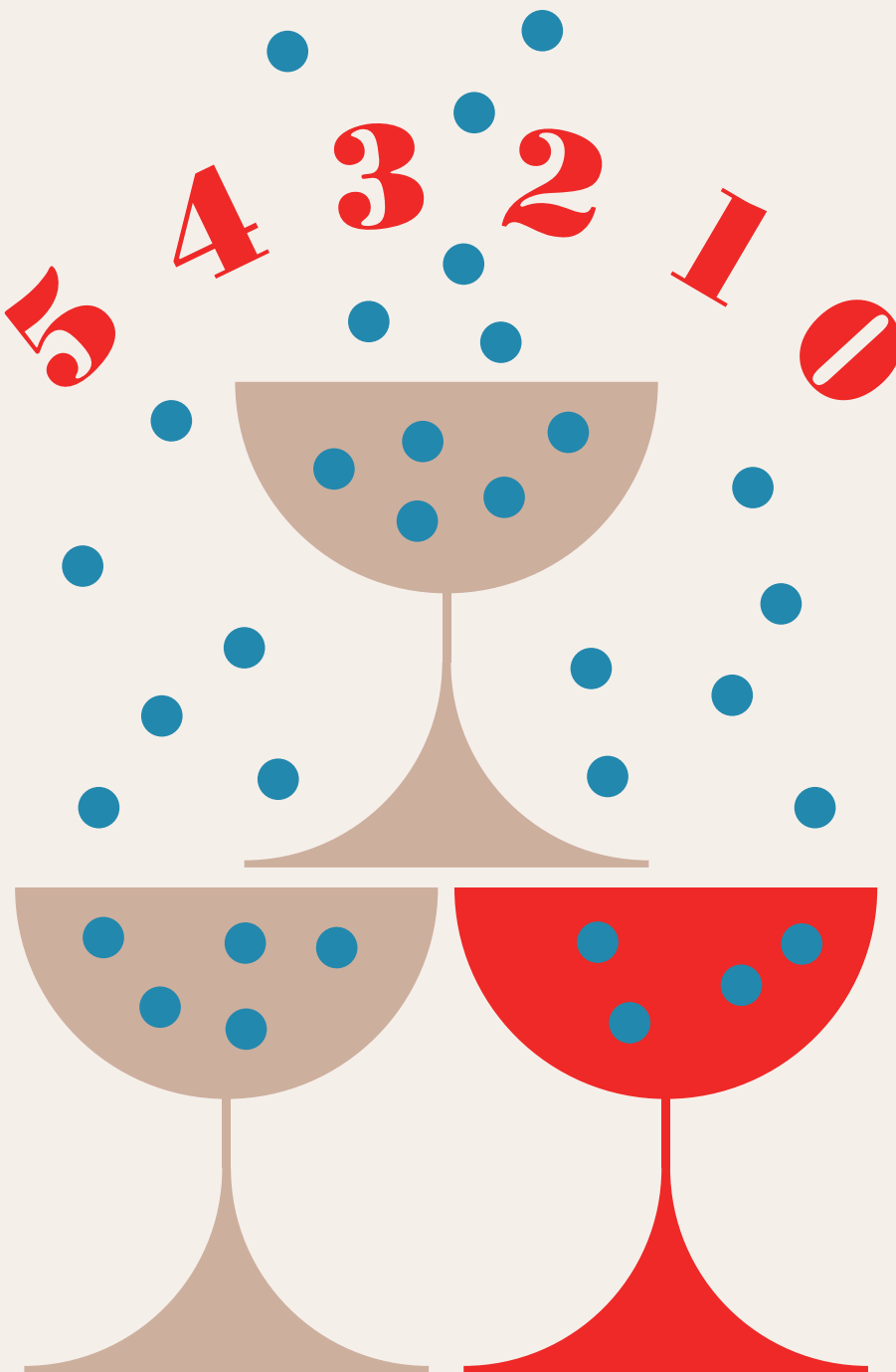
Kasper Kukkonen, väkevien ja panimotuotteiden tuoteryhmäpäällikkö



Anri Lindström, palvelu- ja tuotekouluttaja



Maria Aho, Alkon vastuullisuus-päällikkö



5.4.1932 kello 10 avattiin ensimmäiset Alkot.

90 vuodessa maailma on muuttunut moneen kertaan, aivan kuten mekin: tuohon aikaan Alko oli hyvin erilainen. Tänään palvelumme kulmakivi on suomalaisten kuunteleminen. Siksi onkin selvää, että Alko uusiutuu myös tulevaisuudessa, useastikin. Meistä se on hyvää palvelua.

