

etiketten

Hållbar
utveckling i Chile

Vi tittar på
mörk lager och ale

Alkos sortiment
lever i tiden



Tre värmande
vintriga soppor



Ansvarsfullhet – vad allt innebär det?

Året 2010 var för oss på Alko ett speciellt temaår, med kunden som tema. Man talade mycket om service och respons. Vi hoppas att också du fick uppleva god service gång efter gång och att du lätt hittade en responskanal, ifall du fick behov av en sådan.

Temat för det nya året är ansvarsfullhet. Det är alltså i princip dags att växla stafettpinnen. Vi vägrar dock att lämna det gångna årets skörd bakom oss, utan kommer omsorgsfullt att bära med oss allt nytt vi under årets lopp lärde oss om service och om våra kunder. Under 2010-talet kommer både ansvarsfullhet och service att stå i fokus på Alko.

Också i Etiketten kommer vi i år att betrakta ansvarsfullheten ur olika synvinklar, förhoppningsvis på ett tankeväckande sätt. De mest bekanta ämnena kring ansvarsfullhet, såsom måttfullhet och säljkontroll, kommer att hänga med också i fortsättningen. Vi vill dock behandla ansvarsfullheten i ett vidare perspektiv än hittills, till exempel genom miljön, produktsäkerheten eller ansvarsfull upphandling.

Ansvarsfullheten är alltså ett brett och kanske också lite svårt begrepp. Vad betyder ansvarsfullheten för dig? Berätta vilka tankar det här ordet väcker hos dig – skriv oss några ord eller rader. Du kan gärna skicka dina tankar direkt till mig på adressen sari.askola@alko.fi.

Sari Askola



OMSLAGSFOTO Laura Riihelä



ETIKETTEN 1/2011

ÄRGÅNG 46 UTGIVARE Alko Ab, Sundholmplatsen 1, 00180 HELSINGFORS, postadress PB 33, 00181 HELSINGFORS

CHEFREDAKTÖR Sari Askola, tfn 020 711 5456, sari.askola@alko.fi

REDAKTIONSRÅD Alko: Jaakko Uotila (ordf.), Sari Askola, Maritta Iso-Aho, Minna Keskinen, Mika-Pekka Miettinen, Kari Pennanen, SMF: Sirkka Järvenpää, Anu Piippo

FÖRLAG Sanoma Magazines Finland Oy, Labbackavägen 1, 00350 Helsingfors, postadress PB 100, 00040 Sanoma Magazines, tfn (09) 1201

REDAKTIONSCHEF Sirkka Järvenpää, tfn (09) 120 5853, sirkka.jarvenpaa@sanomamagazines.fi

PRODUCENT Anu Piippo, tfn (09) 120 5947, anu.piippo@sanomamagazines.fi

AD Tuulia Hyrske, tfn (09) 120 5827, tuulia.hyrske@sanomamagazines.fi, grafisk designer Marjukka Löytönen

ÖVERSÄTTNING Gunnar Pettersson, gunnar.pettersson@sanomamagazines.fi

ANNONSFÖRSÄLJNING Sanoma Magazines Finland Oy, Mediamyynä, tfn (09) 120 620, mediapalvelu@sanomamagazines.fi

TRYCK PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketten utkommer med 4 nummer/år. Följande nummer av tidningen utkommer 19.5.2011.

Tidningen fås avgiftsfritt i Alkobutikerna och som årsprenumerations (19 €) genom medlemskap i Etikettklubben.

Etiketten ansvarar inte för att insänt obeställt material sparas eller returneras. Artikelerbudanden riktas till förlagets producent.

Medlem av Tidskrifternas förbund.

Innehållet trycks på miljöanpassat papper (UPM) som har beviljats EU:s blomärke.

Också omslagspappret (Stora Enso) fyller kraven på miljöanpassat papper.

ISSN 0780-5098



**Följande
Etiketten
utkommer
19.5.2011.**

etiketten



Ledaren..... 2

Vi tar ansvar

Produktsäkerheten och kvaliteten är viktiga beståndsdelar i Alkos samhällsansvar 4

Viner på ett hållbart sätt

De chilenska vinproducenterna vill vara främst med hållbar produktion 6

Frågat

Alkos personal svarar på frågor kunderna ofta ställer 15

Vintriga soppor

Vin och öl passar till många slags soppor 16

Ölvärlden öppnar sig

Alko har omgrupperat ölen. Nu presenteras mörk lager och ale 22

Sortimentsplaneringen kräver ett omsorgsfullt arbete

Sortimentet i Alkobutiken beaktar många faktorer 26

Chianti åter till rötterna

Vinproducenterna vill bli kvitt chiantins skamfilade rykte 30

Den finländska dryckeskulturen förändras långsamt

Alkoholmonopolet tyglar konsumtionen, säger forskaren Pia Mäkelä 34

Kolumnen

Jaakko Selin reser i minnet från Florens till lumparkompisens hem 37

Trollvinter i Äkäslompolos Alko

Vintern och den tidiga våren är högsäsong i butiken vid Yllästunturi 38

Galeasens hemlighet

Champagnevraket i Föglö behåller sin hemlighet 42

Rivet

Trendigt & Alko står för service 44

Smakminnen

Sångaren Helena Lindgrens käraste matminne tar henne till slätterängen 48

Slutackordet

Crème brûlée med citrongräs 49

Förpackningar i återvinningsmaterial nu i Alkobutikerna

Alko förnyade sortimentet av presentförpackningar i slutet av år 2010. I det nya sortimentet ingår nu också presentförpackningar av återvinningsmaterial. I butikerna hittar man dem med vägledning av namnet Eco.

Eco-presentpåsen är till 99 procent tillverkad av återvunnet material, och snörhandtagen är av bomull. Eco-presentkartongen är till 100 procent av återvunnen kartong. Båda förpackningarna är slitstarka och kan användas mer än en gång. Eco-presentkartongerna kan dekoreras med presentband, som också de kan användas på nytt.

70 Alkos laboratorium fyller runda år

Alkos laboratorium för alkoholkontroll ACL firar i år sin 70-åriga verksamhet.

Huvuduppgiften för laboratoriet, som verkar på Sundholmen i Helsingfors, består i att granska den kemiska och mikrobiologiska kvaliteten på alla varor som säljs i Alkobutikerna.

ACL erbjuder därtill tjänster till andra företag och till myndigheterna. Årligen analyseras cirka 10 000 prover.



Intressenterna uppskattar att varorna är säkra och högklassiga

Alko utförde i september 2010 en förfrågan för att kartlägga intressentgruppernas förväntningar och åsikter kring Alkos samhällsansvar. Av alla intressentgrupper svarade Alkos kunder flitigast.

På basis av svaren sågs produktsäkerheten och den höga kvaliteten hos varorna som den viktigaste delen i Alkos samhällsansvar. Det gäller att inte heller göra avkall på ansvarsfullt försäljningsarbete och säljkontroll – Alko skall sörja för att varor inte säljs till minderåriga eller berusade, eller till langning.

Av frågor med miljöanknytning uppskattar intressenterna retur- och återvinningsystemen för alkoholförpackningar. Över hälften av alla som svarade önskar att Alko kunde effektivisera sin transportlogistik och 45 % önskar att Alko skall höja miljömedvetenheten bland kunderna. Också intresset för ekologiska varor tycks öka.

Omkring 75 % anser att det ingår i Alkos uppgifter att tala för ansvarsfulla alkoholvanor. Speciellt önskar man mera information om måttfullt alkoholbruk och om alkoholens sociala effekter. Informationsverksamheten borde riktas speciellt till ungdomar och unga vuxna, till problemanvändare och till småbarnsföräldrar. Också den ökade alkoholkonsumtionen bland pensionärer och äldre bekymrar många.



Sirpa Alaluukas vald till grön ambassadör för Alko

Alko fokuserar kraftigt på miljöfrågor och utveckling av dem under år 2011. Alkos huvudkontor har sedan 2008 tillämpat WWF:s miljösystem Green Office, och under årets lopp kommer ett miljösystem enligt standarden ISO 14001 att införas i alla Alkobutiker.

Försäljaren **Sirpa Alaluukas** på Alkobutiken i Torneå har valts till ambassadör för miljöhänsyn och gröna värden inom Alko.

För Sirpa är miljöhänsyn en livsstil. Hon iakttar ekologiska värden både i sitt arbete och i sitt privatliv. Sirpa vägleder gärna sina kolleger och även kunderna i frågor kring återvinning. Hon återanvänder också olika slag av material på ett ytterst fantasirikt sätt.

Ny broschyr för yrkesfolk inom dagvården

Broschyren Lapsi ja vanhempien alkoholinkäyttö (sv. barnet och föräldrarnas alkoholbruk) ger grundläggande kunskaper om hur föräldrarnas alkoholbruk inverkar på barnet.

A-klinikstiftelsen utförde år 2010 en förfrågan som visade, att en stor andel av dem som arbetar med barn saknar tillräckliga kunskaper om hur de kan stödja barn som lider av föräldrarnas alkoholbruk.

Enligt en tidigare undersökning uppgav var fjärde av dem som svarade att de hade upplevt att det användes för mycket rusmedel i deras barndoms hem. I varje dagvårdsgrupp ingår således sannolikt barn, i vars hem man använder alkohol i störande grad.

Broschyren erbjuder tips om hur man kan samtala med barn om de vuxnas alkoholbruk. Den innehåller också råd till yrkesfolk inom dagvården om hur en förälders oroande alkoholbruk kan tas upp till diskussion i arbetsteamet och med föräldrarna.

Broschyren är en del av programmet "Hur använder du alkohol i sällskap av barn?". För redaktionsarbetet svarade A-klinikstiftelsen. Innehållet producerades av **Maritta Itäpuisto** och **Annikka Taitto**. Man kan bekanta sig med broschyren på www.lastenseurassa.fi och www.lasinenlapsuus.fi.



Alkos internetsidor fick

avdelning för ansvarsfrågor

Nu har det blivit lättare att hitta information om Alkos ansvarsfulla verksamhet – de här frågorna har fått en egen avdelning i Alkos webbsidor. Förutom information om alkohol- och hälsofrågor presenterar sidorna bland annat principerna för

Alkos samhällsansvar, om programmet "Hur använder du alkohol i sällskap av barn?", om återvinning av dryckförpackningar och övriga miljöfrågor, samt om produktsäkerheten.

Du hittar de ny sidorna på adressen www.alko.fi/vartansvar



| Text **Anu Piippo** |



Varierar alkoholkulturen från land till land?

Pentti: På basis av mina arbetsresor ser det ut som om alkoholkulturen nästan överallt skulle bygga på nationella traditioner.

Jag har lagt märke också till andra likheter. I många länder är alkoholkulturen något som gäller männen. Berusningsinriktat drickande är på många håll ovanligt och oönskat. Dessutom kan man vara mycket försiktig med att använda alkohol i sällskap av såna man inte känner.

Seder och bruk i de europeiska länderna känner vi ganska väl. Ändå blev jag som balkanresenär lite konfunderad, när värdinnan på en bondgård mitt på ljusan dag bjöd gästen på en knäpp klart, kryddat brännvin med tillhörande önskningar om en god hälsa.

I Kina visade sig det lokala "vitvinet" vara starkt, destillerat brännvin. Det serverades i små supar före och under måltiden. Trots detta avslutades kvällen tidigt.

I Afrika söder om Sahara lever en stark tradition med ölliknande brygder som görs på bynivå, men man har tagit intryck också av de forna kolonialherrarna. I kuststäderna avnjöt man importerade drycker, såsom äkta roséchampagne.

Sari: Jag flyttade till Luxemburg för 13 år sedan. Under årens lopp har skillnaderna mellan Finland och Luxemburg blivit mindre. Åldersgränsen 16 år gäller här för både utskänkning och utförsäljning av alkohol. Också övervakningen av rattonykterhet har blivit mera minutiös.

Vissa skillnader finns kvar. Luxemburg är ett vinproducerande land och alkoholen är en del av livsstilen. Den frisinna inställningen syns dock i båda riktningarna – man behöver inte dricka alkohol. Inte heller människans kön, ålder eller yrke har någon större inverkan på dryckens kvalitet. Till exempel fina fruar kan dricka av det billigaste ölet utan att någon ser snett på dem.

Ett särdrag, speciellt i jämförelse med Finland, är att butikerna erbjuder smakprover och specialpriser på alkohol. Alkohol är också en lockvara, som drar till sig kunder till och med från grannländerna. ☺



Pentti Kostamo,
69, ingenjör,
pensionär



Sari Kolkka,
50, assistent,
HSI-sekreterare



I Chile experimenterar producenterna med svala växtplatser, som finns bland annat högt uppe på sluttningarna.



| Pirkko Koivu | foto Juha Salminen, Matt Wilson/Wines of Chile, Getty Images, Pixmac och iStockphoto |

Viner

på hållbart sätt

Året 2011 är viktigt för de chilenska vinregionerna. Då tas hållbar utveckling under lupp.

Chile har goda förutsättningar för naturenlig vinproduktion, och de chilenska vinproducenterna har beslutat att utnyttja den här fördelen bättre än hittills. Målsättningen är att göra hållbar utveckling en fast beståndsdel av de chilenska vinernas varumärkesidentitet.

I Chile växer vinet i förhållanden som nog skulle duga också åt andra vinproducerande länder. Sol och värme finns det tillräckligt av för att druvorna skall mogna, och tack vara det torra klimatet är växtsjukdomarna ganska sällsynta. Vinstockarna behöver dock vatten, och det fås från bevattningsanläggningar som tar sitt vatten från den snö som smälter på Andernas sluttningar.

På grund av sitt geografiskt isolerade

läge har Chile besparats angrepp av bland annat vinlusen, som har varit en plåga på annat håll. Produktionskostnaderna är låga, så Chile har lyckats konkurrera med priset.

Härnäst syftar Chile till att bli nya världens ledande exportör av kvalitetsviner som har producerats enligt principerna för hållbar utveckling, säger *Juan Somavia*, VD för de chilenska vinproducenternas paraplyorganisation Wines of Chile.

"Målet är att exporten av buteljerade viner skall ha nått upp till tre miljarder dollar år 2020."

År 2010 var värdet av Chiles hela vinexport cirka 1,5 miljarder dollar. Cirka 70 procent av landets vinproduktion går på export. Mätt i volym låg Chile år 2009 på femte plats bland världens vinexporterande länder, men som producent låg landet som åtta.



Ett rödvinsland

Chilenskt vin är med stor sannolikhet rött. Blå druvor har planterats på 88 000 hektar. De gröna druvornas andel är bara omkring en tredjedel därav.

I Chile fäster man allt större vikt vid druvornas växtplatser. Målsättningen är att ta fram skillnaderna mellan ursprungsregionen.





Att skörda för hand går långsammare än maskinell skörd, men handskörden möjliggör att man kan välja vilka druvor som plockas.

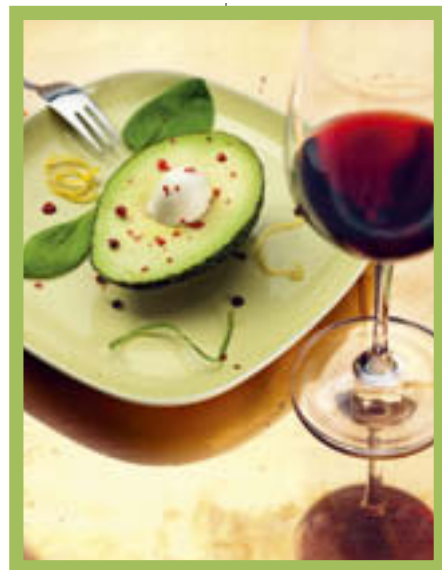
En chilensk specialitet

Carmenère är för Chile ungefär vad Malbec är för Argentina. De båda druvsorterna har en gång i tiden importerats från Frankrike. Allt efter som man har lagt märke till att de ger intressanta viner har druvsorterna stigit i anseende i det nya hemlandet.

Carmenère infördes i Chile kring mitten av 1800-talet. Druvsorten kom från Bordeaux, men i vingårdarna växte den bland Merlot-stockar. Så sent som 1994 upptäckte man att det handlade om en annan druvsort, och då började man plantera Carmenère för sig.

Man började också söka fram den lämpligaste växtplatsen för druvan. För att Carmenèredruvorna skall mogna krävs mera värme och tid jämfört med till exempel Cabernet Sauvignon. I gynnsamma förhållanden ger Carmenère fylliga rödviner med kraftfull smak. Förutom för endruvsviner används Carmenère uppblandad med Cabernet Sauvignon, Syrah och Merlot.

Numera odlas Carmenère i Chile på 7 000 hektar. Druvan är alltså inte lika populär som Cabernet Sauvignon, vars odlingsareal uppskattas vara 40 000 hektar.



På många håll i Chile kan man utnyttja smältvattnet från Anderna till bevattning av vinstockarna.

Hela produktionskedjan viktig

Juan Somavia betonar, att de chilenska vinproducenternas målsättning inte är begränsad till vad som sker i vingårdarna. Den hållbara utvecklingen skall ses i ett bredare perspektiv. Förutom att man beaktar vinstockarna, jordmånen och den omgivande miljön beaktar man också kolspåret, energiförbrukningen, ekonomin, de anställda och närsamhället. Hela produktionskedjan från vingården till konsumentens glas måste gå att spåra baklänges.

"Vinproduktion måste vara ekonomiskt lönsam, miljöanpassat och socialt rättvist", sammanfattar Somavia.

Det chilenska programmet för hållbar utveckling inom vinproduktionen berör alla vingods vars verksamhetsmetoder uppfyller paraplyorganisationens krav.

"Utmaningen består i att få med alla producenter", säger *Michael Cox*, direktör för Wines of Chiles verksamhet i Europa.

En del av vingårdarna producerar redan druvor med naturenliga metoder. De beaktar också sitt sociala ansvar och sparar energi. I vinhuset Caliterra vaknade man till insikt för några år sedan.

"Vi märkte att alla beslut vi tog har långt bärande konsekvenser för människorna, ekonomin och miljön. Därför beaktar vi de här sakerna", säger Caliterrass chefsvinmakare *Sergio Guarda*.

"Vi använder lättare buteljer, vi komposterar, planterar träd och ursprungsarter, och vi har automatiska väderstationer som berättar när det lönar sig att bevattna", radar Guarda upp som exempel på den nya inriktningen.

Gemensam certifiering

Caliterra har i samarbete med universitetet i Talca utvecklat och testat ett certifieringssystem för vingårdar. Systemet beaktar såväl det sociala ansvaret som åtgärder i vingården och vineriet. Arbetet har skapat ett regelverk som definierar till



Vin på export

I Chile är vinkonsumtionen per capita lägre än i många andra vinproducerande länder. År 2008 var konsumtionen cirka 16 liter per person och år, medan den var cirka 53 liter i Frankrike. I Finland är den motsvarande siffran cirka 8,5 liter.



Arbetarnas välfärd är en del av den hållbara utvecklingen.



Vinstockarna kräver bevattning. Vingårdarna inför som bäst olika slags vattenbesparande metoder, såsom automatiska väderstationer.

Högklassiga rödviner mognadslagras på små ekfat.



exempel hur man använder vatten eller förebygger sjukdomar i vingården, hur man använder energi i vineriet, hur man tar hand om avfallet och hur man sörjer för de anställdas välfärd.

Med hjälp av certifikatet och en gemensam symbol blir det i framtiden lättare att berätta för konsumenterna om den hållbara utvecklingen.

"Certifieringen tas i bruk i år, och vingroupen kan låta ackreditera sig steg för steg. 60 vingårdar har deltagit i det förberedande stadiet", säger Juan Somavia.

Man använder sig också av GRI, Global Reporting Initiative, en internationell instruktion för rapportering av samhällsansvaret. 97 vingroups är medlemmar i Wines of Chile, och enligt Juan Somavia förväntas de avlägga sina GRI-rapporter senast i oktober.

Tro på hållbar utveckling

Den chilenska vinproduktionen domineras av de stora bolagen. Landets näst största vinexportör är VSPT-gruppen, där bland annat Tarapacá, San Pedro och



Syrah ser ut
att passa bra
i Chiles klimat.
Druvan väntas
ge toppviner
i framtiden.

Skillnader och regioner framhävs

Chilenarna är i färd med att ge sina viner en mångsidigare varumärkesidentitet. De vill frigöra sig från ryktet som bara en producent av fördelaktiga, i och för sig pålitliga viner. Förutom att man nu lyfter upp dyrare viner, vill man nu lyfta fram också de olika regionerna och skillnaderna mellan dem.

Mest intressanta anses nu de svala regionerna nära havet och på bergssluttningarna. Druvorna som vuxit i ett svalt klimat ger mera aromatiska viner med en friskare smak än de som vuxit i en varmare omgivning. Nya, svala produktionsområden är till exempel Elqui, Limarí, Choapa och Bío Bío. Druvor som gör sig bra där är bland andra Sauvignon Blanc, Pinot Noir och Chardonnay.

Av druvsorterna är Merlot på nedgående, men vid Cabernet Sauvignon ämnar man hålla fast. Dess andel är 35 procent av odlingsarealen.

”Cabernet Sauvignon är fortfarande vårt flaggskeppsvin. Dess rent fruktiga smak och mjuka tanniner är ett kännetecken för Chile”, berättar **Michael Cox**, direktör för Wines of Chiles verksamhet i Europa.

Som ett nytt alternativ introduceras Syrah, som ser ut att göra bra ifrån sig i det chilenska klimatet. De första Syrahstockarna planterades 1995, men därefter har man framskridit raskt. Michael

Cox anser att Syrah är framtidens stjärna.

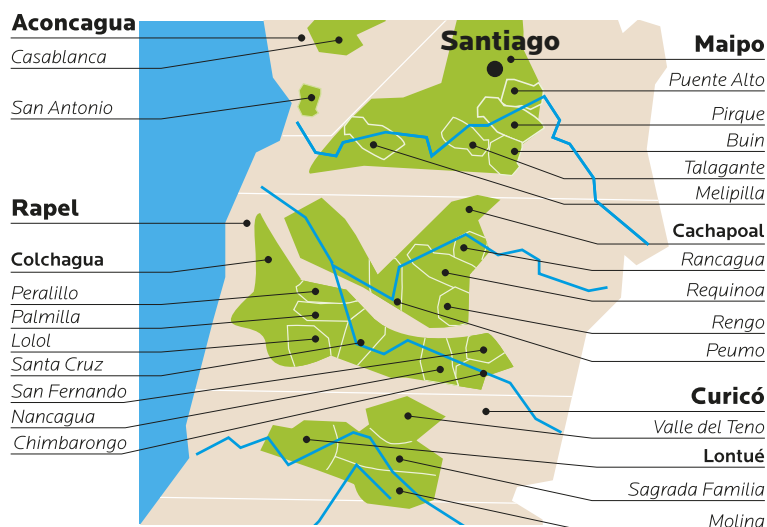
”Syrahviner från bergs- eller kusttrakterna skördar priser ute i världen. Vinstilen är återhållsam, i likhet med vinerna från franska norra Rhône.

Mätt i volym toppar viner från Chile Alkos försäljningsstatistik både inom rödvin och vitvin.

Också på annat håll i Europa är de chilenska vinerna populära, och exporten av dem har ökat. Exportens värde i pengar har ökat kraftigare än volymen.

Chile söker nya konsumenter på marknader under utveckling, men också i Skandinavien, där de chilenska vinerna redan sedan tidigare innehar en stark ställning.

”Under den ekonomiska recessionen har de chilenska vinerna haft nytta av sitt rykte som förmånliga viner med ett gott förhållande mellan pris och kvalitet. En nackdel har varit den starka peson”, säger Michael Cox.





Cabernet Sauvignon är fortfarande flaggskeppet bland Chiles druvor.

En del av vingårdarna har redan en längre tid beaktat programmen för hållbar utveckling.

Santa Helena ingår. VSPT arbetar som bäst med sin första GRI-rapport.

Direktör *Andrea Zwanzger*, som ansvarar för frågor kring hållbar utveckling inom VSPT, berättar att gruppen redan i 15 år har följt ett eget program för hållbar utveckling.

"Alltså långt före de här sakerna lyftes fram i rubrikerna", säger Zwanger och anger några exempel på hur VSPT-gruppen bär sitt sociala ansvar:

"Vi stödjer de anställdas studier och delar ut stipendier. Vi följer lagarna om arbetstid, vi använder inte barnarbetskraft och vi erbjuder våra arbetare fritidsprogram och hobbyverksamhet."

Också vinhuset *Emiliana* har genomfört motsvarande program. *Emiliana* har följt principerna för hållbar utveckling allt sedan 1998, alltså från första början, och inriktat sig på ekologisk och biodynamisk odling. *Emiliana* har sammanlagt 1 200 hektar vingårdar på olika håll i Chile.

Emilianas kommersiella direktör *Cristian Rodriguez* har en fast tro på det naturenliga. Han anser att naturenligt och biodynamiskt odlade viner också är mera personliga.

"Ekologisk och biodynamisk odling ger friskare druvor, och av dem kan man få bättre, unika viner, som inte kan kopieras. De konventionellt odlade vinerna påminner mera om varandra, och vi motsätter oss den trenden." ©



Glöggsäsongen kan fortsätta också efter jul. Nona Kirra, butikschef för Alkobutikerna i Töysä och Etseri, tänker den här julen prova glögg som en ingrediens i osttårta.

Det blev några flaskor glögg kvar efter julen. Hur länge kan glögg förvaras?

Glögg håller sig från ett till två år i oöppnad flaska, förutsatt att den förvaras på ett mörkt ställe i en jämn, sval temperatur.

Ju högre alkohol- och sockerhalten är, desto bättre tål glöggen förvaring. Om flaskan har öppnats kommer vinet i kontakt med luft och börjar sakta förändras. Som ett allmänt råd kan man säga att vinglögg bör drickas inom en vecka.

Glögg upplevs ofta som en dryck för jultiden. Min egen glöggsäsong fortsätter dock långt in på senvintern. Ångande, söt glögg värmer fint i köld och yrväder, som sådana eller som blandvirke i olika drycker.

Tack varse sin aromatiska kryddighet finner glögg många användningar i den vintriga matlagningen. Den kan användas till exempel i marinader för att möra och aromatisera kött. Glögg sätter en intressant prägel på vintriga såsbarer och gryträtter samt på kryddlag för sill- och strömmingsrätter.

Dessutom kan man trolla fram imponerande efterrätter med hjälp av glögg. Som avslutning på en måltid har jag trakterats med en god glöggparfait, och i vinter tänker jag testa glögg i osttårta, enligt ett recept jag hittat.



På den här spalten besvarar Alkos personal frågor kunderna ofta ställer.



Nona Kirra är visstidsanställd butikschef för Alkobutikerna i Töysä och Etseri.

Jag är en vän av blinier. Vad slags dryck lönar det sig att dricka till dem?

Eftersom blinier steks i fett bör matdrycken ha syror för att kunna ta udden av flottigheten och friska upp helheten. Fiskrom har saltats, så drycken bör också vara lite fruktig.

Det traditionella valet till blinier är lageröl eller torr, lätt fruktig champagne eller annat mousserande vin.

Den som gillar humlestark lager väljer pils, som fungerar bra speciellt då blinifyllningarna förutom rom omfattar också rökt fisk. Kombinationen av smetana och rom klingar utmärkt också med vitvin. Till blinier kan man välja till exempel ett friskt vin från Alsace, på druvsorterna Pinot Blanc, Pinot Gris eller Riesling. Också många högklassiga tyska eller österrikiska rieslingviner har en för blinier lämplig kombination av syror, fruktighet och en aning restsocker. Vännen av heltorr vin kan fylla sitt glas med till exempel en friskt mineralisk fransk chablis.

Bra dryckalternativ för blinibordet finns också bland alkoholfria drycker, såsom alkoholfritt öl och mousserande vin, mineralvatten inte att förglömna. ☺



Apelsin ger fisk- och skal-
djurssoppan en elegant
nyans. Spadet serveras
på franskt sätt för sig.

Vintriga soppor



| Sanna Kekäläinen | foto Laura Riihelä och Juha Salminen |

Dryckrekommendationer Alko
Glas och kärl Alko 020 711 11, Stockmann (09) 1211 och
Riviera Maison (09) 661 003. Muru Dining (09) 4289 1213

När det är smällkallt ute smakar det med en värmande soppa. Till veckoslutet kan du prova en fransk fisk- och skaldjurssoppa, en svampsoppa med deglock eller en kryddig soppa på chorizo och kikärter.

Rouille

Rouille är en fransk kryddpasta som används framför allt till fisksoppor. Det finns lika många versioner som det finns kockar, men som regel innehåller pastan åtminstone vitlök, olivolja och lite grann chili. Vanligtvis mosar man in också potatis eller bröd för att göra blandningen tjockare. Rouille kan smaksättas med paprika, saffran eller majonnäs.

½ liten paprika (ca ½ dl som tärnad)
1 kokt potatis
4 skalade vitlöksklyftor
några droppar chiliolja eller tabasco
1 msk finklippt färsk bladpersilja eller basilika

1. Ansa och fintärna paprikan.
2. Koka tärningarna några minuter i saltat vatten. Sila bort vattnet och håll tärningarna i en mixer.
3. Tillsätt potatisen, vitlöksklyftorna, chilioljan och bladpersiljan.
4. Servera i soppan.

Dryckrekommendation:



Av vitvinerna är de bästa valen till fisk- och skaldjurssoppan torr riesling eller lätt ekad viognier, för att hålla stilen gärna från Frankrike.

Fransk fisk- och skaldjurssoppa med rouille

För 4 personer

500 g filéer av olika slags fisk, t.ex. sik, gös eller lax
1 msk citronsaft
2–3 vitlöksklyftor
1 lök
½ purjo
2 morötter
1 medelstor fänkål
4 tomater
3 msk olivolja
¼ tsk saffran
8 dl fiskbuljong
2 dl vitvin
1 bit tvättat (ekologiskt) apelsinskal (salt)
¼ tsk cayennepeppar
några kvistar färsk timjan
100 g räkor
några kokta musslor med skal

1. Bena fiskfiléerna och skär dem i bitar. Droppa citronsaft på bitarna.
2. Skala och hacka löken. Strimla purjon, moroten och fänkålen. Skälla och tärna tomaterna. Häll olivoljan i en kastrull och fräs löken, purjon, moroten och fänkålen ca 1 minut. Tillsätt saffranet, vänd med stekspade och fräs ytterligare en stund. Häll den heta fiskbuljongen och vitvinet i kastrullen. Tillsätt apelsinskalet och koka ca 5 minuter.
3. Tillsätt fisken, räkorna och musslorna. Strö kryddorna över soppan. Låt puttra ytterligare några minuter på svag värme. Krydda eventuellt med grovmalen vitpeppar. Servera soppan med rouille.

Så skållas tomater: Snitta ett kors i tomaternas skinn med en vass kniv. Doppa tomaten i kokande vatten för ca en halv minut eller tills skalet börjar lossna. Lägg tomaten i kallt vatten för en stund och dra av allt skal.





Klassiska soppor från stora världen

I nästan alla av de nationella köken finns ett sopprecept som går från generation till generation.

Ett veritabelt soppvännens paradiset är Frankrike, som har givit oss bland annat bouillabaisse, en fisk- och skaldjurssoppa, crème ninon, en soppa på färska örter och champagne, och vichyssoise, som är en potatisoppa med purjo.

Våra grannländers bäst kända soppor är svenskarnas ärtsoppa, kombinerad med punsch, och borsjtj, den ryska rödbets-soppan.

Från Toscana i Italien kommer de mas-tiga vintersopporna ribollita, med bönor, och minestrone, med vermiceller. Spansk gazpacho är en kall soppa för heta som-mardagar.



Öl är en utmärkt följeslagare till många slags soppor.

Svampsoppa med deglock

entrée för 6 eller huvudrätt för 3 personer

2 schalottenlökar
2 msk smör
ca 3 dl förbehandlade trattkantareller eller soppar (t.ex. konserverade eller torkade och blötlagda)
3 msk vetemjöl
ca 9 dl grönsaks- eller köttbuljong
2 dl vispgräddde (salt), grovmalen svartpeppar ur kvarn
½ dl finklippt bladpersilja eller gräslök
2 msk tryffelolja
1 pkt (400–500 g) rågpotatis- eller smördeg
till pensling 1 ägg

1. Värm upp varmluftsugnen till 200 grader. Receptet lyckas också med vanlig ugn värmd till 225 grader, men resultatet blir inte lika jämnt.
2. Skala och hacka löken. Skiva svampen. Fräs svampen några minuter i smör i en stekpanna på medelvärme. Häll i svampen och fräs tills vätskan som frigörs från svampen har dunstat. Strö mjölet över blandningen och stek en stund under ständig omvändning med stekspade. Häll i buljongen och låt den koka upp.
3. Låt soppan puttra ca 5 minuter på svag värme. Häll i grädden och låt soppan bli varm på nytt. Porea soppan med stavmixer men bara så att en del av svampen och löken förblir hel. Krydda enligt smak med salt, peppar och örter.
4. Fördela soppan i sex portionsskålar à ca 3 dl, eller i tre skålar à ca 5 dl. Häll tryffelolja på ytan. Pensla ca 1 cm av skållkanterna med lätt uppvispat ägg. Tag ut rundlar, lite större än skållarna, ur den tinade, kylskåpskalla degplattan. Lägg de grundla rna som lock på skållarna och tumma ut degen tätt mot skållkanten. Grädda i ugn tills deglocken är vackert bruna och genomgräddade.

Tips:

Tryffeloljan kan ersättas med oliv- eller valnötsolja.

Dryckrekommendation:

Till svampsoppan passar både torr sherry och öl. Av sherry lönar det sig att välja en knastrande torr fino eller manzanilla, av öl en fruktig ale med medelstor humlebeska, t.ex. från Belgien eller England.

Soppa med chorizo och kikärter

för 4 personer

1 lök
2 vitlöksklyftor
2 morötter
ca 200 g palsternacka
4 chorizo eller andra kryddiga korvar
2 msk rybsolja
ca 7 dl kyckling- eller köttbuljong
1 burk (400 g) skalade tomater på burk
ca 1 tsk harissa eller en stänk chilipulver
½ tsk kanel
3 dl kokta kikärter
1 pkt (125 g) mozzarella
3 msk finklippt färsk bladpersilja
1 tsk grovmalen svartpeppar

1. Skala och skiva löken. Skala och tärna rotsakerna. Skär korven i små bitar. Bryn korven i olja i en kastrull tills den får en snygg färg. Ställ korven åt sidan för en stund. Häll löken och rotsakerna i kastrullen. Fräs dem cirka en minut. Häll i buljongen, tomaterna och kryddorna.
2. Låt soppan koka upp och sedan koka sakta i 15 minuter eller tills rotsakerna är mjuka. Tillsätt korven och kikärterna. Koka tills korven och örterna är varma och korven mogen.
3. Ös upp av soppan på tallrikar. Lägg tärnad mozzarella i varje portion och strö persilja på ytan. Mala svartpeppar över varje portion.

Tips:

Harissa är en nordafrikansk kryddblandning med bl.a. chili, vitlök och spiskummin. Harissa kan ersättas med t.ex. cayennepeppar.

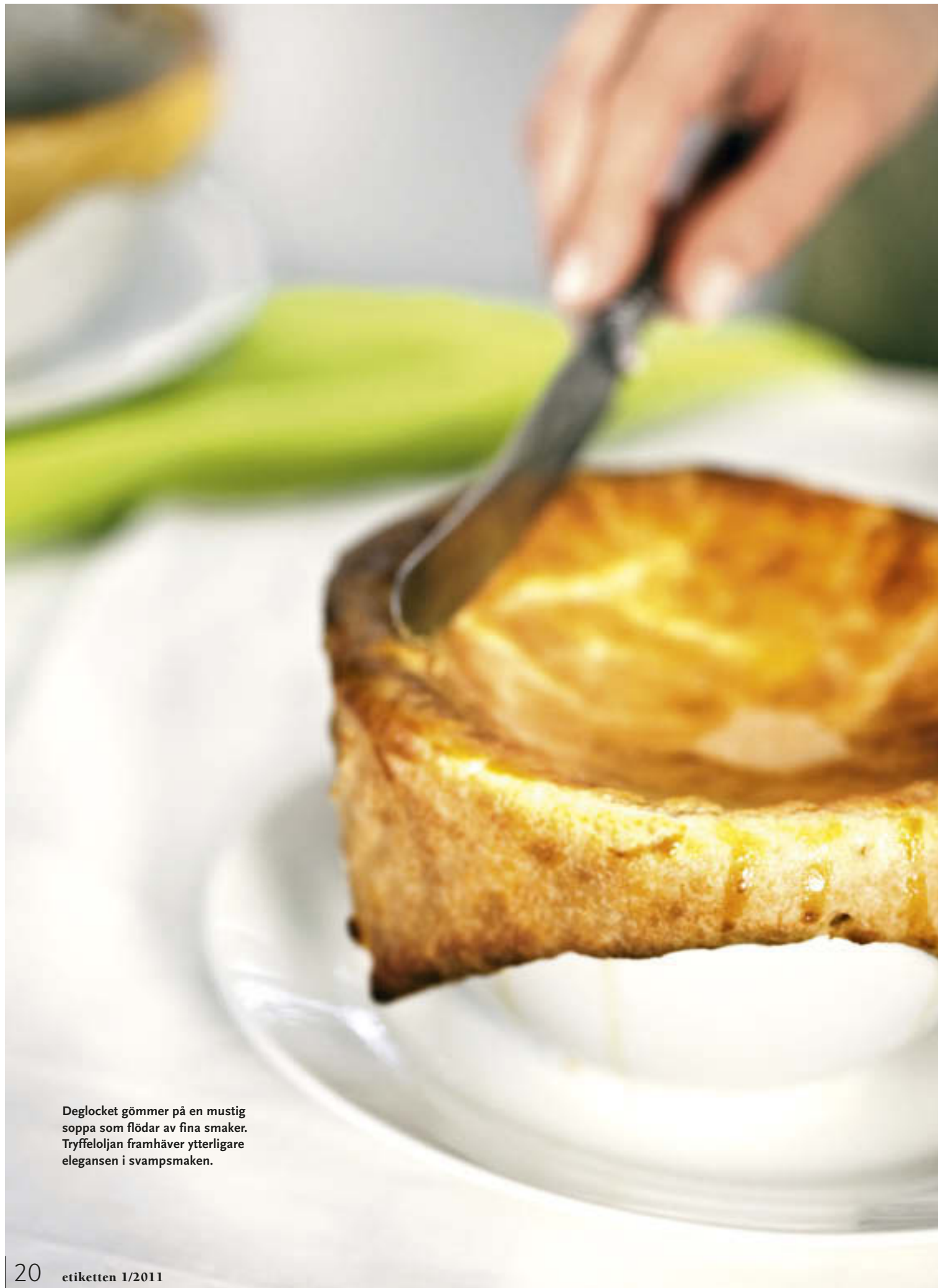
Dryckrekommendation:

Till chorizosoppan lönar det sig att prova en medelfyllig chianti, som älskar rättter med tomat i. Också ett friskt, ljust lageröl jämnar fint ut sop-pans kryddighet.



Den mild kryddiga kikärtsoppan eldas lämpligt av chorizo, här som råkorvs-version. Soppan kan enligt smak avrundas med till exempel mozzarella eller någon starkare, riven ost.





Deglocket gömmer på en mustig
soppa som flödar av fina smaker.
Tryffeloljan framhäver ytterligare
elegansen i svampsmaken.



Vinmästarens bästa kökstips

Att hitta rätt vin till en soppa anses vara en utmanande uppgift. Sommelieren **Samuil Angelov** tycker att två vätskor dock kan matchas med gott resultat.

”Drycken skall alltid stödja matportionen, det må sedan handla om en soppa eller en biff. Drycken skall fräscha upp soppan eller berika dess smak. Soppor har ofta en koncentrerad smak, så lite uppfräschning är ofta på sin plats”, säger Samuil Angelov.

Angelov, som har varit sommelier på bland annat Savoy, är en bland bakgrundskrafterna för den nyligen öppnade restaurangen Muru Dining i Helsingfors. ”En önskedröm som gått i uppfyllelse. Vi ville skapa ett personligt ställe med varm atmosfär.”

Menyn på den nya restaurangen växlar ständigt, men sopporna har man inte glömt.

”Vi har till exempel haft bouillabaisse. Till den avnjuter jag själv gärna ett glas tysk spätburgunder eller en god riesling”.

Samuil Angelovs sommelierkollega Niki Thieulon svarar för vinlistan.

Samuil Angelov äter gärna soppa också i hemförhållanden.

”Jag älskar dem. Jag kan inte motstå rödbetsoppa, som matchar perfekt med en fruktig riesling. Till senaste farsdagen fick jag önska mig vad vi skulle äta, och det blev köttfärssoppa, helt enligt ett grundrecept. Till den soppan drack vi en valpolicella classico superiore.”

”En vårlig crème ninon på färska ärter är bäst med champagne eller annat mousserande vin. Ett annat himmelskt äktenskap är en viltconsommé, alltså en god köttbuljong, och sherry oloroso.”

Andra utmärkta par av soppa och dryck är enligt Samuil Angelov till exempel kall potatispurjosoppa vichyssoise och en halvtorr tysk riesling, löksoppa och en pinot gris från Alsace samt en traditionell köttssoppa och côtes-du-rhône.



Ölens värld öppnar sig

| Mikko Salmi | foto Laura Riihelä och iStockphoto |

Alkos nya klassificering för öltyper gör det lättare för kunden att orientera sig i ölens värld. Alla åtta öltyper kommer att presenteras i Etiketten under årets lopp. Först i tur, lämpligt under vintersäsongen, är mörk lager och ale.



Pehmeä oluttyyppi, jossa yhdistyy helppo nautittavuus ja tumman maltaan tarjoama aromaattisen makea maltaisuus. Tummat maltaat tuovat oluisiin hennon karamellisia, kahvisia ja suklaisia aromeja.

Mjuka, lättdruckna öl med en aromatisk sötma som kommer från mörka maltsorter. Mörk malt ger dem vissa inslag av karamell, kaffe och choklad.



Ölets historia har mörka drag. Gamla tiders öl hade färgen av mörk bärnsten, de var rödaktiga, mahognybruna, mörkbruna eller becksvarta. Egentligen fäste man ingen större uppmärksamhet vid dryckens färg, för ölet dracks ur ogenomskinliga sejdlar i lergods eller tenn. I Norden dracks ölet ur laggkäril med ett

eller två handtag – stänkor, kåsor och stävor.

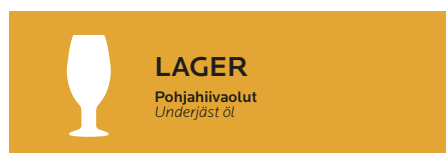
Ljus malt lärde man sig göra först i början av 1800-talet. Bryggning av lager, med andra ord efterjäsning av öl i svalkällare, var då redan känt i Bayern. Redan 1420 hade magistraten i München utfärdat ett påbud om att öl inte fick säljas innan det jäst åtta dagar i en sval källare.

På 1800-talet vändes ölvärlden upp och ner, när emigranterna tog med sig den nya kyltekniken och konsten att brygga lageröl

till andra sidan Atlanten. Allt efter sin hemtrakt kallade de det bottenjästa, kopparröda eller gyllengula ölet böhmiskt, bayerskt eller wieneröl. Ljus lager kom allt mer på modet, och snart bryggdes den nya öltypen från München till Mexiko, i den grad att många andra öltyper föll i glömska.

Mörka variationer på lageröl

Öl som gjordes på mörk malt försvann lyckligtvis inte helt och hållet. Vid sidan av ljus



En ölkarta för konsumenten

Alkobutikernas ölavdelning förnyas under vårens lopp. Från och med början av februari grupperas varorna i hyllorna enligt öltyp. I fortsättningen indelas ölen på Alko i åtta huvudtyper. För att skapa reda i aromernas värld får butikerna informationstavlor där systemet med färgkoder för öl förklaras. För varje huvudtyp ges en kort karakteristik och en ”smakmätare”. Dessutom ges matrekommendationer.

Förnyelsen genomförs gradvis i alla butiker.

Reformen bygger på en brett upplagd kundundersökning som visade, att intresset för öl ökar kraftigt. Kunderna vill veta mer om de olika ölen, de önskar att det skall bli lättare att handla öl och att förpackningarna skall vara behändiga.

”Systemet är helt kundcentrerat”, sammanfattar **Mika Kauppinen**, varugrupschef för öl och cider på Alko.

”Kunderna önskade information om skillnaderna mellan öltyperna, en enhetlig klassificering och att det hela skulle förenklas.” Också de mindre insatta konsumenterna vill kunna skapa sig en mental ölkarta.

Vid indelningen av ölen i typer försökte man respektera den vedertagna uppfattningen om öltyperna.

”Den största utmaningen låg i att förenkla systemet. Till exempel lagerölens värld är mycket mångsidig, och det måste gå att se vilka skillnaderna mellan de olika ölen är, för de skiljer sig också som matdrycker. Dessutom gällde det att tänka på kundens utgångspunkter och den finländska ölkulturen”, summerar Kauppinen.

Framöver beaktas också säsongen i högre grad än nu vid presentationen av öl.

”I och med reformen bemöts kunden i Alkobutiken av en kompetent och servicevillig personal, som med hjälp av typindelningen och informationstavlorna hjälper kunden att skapa sig en överskådlig bild av den stolta och mångsidiga ölvärlden. Sedan är det lätt för kunden att börja leta efter ett öl som motsvarar det aktuella behovet.”

Den bästa pastan för veckoslutet

Sanna Kekäläinen
foto Tuomas Kolehmainen

Av lammfilé, röd pesto och pinjenötter trollar du fram en elegant, vintrig pastarätt för veckoslutet. Till den serverar du en lätt avkyld kopparröd ale.

Lammfilépasta med pesto rosso-sås

för 4 personer

2 ytterfiléer av lamm
salt
nyriven svartpeppar
ca 400 g pasta (spagetti, tagliatelle eller figurpasta)
ca ½ dl olivolja

Röd pesto:

1–2 vitlöksklyftor
1 burk (140 g) saltorkade tomater
3 msk riven parmesan
eller pecorino
1 msk (rostade) pinjenötter
ca 2 dl olivolja

Till garnering:

2 msk rostade pinjenötter

1–2 krukor vildrucola
ca 1 dl flagad parmesan
eller pecorino

Till stekning:

olje-smörblandning

1. Tag ut köttet i rumsvarme cirka en halvtimme i förväg. Salta och peppra filéerna.
2. Gör pestosåsen. Skala vitlöken och lägg dem i en skål tillsammans med de övriga såsingredienserna. Mosa med stavmixer till en något grov blandning. Tillsätt olja så att blandningen blir smidig.
3. Koka pastan i saltat vatten enligt anvisningarna på förpackningen.
4. Bryn lammfiléerna cirka 3 minuter på var sida i smör-oljeblandning i en stekpanna. Filéerna får bli snyggt ljusröda inuti. Vira in de stekta filéerna i aluminiumfolie för en stund.
5. Sammanslå pastan, såsen och

rucolabladen. Rör om väl. Skiva köttet och lägg bitarna ovanpå pastan. Garnera med pinjenötter och ostflagor.

Tips:

I nödfall kan du använda oljan i burken med de saltorkade tomaterna för peston. Det är dock inte det bästa alternativet, för oljan i konservburken är inte av högsta kvalitet, och ofta innehåller den vinäger. Du kan göra såsen i förväg och ställa den i kylskåpet. Täckt med färskfolie står den sig i cirka tre dagar.

Så rostar du pinjenötter:

Mät upp nötterna på en torr, het panna. Stek under omrörning tills nötterna får färg. Häll över nötterna på en flat tallrik för att svalna. Förvara de rostade pinjenötterna i en lufttät burk.



Glas Alko, 020 711 11,
duk Pihapuoti, 041 524 7276.
Tallrikarna och parmesankniven
är fotorekvisita.

och frisk lager behövdes också lite fylligare och sötare alternativ.

I Tyskland kallas de mörka lagerölen *dunkles*, i Tjeckien *tmavý* eller *černý*. Traditionellt anser man att de tyska varianterna är torrare, men i båda länderna bryggs både öl med torr, rostad karaktär rostat torra och öl med söt maltighet.

När man vill att ölet skall bli svart, använder man specialmalt som rostats i över 200 grader. På köpet får ölet toner av choklad

och kaffe. En frejdigt rostad, medelfyllig *schwarzbier* räknas också till de mörka lagerölen, och bryggs ända borta i Japan.

Smakrikedom på bordet

Många gillar rököl, speciellt till grillad mat. Också rököl är underjäst liksom lager. I Finland har de inhemska mörka lagerölen länge varit ett välkommet tillskott i vintersäsongens ölutbud, både som lättare och starkare versioner. Den maltiga smaken

matchar på ett naturligt sätt med de flesta julrätterna.

Aromrik, lite söt lager med en rund och till och med lite klabbig munkänsla, är en suverän matdryck till all slags korv, robusta gryträtter, vilt och grillat kött. Ölets karamellaktiga, mjuka smak fungerar fint med det kinesiska kökets sötsura eller eldiga såser.

På kökssidan kan man experimentera med mörkt lager i till exempel svampsås.

Fruktig, mångsidig ale



Aleille on ominaista makea karamellinen hedelmäisyys ja monipuolinen aromimaailma. Humaloinnin vahvuus vaihtelee oluttyypeittäin aromaattisesta vahvan kukkaiseen.

Ale kännetecknas av söt fruktighet med inslag av karamell och ett rikt spektrum av aromer. De kan ha en mild smak av humlebeska eller en intensivt blommig humlekaraktär beroende på öltyp.



Kallade vikingarna sin kryddade kornbrygd aul eller öl, och var det ursprunget till engelskans ale och finskans olut? I forntyskan ingår också formen *aluth*.

I dag är ale en samlande beteckning för en brokig ölgrupp, med den fruktiga smaken som sammanbindande länk. Bryggeritekniskt är ale överjäst öl vars huvudjäsning sker vid cirka tio graders temperatur. Termen överjäst kommer från att vid avslutad jäsning har all jäst lagt sig på ytan som ett tjockt skum.

När jästen har gjort sitt, får också ale efterjäsas, vanligtvis i en sval omgivning. Då

klarnar ölet, och dess smak balanseras. Ale blir oftast färdigt på tre, fyra veckor. Stark ale kräver några veckor till.

Då huvudjäsningen sker vid högre temperatur producerar jästens ämnesomsättning finkelalkoholer och fruktestrar, som kan påträffas i ale i varierande mängder. Den för ale kännetecknande fruktigheten kommer alltså inte av frukt, utan av jäsningsprocessen.

Många traditionella belgiska klosteröl och ale från Nordfrankrike är mycket frodiga i doften, som kan växla från kryddig örtighet till blommiga citrustoner. De här ölen dricker man helst ur ett aromglas där man kan rotera ölet så att dofterna frigörs.

Brygder för matbordet

Ljus, aromrik ale är ett gott val till skaldjur och fisk. I matlagningen kan man prova de här ölen för lätt smaksättning av mat.

De bärstensfärgade brittiska aleölen kännetecknas av sin beska, som kommer från humlen. Då ale används som mat-

dryck tar beskan udden av köttets fettsmak och såsens gräddighet. Beskt öl är en bra följeslagare också till utpräglad salta rätter.

En del av aleölen lutar åt söt maltighet söta, till exempel mörk *scotch ale* och *brown ale*. Ale med hög alkoholstyrka, såsom *strong ale*, *india pale ale* eller *extra special bitter*, har en mera komplex struktur som matchar fint med en ostbricka.

Kraftfullare överjäst öl bör inte serveras alltför kallt, bara avkylt, så att de intressanta aromerna kommer till sin rätt. ☉



◀ Lammfilén gör pastarätten festlig. Ett fulländat smakpar utgör rätten med en fruktig ale, som ackompanjerar aromerna i såsen med soltorkade tomater. Ale är ett bra val också till grillmat och rätter med vitlök. Ett alternativ är att grilla lammfiléerna i en grillpanna eller i grillen.



Alla kundgrupper beaktas

*Idén till den här artikeln om Alkos sortiment kom från **Rebecca Lindström** på Alko Arkadia i Helsingfors. Hon har utexaminerats som restonom från yrkeshögskolan Haaga-Helia. Hennes examensarbete behandlade Alkos inköps- och försäljningsprocesser ur kundens synvinkel.*

”Jag har utrett varför och hur varorna tas upp i Alkos sortiment, och undersökt olika kundgrupper och deras köpmotiv”, förklarar Lindström.

Den centrala observationen i examensarbetet var att Alko klarar av att betjäna mycket avvikande kundgrupper bra.

”Att ta upp en vara i sortimentet tar lång tid, men processen är mycket jämlik. Ur kundens synpunkt är sortimentet mångsidigt. Bland annat beställningssortimentet kompletterar fint standardsortimentet”, säger Lindström.

Sortimentsplanering är exakt arbete

Alkos sortiment av drycker omfattar cirka 2 100 varumärken. Inte en enda vara har hamnat i hyllan slumpmässigt, utan alla viner, öl och starka alkoholdrycker har genomgått en väl genomtänkt och minutiös urvalsprocess.

”Allt utgår från kundernas behov. Målsättningen är att varje butik skall ha ett sortiment som på bästa möjliga sätt motsvarar köpvanorna hos kunderna i ifrågavarande butik”, säger *Petri Aalto*, varugrupschef för viner på Alko.

Varorna väljs i öppen konkurrens

De varor som tas upp till försäljning väljer Alko i ett anbudsförfarande, som är öppet för alla producenter, importörer och agenter. Årligen mottar Alko cirka 6 000 offerter på varor, varav cirka 500 väljs och tas med i butikernas standardsortiment.

”Grunden för anbudstävlingarna är att alla leverantörer behandlas jämlikt. I den sensoriska utvärderingen poängsätter en expertpanel varorna. Den vara som erhåller mest poäng tas med i standardsortimentet.”

För att säkra opartiskheten deltar den inköpare som behandlar offerterna inte i juryn. För att säkra att varan kan användas tryggt och att den motsvarar kraven i EU-lagarna, genomgår den förutom den sensoriska bedömningen också en laboratorieanalys. Förutom kvaliteten kan också tillgången påverka valet.

Alkobutikernas varusortiment är en noggrant genomtänkt helhet, där man försöker beakta kundernas önskemål så bra som möjligt.

Konsumenterna söker nyheter

För varorna i standardsortimentet gäller ett minimiförsäljningskrav. Om en dryck når upp till gränsen består den i sortimentet.

Alkos personal får ibland kundrespons om att det egna favoritvinet har försvunnit från hyllan. Å andra sidan får nya produkter beröm.

”Konsumenterna vill prova på nyheter”.

Allt oftare frågar kunderna efter till exempel ekologiska eller rättvisemärkta varor. Speciellt sortimentet av ekologiska viner har vuxit under de senaste åren, och Alko söker hela tiden efter nya varor. Lejonparten av standardsortimentets 60 ekologiska varor består av viner. 🍷





Mousserande viner har redan länge varit den varugrupp som ökar mest, och enligt Aalto fortsätter trenden. Speciellt de spanska mousserande vinerna faller finländarna i smaken. Också försäljningen av röd- och vitvin har ökat stadigt, även om öknings-takten har avmattats något från 1990-talet då trenden slog igenom. Försäljningen av starkvin har minskat, undantaget portvin.

"Smakprofilen i Finland har förändrats i samma riktning som i övriga länder där man dricker vin. Undantagsvis har mousserande vin en högre andel hos oss, medan roséviner är mera populära på annat håll."

Tusentals varor

Alkos standardsortiment består av cirka 2 100 varor. I sortimentet ingår nästan 700 rödviner, över 400 vitviner, cirka 150 mousserande viner och över 130 öl. Konjakerna är 80 till antalet och maltwhisky-märkena över 40. Alkos beställnings-sortiment innehåller därutöver 1 700 varor.

Balansgång mellan önskemål

Att lägga upp varusortimentet är en balansgång mellan kundernas varierande önskemål. Vinentusiasterna önskar ett så heltäckande vinsortiment som möjligt. Vänner av öl och starkvaror har motsvarande önskemål för sina intresseområden.

Alkobutikerna är indelade i butikstyper enligt storlek och affärsläge. Stora butiker kan erbjuda hela sortimentet, men de mindre har hyllplats bara för ett begränsat sortiment.

Beställningssortimentet kompletterar utbudet

Förutom de drycker som erbjuds i Alkobutikerna kan kunderna köpa varor som ingår i Alkos beställningssortiment. Det består av varor som leverantörerna erbjuder via Alko ur sitt eget lager. Varorna är sådana som inte platsar i Alkos standardsortiment på grund av alltför begränsad tillgång, svag efterfrågan eller alltför begränsad lagringstålighet.

Prislistan för beställningssortimentet finns i alla Alkobutiker. Alla beställningsvaror med högst 22 procents alkoholstyrka finns dessutom på Alkos nätsidor (www.alko.fi/bestallningsvaror).

Beställningen kan göras i vilken Alkobutik som helst. Kunden meddelas per telefon när varan har anlänt. Leveranstiden är cirka en vecka. För beställningar ur beställningssortimentet uppbärs ingen extra avgift.

Varor ur beställningssortimentet kan beställas buteljvis eller lådvis, beroende på hur leverantören har önskat att det skall vara. Varor som beställs lådvis har markerats i prislistan (till exempel flaska 6 x 0,75 l).

Nästan vad som helst kan specialbeställas

Med en specialbeställning på Alko kan kunden beställa också alkoholdrycker som ingår varken i standardsortimentet eller beställningssortimentet. Alko utreder för kundens räkning tillgången och priset på varan.

Leveranstiden påverkas av tillgången och leveranssättet. Det tar vanligtvis några veckor att hantera en beställning.

Dryckerna levereras vanligtvis i lådor med 6 eller 12 flaskor. För vissa varor kan leverantörens minimibeställ-

ningsgräns vara större.

Alko sköter om betalningen av skatter och andra avgifter för varan. Varorna levereras till önskad Alkobutik, varifrån man ringer upp kunden då leveransen har anlänt.

Specialbeställda varor prissätts på samma sätt som varorna i standardsortimentet. Förutom minutförsäljningspriset tar Alko en 40 euros hanteringsavgift per specialbeställning. För beställningar över 2 000 euro faktureras kunden i förväg.

Sortimentet växlar något från den ena butiken till den andra, för butikerna tar in varor som kunderna frågar efter.

"Dessutom kan kunden utan tilläggskostnad beställa vilken produkt som helst ur standardsortimentet till önskad butik."

Sortimenten påverkas också av säsongerna som växlar enligt årstiderna och helgerna. På sommaren är sortimentet av rosé bredare, och i kräfttider lyfter man fram vitviner som passar till den klofingrade delikatessen.

Vid sidan av den dagliga kundrespon- sen utnyttjar Alko också brett upplagda kundundersökningar vid planeringen av sortimentet. I den färskaste intervjuundersökningen frågade man bland annat vad slags varor kunden köper och för vilka ändamål man skaffar dem.

"Kunderna var i huvudsak nöjda med Alkos service. Förutom ett mångsidigt sortiment utgör kompetent service och en överskådbar varuplacering en viktig del av helheten." ●



Chianti är ett kuperat område i den bildsköna regionen Toscana, mellan städerna Florens och Siena.



| Marko Pasanen | foto Riitta Sourander, Matton och Pixmac |

Chianti

åter till rötterna

Chiantipionjärernas
långsiktiga arbete bär frukt.
Vinregionen koncentrerar sig igen
mera på kvaliteten än mängden.



A close-up, profile shot of a man with a beard and mustache, looking down at a glass of red wine he is holding. The background is blurred, showing what appears to be a winery or cellar with wooden barrels and equipment.

*Chianti kan ibland
ha drag av något
vilt och otämnt.*

I chiantins smak kan
man urskilja såväl
syror som tanniner
och frukt.

Chianti är en oskiljbar del av det vykortsvackra toskanska landskapet. Över det oändliga havet av kullar vilar ett grovt lapptäcke av olivlundar, sädesfält och vingårdar. Härifrån kommer det toskanska kökets tre grundstenar – olivoljan, brödet och vinet.

När chiantivinet är som bäst har det en frisk syra, markanta tanniner och saftig fruktighet. Ibland kan man också känna något vilt och otämt i smaken, lite som ett arv efter vildsvinen som i aftonskymningen fortfarande rör sig i dalsänkorna mellan kullarna.

Precis som i andra vinregioner på den gamla kontinenten har mat och dryck här haft århundraden på sig för att bli bästisar. Det är otänkbart att dricka något annat än chianti till en mustig *ribollita*-grönsaks-soppa eller en *bistecca fiorentina*, en enorm T-bonestek, och drycken är lika toskansk som den lokala biffboskapen *chianina*.

"Egentligen borde det vara förbjudet att dricka chianti så här, utan mat", säger exportchefen Marco Paier, som sköter besökarnas vinprovningar vid bolaget Barone Ricasoli. Det år 1141 grundade bolaget har

italienskt rekord på att ha varit längst i samma släkts ägo. Ricasoli är också en av de äldsta vingårdarna i Chianti.

"Syrorna i chianti gör vinet till en idealisk följeslagare till mat av alla de slag, naturligtvis till biff, men också till pasta eller en helt vanlig macka, beskriver Marco Paier.

Chianti är alltså framför allt ett ordinärt gott vin till ordinärt god mat. Trots sina rustika utgångspunkter kan chianti i bästa fall uppnå en otrolig elegans och balans.

Efter andra världskriget stod chiantis goda rykte dock på spel. I slutet av 1970-talet ledde kombinationen av en generös lagstiftning och ivrig odling till försäljningen av enorma mängder fördelaktigt och ibland halvfärdigt vin. Innehållet i den traditionella, droppformade fiasco-buteljen med sin romantiska halmkorg blev ofta en besvikelse för den förväntansfulla avnjutaren.

Nya tänkesätt och moderna produktionsmetoder har återställt kvaliteten på chiantivinerna. Den negativa stämpeln sitter dock segt.

"Det ända sättet för oss att sticka upp ur massan är att hålla oss till regionens ursprungliga värden och unika egenart."



Säsongens svampdelikatess

Porcini, små karljohn-svampar, hör till de toskanska säsongsdelikatesserna, liksom vilt och tryfflar. Bönor, grillat kött och osaltat bröd representerar den lokala matkulturens mera vardagliga grundpelare.



Chianti, Sangiovese och supertoscanarna

Chianti (uttalas 'ki-an-ti') är ett italienskt rödvin från Toscana, till minst 80 procent tillverkat av druvan Sangiovese.

Vinet som numera kallas Chianti Classico härstammar från området som ungefärligen motsvarar den ursprungliga geografiska avgränsningen för chianti. Det redan 1716 definierade kärnområdet, mellan Florens och Siena, utvidgades i början på 1930-talet i alla riktningar. Numera produceras chianti också i många andra underregioner än bara Classico. De viktigaste är Rufina, Colli Senesi, Colli Fiorentini, Colline Pisane och Colli Aretini. En chianti classico kan ofta kännas igen på en svart tupp som pryder sigillet på flaskhalsen.

Sangiovese används också för att göra andra viner än chianti, till exempel brunello di montalcino och vino nobile di montepulciano. Brunellovinerna är som regel rundare och rikare än chianti, medan

vino nobile di montepulciano har kraftigare tanniner.

Supertoscanare är en benämning som uppstod på 1970-talet, när några producenter inom chiantiregionen lanserade ambitiösa viner, som dock inte uppfyllde de dåvarande reglerna för chianti. Också i de här vinerna var huvuddruvan oftast Sangiovese, men i stället för att blanda in av de påbudna druvorna Malvasia och Trebbiano, kunde man blanda in främmande druvor såsom Cabernet Sauvignon eller Merlot. För att ett vin skulle få kallas chianti förutsattes en 30 procents andel av andra druvor än Sangiovese. Ett vin som gjorts enbart på Sangiovese fick alltså inte kallas chianti.

Några av de nya vinerna erhöll snart kultstatus och betingade skyhöga priser, trots att de på grund av klassificeringssystemet såldes som enkelt bordsvin, *vino da tavola*. De bäst kända supertoscanarna är Sassicaia, Tignanello, Ornellaia och Solaia.



Moderna produktionsmetoder har återställt kvaliteten på chianti.



Chianti är rustik till sin grundkaraktär, men kan också uppnå en överträffad elegans.

**Chianti
är framför allt
ett ordinarie gott
vin för ordinarie
god mat.**

Livslång inläring

Fortfarande produceras det årligen en miljon hektoliter vin inom ursprungsområdet för Chianti Classico, beräknar *Renzo Cotarella*, vinmakare vid Antinori. Därtill är Sangiovese en besvärlig och sent mognande druva, och klimatet i regionen nyckfullt.

"Kvalitetsrisken finns alltså alltid där. Å andra sidan är det uttryckligen skillnaderna som skapar personligheter. Att värna om dem är därför livsviktigt för oss", säger Cotarella.

Antinori gick i främsta ledet då de så kallade supertoscanaerna kom fram i ramplyuset.

"Vi förnyade hela vår produktion för 40 år sedan, då Tignanello uppstod. Vi ville inte längre blanda in gröna druvor, såsom DOC-lagarna för chianti då krävde".

Antinoris och andra fördomsfria producenters initiativ ledde till att man

började tänka om inom hela chiantiregionen, och snart ändrades också vinlagarna. Cotarella ser supertoscanaerna som en väsentlig del i chiantivinernas utvecklingshistoria.

"De representerade produktutveckling som hjälpte oss att lyfta fram den verkliga potentialen hos Toscana och Sangiovese", säger han. Således är det mesta av vår uppmärksamhet fortfarande inriktad på Sangiovese."

Tillbaka till starttrutan

På vingården Fontodi i byn Panzano har man tagit ett konkret steg bakåt. Här går chianinakossorna omkring bland vinstockarna, och den komposterade spillningen gödslar vinet.

"Vi försöker göra vinet med så naturliga metoder som möjligt", bekräftar *Giovanni Manetti*, en av gårdens ägare. "Vår nyhet består i att vi experimenterar med gamla

produktionsmetoder."

Fontodis ekologiska druvor växer på en sydsluttning, som naturen har gett formen av en amfiteater. Lokalt kallas stället Conca d'Oro, den gyllene musslan. Sluttningen anses vara en av de bästa växtplatserna för Sangiovese.

Jordmånen är karg och stenig, vilket tvingar vinstockarna till att skjuta ner sina rötter djupt i marken. På grund av det höga läget och temperaturskillnaderna är också de mogna druvorna angenämt syrliga.

"Chiantivinerna från Panzano är rika och välstrukturerade, maskulina men eleganta. De kännetecknas av utpräglad mineralkaraktär och bärighet. Och så har de en god lagringspotential", berömmar Giovanni Manetti så anspråkslöst han någonsin förmår.

Tur nog för vinvänner stämmer den beskrivningen numera in också på många andra högklassiga chiantiviner. ☺

Den finländska dryckeskulturen förändras långsamt

Finländsk dryckeskultur anses vara berusningsinriktad. Det här är ändå bara en del av sanningen.

"Redan år 1968, liksom nu, var den typiska mängden alkohol vid varje användningsgång bara från ett till två glas", berättar alkoholforskaren Pia Mäkelä vid Institutet för hälsa och välfärd.

Mäkelä vet vad hon talar om. Hon är internationellt erkänd forskare och har tilldelats A-klinikstiftelsens pris för information kring alkohol- och drogmisbruk. Tillsammans med kollegerna Heli Mustonen och Christoffer Tigerstedt var hon redaktör för 2010 års upplaga av boken *Suomi juo – Finland dricker*, en sedan 1968 upprepad kartläggning av finländarnas dryckesvanor.

Boken tar upp flera bestående drag i den finländska dryckeskulturen. Alkohol används fortfarande oftast utanför vardagen: sent på kvällen, på veckosluten eller under helgerna. Också fyllan intar en viktig ställning i den finländska dryckeskulturen.

Det har också skett förändringar. Under de senaste åren har kvinnornas alkoholkonsumtion nästan sexfaldigats och männens mer än fördubblats. Samtidigt har drickandet förflyttats till hemmen. Tre av fyra gånger dricks alkohol nu i hemförhållanden.

I sällskap av barn dricker man vanligtvis ganska små mängder alkohol. I närapå en tiondedel av fallen är en vuxen dock kännbart berusad.

Som regel skäms man i Finland inte för att vara full i barns närvaro; över hälften av dem som deltog i undersökningen ansåg att det är godtagbart att bli full i sällskap av barn, om någon nykter vuxen sörjer för barnens säkerhet.

När finländarna dricker alkohol, lyckas de flesta hålla sig till en måttlig mängd. Totalkonsumtionen på hela landets nivå orsakar dock en stor mängd negativa följder, som det är skäl att förebygga. De effektivaste resultaten nås, om man lyckas minska konsumtionen hos hela befolkningen.

Ännu långt från vinländerna

De berusningscentrerade mönstren framhävs då den finländska alkoholkulturen jämförs med andra. Helt unika är de dock inte.

"Till exempel i Storbritannien, i Östeuropa och i de andra nordiska länderna är dryckesvanorna liknande som hos oss. I ett globalt perspektiv är de sydeuropeiska vinländernas alkoholkultur i själva verket ett större undantag än den nordiska dryckeskulturen", säger Mäkelä.

Det handlar inte bara om hur mycket

man dricker, utan också om reglerna för hur man får uppföra sig.

"I vinkulturländerna vid Medelhavet har man en starkt negativ inställning till att någon blir full", säger Mäkelä.

Dessutom förhåller man sig i olika länder på olika sätt till när och hur man använder alkohol.

"På en kongress hade en italiensk forskare framfört åsikter att ett eventuellt alkoholproblem kan utredas med en fråga: Dricker du alkohol mellan måltiderna?"

Mäkelä uppskattar att även om vår alkoholkultur har fått nya element utifrån, så är vi till vissa delar lika långt från den sydeuropeiska dryckeskulturen som förr.

"I snitt har vår inställning till fylla inte blivit mera negativ."

Tillgång och pris avgör

Förebyggandet av alkoholskador lyckas enligt Mäkelä bäst då man försöker påverka hela befolkningen och inte bara de extrema grupperna.

"Uppmärksamheten fästs lätt bara vid problemanvändarna. På hela befolkningens nivå fås den största nyttan av det förebyggande arbetet om man försöker påverka på så bred front som möjligt, alltså också helt vanliga alkoholanvändare."

Undersökningar har visat att den största delen av alkoholskadorna anhopas på medelförbrukarna. Det här beror framför allt på att de utgör den största gruppen bland dem som använder alkohol.

Alkoholkonsumtionen växte kraftigt 1969, då mellanölet kom ut i matbutikerna.

"Det ökade utbudet ledde till en ökad förbrukning speciellt på landsorten och bland kvinnor. Också konsumtionen av starkvaror





Monopolet begränsar konsumtionen

ökade, trots att deras andel av totalkonsumtionen minskade”, säger Mäkelä.

Med konsumtionen ökade också skadorna.

”En ökad konsumtion ökar de alkoholrelaterade skadorna i alla alkoholkulturer, också i vinländerna”, konstaterar Mäkelä.

Att hålla helhetskonsumtionen under kontroll är enligt Mäkelä det bästa sättet att förebygga skadorna. Effektivast kommer man åt att påverka konsumtionen med traditionella konst – priset och tillgängligheten. Mäkelä anmärker dock, att det inte är alldeles lätt att utnyttja de här konsterna till fullo under importfrihetens era.

Alkoholskatten har i Finland höjts tre gånger under de senaste åren.

”Man kan säga, att skattehöjningarna har haft en gynnsam effekt på konsumtionen och förebyggandet av skador, eftersom totalkonsumtionen har börjar minska”, säger Mäkelä. ©



*Det finns forskningsresultat på att ett alkoholmonopol håller konsumtionen i styr. Enligt **Pia Mäkelä** är det mycket sannolikt att konsumtionen skulle öka i betydande grad, om man kunde köpa alkohol fritt i butiker och kiosker.*



Att tillåta försäljning av vin i matbutikerna har i offentligheten motiverats bland annat med att det skulle underlätta tillägnet av vinkultur.

”Ändå är Alko för ögonblicket en av de mest betydande främjarna av vinkultur i Finland. Dess butiks nät är stort, och det är också urvalet av vin i butikerna. Om vinet skulle flyttas över till matbutikerna och Alko skulle skära ner på sitt butiks nät, skulle sortimenten sannolikt försvagas utom i Sydfinland och de största städerna, med andra ord nästan i hela landet.”

Mäkelä ser ingen orsak till att tro, att det berusningsinriktade drickandet skulle minska genom att göra det lättare att få vin.

”Vinkonsumtionen i Finland har ökat markant under de senaste årtiondena. Ändå har det berusningsinriktade drickandet inte minskat. Det berättar att nya användningssituationer inte nödvändigtvis uppstår på de gamlas bekostnad: att man dricker vin på söndagsmiddagen betyder inte, att man skulle avstå från fredagsfyllan.”

I USA och Kanada har forskarna följt upp konsekvenserna av att upplösa monopolet.

”Resultaten visar att monopolen har hämmat konsumtionen”, sammanfattar Mäkelä.

Middagsbordets bästa sidor



En vän som bor i Florens ville visa mig en lantlig restaurang han hittat – en av dessa trevliga salar där stamkunderna serveras lokal mat. I Italien går sådana värdshus under benämningen osteria. Den ivriga ägarkocken öppnade sitt kök långt före den normala tiden enkom för oss, och snart började köket skicka in portioner på långbordet. Friterade zucchini-blommor, salviabladd med ansjovisfyllning, en imponerande T-bonestek... Portionerna vi upplevde som speciella var där vanlig traditionsmat.

Mest rörda blev både jag och min vän av hur personalen engagerade sig i måltiden. Mellan rätterna tog sig kocken en pratstund vid vårt bord, och när det liksom inte fanns tillräckligt med atmosfär i salen, ringde personalen upp några vänner och bad dem komma. På eftermiddagen, helt för vår skull. Med de tillhörande två glasen vin tog vår lunch sex timmar

Nästa fantastiska vardagsmåltid åt jag hemma hos min lumparkompis i Helsingfors. När en ensamboende får en inbjudan till en familj är det som om inbjudan skulle ha guldkant. Vid det här middagsbordet fördes en livlig diskussion om både statliga och privata angelägenheter, och också de fullvuxna barnen var inbjudna.

Den gräddiga soppan, en svampsoppa på absolut nyplockad svamp, den kokta potatisen och de mastiga pannbiffarna försvann snabbt från tallrikarna. Vår gemensamma middag, resultatet av husfruns slit under en hel eftermiddag, var över på en knapp timme. Inte tog kvällen slut där, men förvånade konstaterade vi alla samma sak: varför kan vi inte konsten att tillbringa en längre tid vid matbordet?

Förklaringen kan givetvis sökas i vår agrara bakgrund eller behovet att snabbt tanka energi. Kanske också vår hemvävda husmanskost har något med saken att göra. Vid det finländska matbordet är det ju vanligt att lägga upp av alla rätter på tallriken på en gång. Det vore möjligt att förlänga den finländska matnjutningen genom att hacka upp menyn i mindre bitar. Hur vore det att bära in bara lite mat åt gången? Kanske kunde vi gå igenom våra traditionella läckerheter och bland dem hitta specialiteter som fungerar som för- och mellanrätter? Också de tål att lättas upp, och portionsstorleken kan gärna minskas. Och så kunde serveringen funka långsammare. Om man har tid, vill säga.

Men ett fint sätt har vi vid det finländska festbordet, en sed som jag inte har stött på någon annanstans. Vi kan ofta fråga värdparet varifrån älgköttet kommer den här gången. Var det pappa i Suomussalmi som skickade det? Än trattisarna då, har ni plockat dem själv? Visst, visst, vi tog oss en runda i skogen i eftermiddags. Äpplena i dessertpajen är Transparente blanche från svärmors gård i Månsas. Och det var visst Raila som plockade lingonen igen?

Det låter bekant, eller hur? Vänliga fraser i den här stilen hör vi året om vid finländska matbord. Men ta och fråga vid middagsbordet i någon av de europeiska storstäderna varifrån köttet eller grönsakerna kommer. Ni kommer att bli förvånade över hur långt man tittar på er. i ☺

Den finländska matnjutningen kunde förlängas genom att hugga upp menyn i mindre bitar.



Toppsäsong

Lapplands blåa skymning, vårens flödande ljus och fritt vandrande renar är en del av allt som ger Alkobutiken i Äkäslompolo en säregen prägel.

Ny
artikelserie
börjar

I det här numret är
vi på snövidderna
i Lappland

Etiketten kommer
under årets lopp att
presentera aktuella
Alkobutiker. Vårt första
besöksobjekt är Alko-
butikerna vid skidcentret
Ylläs i Kolari.

Äkäslompolo by i Kolari kommun gömmer på en Alkobutik, som ligger inbäddad bland snötäckta fjäll och lågfjäll ett par hundra kilometer norr om polcirkeln.

Den för två år sedan öppnade butiken representerar Alkos moderna butikskoncept. Butikens årsrytm dikteras starkt av turistsäsongerna. Skidcentret Ylläs och områdets övriga turistanläggningar har sammanlagt 20 000 bäddplatser. Den ökade kapaciteten har lett till att Alkos ombud har ersatts med en fullfjädrad butik i Äkäslompolo köpcentrum.

Ett målmedvetet utvecklingsarbete har resulterat i att butiken lever i säsongen med ett urverks exakthet. Om en mattidskrift presenterar nya drycker behöver man inte kånka dem med sig från södra Finland. Man köper dem rätt och slätt på Alko i Äkäslompolo.

Högsäsongen för Ylläs startar i början av december och fortsätter över årsskiftet och sportloven. Vintersäsongens höjdpunkt infaller på påsken och under vårskalet. Takten avmattas först i maj, och följande säsong inleds med höstfärgerna i september. "Vi börjar förbereda oss för säsongerna på sommaren, då vi står i kontakt med de lokala företagen. Vi frågar vilka önskemål de har och vid behov rekommenderar vi viner", berättar butikschefen *Kristiina Jaako*.

Internationellt sortiment

Under årets mest hektiska veckor håller Alkobutiken i Äkäslompolo öppet sex dagar i veckan. Då har butiken cirka 6 000 kunder per vecka, tusen per dag. Under lågsäsongen för butiken en stilla tillvaro med bara cirka 200 kunder i veckan.

På vintern är också sortimentet avsevärt bredare än under den tysta perioden efter skidsäsongens slut och på försommaren.

I december trivs många finländska familjer på Ylläs i sällskap med julgubbens gäster från många länder. Till nyår skänker de ryska turisterna byn en ny prägel.

Ett pikant inslag i kundkretsen är de japanska, ryska, nederländska och brittiska gästerna, som alla på sitt sätt vill stifta bekantskap med lokala drycker.

"Japanerna letar efter lokala produkter och allt mer efter vin. Ofta köper de också finländska starkviner. Turisterna från Japan är mycket fördomsfria, och de vill provsmaka och experimentera."

Ryssarnas önskelista innehåller enligt Jaako ofta prestigedrycker från prislistans topp. De vet exakt vad de vill ha och är väl insatta i dryckernas egenskaper. Till favoriterna hör speciellt konjak och champagne. ■



Alkobutiken
i Äkäslompolo finns
i köpcentret Jouni.
Renen är ingen
sällsynt gäst
utanför butiken.

på Alko i Äkäslompolo





Försäljaren och visualisten Katja Friman-Jatkola sörjer för att det råder ordning i hyllorna och i sortimentet. (Överst)

Butikschefen Kristiina Jaako är vin-specialist på Alko i Äkäslompolo. (Uppe t.h.)

Askko Koski och Hannu Koskinen valde ett sydafrikanskt rödvin till biffmiddagen.



"Britterna vill också på vintern ha rosévin, som vi sammankopplar med varma somrardagar. Holländarna söker starka drycker och provar våra egna märken. Och trots att det inte är långt till Sverige är det få därifrån som kommer hit för att handla. Om det sker, är de svenska kunderna mycket prismedvetna", säger Jaako.

Glögg och den i Centraleuropa populära varianten glühwein säljs på Alko fram till februari.

"Speciellt de europeiska turisterna föredrar glühwein framom vår starkare glögg."

Exotiska äktenskap

Under sportlovssäsongen dricker många vin till maten. Oftast blir det ett vin i pris-klassen 9–10 euro. Speciellt företagsgäster besöker ofta matbutiken intill Alko för att handla specialdelikatesser, såsom struts-, hjort- och björnstek.

"Också till dem kan vi erbjuda lämpliga drycker. Ur professionell synpunkt är det fint att kunna föreslå alternativ också till de mest speciella och rentav exotiska rätter man kan tänka sig."

I månadsskiftet februari–mars är sportlovssäsongen undanstökad. Då börjar nästa säsong på Ylläs.

Ylläs lever med turisterna. Också personalen på Alko samlar krafter när säsongen tynar av.

"Åtgången av likörer ökar något, då lite äldre skidåkare och speciellt damer anländer för att njuta av vårskaren. Samma fenomen syns på hösten då höstfärgerna är finast", berättar Jaako.

"På våren vänder också försäljningskurvan för mousserande viner uppåt. Här i Lappland säger vi att det är kvidevitt-vårkänningar i luften, och det firas med skumpa. Till vårens skidsäsong hör också till exempel stark rom."

I kundernas rytm

Ylläs lever sitt eget liv fjärran från söderns jäkt. Också på Alko är atmosfären avspänd, och saken ändras inte av att strömmen av nya kunder är oavbruten.

"Här har kunderna inte bråttom. De säger ofta att det inte går någon nöd på dem, de kan köa i lugn och ro", berättar försäljaren och visualisten Katja Friman-Jatkola.

Alkobutiken i Äkäslompolo sköts av fyra fast anställda försäljare. Vid behov samarbetar man med butiken i Kolari.

"Vi lever med turisterna. När det är säsong, kör vi på högvarv, och när det lugnar ner sig efter första maj, samlar vi krafter. I juni vaknar vi och börjar ta upp arbetsrytmen igen. Då förbereder vi oss för den nya säsongen."

Friman-Jatkola njuter av sitt arbete. Många kunder minns sitt senaste besök i minsta detalj och frågar efter "det samma som senast". Medan den här intervjun gjordes hände det här två gånger.

"Man minns människorna och vad man pratade om, bara man ställer några preciserande frågor. Här går det till som i en liten by, och man får en äkta kontakt med folk". ☺



Luonnollisesti hyvää
— suomalaisen makuun —



FOCACCIA-LEIPÄ.

AIKA KIVA KUMPPANI.
TAI OIKEASTAAN KOLME.



JUTUUS
kolme
ihanaa
makua!

Moni tietääkin mistä Focacciassa on kyse: italialaisesta leivästä. Yksinkertainen mutta herkullinen. Sen tekeminen onkin sitten kinkkisempi juttu. Paitsi nyt. Nouda pakkasesta Apetit Focaccia ja laita uuniin 10 minuutiksi. Nauti salaatin tai keiton kera, tai ihan vaikka sellaisenaan. www.apetit.fi



Galeasen sjönk i närheten av Skottskär i den åländska arkipelagen, antagligen i början av 1800-talet. Bakgrundsbilden av vraket är tagen av en dykare.

| Inga Blåfield-Aaltonen och Taina Vilkkuna | foto Ålands landskapsregering / Anders Näsman | karta Visit Åland |

Galeasens hemlighet

Vraket av en galeas påträffades i juli i djupet av Ålands hav. Champagnen som ingick i lasten har redan provats, men tills vidare har galeasen bevarat sin hemlighet.

Alands hav piskas till skum av vreden i den storm som har överraskat galeasen. Molnen förmörkar månen och det är omöjligt att urskilja kustens silhuetter eller ens horisonten. Endast det svaga ljuset från lanternan belyser skumkaskaderna som sköljer över däck.

Föröver ligger en svårseglad och föräddisk skärgård fylld av lömska grund. Man försöker hålla kursen, men utan fasta punkter är det i det närmaste ogörligt, och det är svårt att manövrera skeppet. Seglen har revats så gott det går. Varför är det här skeppet inte redan i hamn, trots att mörkret har fallit?

Stormen är skoningslös. Skrovet tar in vatten och fartyget går allt tyngre i sjön. Kaptenen vill vända för att rida ut stormen på öppet vatten, men stormen vill annorlunda. Styrmannen ropar: "Ett av gaffelseglen har gått!" Galeasens fart minskar, men fortfarande är man oviss om fartygets position. Kaptenen beordrar: "Alle man på utkik!" Snart lyder ett rop: "Bränningar föröver!" Det betyder blindskär och grynnor.

"Dikt styrbord!" ropar kaptenen. För sent. Galeasen brakar mot stenarna. En våg kränger loss fartyget från grundet, men nu stiger vattnet i lastrummet snabbt.

När morgonen gryr och stormen har bedarrat, flyter bara några skeppsplanor på havet.

Nutid

Nästan tvåhundra år senare i det yttersta av Föglö södra skärgård är julidagen varm. Året skrivs 2010, havet utanför Ålands största skärgårdskommun vilar lugnt, solen skiner och det är en idealisk dag för dykning.

Också ålänningen Christian Ekström och svensken Anders Näsman tillbringar sin lediga dag med att dyka. Sikten i vattnet är knappt två meter. De stöter på ett intressant objekt i djupet så de kallar fler dykare till platsen.

Ekolodet tecknar något som kan vara ett vrak, och dykarnas upptäcktsfärd på djupet börjar. När de har kommit ner till 30 meter kan de urskilja en mast, och efter en stund en mast till.

I ljuset av kraftiga stålkastare undersöker dykarna vraket, vars köl ligger på nästan 50 meters djup. Fyndet visar sig vara en 21,5 meter lång och 6,5 meter bred galeas, vars akterdel är skadad och akterspegel har lossat. Lastrummet ger intryck av att vara tomt. Bakom stormasten ligger en murad spis av tegel och i dess närhet en kaffepanna av koppar. Akteröver skymtar navigationsutrustning och husgeråd, såsom tallrikar och en kittel.

I akterdelen vid rodret ser dykarna glasbuteljer, som ser ut att vila på en bädd av halm. Den här skeppsskatten visar sig bestå av öppnade champagne- och ölbuteljer.

Det här vet man

Än så länge har man inte gjort något arkivfynd om skeppet som förliste söder om Föglö – om varifrån det kom, varför det sjönk eller när det hände.

Det man vet är att det namnlösa vraket är en tvåmastad galeas, som kanske har byggts i början av 1800-talet. Två- och tremastade galeaser var på den tiden allmänna som handelsfartyg i nordeuropeiska farvatten.

Galeasens lastrum sträckte sig nästan från för till akter, så fartyget lämpade sig utmärkt för stora laster. Mässen, där man åt, låg i akterkajutan, medan skan-

sen, där manskapet sov, låg under backen i fören.

Tallrikar av den modell som hittades i champagnegaleasen har ingått i den svenska porslinsfabriken Rörstrands tillverkningsprogram från 1780 till 1830. Man har slutit sig till att fartyget har förlist i en höststorm, för man har hittat rester av en vindruvsklase i sedimentet som har lagt sig i lastrummet. Allt som allt påträffades 168 buteljer champagne och fyra buteljer öl i vraket.

Skatten tillhör Ålands landskapsstyrelse. En del av champagnebuteljerna kommer att överlätas till ett lokalt museum. Eventuellt kommer en del att säljas, saken är under utredning. Inte heller ölflaskorna har glömts. Om det är möjligt att återuppliva öljästen kommer man kanske att börja brygga ett så kallat vraköl. ☺

Hur kan det hålla?

Trycket i en champagneflaska är vanligtvis omkring sex atmosfärer, vilket i normala förhållanden är nog för att syret inte skall tränga in och förstöra drycken. I äldre tiders champagne kan trycket ha varit något lägre, men ändå tillräckligt för att hålla sjövattnet på utsidan.

På 55 meters djup är trycket på samma nivå som i champagneflaskorna, och därför har flaskorna inte utsatts för påfrestningar. Kor-karna har hållits våta från vardera hållet, och i praktiken syrefria.

Också många andra faktorer har medverkat till att vinet har bevarats. Förhållandena nere i djupet har varit gynnsamma – jämn temperatur, mörkt och skakfritt. Alkoholen, sockret och syrorna i champagnen är utmärkta konserveringsmedel. Resultatet av allt detta är ett vin som stått sig väl, även om smaken är egenartad.

TRENDIGT JUST NU

1 **Temamiddagar**

Underlätta planeringen genom att välja ett tema som får styra valet av både mat och drycker. Ytterligare stämning kan du skapa med lämplig dukning och musik.

2 **Örtarrangemang**

Dekorera ditt matbord med färska örter. De sprider en härlig doft, och från vasen är det lätt att nappa åt sig ett blad eller en kvist på till exempel frukostsmörgåsen.

3 **Återvinning**

Förutom att man återvinner råmaterial är det trendigt att ge gamla saker ett helt nytt liv. Tips kan man hitta till exempel i böcker och bloggar.



En vacker dukning är halva maten

En vacker dukning skapar en trevlig atmosfär till vardag och fest. Att duka bordet är en skojig och kreativ syssla, till och med en formens och färgernas lek. Då du känner grundreglerna kan du ge din kreativitet fria tyglar.

I vårens dukningar kombinerar vi friskt nytt och gammalt. Gamla prydnadskle- noder ur skåpens gömmor får ett nytt liv som blickfång på middagsbordet. Floraktiga tyger och spetsdukar skapar en lätt och gullig stämning. Återhållsamma och klara linjer kan mjukas upp med prydnader som du själv hittar i naturen, såsom stenar och kvistar. En mörk och enkelt hållen dukning kan lysas upp med färglade snittblommor.

Snyggt vikta servetter inger feststämning även i vardagen, och att vika servetter är trevligt pyssel.

Kaj Franck firas med nya färger

I år har det gått hundra år sedan designern Kaj Francks födelse. littala uppmärksammar märkes- året genom att utvidga sin kollektion av Francks design.

Francks tunna Kartio-glas tas upp till nyproduktion i sex färger. Kartio-vaser fås i två storlekar och fem nyanser, av vilka årets ny-

het är riobrun. Francks tunna Kartio-glas tas upp till nyproduktion i sex färger. Kartio-vaser fås i två storlekar och fem nyanser, av vilka årets nyhet är riobrun. Också lockförsedda burkar i Teema-serien finns i sex färger. Vitt, pärlgrått, turkos, blått och svart kompletteras nu med terrakotta.



Nyheter från vinvärlden

Vinåret 2010 gav enligt de första uppgifterna en god skörd på de flesta områdena. I Australien och på Nya Zeeland blev skörden mindre än vanligt och volymen varierade, men kvaliteten var god.

I Argentina blev skörden trots det torra året tämligen riklig och kvaliteten mycket god. Chiles vinodlingar led inte stora skador i jordbävningarna. Skörden är något mindre än vanligt, men kvaliteten mycket god. I Kalifornien har kvaliteten karakteriserats som elegantare än vanligt.

I Europa har man rapporterat en växlande kvalitet åtminstone i Portugal samt Italiens sydliga delar och Venetien. I Piemonte och Toscana har skörden däremot varit lyckad. I Spanien blev fjolårets skörd större än vanligt och kvaliteten hög.

I Champagne begränsas skördeuttaget. Skörden blev större än 2009 och kvaliteten är lovande. I Bordeaux, Bourgogne och Rhône blev volymerna små, men kvaliteten beskrivs som god eller högklassig. Samma sak gäller också i Tyskland och i Österrike.

Sushin erövrade européerna

Japans nationalrätt sushi har blivit mycket populär i Europa, och även här i Finland. Sushi är god, hälsosam och ganska snabblagad mat, som gillar lätta, lätt syrade vitviner.

Ordet sushi syftar till en risrätt med ättika. Den första stavelsen "su" betyder ättika och den senare stavelsen "shi" handarbetskonst. Riset kombineras med fisk, skaldjur, grönsaker eller ägg, endera som fyllning eller som pålägg. Fyllningen kan vara rå eller kokt, och riset kan vara en boll, det kan vara inrullat i tång, eller serveras i skål.

Basingredienserna för sushi är sushiris, risvinsvinäger, nori (ark av havstång), wasabi (japansk pepparrotspasta), färsk fisk och färska skaldjur samt grönsaker. Sushi serveras oftast med tillbehör såsom sojasås, wasabi och syltad ingefära. Ett behändigt hjälpmedel

för rullning av sushi är en makisu-bambumatta.

Det finns flera slags sushi. Nigiri-sushi är en sushiboll som rullas för hand. Oftast har risbollen ett pålägg av rå fisk eller kokta skaldjur.



Maki-sushi är en risrulle invirad i nori-havstång. Rullen skärs i skovor. Förutom ris kan rullen ha en fyllning av fisk, grönsaker, svamp eller krätkött.

Varianter av maki kan indelas enligt storlek och form. Tekka maki är en sushirulle med tonfisk, medan kappa maki innehåller gurkstrimlor och kampyo maki strimlad pumpa.

Temaki-sushi är lätt att göra och att äta. Den här handrullade, koniska typen av sushi passar fint till fester, i en buffé eller till fingermat. De kan fyllas med grönsaker (t.ex. avokado, bladsallat eller gurka), färsk fisk såsom lax, eller med räkor och japansk majonnäs.



Kär fest har många namn

Alla hjärtans dag, som i Finland ibland kallas vändagen, är på engelska Valentine's Day och firas den 14 februari. Tvärtemot vad många tror är valentindagen dock inte en uppfinning av amerikanska gratulationskortssfabrikörer. Redan de gamla romarna hade en fest så här dags på året.

Den katolska kyrkan känner fler än ett helgon med namnet Valentinus, men oftast sammankopplas legenden med Sankt Valentin, biskop av Terni, som dog martyrdöden på 200-talet. I medeltida helgonlegender blev Valentinus ett skyddshelgon speciellt för förälskade par.

Valentindagen har långa traditioner speciellt i England, och Sankt Valentinus nämns också i Shakespeares pjäser.

I Finland har Alla hjärtans dag noterats i almanackan sedan 1987. Du kan uppmärksamma din vän till exempel med en minibutelj mousserande vin från Alko!



Umami, känd och okänd

Alla människor kan urskilja fyra grundsmaker: sött, salt, beskt och surt. Den femte grundsmaken, umami, är mindre känd. Åran för att ha identifierat den tillfaller Kikunae Ikeda, professor vid kejsarliga universitetet i Tokyo.

Umami betyder ungefär "god smak", och sammankopplas med adjektiv såsom matig, fyllig, intensiv, köttig och rund.

Umami är dock inte en vän av viner. Inte sällan är umami skyldig till att ett vin inte smakar gott till vissa rätter. Umami har nämligen förmågan att förstärka de beska tonerna och framhäva syran i vin.

Umami är kraftfullast i färska ingredienser, till exempel i grönsaker, svamp, fet fisk, skaldjur, kött och fågel. Salt, fett och surt avrundar umamieffekten, liksom också kokning och stekning.

Fårkött på bordet

Användningen av fårkött har ökat under hela 2000-talet. Finländaren äter nu i medeltal 600 gram får om året.

Mest äter vi djupfryst nyzeeländsk "mutton", som är kött från vuxet får. Finländskt fårkött är huvudsakligen lamm, vilket är ett får som är yngre än ett år. Slaktvikten är minst 40 kg. Målsättningen för den finländska fårköttsproduktionen är att hälften av det lammkött vi äter år 2015 skall vara inhemskt.

Inhemskt får kan anses vara ett etiskt val, för dess kolspår fördelas på alla fårprodukter – kött, ull och fårskinn. Fåren kan också göra en insats i landskapsvården.



Vinet trivs i vinskåp

När vinhobbyn breder ut sig blir det också vanligare med ett vinskåp i hemmet. Vinskåpen indelas grovt i två klasser: skåp för mognadslagring och temperingsskåp.

I ett temperingsskåp finstärms vinets temperatur innan det serveras – vinet avkyls, värms eller förvaras i rätt temperatur färdigt att avnjutas. De här skåpen är inte avsedda för lång- eller mognadslagring. Den vanligaste skåptypen är ett halvhögt skåp som placeras under arbetsytan.

Önskade egenskaper hos ett vinskåp är att det skall hålla en jämn temperatur och rätt fuktighet. Det skall också vara vibrationsfritt och mörkt. Det skall vara enkelt att justera och övervaka temperaturen. Hyllornas konstruktion är viktig, för den inverkar på hur buteljerna hanteras. Det lönar sig att föra bok över vad som finns i vinskåpet, så man slipper öppna skåpet och böka om bland buteljerna i onödan.

Köparen bör noga tänka igenom sitt verkliga lagringsbehov och jämföra priser på skåpen. Man kan också välja ett skåp som är anpassat till inredningen.



Goda recept och seder

Verna Kaunisto-Feodorow kombinerar recept, små anekdoter ur diplomat-kretsarna samt en gnutta sedes- och gastronomi-kunskap. Resultatet är överraskande hemtrevligt och praktiskt.

Verna Kaunisto-Feodorow:
**Edustuskeittiö. Linnan
juhlista kodin kutsuille.**
220 s. Gummerus 2010.



Strömsöanda också på finska

Charlotta Bouchts trevliga matbok Sik, blåbär, apollofjäril – Matresa med Charlotta Boucht föreligger nu också i finsk översättning. Föga överraskande är de fina bilderna minst lika viktiga som recepten, som det också finns många av.

Charlotta Boucht & ystävät:
**Siikaa, seljankukkaa, sitruunan-
kuorta.**
162 s. Schildts 2010.

Rättelse

Receptet på pistaschbiscotti i Etiketten 4/2010 innehöll ett litet fel. Det skall vara två ägg i degen, inte ett, som det står i tidningen. Vi beklagar!

ALKO STÅR FÖR SERVICE



Mera information om öltyperna

Under de senaste månaderna har Alko informerat om den nya indelning av öl i åtta huvudtyper. De här huvudtyperna kan ytterligare indelas i flera undertyper. Från och med början av februari kan den här informationen läsas behändigt på hylletiketten, i prislistan, i broschyren Nya varor samt givetvis på Alkos nätsidor på adressen www.alko.fi.



Alkoombuden till hjälp också på vintern

Många vintersemesterorter har redan en egen Alkobutik, men på en del mindre orter kompletteras butiksnätverket med Alkoombud. Du kan göra en beställning hos Alkoombudet eller i Alkobutiken som levererar varorna till ombudet. Beställningar som gjorts hos ombudet levereras vanligtvis redan samma dag.

Närmaste Alkoombud eller Alkobutik hittar du behändigt på din egen mobil med m.alko.fi, på Alkos nätsidor www.alko.fi eller med hjälp av vårt servicenummer för öppettider och adresser, **020 711 712**.

Aktuellt i Arkadia

Vitrinutställningarna på Alko Arkadia i Helsingfors belyser på vårvintern aromerna och historien. I januari–april presenteras aromtrion kaffe, te och kakao. De här aromatiska dryckerna har mycket gemensamt med viner. I mars–april visas föremål och drycker från svunna decennier. Kom och ta en titt, nostalgi garanteras!

Installationen ännu framme

På Alko Arkadia kan man fortfarande beundra skulpturen Tähkää som avtäcktes inför jul. Lauri Aaltios konstverk segrade i en tävling som arrangerades år 2008. Skulpturen består av fem 180 cm höga sädesax i stål, ek och alm. Konstverket visas till påsk.



GOURMANTE®
THE REAL MEDITERRANEAN TASTE

Välimeren alueen aidon ja alkuperäisen ruokakulttuurin sanansaattaja



GOURMANTE - aito Välimerellinen maku

Gourmante tuotteet on valmistettu autenttisilla menetelmillä tuoreista ja pitkään kypsyneistä raaka-aineista. Näin tuotteiden alkuperäiset maut ja ravintoarvot säilyvät.

Löydä myymälästä oma Välimeren suosikkisi!
Lisätietoa koko Gourmante tuotesarjasta
www.gourmante.fi

THE REAL MEDITERRANEAN TASTE

”Efter måltiden måste jag absolut få choklad

Sångaren **Helena Lindgren** älskar det italienska kökets färska smaker såväl på deras hemmaplan som i det egna köket. Det mest oförglömliga smakminnet för henne till barndomens höängar vid Vanjärvi i Vichtis.



Helenas blåbärspaj

2½ dl helmjölk
1 dl socker
1 ägg
en nypa salt
6–7 dl vetemjöl
ca 2 tsk kardemumma
1½ påse torrjäst
ca 80 g smör
ca 500 g färska eller djupfrysta blåbär
1½ dl socker
ca 2 msk potatismjöl
till pensling: smör

Gör vetedegen som vanligt. Kavla den jästa degen till en platta och lägg den på ett bakplåtspapper. Du kan lämna lite av degen till garnering. Blanda blåbären, potatismjölet och sockret. Bred ut blandningen på degen. Pensla degkanterna med ägg. Grädda 15–20 minuter i 220 grader.



Viktigt i din diet?

Att råvarorna är rena och färska. Jag gillar färskpasta, färska grönsaker, sallader samt frukt- och grönsakssaft. På vintern äter jag ofta ångkokta grönsaker.

Vad äter du till frukost?

Helt till att börja med dricker jag 3–4 glas vatten som fått stå över natten, med lite mineralsalt i. I frukosten ingår också saft med mjölksyrabakterier, fullkornsgröt och en stor kopp grönt te.

Salt eller sött?

Både och. Om mitt blodsocker går ner, äter jag hellre något salt, till exempel rågbröd. Efter måltiden längtar jag efter något sött, såsom en bit choklad med en cappuccino.

Dina favoritdrycker?

Vatten och champagne.

Din favoritost?

Elegant och mjuk Président Madrigal på bröd och getost i sallader.

Vilken delikatess kan du inte säga nej till?

Jag älskar muffins! Blåbärs-, choklad- och morotsmuffins är härliga. Om jag ser snygga muffins någonstans måste jag alltid köpa en.

Ditt bravurnummer i köket?

Jag lagar inte så värst mycket mat hemma, så rörligt som mitt arbete

är. Om jag kockar något, så svänger jag ihop något som går snabbt och lätt, till exempel färskpasta med en sås på färska tomater och tonfisk.

Dina finländska favoritsmaker?

Färskpotatis, lax, fiskrom och karelska piroger.

Din vinterfavorit?

Ångande heta soppor, såsom klar laxsoppa med varmt rågbröd. Jag äter också mera sött på vintern. I Paris blir det ofta en bit tarte tatin med cappuccino.

Vilka internationella smaker längtar du efter?

Nyfångad fisk med olivolja, citron och vitlök, hör till det bästa man kan få i Italien. Också frukt, såsom persika, smakar otroligt saftigt därnere.

Ett smakminne du inte glömmer?

Ända tills jag blev 15 deltog jag varje sommar i höslättern på en gård som ägdes av en släkting till pappa. Till höängen kom någon alltid med nybakad blåbärspaj och kaffe. De här dofterna väcker fortfarande alla de där tju-siga minnena till liv. ©



Crème brûlée med citrongräs 4 portioner

1½ dl kokosmjölk
1 dl vispgrädde
1 dl lättmjölk
2 stjälkar citrongräs
½ dl socker
4 äggulor
1 tsk limesaft
På ytan:
rörsocker
På ytan:
rörsocker

1. Kapa citrongräset i ca 1 cm bitar och lägg dem i en kastrull. Häll kokosmjölken, grädden och lättmjölken på citrongräset. Ge blandningen ett uppkok.
2. Rör samman gulor och socker till en jämn massa, men undvik att röra till skum.
3. Sila bort citrongräset. Häll vätskan i ägg-sockermassan under försiktig omrörning. Smaksätt med limesaften.
4. Häll upp smeten i portionsformar. Grädda småpuddingarna 50–60 minuter i 110-gradig ugn tills de har stelnat helt. Puddingen får vara dallrande, men innanmätet inte rinnande.

5. Låt puddingarna svalna i formen på svalt ställe, helst över natten.
6. Strö rörsocker på puddingarna. Hetta upp under ugnens grill eller med en liten gasolbrännare tills ytan antar en snygg guldbrun färg. Servera genast. Citrongräset kan utelämnas. Då blir kokossmaken mera framträdande. ☺



Dryckrekommendation:

Till den här crème brûlén med asiatiska nyanser passar ett mousserande muscatvin utmärkt. Det lönar sig också att prova det italienska pärlande vitvinet moscato d'asti.





Hitta nya smakupplevelser

Etikettklubben som drivs i Alkos regi ordnar kurser och provningar där du kan gå på upptäcktsfärd i vinernas fascinerande värld. Kurserna och provningarna är öppna för alla klubbmedlemmar. Också din vän eller kompis är välkommen med. Om du inte redan är medlem hos oss så passa på och bli det nu. I högra nedre hörnet på detta uppslag ser du hur det går till.

Nykomlingen i vårens kursutbud är en provning av tyska och österrikiska viner, där vi främst fokuserar på de intressanta druvsorterna Riesling och Grüner Veltliner. Samma tema är aktuellt i nästa utgåva av den finskspråkiga vinguiden som vi postar till alla medlemmar i Etikettklubben inom april.

I höstas hade vi en champagneprovnings för klubbmedlemmarna som blev mäkta populär. Därför går den i repris nu under våren.

Det fortsätter att vara vinter ett tag till, men innan vi vet ordet av är våren och sommaren här. Därför har vi tagit med två provningar med solsken i blick, sydafrikanska viner och typiska sommarviner.

Du ser vårt kursprogram här intill. Kom med och hitta nya smakupplevelser! Våra kurser och provningar brukar snabbt bli fullbokade. Du gör klokest i att anmäla dig så fort anmälningstiden börjar!



Aura Hedengren
klubbmästare

KURSER OCH VINPROVNINGAR UNDER VÅREN

Prova tyska och österrikiska viner



Tyskland och Österrike är två intressanta klassiska vinländer. Länderna är dessutom starkt på tapeten just nu. De har lyckats förnya vinindustrin och deras viner ökar i popularitet. Här får du lära dig mer om olika länders vinstilar. Vi kommer framför allt att prova viner gjorda på Riesling och Grüner Veltliner. Mellan provningarna parar vi ihop druvorna med lämpliga maträtter. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **19 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **14–25 €**.

Prova viner från Sydafrika



Skaffa dig en bra överblick över vinkulturen, vintyperna och vinyheterna i Sydafrika. Vi provar främst röda viner – men också ett par vita. Sommaren står ju inför dörren! Vi får en kort introduktion till vinlandet innan vi provar, kommenterar och ställer frågor om några väl valda viner. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **19 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **10–20 €**.

Lär dig prova sommarviner



Våren och sommaren nalkas med stormsteg och snart blir det dags för examensfester, grillpartyn och fiskafången. Vilka viner passar till sommarens festrätter, grillmat och fisk? Vi provar aktuella nyläppta viner för vår och sommar och får goda tips om hur man kombinerar vinerna med mat vid sommarsäsongens fester. Först får vi en kort presentation av sommarviner och sedan provar och kommenterar vi några av dem. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **19 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **9–19 €**.

Champagneprovnings



Vad menar man med non vintage, blanc de blancs, blanc de noir, vintage och rosé champagne? Vilken stil har de? Hur skiljer de sig åt? Här kommer en efterfrågad provningskurs där du med egna sinnen får uppleva att champagne är drottningen bland mousserande viner. Vi kommer under kvällen att vägleda dig in i champagnens spännande och mångfasetterade värld. Dessutom får du smaka på en fin lyxchampagne. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **17 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **32–50 €**.

ABC om doft och smak



Den perfekta grundkursen för en blivande vinentusiast. Du får en inblick i vinernas fascinerande värld och lär dig tekniken att prova viner så att aromerna frigörs på bästa sätt. Upptäck skillnaderna mellan viner. Identifiera ett vin med hjälp av sinnen. Kursen kräver ingen tidigare vinkunskap eller erfarenhet av vinprovning. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Medlemspriset för föreläsningen är **19 €**. Kostnaden för provviner som delas lika mellan deltagarna blir **6–13 €**.

Orter och kurstider (sista anmälningsdag inom parentes)

HELSINGFORS Alkos kurslokal, Salomonsgratan 1, andra vån. (Ring på klockan!)

ABC om doft och smak	on	30.3	kl. 17.00	(to 17.3)
	on	6.4	kl. 17.00	(to 24.3)
	to	14.4	kl. 17.00	(to 31.3)
Sydafrikanska viner	to	31.3	kl. 17.00	(to 17.3)
	ti	5.4	kl. 17.00	(to 24.3)
	on	13.4	kl. 17.00	(to 31.3)
	to	12.5	kl. 17.00	(to 28.4)
Tyska och österrikiska viner	to	7.4	kl. 17.00	(to 24.3)
	ti	12.4	kl. 17.00	(to 31.3)
	on	4.5	kl. 17.00	(ti 19.4)
	on	11.5	kl. 17.00	(to 28.4)
Champagneprovning	on	27.4	kl. 17.00	(ti 12.4)
	to	5.5	kl. 17.00	(ti 19.4)
	ti	10.5	kl. 17.00	(to 28.4)
	to	19.5	kl. 17.00	(to 5.5)
Sommarviner	on	18.5	kl. 17.00	(to 5.5)
	ti	24.5	kl. 17.00	(to 12.5)
	on	25.5	kl. 17.00	(to 12.5)

JYVÄSKYLÄ Alko centrum, Kauppakatu 24

Tyska och österrikiska viner	må	4.4	kl. 18.00	(on 23.3)
Sommarviner	må	23.5	kl. 18.00	(on 11.5)

KARLEBY KPO, bastu- och konferensavdelningen, Prismavägen 1

Sommarviner	on	8.6	kl. 18.00	(on 25.5)
-------------	----	-----	-----------	-----------

KUOPIO Technopolis Kuopio, Microkatu 1, byggnad M

Sydafrikanska viner	ti	5.4	kl. 18.00	(to 24.3)
Champagneprovning	on	13.4	kl. 18.00	(to 31.3)
Tyska och österrikiska viner	ti	3.5	kl. 18.00	(ti 19.4)
Sommarviner	to	26.5	kl. 18.00	(to 12.5)

LAHTIS Alkos kurslokal, Kauppakatu 18

ABC om doft och smak	to	7.4	kl. 18.00	(to 24.3)
Tyska och österrikiska viner	on	4.5	kl. 18.00	(ti 19.4)
Champagneprovning	to	19.5	kl. 18.00	(to 5.5)
Sommarviner	to	9.6	kl. 18.00	(on 25.5)

ULEÅBORG Alkos regionkontor, Kirkkokatu 14

Sydafrikanska viner	to	7.4	kl. 18.00	(to 24.3)
Tyska och österrikiska viner	ti	17.5	kl. 18.00	(to 5.5)
Sommarviner	on	8.6	kl. 18.00	(on 25.5)

ROVANIEMI Alkos regionkontor, Hallituskatu 20 A, andra vån.

Sydafrikanska viner	on	27.4	kl. 18.00	(ti 12.4)
Sommarviner	to	9.6	kl. 18.00	(on 25.5)

SEINÄJOKI Itämaentalo, Itämaentie 3

Tyska och österrikiska viner	to	7.4	kl. 18.00	(to 24.3)
Champagneprovning	to	19.5	kl. 18.00	(to 5.5)
Sommarviner	to	9.6	kl. 18.00	(on 25.5)

TAMMERFORS Alkos regionkontor, Aleksanterinkatu 22 b, tredje vån.

Tyska och österrikiska viner	ti	3.5	kl. 18.00	(ti 19.4)
Sommarviner	ti	31.5	kl. 18.00	(to 19.5)

ÅBO Alkos regionkontor, Slottsgatan 11 A

Sydafrikanska viner	ti	5.4	kl. 18.00	(to 24.3)
Tyska och österrikiska viner	on	27.4	kl. 18.00	(ti 12.4)
Sommarviner	to	19.5	kl. 18.00	(to 5.5)
	to	9.6	kl. 18.00	(on 25.5)

VASA Alkos regionkontor, Handelsplanaden 9–11, andra vån.

Tyska och österrikiska viner	to	14.4	kl. 18.00	(to 31.3)
Champagneprovning	to	28.4	kl. 18.00	(ti 12.4)
Sommarviner	to	26.5	kl. 18.00	(to 12.5)

ANMÄLAN

Anmälningar till kurserna i Helsingfors tas emot från onsdag 9 februari 2011. Övriga kursanmälningar börjar onsdag 16 februari 2011. Alla kursanmälningar sker per telefon **020 711 5500 (vardagar 9–16)**.

Obs! Anmälan är bindande. Kostnaderna för inköp av provviner fördelas på antalet anmälda deltagare, så om du uteblir måste de andra stå för det. Kanske kan någon vän eller bekant komma i stället för dig, ifall du själv får förhinder?

En kurs ställs in om det blir färre än tio deltagare. Kursdeltagarna meddelas i så fall personligen och inga fakturor skickas ut.

PRISER OCH FAKTURERING

Kursavgiften består av två delar, föreläsning och kostnader för provviner/provöl som delas lika mellan deltagarna.

- Föreläsningavgiften täcker själva föreläsningen plus kursmaterial.
- Provvinerna köps in gemensamt för alla kursdeltagare genom Etikettklubben. De debiteras enligt Alkos prislista och kostnaderna slås ut på deltagarna. Antal deltagare bestämmer alltså hur mycket var och en betalar för vinerna.
- Om det är många deltagare innebär det en lägre kostnad för varje deltagare.
- Högsta möjliga pris för en kurs är priset för föreläsningen plus högsta priset på provviner i olika prisspann.
- Kursavgiften – för både föreläsning och provviner/provöl – faktureras efter att anmälningsstiden gått ut.

KOM MED I ETIKETTKLUBBEN

Observera att bara medlem i Etikettklubben och medlems make/maka, sambo eller kompis får delta i kurserna. Om du inte ännu är medlem i Etikettklubben, så är det hög tid! Tidningen Etiketten kan du prenumerera på också på svenska, men all övrig information publiceras enbart på finska.

Som medlem i Etikettklubben får du:

- Etiketten, enda tidningen om mat och dryck på svenska i Finland, hem till dig fyra gånger per år
- ett brett utbud av vin- och ölkurser i Etikettklubbens regi
- en spännande vin- och ölguide på 20 sidor flera gånger per år
- medlemsbrev per e-post en gång per månad med vinfakta, aktuella händelser och nyheter samt förhandsinformation om nya beställningsviner
- tillgång till våra medlemssidor där du får stifta bekantskap med en ny typ av dryck varje månad och annat intressant material som uppdateras regelbundet
- förmåner med vinanknytning.



Årsavgiften är bara 19 € och du anmäler dig enkelt via webben eller per telefon:

- www.alko.fi/etikettklubben
- 020 711 715 (vardagar 9–16)

*Ruoka, juoma, välineet,
keittiöt, matkailu, ravintolat,
ihmiset, ilmiöt. Kaikki.*



GLORIAN *ruoka&viini*

TUTUSTU! Klikkaa osoitteeseen www.glorianruokajaviini.fi/tilaa

SanomaMagazines
FINLAND