

Etiketten

Alkos kundtidning 4 / 2012



Kanslichef
Päivi Sillanaukee:
Alko agerar
ansvarsfullt

**Vinterölen
kom till
Alkobutikerna**

Fem mat- och
dryckestips från
pepparkaksvakan
till festbordet

Midvinterns bedårande smakpar

Choklad älskar
portvin och porter





Dags för en skål

12 år har jag fått föra rodret på Alko och fungera som ordförande för Etiketti-Etikettens redaktionsråd. Under den här tiden har vi tillsammans byggt en minuthandel där honnörsordet är bättre service. Vi har eftersträvat excellens med utgångspunkt i de önskemål ni framfört.

UNDER DE HÄR ÅREN har kundupplevelsen utvecklats till en allt inrikare sak. Till exempel uppfattningen om ansvarsfullhet har utvidgats och dess egenvikt har ökat.

Vårt sortiment har blivit mångsidigare och vi har försökt leva i tiden. Den ökande andelen ekologiska varor i vinsortimentet har varit iögonfallande, och även ölsortimentet väcker intresse. Det bärande temat är att vårt sortiment på bästa möjliga sätt skall motsvara våra kunders behov. Både ansvarsfullheten och sortimentets mångsidighet syns också i Etikettens innehåll.

Under de här åren har kompetensen hos våra försäljare ökat. Många av våra läsare anser att det är en glädje att handla hos Alko. Vid sidan av traditionella butiksbesök använder sig allt fler av er av e-tjänster då de skall fatta ett köpbeslut och vill veta mera. Etiketti vill vara med i tiden också här: Etikettis webbversion, *etiketti.fi*, har nått allt fler läsare.

BÄSTA LÄSARE, de mousserande vinerna har ökat sin popularitet i över tio års tid och trenden fortsätter. På den trendens vingar, och då jag nu övergår till att bli kund på Alko, höjer jag mitt skummande glas till tack för det mottagande vårt arbete för bättre service har fått av er!

Jag är övertygad om att Alkos sakkunniga och serviceinriktade team också framöver kommer att uppfylla – och till och med överträffa – era önskemål.

Med hälsning,
Jaakko Uotila

47:e
ÅRGÅNGEN

UTGIVARE

Alko Ab
Sundholmsplatsen 1
00180 Helsingfors
Postadress:
PB 33, 00181 Helsingfors

Chefredaktör

Sari Karjalainen
tfn 020 711 5456
sari.karjalainen@alko.fi

REDAKTIONSRAÅD

Alko: Jaakko Uotila (ordf.), Maritta Iso-Aho,
Sari Karjalainen, Minna Keskinen,
Mika-Pekka Miettinen, Kari Pennanen
SMF: Anu Piippo, Tomi Metsä-Heikkilä

FÖRLAG

Sanoma Yritysjulkaisut
Labbackavägen 1, 00350 Helsingfors
Postadress:
PB 100, 00040 Sanoma Magazines
växel (09) 1201

Förman

Kimmo Holappa
tfn (09) 120 5826
kimmo.holappa@sanoma.com

Producent

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

Art Director

Tomi Metsä-Heikkilä
tfn (09) 120 5828
tomi.metsa-heikkila@sanoma.com

Grafisk designer

Jarkko Peltoluhta

Översättning

Gunnar Pettersson

TRYCK

PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketten utkommer med 4 nummer om året.
Följande nummer av tidningen utkommer 7.2.2013.

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

Etiketten svarar inte för att insänt obeställt material sparas eller returneras.

Artiklerbjudanden riktas till förlagets producent.

Medlem av Tidskrifternas förbund.

Etikettens miljöanpassade papper (UPM)

har beviljats EU:s blomärke.

Också omslagspapper (Stora Enso)

fyller kraven på miljöanpassat papper.

ISSN 0780-5098

Etiketti.fi

Det här numret av Etiketten är föremål för en läsarundersökning. Du kan delta på *etiketti.fi*, där du också kan tycka till om Etiketten.



6

20



40



14



43

- 2..... **Ledaren**
Verkställande direktören Jaakko Uotila har ordet.
- 4..... **Vi tar ansvar**
Hille Korhonen tar över som ny VD för Alko.
- 6..... **Afrikas stjärnor**
De sydafrikanska vinerna växer i en vild natur.
- 14..... **Är din favoritfärg också din favoritsmak?**
Vi sökte fram vin i matchande smaktyp till fem vintriga måltider med god mat.
- 20..... **Vinterölen kom till Alkobutikerna**
Alkos sortiment av vinter- och julöl omfattar 23 öl. Över hälften av dem är helt nya i sortimentet.
- 25..... **Frågat**
Alkos personal besvarar kundernas frågor.
- 26..... **Närmare midvintern**
Kalendern noterar vintersäsongens höjdpunkter.
- 28..... **Kanslichefen överskrider gränser**
Päivi Sillanaukee inledde sitt arbete som kanslichef för social- och hälsovårdsministeriet.
- 31..... **Kolumnen**
Jaakko Selin minns jular i främmande land.

- 32..... **Kvalitet i paket**
Vi plockade 13 julklapps- och presenttips ur Alkos sortiment av presentartiklar.
- 34..... **Stort vin från dimmorna**
Känner du barolo och barbaresco?
- 37..... **Smakminnen**
Ella Kanninens smakminne har att göra med bläckfiskar.
- 38..... **Smaktyperna öppnar upp rödvinernas värld**
Vi presenterar de fem smaktyperna för rödvin.
- 40..... **Liten, glad och internationell**
Alkobutiken på Helsingfors-Vanda erbjuder service till kunder i flygande fläng.
- 43..... **En afton på en izakaya**
Izakaya-restaurangen är en viktig del av den japanska matkulturen.
- 46..... **Pricken över i**
Portvin passar till många delikatesser.
- 50..... **Alko står för service**
Alkos julsidor ger nyttiga tips.
- 51..... **Tjusiga chokladsuffléer**
Den här läckerheten väntar gästerna på.

Den här spalten presenterar samhällsansvarsfrågor som är viktiga för Alko.



FOTO MATTI MATIKAINEN

Hille Korhonen kommer till Alko från Fiskars.

Hille Korhonen tar över posten som VD för Alko

Alko får ny verkställande direktör. Jaakko Uotila går i pension vid årsskiftet och teknologie licentiat Hille Korhonen tar över VD-posten 1.1.2013. Hon har tidigare innehaft chefspositioner bland annat inom Fiskarskoncernen och Iittala Group.

CONCHA Y TORO ÅRETS VARULEVERANTÖR

Alko har valt Concha y Toro Finland Oy till årets bästa alkoholleverantör 2012.

I jämförelsen deltog 28 direktleverantörer som uppfyllde bestämda krav.

I utvärderingen, som utförs fyra gånger om året, används åtta mätare för olika delområden. I dessa ingår bland annat klagomål från kunderna och hur tillgängliga varorna är.

UNGDOMSSTIPENDIET TILL S:T MICHEL

Alko och föreningen Nuori Suomi har tilldelat konst-åkningsföreningen Mikkelin Luistelijat årets ungdomsstipendium. Stipendiet, värt 3 000 euro, används för att arrangera ett veckoslutsläger för unga idrottare.

Stipendiet beviljas årligen till en förening för insatser inom förebyggande rusmedelsarbete och för att stödja sunda levnadsvanor. Mikkelin Luistelijat har varit aktiv inom konståkningen redan i 50 år. Föreningen har engagerat sig starkt i att stödja sina unga medlemmars uppväxt och sunda vanor.



FOTO ANTERO AALTONEN

Stipendiet överläts av Maritta Iso-Aho (t.h.) och Annemi Usva-Vänttinen (t.v.) och mottogs av Jaana Parkkonen och Noora Vahvaselkä-Lahtinen.



FOTO MARI KANGASMAA

Risto Maksimainen är Årets polis

Chefen för Rörliga polisens trafikövervakningsenhet Risto Maksimainen har valts till Årets polis 2012. Hederstiteln beviljas av Helsingfors Juniorhandelskammare, Finlands Polisorganisationers Förbund och Polisstyrelsen.

Risto Maksimainen har arbetat i trafikövervakningsuppgifter under nästan hela sin 33 år långa karriär. Han har bland annat medverkat i förnyandet av strafforderregelverket.

Alko har stött valet av Årets polis i ett par årtionden och är en av projektets långvarigaste stödkafter.

MIGUEL TORRES FICK FÖRTJÄNSTTECKEN

Republikens President har förlänat Miguel A. Torres kommendörstecknet av Finlands Lejons orden som erkänslan för hans långvariga insats för vinexporten och för att bygga upp en positiv bild av Spanien i Finland.

Miguel Torres inledde vinexporten till Finland år 1972.



Bodegas Torres är konstituerande medlem av Wineries for Climate Protection, en organisation som främjar ansvarsfullhet inom den spanska vinnäringen. Vinhuset erhöll år 2012 tidskriften Drinks Business utmärkelse Green Company of the Year för visat miljöansvar.



Köper du mera ekovaror än tidigare?

"Jag har en skeptisk

grundinställning till ekologiska produkter. De ekologiska livsmedlen man ser i butikerna lockar varken med sitt utseende eller med priset. Också



Jura Männistö, 39,
kock

sortimentet är som regel snävt. Jag köper ekoprodukter i det närmaste då jag inte lyckas hitta motsvarande vara bland de konventionella produkterna. Jag tror att ekomaten i framtiden kommer att smälta in i närmaten.

Ekoviner köper jag om det råkar sig. De ekoviner jag köpt har visat sig vara högklassiga, men en aning trista. Ofta har de skapat intrycket att man säkrat allt, så att produkten bara inte skall reta upp nån. Jag väljer vin enligt resultatet. Jag struntar alltså ganska långt i hur det har gjorts. Det räcker att ett vin är bra."



Kirsi Sinkkonen, 42,
projektchef

"Ja, jag har börjat köpa ekovaror oftare. Speciellt försöker jag köpa ekogrönsaker, -frukt och -kött. Ekologiska ägg är ett val som jag gjort för länge sedan. Dessutom

har jag köpt flera plagg av ekobomull. En sak som dämpar min ekoiver är att en stor del av ekoprodukterna är importerade – jag skulle alltid hellre köpa inhemska eko- och närprodukter. Med Alkos ekovaror har jag bekantat mig sporadiskt, men ekologiskt är ett av mina valkriterier också då det gäller vin. Så här inför jul kunde jag skriva upp ekologlogg på min inköpslista!"

Afrikas stjär

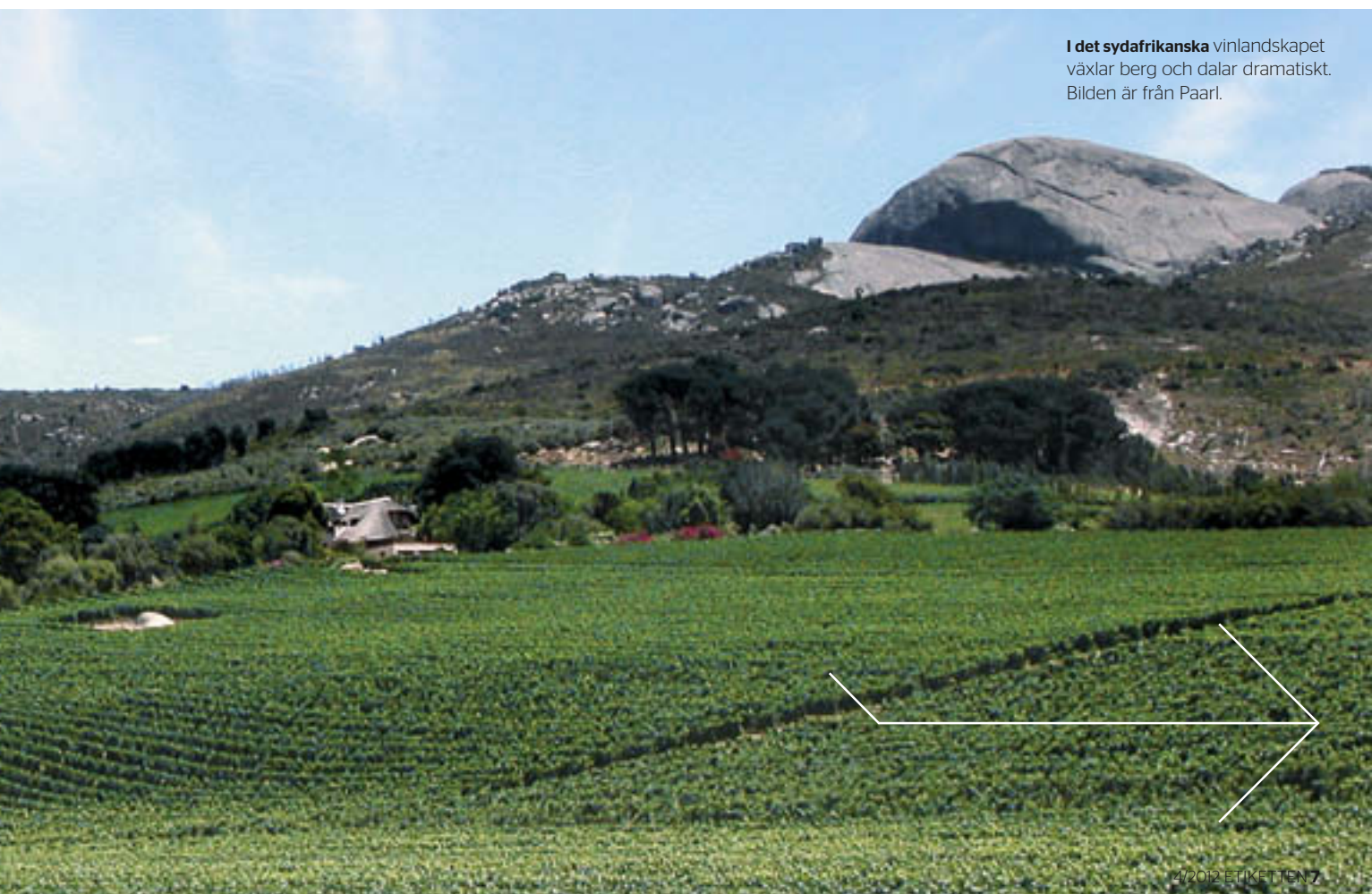
Sydafrika bereder sig på att utmana styrkeförhållandena i



nor

TEXT MARKO PASANEN FOTO AVONDALE, BOSMAN, FAIRVIEW, WINES OF SOUTH AFRICA OCH GETTY IMAGES

vinvärlden. Vinerna växer i världens kanske vildaste natur.



I det sydafrikanska vinlandskapet växlar berg och dalar dramatiskt. Bilden är från Paarl.



Johnathan Grieves ekovingård syftar till ett mångfald av arter både inom växt- och djurvärlden.



Ankorna på Avondale håller sniglarna i schack och sprider samtidigt förmånlig naturgödsel längs raderna av vinstockar.

ett av **Johnathan "Jonty" Grieves** hemliga vapen är en stöttrupp på hundra ankor, som ser till att sniglarna inte åter upp vinrankorna på den hundra hektar stora vingården Avondale. På morgonen lastas fåglarna på flaket av en bil som kallas ankmobilen, och sedan körs de ut på odlingarna. Där sträcker de på halsen

för att plocka åt sig sniglar. I slutet av varje rad vänder de i gåsmarsch som en välldrillad trupp. På kvällen packas ankpatrullen i ankmobilen och förs hem till gården för att skyddas mot angrepp av örn och ökenlo.

På natten övervakas vingården av andra bevingade vakter, fläckuvar som slår gnagare mellan raderna av vinstockar. I september lyckades en övervakningskamera med rörelsedetektor knäppa en bild av en flott leopardhane som strök omkring i vingården i skydd av mörkret.

”

Mångfald ger ett motståndskraftigt ekosystem, som bidrar till att vi behöver använda mindre av konstgjorda ämnen.”

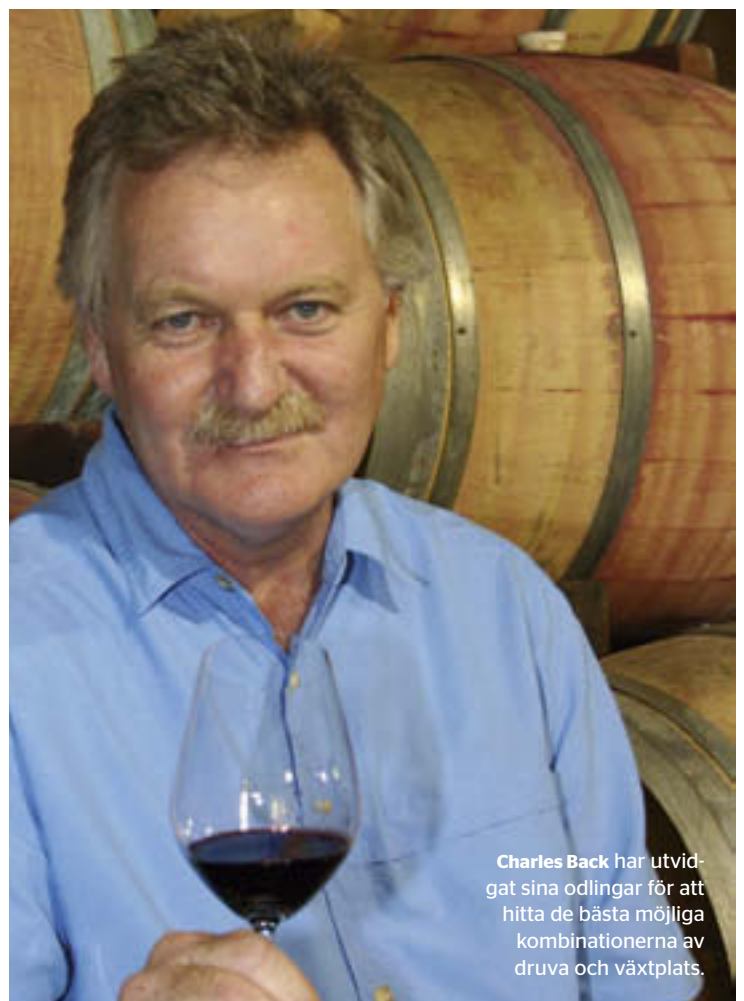
Johnathan Grieve

Tillbaka till naturen

Ankorna är inte Johnathans enda hemliga vapen. Han bekämpar mögel med hjälp av bakterier och bladlöss med getingar. Mellan raderna av vinstockar har man sått marktäckande växter med uppgift att förebygga de risker som en monokultur medför, och för att fungera som föda för nyttiga mikrober.



Getter och delikatessetost är ett av dragplåstren på vingården Fairview.



Charles Back har utvidgat sina odlingar för att hitta de bästa möjliga kombinationerna av druva och växtplats.

”Vi försöker göra allt naturenligt. Mångfald ger ett motståndskraftigt ekosystem, som bidrar till att vi behöver använda mindre av konstgjorda ämnen.”

Johnathan stoltserar med att den enda kemikalien som vingården tyr sig till är svavel-dioxiden som är nödvändig för att vinet inte skall oxidera. Också av den substansen använder man bara hälften av vad som är vanligt.

Gården är både organisk och biodynamisk. Idyllen kompletteras av de blåskimrande bergen som utgör fonden för den vackra gården och odlingarna.

Ett lapptäcke av terroir

Vinområdena i Sydafrika är huvudsakligen belägna kring Godahoppsudden, och kännetecknas av en unikt mångfaldig natur. Enbart uppe på Taffelbergets platå växer över 2000 växtarter, mera än i hela Storbritannien.

Naturen består av omväxlande bergskedjor, dalar och slätter. På Atlantsidan svalkar den kalla Benguelaströmmen kusten, på Indiska oceanens sida värmer Agulhasströmmen.

”
Den globala
konkurrensen driver oss
alla till specialisering.”

Charles Back

”Geologiskt betraktat är marken sammansatt av mycket små bitar”, beskriver **Charles Back**, som äger vingården Fairview.

”Därför var de producenter, som syftade till att producera stora volymer förmånligt, dömda till att göra kompromisser på kvalitetens bekostnad.”

Förhållandena lämpar sig bättre för odlare som nöjer sig med ett mindre uttag och koncentrerar sig på kvalitet.

”En god sida är också att samma druva kan ge viner i helt avvikande stil beroende på växtplatsen”, tillägger Back.



Sommar mitt i vintern

Sydafrikanska vita viner har ganska stark syra och de är ofta fruktiga med citrustoner. De är goda speciellt till fruktiga och matiga sallader med böns, fisk eller skaldjur.

I det här receptet görs salladen mumsigare med matiga men lätta godbitar, såsom getgouda, frön och hallon – som ett löfte om sommaren. Vinets fruktiga syra bryter fettet i osten och tål syran i frukten och bären. Fröna ger en trevlig munkänsla och ökar matigheten.

RÖD KYCKLINGSALLAD FÖR VINTERN

För 4 personer

- ca 1 l blandad sallat, t.ex. rucola, isbergs- och rosensallat
- 4 stekta/kokta bröstfiléer eller minutbiffar av kyckling
- 4 skivor vattenmelon utan kärnor
- ca 100 g getmjölksgouda eller parmesan i små tärningar
- 2 dl inhemska djupfrysta hallon
- 4 msk rostade nötter eller frön

Sås

- 1 msk citronsaft
- 1 tsk flytande honung
- 4 msk olivolja
- salt, svartpeppar ur kvarn

1. Gör först såsen. Rör samman citronsaften och honungen. Häll i oljan i en tunn sträng under kraftig vispning. Krydda med salt och peppar.
2. Skölj salladen och låt den rinna av väl.
3. Skiva kycklingfiléerna och tärna vattenmelon. Sammanslå alla ingredienserna. Häll såsen över salladen och rör om varsamt.

Dryckförslag:

■ Friska och fruktiga sydafrikanska vitviner på druvan chenin blanc, på blandningar där den ingår, eller på sauvignon blanc passar fint till sallad. Om man föredrar rödvin på vintern kan man välja ett sydafrikanskt ■ bärigt och friskt eller ■ mjukt och fruktigt rödvin, gärna lite avkylt. Också ett ■ veteöl med citrustoner eller en god cider är ett bra smakpar till den här rätten.

Tips

Hallonen och vattenmelonen i salladen kan kompletteras med granatäppelkärnor. Om du vill kan du steka eller rosta brödtärningar i en stekpanna för att göra salladen ännu matigare.

Det sydafrikanska köket har tagit intryck från hela världen, men speciellt från Nederländerna. De bäst kända rätterna är köttlådan *bobotie* och den kryddiga korven *boerewors*. Kycklingsallad är inte direkt en typisk måltid i Sydafrika, men dess smak matchar fint med landets lokala vitviner.



Petrus Bosman



Antonia Bosman

Välgörande viner

En av föregångarna i Sydafrika då det gäller att skapa en etisk företagskultur inom vinbranschen är Bosman, en av de äldsta vinproducentfamiljerna i landet. Bosman har haft Fairtradecertifikat sedan 2006, och på den internationella vinmässan IWC i London i september tilldelades bolaget ett specialpris.

"Vi hoppas att Rättvis handel inte skall betyda billig eller svag kvalitet. Vi vill vara uttryckligen den ledande etiska producenten av premiumviner",

preciserar **Petrus Bosman**, vingårdsägare i åttonde led.

"Att öka de anställdas ekonomiska jämlikhet är något som inleddes redan under vår farfars tid", preciserar Petrus syster **Antonia Bosman**.

"Han grundade en dåförtiden ännu sällsynt kommitté där de anställda kunde påverka de beslut gården tog."

Arbetarna fick också köpa en del av jorden. Släktens satsning på etisk verksamhet har burit frukt på många nivåer.

"Lejonparten av de anställda

har arbetat på gården över 20 år, en del i femte led", berättar Antonia.

"När man visar uppskattning mot människorna som utför arbetet, uppskattar de själva det de gör. De etiska värdena är en väsentlig del av den hållbara utvecklingen. Folk vill också veta allt mera om varifrån varan kommer och hur den har producerats", fortsätter Petrus.

Fairtrade garanterar att konsumenten kan spåra en varas ursprung till hundra procent. Parallellt med Fairtrade verkar

en annan organisation, WIETA (Wine Industry Ethical Trade Association). Certifieringen syftar till att garantera arbetarna etiskt hållbara arbets- och boendeförhållanden samt frihet från diskrimination och isolering. Förutom vinframställningen täcker certifieringen också alla andra medverkande aktörer i Sydafrika. Över hälften av de sydafrikanska producenterna förutspås ha erhållit WIETA-ackreditering inom de närmaste åren.

Charles Back odlade tidigare flera druvsorter på sin huvudgård i Paarl. Nu har han dock börjat skaffa sig också nya vinlägen på olika håll i Västra Kapprovinsen.

"På sitt sätt driver den globala konkurrensen oss alla till specialisering – bara intressanta produkter med en fängslande story har en chans till framgång."

Charles Back har spridit också sin affärsverksamhet. Förutom vin producerar gården också bland annat getost, grappa, choklad och öl.

För vinernas del är utmaningen för gården – och för hela landets vinindustri – hur man skall lyckas kombinera egenkaperna hos en druva med vinlätets naturliga potential.

Genom svårigheter mot segern

De sydafrikanska producenterna placerar ofta sig själv någonstans mellan den gamla och den nya världen, man har ju producerat vin i landet allt sedan 1600-talet. Holländarna grundade en mellanstation vid sin sjöväg till Asien.

De söta vitvinerna från Constantia intill nuvarande Kapstaden blev enormt populära i 1700-talets Europa. Under det påföljande seklet fälnade dock populariteten, och vinlusen golvade den vacklande vinindustrin nästan för gott.

Den knockouten repade sig vinindustrin från först i början av 1990-talet. Till dess hade odlarna producerat vin för kooperativet som kontrollerade närings-





Tyngdpunkten i den sydafrikanska vinindustrin förskjuts allt mer mot handgjorda prestigeviner.



Stellenbosch har traditionellt varit ett centrum för den sydafrikanska vinindustrin.

grenen – endera för destillation eller för bulkvinsproduktion.

”När monopolet avvecklades var det många som slutade”, berättar **Maja Berthas**, som representerar den sydafrikanska vinindustrins intresseorganisation Wines of South Africa.

”De som fortsatte med vinodlingen började producera vin i sin personliga stil. Strukturmvandlingen och den nya samhällsordningen förde också med sig att producenterna började uppmärksamma sitt samhällsansvar, arbetarnas förhållanden samt de hotade arterna i den unika naturen.”

Ingredienser för en boutiquerevolution

I vinområdet Swartland norr om Kapstaden pyrar en läcker revolution, som utgör en logisk fortsättning på utvecklingen inom vinindustrin under de senaste årtiondena. De självständiga småproducenterna inom området har bildat en grupp som med fast vilja syftar till att nå toppen.

”Det här är det första verkliga terroirprojektet i landet. Vinproducenterna i Swartlandgruppen är unga, energiska

och fördomsfria”, säger Berthas.

Småproducenterna har publicerat ett manifest där man definierar villkoren för att få ingå i gruppen. Ett av kraven är att vinerna produceras med naturenliga metoder, med ett minimum av ek och bara med druvsorter från södra Rhône, såsom Grenache, Carignan och Mourvèdre, som odlarna anser lämpa sig speciellt bra för sitt område. I november i år arrangerade producenterna ett provningsevenemang över ett veckoslut. Evenemanget bar givetvis namnet Revolution.

Från att ha varit en producent av billiga och lättillgängliga viner har Sydafrika klättrat upp på skalan och blivit en producent av prestigeviner. Fler positiva överraskningar kan dock vänta bakom dörren.

”Det är bara en tidsfråga när bitarna faller på plats. Efter femtio år förmår våra viner utmana vilket vin som helst i världen. Åtminstone kommer det inte an på bristande självförtroende”, förutspår Berthas. ☐

För artikeln intervjuades också Alkos vininköpare Timo Tossavainen.



Sydafrikas egna druva Pinotage är en korsning av Pinot Noir och Cinsault. Druvan ser ut att snart inta ställningen som landets populäraste rödvinsdruva.

ORGANISKT ELLER BIODYNAMISKT?

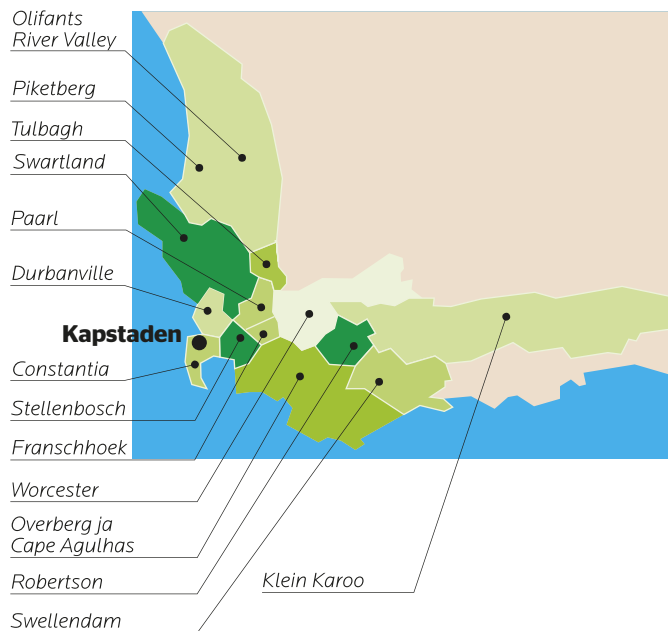
Organisk produktion betyder samma som ekologisk, med andra ord användning av så naturliga odlingsmetoder som möjligt. Det här säkerställs som regel med olika certifikat, vars kriterier växlar från land till land. De flesta tillåter inte genmanipulering eller industriellt tillverkade kemikalier för konstgödsling eller skadebekämpning. Vissa i naturen förekommande ämnen som inte ackumuleras, såsom kopparsulfat och svavel, är inom bestämda gränser ofta tillåtna för mögelbekämpning.

Biodynamisk odling är alltid naturenlig. Den är därtill baserad på tankar den österrikiska filosofen Rudolf Steiner lanserade på 1920-talet. Enligt hans läror bör jordbruket synkroniseras i globalt verkande cykler, såsom månvarvet.

Enligt den biodynamiska synen på saken utgör en vingård en levande helhet som kan vårdas med bestämda omsorgsfullt tillverkade komposter och preparat.

"Biodynamiken är för odlingen vad homeopatin är för läkekonsten", jämför Avondales ägare Johnathan Grieve.

Enligt standardverket The Oxford Companion to Wine drivs för närvarande under en procent av världens vingårdar enligt biodynamiska principer.



Alkos nya vintypsklassificering delar in dryckerna enligt hur de smakar. Smaktyperna har färgkoder. Välj din favorit och laga festmat till den.

Är din favoritfärg också din favoritsmak?

Smaktyperna för vitvin:

- Mjukt & Lätt
- Milt & Sötaktigt
- Friskt & Fruktigt
- Nyanserat & Strukturerat
- Generöst & Rostat

Smaktyperna för rödvin

- Bärgigt & Friskt
- Mjukt & Fruktigt
- Mustigt & Syltigt
- Nyanserat & Utvecklat
- Robust & Kraftigt

Smaktyperna för öl:

- Lager
- Mörk lager
- Pilsner
- Stark lager
- Vetöl
- Ale
- Porter & Stout
- Specialitet

alko.fi och etiketti.fi

Du kan bekanta dig närmare med smaktyperna för vin och öl på alko.fi/enlitendryckesguide.

Kom ihåg också Etikettis webbsidor på etiketti.fi.



Grönt till
fredags-
gästerna

När fredagsgästerna redan står vid dörren och det är knappt om tid, kan du ta till det hemliga vapnet: en snabblagad pasta. Den enkla men ändå eleganta såsen gör du medan pastan kokar. Alla recepten hittar du på sidan 18.

Smaktypstänkandet är ett modernt sätt att gruppera vinerna. Den traditionella klassificeringen enligt länder, regioner eller druvor är också den informativ, speciellt om man redan i viss mån har hunnit sätta sig in i vinernas värld.

Smaktyperna samlar drycker i samma stil, så indelningen gör det lättare att bekanta sig med vinerna. Också öl har grupperats i smaktyper, som också de har både namn och en signaturfärg.

Man har hittills kunnat träffa på smaktypstänkandet i till exempel några restauranger. Med hjälp av de nya smaktyperna är det lätt att hitta inte bara sitt favoritvin, utan också alternativ i samma stil. Öltyperna fyller givetvis samma uppgift på ölsidan

Du hittar alla recept för portionerna i artikeln på sidan 18. 

Violett
till
glögg-
aftonen

Enkelt och gott är slagordet för en trevlig afton med vännerna före jul. Håll upp glögg och lasta de rustika bruschettorna med pizzafyllning. Låt var och en välja sina favoritpålägg för de små varma bröden!



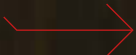
Gult till
pepparkaks-
vakan

Till julkorts- eller pepparkaksvakan behövs mat som kan göras väl i förväg och sedan hållas varm på ett hörn av spisen i väntan på gästerna. Koka till exempel en grekisk soppa på vita bönor till gänget som deltar i vakan. Den här soppan sitter fint också i en vegetarisk diet.



Blåtonen
till
söndags-
middagen

På söndagen önskar man något enkelt men elegant i matväg. Sådan är den här risotton med kyckling och kycklinglever. Att laga risotto är enkelt, bara du väljer riktigt risottoris och rör om i maten med kärlek, medan du håller i en slev buljong i taget.



ELEGANT OCH SNABB SKALDJURSPASTA

4 portioner

- 350 g spagetti
- 1 vitlöksklyfta
- ¾ dl olivolja
- 3 msk smör
- 150 g skalade stjärter av tigerräka, kokta eller råa
- (2 tsk vetemjöl)
- 1 dl vitvin
- ½ dl finklippt bladpersilja
- 200 g kokta blå- eller grönmukslor med skal
- 1 tsk (finger)salt
- ca 1/3 tsk grovstött torkad chili
- salt och svartpeppar ur kvarn

1. Koka pastan i saltat vatten enligt instruktionerna på förpackningen.
2. Gör såsen. Skala och skiva vitlöken. Fräs den på medelvärme i en blandning av olja och smör ca 5 minuter, eller tills den är genomskinlig. Akta dig för att bränna vitlöken, det ger en bitter smak. Råa tigreräkor bör du steka ca 1 minut på var sida.
3. Strö mjölet i pannan om du vill ha en lite tjockare sås. Låt småputtra några minuter under omrörning. Häll vinet i pannan och ge anrättningen ett uppkok.
4. Tillsätt persiljan. Om du köpte räkstjärterna kokta, lägger du dem i pannan nu och låter dem bli varma. Krydda med salt, chili och peppar.
5. Sväng ner såsen i pastan. Du kan hålla i en skvätt olja om pastan verkar torr.

Tips: En italiener använder inte parmesan till en pasta med fisk eller skaldjur, men här hos oss kan vi mycket väl förädla pastan med riven parmesan.

Drycksförslag:

■ Ett friskt och fruktigt eller ■ nyanserat och strukturerat vitvin, eller ett lätt och fruktigt öl, t.ex. ■ veteöl.

LÄTTLAGADE BRUSCHETTOR MED OLIKA Fyllningar

- lantbröd
- vitlöksklyftor
- svartpeppar ur kvarn
- rucola

Alternativa fyllningar:

- grön eller röd pesto eller färdig tomatås för pasta
- tigreräkor, parmesan och getost
- genomstekt kycklingfilé, parmesan och blåmögelost
- jordärtskocka, kalamataoliver, parmesan eller mozzarella och pinjenötter

1. Värm ugnen till 225 grader. Skiva brödet. Gnid in skivorna med lite vitlök.
2. Bred ut några teskedar pesto eller en matsked pastasås på brödskivan. Lägg på fyllningen enligt val.
3. Grädda bröden på övre falsen ca 5 minuter eller tills bröden är varma och osten har smält lite. Strö svartpeppar på bröden och garnera med rucola.

Drycksförslag:

■ Ett bärigt och friskt rödvin, eller ett friskt ■ lageröl med hög maltighet.

GREKISK BÖNSOPPA

4 portioner

- 1 lök
- 2 vitlöksklyftor
- 2 morötter
- 1 stjälk bladselleri
- 4 msk rybs- eller olivolja
- 1 msk tomatpuré
- 8 dl grönsaksbuljong
- 1 tsk socker
- ca 4 dl kokta vita bönor
- svartpeppar ur kvarn, (salt)
- 2 msk färska finklippta örter, t.ex. oregano och bladpersilja

Till servering:

- 200 g fetast
- 2 dl urkärnade kalamataoliver
- några kvistar oregano

1. Skala och hacka löken, skala och tärna moroten och skiva selleristjälken. Fräs allt några minuter i olja i en kastrull. Tillsätt tomatpurén och fräs ytterligare en stund under omrörning.
2. Tillsätt grönsaksbuljongen och sockret och ge blandningen ett uppkok. Lägg på locket och låt småputtra på medelvärme ca 20 minuter eller tills grön- och rotsakerna är mjuka.
3. Häll i böna. Pura soppan med stavmixer. Värm upp den på nytt. Krydda vid behov med salt, peppar och örter.
4. Smula en del av fetan i soppan och rör om väl. Lägg i resten av fetan samt oliverna och örterna strax innan du serverar soppan.

Drycksförslag:

■ Ett friskt och fruktigt eller ■ mjukt och lätt vitvin, eller en fruktig och nyanserad ■ ale.

RISOTTO MED KYCKLING OCH KYCKLINGLEVER

4 portioner

- 1 pkt (300 g) kycklinglever (djupfryst)
- 1 schalottenlök
- 1 morot
- ½ stjälk bladselleri
- 75 g smör
- 2 msk olivolja
- 350 g risottoris
- 1 dl vitvin
- ca 1 l het höns- eller grönsaksbuljong
- 1 dl nyreven parmesan
- 2 kokt eller stekt bröstfilé eller minutbiff av kyckling
- (finklippt salvia eller bladpersilja)

1. Tina kycklingleverna och tärna dem. Stek levern i smör i en stekpanna tills tärningarna är genomstekta. Lyft tärningarna åt sidan för en stund.
2. Skala och hacka löken och moroten. Skiva selleristjälken. Fräs några minuter i olja med några matskedar smör. Tillsätt riset och stek under omrörning tills riset har blivit lite genomskinligt.
3. Häll vinet på riset och koka sakta på medelvärme under omrörning tills vinet har sugits upp. Tillsätt en slev het buljong i taget. Häll i nästa slev när den föregående har sugits upp. Kontrollera koktiden för riset på förpackningen.
4. Tillsätt det strimlade kycklingköttet och levern, resten av smöret samt parmesanen. Smaksätt med hackade örter om du önskar.

Drycksförslag:

■ Ett nyanserat och strukturerat eller ■ friskt och fruktigt vitvin. Av rödvinerna passar ett ■ bärigt och friskt bäst. Av ölen lönar det sig att prova mjuk och aromatisk ■ mörk lager.

HELSTEKT FILÉ, ROSTADE SVARTRÖTTER MED MANDEL OCH KALL GETOSTSÅS

4-5 portioner

- ca 700 g innerfilé (av biffräs)
- salt, svartpeppar ur kvarn

Till stekning:

- blandning av smör och matolja
- några rosmarinkvistar

1. Värm ugnen till 175 grader. Ta ut filén i rumsvarmen ca 1 timme i förväg.
2. Bryn köttet i en stekpanna tillsammans med rosmarinen i en blandning av smör och olja. Salta och peppa.
3. Stick in en stektermometer där köttet är tjockast. Stek filén i ugnen, tills termometern visar på 58 grader. Då är köttet snyggt rosa inuti. Vira in filén i aluminiumfolie och låt den dra i ca 15 minuter. Skär den i skivor.

Rostade svartrötter

4-6 portioner

- 1 kg svartrötter
- ca ¾ dl oliv- eller rybsolja
- (finger)salt, svartpeppar ur kvarn
- ca 4 msk rostade mandlar, nötter eller frön

1. Värm ugnen till 225 grader. Tvätta och skala svartrötterna i kallt vatten för att de inte skall mörkna. Skär dem i jämnstora bitar och lägg i en eldfast form. Gjut olja på bitarna. Salta och peppa.
2. Stek ca 35 minuter i ugn tills svartrötterna är mjuka. Beströ dem med rostad mandel strax före serveringen.

Kall getostsås

4-6 portioner

- 100 g getost i stor cylinder
- 2 burkar (à 200 g) crème fraîche
- salt, nymalen svartpeppar

1. Smula osten och rör ner den i crème fraîche. Salta och peppa.
2. Låt blandningen göra sig på svalt ställe minst en halv timme.

Tips: När getosten skärs från en större cylinder blir skalets andel mindre, varvid smaken blir mildare.

Drycksförslag:

■ Ett mustigt och syltigt rödvin till den som gillar vin från nya värden ■ ett nyanserat och utvecklat för den som uppskattar mera utvecklad arom, och ■ ett robust och kraftigt till den som steker köttet bara till medium. Ölet kan vara till exempel en kraftfull och ganska söt ■ stark lager.



Brunt till
festbordet

Helstekt filé är en krona på festbordet, speciellt om den får sällskap av rostade svartrötter och en kall chèvredipp som sås. Om du önskar en matigare portion kan du laga potatis- eller rotsaksmos, eller steka överbliven potatis precis lagom knaprig.

När året närmar sig sitt slut blir ölsortimentet i Alkobutikerna bara bredare. Eleganta drycker är en del av vintersäsongens dukning såväl på matbordet som vid brasan.

Vinterölen kom till Alkobutikerna

TEXT MIKKO SALMI FOTO PIIA ARNOULD

Lager

Weltenburger
Kloster
Winter-Traum
(wiener)

Pils

Stallhagen Pilsner
Christmas
Edition
(pils)

Mörk lager

Samuel Adams
Winter Lager
(mörk lager)

Stark lager

La Trappe Bockbier (bock), Sinebrychoff Julöl (stark lager),
Ayinger Winter-Bock (bock)



Vintern må komma med slask, snöyra och köld. Ölentusiasten kan gotta sig med Alkos genom tiderna bredaste ölsortiment. Som respons på den ökade efterfrågan har Alko nu 23 vinteröl i sortimentet. De representerar alla åtta öltyperna, och av många erbjuds också undertyper. Tretton av varorna i vinter- och julsortimentet är helt nya. Mest har vintersortimentet utökats med öl av aletyp.

Bryggerierna har lagt märke till att konsumenterna uttryckligen är intresserade av säsongöl, så nya produkter utvecklas ständigt. För ett år sedan noterade Alko en 15 procents ökning på försäljningen av jul- och vinteröl jämfört med året innan.

Julölen har ofta exotiska och långa namn. Med namnen vill man framhäva hur mångfacetterat ölet är. Förebilder har man sökt t.ex. i vinvärlden.

Smaknyanser erbjuds över ett brett spektrum. Jämsides med produkter från de stora bryggerierna erbjuds på lika villkor hantverksöl från småbryggerierna.

Precisionsöl för julbordet

Förr i tiden bryggdes det julöl i varje gård. Sinnesbilden av julöl är fortfarande att det är starkt och värmande. Rätterna på vårt traditionella julbord kräver att ölets alkoholstyrka skall vara utöver det vanliga för att drycken skall bita på den feta maten.

Julen och julmaten erbjuder ett ypperligt tillfälle till att stifta bekantskap med vinterns säsongöl. Också öl med en högre alkoholhalt förblir en svag alkoholdryck och fungerar fint som genomgående matdryck. Till rom och fiskbordets andra läckerheter väljer man frisk lager, alternativt pils som har en mera utpräglad humlebeska. Dessa öltyper matchar

Servera ölet rätt

Då man serverar öl bör man komma ihåg att använda väldiskade riktiga ölglas på hög fot. Också vinglas går an.

Ljust öl avnjutes kylskåpskallt, men mörkt och starkt öl bör man ta ut i rumsvärmen en kvart i förväg.

Öl med jästfällning förvaras stående och hälls upp lugnt.

Allt slags öl hälls först mot glasets innersida och sedan kraftigare mitt i glaset så att det bildas en blomma, en snygg skumkrona som bidrar till smakupplevelsen.

etiketti.fi

Hur håller man upp ett öl rätt? Se videon på etiketti.fi/kysytyva.



Veteöl

Mikkeller Red/White Christmas (witbier), Kapuziner Winter-Weissbier (hefeweizen), Erdinger Pikantus (weizenbock)

Stout & porter

Nissefar (porter), Saku Porter (porter)



fint också med till exempel saltgurka och honung. Till fisk kan man välja också mörk lager med lätt maltighet eller veteöl, som inte viker ens för lutfisk.

Till de varma rätterna kan man prova vinterns nyheter av det mera aromatiska slaget, öl med smak av karamellmalt i vilka humlebeskan på ett angenämt sätt skär igenom också de fetaste såsarna. Dessa egenskaper hittar man speciellt bland vinterale med högre alkoholhalt. Ölets beska friskar också upp gommen, vilket ofta behövs då maten har starka smaker.

I lagerölens värld ingår också de robusta men trevligt avrundade bockölen, som kan rekommenderas till många huvudrätter. Till exempel sältan i julskinkan balanseras upp av den söta maltigheten hos bock.

Mörkare bocköl kan ha rostade aromer och till och med chokladnyanser. Dessa passar till mången slags vilt och viltsåser. Till traditionell julskinka och eldig senap gillar många också rököl, som är på en gång aromatiskt och friskt.

Framför brasan

När kölden biter i nästippen kan det vara på sin plats med ett lite mer värmande öl. Stark och rostad porter, kraftfull strong ale och old ale samt trappistöl, som har bryggets av munkar, är som gjorda för rofylld njutning framför brasan. Eller hur vore det att värma sig med körsbärsöl som kan avnjutas uppvärmt till 70 grader.

Då man smuttar på stout eller porter smakar det gott med nästan vad slags choklad som helst. Till ale av det starkare laget passar blåmögelost, gruyère eller mogen getost.

En india pale ale med krispig humlebeska och tropisk fruktighet tämjer en fullmogen, krämig camembert. Kol-syran i öl är alltid ägnad att fräscha upp gommen då man sitter vid en ostbricka. ^E

För artikeln intervjuades Mika Kauppinen, som är varugrupschef för öl och cider på Alko.

Läs mer om öl och öltyperna på adressen etiketti.fi/juomienjuurilla

Specialitet

Liefmans Glühkriek (fruktöl, körsbär), Aecht Schlenkerla Rauchbier Urbock (rököl), Westmalle Trappist Dubbel (trappistöl), Svaneke Choko Stout (smaksatt öl, choklad)



Ale – en färgrann och fascinerande smaksensation

Ale är en öltyp med rötter i England, men med ättlingar världen över. Benämningen ale används också som allmän beteckning för allt överjäst öl. På Brittiska öarna kan ale stå för maltig och fruktig mild ale, ordentligt humlad och aromrik bitter eller sötaktig brown ale från Nordöstra England, med toner av gräddkola i doften.

Klassisk mild bitter man får på pubarna kan också var fylligare, varvid den kallas extra special bitter. Under kolonialeran uppstod india pale ale, ett öl som gavs extra hög humlebeska för att tåla den långa sjöresan. Väl framme i Indien visade det sig vara en ytterst bitter ödelikatess.

Stark ale erbjuder smakupplevelser med rondören från alkoholen och den generösa karaktären som gemensam nämnare.

I Belgien kan man konsten att brygga smakrik ale, till exempel kryddig, fruktig och stark golden ale. Ölentusiasterna vet att Belgien producerar också ett stort antal klosteröl. Dessa fruktiga och starka öl indelas i tre grupper: blonde (ljusa), dubbel (mörka) och tripel (mycket aromatiska).

Pale ale finns i tre traditionella versioner. Brittisk pale ale är lätt och nötig, belgisk starkare och mera aromatisk, och den amerikanska versionen har ofta citrus- eller parfymdoft som kommer från de humlesorter som används till ölet.

Lämpliga värmande njutningsöl för vintern är fylligt maltig old ale eller kryddigt fruktig strong ale. Skotska versioner av strong ale kan ha aromer av torv och rök.

Ale

Fuller's Old Winter Ale (strong ale), Mikkeller Happy Lovin' Christmas (india pale ale, IPA), St Martin Cuvée de Noël (klosteröl), Insanely Bad Elf (ale), BrewDog Hoppy Xmas (IPA), Anchor Christmas Ale (ale), St Peter's Winter Ale (old ale), Gouden Carolus Cuvee Van De Keizer (golden ale)



NÖT- OCH APRIKOSFYLLD FLÄSKFILÉ MED KÅLROTS- OCH MOROTSCHIPS

Fruktig ale och rätter med julkaraktär är en förträfflig kombination. Också de lätt sötaktiga inhemska rotsakerna som ofta serveras till festmaten kring årsskiftet utgör ett fräscht par tillsammans med ale. De här recepten för fyra personer fungerar också som julaftonens huvudrätt i en liten familj.

- 1 innerfilé av gris
- salt, grovmalen svartpeppar
- 6 st. torkade (mjuka) aprikoser
- 50 g hackade valnötter
- 50 g mjukt smör
- till stekning: smör

Sås

- 3 dl vatten
- 1 dl torrt vitvin
- 4 msk kalvköttsfond
- 1 msk vit balsamvinäger
- 4 st. stjärnanisar
- 1 dl vispgrädde
- 1 msk fint rörsocker
- 2–3 msk majsredning
- (salt)

Kålrots- och morotschips

- 600 g kålrot
- 600 g morötter
- ca 1 l olja till fritering
- salt

1. Börja med såsbasen. Koka upp vattnet, vinet, kalvköttsfonden, balsamvinägern och stjärnanisarna i en kastrull. Sjud sedan spadet på svag värme medan köttet blir färdigt.

2. Ta bort eventuella hinnor på filén, men lämna kvar det synliga fettet. Snitta filén djupt på längden så att den ena kanten förblir hel. Vik ut köttet oh tryck ut det lätt till en lite tunnare platta. Salta och peppra.

3. Skär aprikoserna till så små bitar som möjligt. Blanda aprikosbitarna med nöthacket och det mjuka smöret. Bred ut fyllnigen i ett jämnt lager på filén. Bind upp köttet till en rulle med stekgarn.

4. Bryn köttrollen i smör i en stekpanna. Flytta över rullen i en eldfast form och håll ungefär hälften av det spad du kokat i formen. Sjud ihop resten av spadet ytterligare.

5. Stek köttet i 200-gradig ugn i 25–30 minuter beroende på tjockleken. Ös några gånger med spadet i formen. Vira in köttet i aluminiumfolie för en stund.

6. Sila stekspadet och håll det i resten av spadet i formen. Tillsätt grädden och sockret. Red av med majsredning till lämplig tjocklek. Tillsätt vid behov salt.

7. Skär upp köttet. Servera med tunna strimlor av kål- och morot som har friterats ca 5 minuter i olja.

DRICKFÖRSLAG

Den fyllda fläskfilén går fint ihop med ale. Om du föredrar vin väljer du en vit eller röd côtes du rhône.

Tips

Den fyllda fläskfilén passar också till de traditionella jullådorna.

Vilka drycker för julbordet?

En väl beredd julmiddag är värd drycker av samma klass. Jaana Lehtinen på Alkobutiken i Lembois centrum berättar vad slags viner och öl går ihop med julens salta och söta delikatesser.

Vad slags drycker väljer jag för julbordet?

”En festlig dryck till julens fiskbord är champagne eller något annat mousserande vin. Fransmännen markerar julen med champagne, och tack vare bubblorna och en svag sötma passar drycken ypperligt också på vårt julbord. Också aromatiska och friska vitviner, till exempel en torr eller halvtorr riesling med lite restsocker är en lämplig dryck till fisk och fiskrom. På ölsidan klarar ljus lager och veteöl galant av de olika smakelementen på fiskbordet.

Till skinkan och lådorna lönar det sig att välja ett medelfylligt, fruktigt och mjukt rödvin, gärna med lätt syra. Sådana är medelfylliga och följsam valpolicella och pinot noir samt merlot från nya världen. Om det ingår något kraftfullare köttträtt än skinka i julmiddagen är en mjuk châteauneuf-du-pape ett högklassigt val. Ett mångsidigt men ofta bortglömt vin kommer från den franska vinregionen Beaujolais. De medelfylliga, högklassiga vinerna därifrån fungerar fint till de rätt så krävande delikatesserna.



Om man vill ha ett vitt vin till skinkan eller kalkonen rekommenderar jag en torr eller halvtorr pinot gris eller riesling från Alsace. Öl som matchar den här maten är kryddigt julöl, mörk lager, mörk ale eller stark lager” E

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



Och vad till desserten då?

”Sötsak nummer ett på julen är choklad. Till choklad och efterrätter med choklad i passar söta fortifierade viner, såsom röd port, madeira och sherry. Också porter fungerar fint med choklad. Till vit- och mjölkchoklad kan man prova en tokajer eller trockenbeerenauslese. De experimentlystna testar vitchoklad med krieck, ett sött körsbärsöl, och mörk choklad med chocolate stout.

Till plommondesserter och fruktkakor passar söt madeira, sherry och fortifierad muskat. Den smått klassiska kombinationen julpepparkakor och blåmögelost lönar det sig att avnjuta med portvin eller banyuls, ett vin i samma stil från Sydfrankrike.”

November							December							Januari							Februari						
må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö	må	ti	on	to	fr	lö	sö
			1	2	3	4						1	2												1	2	3
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31				25	26	27	28			
							31																				

Kalendern
29.11-7.2

Närmare midvintern

Det här numret av Etiketten för dig in i festsäsongen – från självständighetsdagen via julen till nyår.

Årsskiftet erbjuder många en chans att pusta ut och njuta av god mat och dryck. Det sista numret av Etiketten erbjuder många tips för vinterns fester och samkväm. Mera tips hittar du på Etikettis alltid aktuella webbsidor (på finska) på adressen etiketti.fi.

EN TITT BAKOM KULISSERNA

Hotell- och restaurangmuseet i Kabelfabriken i Helsingfors har förnyats. Genom förändringsarbetet, som tog ett halvår, har den stora salen omgestaltats till flera rum, där man kan förflytta sig från en 1950-talets hotellfoajé via ett restaurangkök till frukostrummet på Kämp.

På utställningen kan man också titta in i en Alkobutik på 1930-talet eller på baren Big Ben på 1970-talet. En del av miljöerna är nya, andra förnyade.

Målsättningen för utställningen, som öppnades i början av hösten, är att besökarna skall kunna bekanta sig med inkvarterings- och förplägnadsnäringens historia genom egen aktivitet och olika sinnen. Nytt på museet är t.ex. en doftbar, en jukebox och en karaokeanläggning. Utställningen har också dolda överraskningar. Museet erbjuder guidade rundvandringar och öppna föreläsningar.

Huvudfinansär för museet är undervisnings- och kulturministeriet. En av museets samarbetspartner är Alko, vars butiksmuseum anslöts till museet år 1999.

På samma adress verkar Finlands fotografiska museum och Teatermuseet.

Hotell- och restaurangmuseum, Kabelfabriken, Tallbergsgatan 1 G, Helsingfors.
www.hotelljaravintolamuseo.fi. Utställningen är öppen från tisdagar till söndagar kl. 11-18.



På museets förnyade utställning kan man bekanta sig bl.a. med en svit på hotell Vaakuna som den såg ut på 1950-talet.



6.12

Självständighetsdagen firas i Finland av tradition hemma. Hur vore det att bjuda in några vänner och arrangera en självständighetsfest tillsammans med dem, endera traditionell eller personlig? Till båda varianterna hör ett högklassigt mousserande vin, kanske till och med äkta champagne. Av båda finns tiotals varianter i Alkos sortiment. Du kan bjuda på en snöbollsgrotta, vars recept du hittar endera på Etikettis webbsida (på finska) (etiketti.fi > sökord "lumipallokakku" eller på Alkos webbplats alko.fi/matochdryck > sökord "snöbollsgrotta").



GLÖGGDAGS

Säsongens glöggvarianter har varit ute i butikerna redan från början av oktober. De som söker omväxling till den traditionella röda glöggen, kan prova specialiteter. I sortimentet ingår över tio olika glöggvarianter: klassisk rödvinsglögg, vitvinsglögg och till exempel glühwein. I smakupplanden kan man hitta intressanta toner allt från choklad till fikon och från mandel till åkerbär.

24.12

Julmiddagen är för många årets höjdpunkt. En liten familj kan ersätta julsinken med till exempel den nöt- och fruktfylla fläskfilén, vars recept du hittar på sidan 24 i den här tidningen. En lämplig dryck till rätten är ett gyllen-brunt öl av aletyp eller en vit eller röd côtes du rhône.



31.12

Nästa nummer av
Etiketten
utkommer
7.2

Nyårsaftonen innebär ett samtidigt vemodigt och uppsluppet farväl till året 2012. Ett buffébord i tapasstil tillåter också värdfolket att delta i festandet, och drickat kan gärna vara ett mousserande vin. Bra tips både för mat och dryck hittar du på etiketti.fi/ruoka-juoma/reseptihaku och etiketti.fi/vinkkihyilly/onnea-suomi.

VITVIN POPULÄRAST TILL KRÄFTOR

På Etikettis webbsidor på adressen etiketti.fi kan du tycka till om aktuella ämnen. I början av hösten tillfrågades läsarna om deras favoritdryck till kräftor. Den tydligt största favoriten visade sig vara vitvin, som samlade 46 procent av rösterna. Som tvåa kom snaps med 25 procent och som trea mousserande vin med 11 procent.

TYCK TILL OM TIDNINGEN!

Att kommentera Etiketti och Etiketten har nu blivit ännu enklare. På Etikettis webbsidor etiketti.fi finns en länk till förfrågan, där du kan utvärdera det nyaste numret av tidningen och föreslå ämnen för kommande artiklar. Mellan de deltagare som lämnat sina kontaktuppgifter utlottas priser. För det här numret är priset sex eleganta Unik-servetter i vitt och grått. Webbsidorna och frågorna är på finska, men du kan gärna skriva också på svenska. Förfrågningen kan besvaras ända till 1.2.2013.



Den moderna versionen av den traditionella halm-mobilen har designats och byggts av Annele Valkama på Creadesign Oy. Mobilen tillverkas på beställning.



”
Då man fattar beslut
måste man beakta
många olika
aspekter, också
grannländerna.”

Päivi Sillanaukee

Fotomiljön var Henriks,
en av Päivi Sillanaukees
favoritrestauranger
i hennes hemstad
Tammerfors.

Päivi Sillanaukee tog över som kanslichef på social- och hälsovårdsministeriet i början av oktober. Hon anser att välfärdsstatens uppgift är att främst erbjuda medborgaren stöd, inte förmynderi.

Kanslichefen överskrider gränser

TEXT JORMA LEPPÄNEN
FOTO MARJAANA MALKAMÄKI

Under de senaste månaderna har det förts en kraftig debatt om åldringsvård, om ungdomar som hamnar utanför och om barn som omhändertas. Debatten är ett tecken på hur svåra och känslöväckande de ärenden är som faller inom social- och hälsovårdsministeriets (SHM) ansvarsområde. Ministeriets färskas kanslichef Päivi Sillanaukee betonar dock att det går att finna lösningar också på problem som känns svåra, bara man samarbetar på ett nytt sätt och aktörerna förbinder sig till långsiktiga planer.

”Fältet är så brett och invecklat att det krävs både studier och erfarenhet enbart för att få en överblick. Då man fattar beslut måste man beakta många olika aspekter, också grannländerna”, säger Päivi Sillanaukee.

”Det vore till exempel lätt att minska på de negativa följderna av alkohol om vi skulle leva i ett vakuum. Vi måste dock följa med till exempel de skattepolitiska lösningarna i Estland och syfta till att vi också framöver lyckas få finländarna att skaffa sina alkoholdrycker främst i hemlandet. Och dessutom helst från Alko, som är en ansvarsfull aktör. Kravet på det är inskrivet i lagen.”

”Estland kommer under de närmaste åren att kännbart höja alkoholskatten av folkhälsoskäl. Det minskar trycket att sänka alkoholskatten i Finland. Samtidigt tror jag att det estländska beslutet kommer att minska på alkoholskadorna också i Finland.”

Alko har ensamrätt på att sälja drycker med en alkoholhalt på över 4,7 procent. Monopolet motiveras med folkhälsoskäl. Med jämna mellanrum ifrågasätts den här monopolställningen, man önskar att handeln skall släppas fri.

”Åren som medlem i Alkos styrelse har bekräftat mig två saker: utan Alko skulle vi inte ha en så ansvarsfull minuthandel med alkohol och ett så mångsidigt sortiment på olika håll i landet som vi nu har”, dryftar Sillanaukee.

Enligt henne har Alko också utvecklat sin kostnadseffektivitet, sin service och sin yttre företagsbild.

”Inte att undra på att allmänhetens stöd för Alkos monopolställning är starkare än någonsin. Alko har ställt upp målet att i framtiden vara den bästa arbetsplatsen i Finland. Det är möjligt, och som kanslichef för ministeriet med ansvar för ägarstyrningen önskar jag att ledningen och styrelsen skall lyckas nå det här målet.”

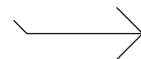
Alkoholkonsumtion har långtgående följder

Alkoholfrågor utgör bara en liten del av social- och hälsovårdsministeriets ansvarsområde, men de reflekteras praktiskt taget över allt, också i de andra ministeriernas ansvarsområden. På ministeriet vet man, att den dagliga totalkonsumtionen av alkohol är så stor att den kan ses också i finländarnas arbeteffektivitet och arbetsplatshälsa. För många är ämnet dock tabu.

För största delen av oss erbjuder alkoholdryckerna njutliga smaker, men Sillanaukee påminner att stor-konsumtion av alkohol utgör en dystur bild.

PÄIVI SILLANAUKKEE I ETT NÖTSKAL

- 48 år
- Två barn i gymnasieåldern
- Boningsort Tammerfors
- Medicine doktor 1996
- eMBA 2002
- Tidigare förtroendeposter bl.a. stadsfullmäktig i Tammerfors, ordförande för social- och hälsovårdsnämnden, ordförande för delegationen för Kommunernas pensionsförsäkring
- Medlem av Alko Ab:s styrelse 2009-2012





Päivi Sillanaukee tror att kombinationen av olika synvinklar och frågor skapar insikt.

Finländarnas dryckesvanor har visserligen förändrats mycket sedan modellen för lördagskvällen var ”vid femtiden till bastun och sextiden till butkan”. Enligt Sillanaukee lever attityderna dock kvar ganska oförändrade.

”Trots de sociala och hälsomässiga olägenheterna anser den ena generationen efter den andra att det är på något sätt roande och godtagbart att göra bort sig i fyllan. Samtidigt använder olika ministerier och kommunerna resurser för att reparera följderna av familjevåld och omåttlig alkoholkonsumtion. Jag tycker inte det är något roligt i att klåpa sig i fyllan, tvärtom. Dessutom tycker barn att berusade vuxna är skrämmande. Lyckligtvis tycks ungdomen ha nyktrat till lite grann. Det är en utveckling som bör stödas.”

När vi förflyttar oss tillbaka från alkoholpolitiken till den stora samhällsbilden, tar Sillanaukee upp problemet med barn och ungdomar som faller utanför.

”I de flesta familjerna mår barnen och ungdomarna bra. Att sammanjämka arbetslivet och familjen blir dock allt svårare då man bär hem arbete och flexar med arbetstiderna. Barnen behöver lugn samvaro och en regelbunden dagsrytm. Ibland tycks man glömma att ansvaret för att sköta barnen inte kommer an bara på samhället, alltså på dagis och skolan.”

Behovet av tidig intervention

Finland erbjuder medborgarna ganska jämlika och bra sjukhustjänster. Enligt Päivi Sillanaukee är problemet dock att utbudet av förebyggande tjänster och social-

och hälsovårdstjänster på grundnivån är alltför litet. Beklagligtvis har vi också tjänster som går på varandra, och det är ägnat att öka bristen på arbetskraft.

”Till exempel familjernas problem får tillspetsas ända tills den enda åtgärden som kan tas till är att omhänderta barnen. Det här är dock inte ett problem endast för det institutionscentrerade servicesystemet. Vad vi saknar i här i Finland är en kultur för tidig intervention. Vilja finns, men den nuvarande splittrade servicestrukturen stöder inte att man kunde reagera systematiskt och i rätt tid på hjälpbehov.”

Verksamheten utvecklas på den ekonomiska ledningens och siffrornas villkor, varvid budgetdisciplinen håller men det huvudsakliga målet flyr sin kos.

Över gränserna

Innan Päivi Sillanaukee skrev sin medicinska avhandling delvis i handelshögskolans hägn, hann hon studera humaniora och klassisk musik.

”Jag har alltid varit intresserad av att överskrida gränser och av att förstå också invecklade sammanhang. Genom att kombinera olika synvinklar och saker uppstår insikter och innovationer”, säger hon.

”Ett viktigt mål för social- och hälsopolitiken är, att vi i Finland skall ha företag och organisationer som klarar av att erbjuda arbete, och att finländarna besitter viljan att delta i samhällsbygget och finansieringen av välfärden”, konstaterar Sillanaukee.

”Jag är också övertygad om att man kan hålla finländarna arbetsföra mycket längre och bättre än vad man hittills har lyckats göra, bara vi lyckas få de förebyggande tjänsterna i skick och förstår hur viktiga det är med tidiga interventioner.”^E

etiketti.fi

Läs Päivi Sillanaukees svar på fem precisionsfrågor på webbadressen etiketti.fi.



ISTOCKPHOTO



Bläckfisk och florsocker

Julnatt och bläckfisk. Kombinationen känns inte alls underlig nu när jag har vistats i Spanien kring jul.

Min första jul i främmande land var dock en sorgens jul. Eller så kändes det i alla fall, när en papegoja kacklade så nära att den när som helst kunde knipa mig i örat, hibiskusblommorna damp ner på julbordet med underliga rätter och det enda som påminde om Finland var den konstgjorda snön som hade sprejats på plastfönstret ut mot terrassen.

Då såg jag för första gången ett julbord med bläckfisk, musslor och inte minst kräftor. De var mina spanska vänners juldelikatess och ingalunda vardagsmat. Likaledes var det med det lokala mousserande vinet, cavan. Med ett skummande glas förhöjde man stämningen på födelsedagar, under karnevalen, på nyår och till tjugondagen. Såväl Jorge som Pilar tycktes ha sin favoritcava, vars aromer presenterades och försvarades intensivt.

Före mina spanska jular hade mina maltesiska vänner berättat till mig om jultraditionerna bland ungdomen på Medelhavsön. På juldagen flyr gänget

släktens vakande öga till Sliema, den mest brittiska av städerna på Malta. Där har familjernas ungdomar redan på 1970-talet samlats utan desto vidare inbjudningar på strandgatan, på en lustig terrass med namnet Magic Kiosk. Som julmåltid avverkas ett tjugotal jättepizzor. Mest förundrade jag mig dock över att mina kompisars största julönskan var att få sätta sig vid julbordet i shorts. Vintern var liksom inte deras grej.

En gång tillbringade jag min julvecka i Köln. I mitt lilla stamhotell dukas julbordet varje år med traditionella delikatesser från olika regioner i Tyskland. Jag serverades kallskuret och öl från Dresden i Sachsen.



Om Finland påminde bara den konstgjorda snön på plastfönstret ut mot terrassen.

De härligaste smaksensationerna gav mig dock bakverken på julfrukosten. Efter att provat ett par gånger lärde jag mig att älska Dresdner Stollen, en torr, tät vetebulle packad med frukt och mandel. Ytan var pudrad med florsocker, och man åt en tunn skiva till riktigt kaffe med grädde.

Den säregnaste bekantskapen på konditoribordet var Fruchtbrot. Det påminde om blandbröd, men var späckat med torkade päron och äpplen, och kryddat med fänkål. I hotellets recept bestod degspadet av rödvin, och det gräddade brödet skulle mogna tio dagar invirat i smörpapper. Prova hemma nån gång!

Alla internationella julsmaker tilltalar mig inte. Men Veera gillade dem.

En gång gav jag henne helt ovetandes en oförglömlig jul. Lite före jul hade jag fattat intresse för de nästan svarta plumpuddingarna. Åtminstone var det juliga omslaget kring vakuumpförpackningen jätteflott.

Efter julen erkände den ena släktingen efter den andra förläget att de hade givit min fina julklapp vidare till Veera. Hon hade haft en jularnas jul.

Veera var min brors kära schäfer. E



TEXT ANU PIIPPO VARUINFORMATION ALKO
FOTO PIIA ARNOULD OCH ISTOCKPHOTO FOTOARRANGEMANG KAISA JOUHKI

Kvalitet i paket

Alkobutiken är en bra adress när du letar efter en praktisk och långlivad present för den som har vin, öl eller någon annan dryck som specialintresse.

Känner du redan sortimentet av presentartiklar i Alkobutikerna? Utöver dryckerna erbjuds över 50 andra varor med vilka man kan glädja en presentmottagare eller komplettera en dryckespresent.

Presentartiklarna som säljs i hela landet kan du kolla in på Alkos prislista och på Alkos webbsida på adressen alko.fi/presentartiklar. Om din egen Alkobutik inte har en vara som ingår i det länssomfattande sortimentet kan du beställa den.

P.S. Alko Arkadia i Helsingfors har dessutom ett specialsortiment med ett femtiotal varor. Du hittar dem alla på adressen alko.fi/lippulaiva/sw. Det är möjligt att beställa Arkadias specialvaror – fråga i din Alkobutik eller hos Alkos kundtjänst, tfn 020 711 711 eller kundrespons@alko.fi. ☎

1. Konjaksglas

Riedels specialdesignade kristallglas i serien Vinum framhäver aromerna och mjukheten hos konjak. Glaset passar också till calvados och armagnac. Varunummer 833137, pris 59,00 €/förp. (2 glas).

2. Klassiskt rödvinsglas

Riedel Ouverture är en glasklassiker för rödvinsentusiaster. Glaset fungerar som universalglas för rödvin, och gör sig väl också i en festligare

dukning. Varunummer 833125, pris 29,90 €/förp. (2 glas).

3. Alltid rätt present

Ett presentkort är ett lätt val för givaren och en välkommen present för mottagaren, som får välja sin favoritpresent själv. På Alkos presentkort kan du ladda precis en så stor summa du vill. Varunummer 833310.

4. Ta vara på bubblorna

En öppnad butelj med mousserande vin behåller bubblorna

och smaken längre då du genast efter serveringen försluter den med en lufttät champagneförslutare. Varunummer 833170, pris 6,90 €/st.

5. Unikservetter

Servetterna med Unikmönstret representerar Finlaysons design och tillverkning. Du kan svepa en servett kring flaskan du lägger i en presentförpackning. Varunummer 833188, pris 14,90 €/förp. (2 servetter).



6. Champagneöppnare

Med den behändiga öppnaren öppnar du också besvärliga korkar enkelt, lätt och tryggt. En utmärkt present för vänner av mousserande vin. Varunummer 833142, pris 17,90 €/st.

7. Hangjord skål

Ekobo-produkterna tillverkas av bambu i Vietnam med respekt för lokalt hantverkskunnande. Skålen Ekobo Globo small finns i svart, vitt och limegrönt. Varunummer 834133, pris 87,00 €/skål och bestick. (*)

8. City Stopper

Designhuvudstadsåret till ära har Orrefors tillverkat en kristallpropp med Helsingforsmotiv, närmare sagt Finlan-

diahuset. Proppen ligger i en elegant träask. Den passar till de vanligaste buteljmodellerna för mousserande och vanligt vin. Varunummer 834143, pris 39,00 €/st. (*)

9. Korkunderlägg

Korkunderläggen tillverkas av ekologisk kork, en förnybar naturresurs. De känns trevliga under glas och skyddar bordet mot spill och repor. Den mörka korkbotten får en mild doft av tjära vid tillverkningen. Varunummer 833182, pris 9,90 €/förp. (4 underlägg).

10. För snygg dukning

Serveringsfatet Ekobo Aperio kombinerar modern design med traditionellt hand-

arbete. De individuellt utformade tallrikarna kan användas för servering av tilltugg, men också för att äta från. Tallrikarna finns i vitt, svart och lime. Varunummer 834138, pris 18,00 €/st. (*)

11. För kök och korg

Finlaysons kökshandduk med det fräscha Unikmönstret är tillverkad i bomull och linne. Handduken gör sig fint i en delikatesskorg. Varunummer 833186, pris 8,20 €/st.

12. Skydd mot brännhett

Den pigga grytvanten i Unikserien passar varje hemkock. Vanten i hundra procentig bomull utgör också ett perfekt presentpar med kökshandduken och servetterna i

serien. Du kan också stoppa in en presentbutelj i grytvanten. Varunummer 833187, pris 8,90 €/st.

13. Mjuk Unik-sexpack

Unik-kassen i bomullstyg har fack för sex 0,75 liters buteljer. Kassen blir en delikatesskorg när du fyller facken med mottagarens favoritdrycker, delikatesser och servetter. Varunummer 833189, pris 13,50 €/st.

*) Varan säljs på Alko Arkadia i Helsingfors. Den kan mot en tilläggsavgift beställas till vilken Alkobutik som helst.



15.11-6.1
kökshanddukar
till specialpris
6,50 €/st.

Ett stort vin från dimmorna

Döm om vinentusiastens stora glädje då julklappspaketet visar sig innehålla en butelj barolo eller barbaresco. Många anser att de här rödvinerna hör till elegantaste av alla italienska viner.

TEXT **PIRKKO KOIVU** FOTO **PIRKKO KOIVU, CORBIS, GETTY OCH ISTOCKPHOTO**

Vinstockarna kring byn
Castiglione Falletto har
inlett sin vintervila.



Vinet har öppnats för luftning.

I **Turin**, som är centrum för Piemonte, trivs man på caféer och vinbarer, i kontinental stil.



Nebbioloviner är ofta genomskinliga i sin rödhet.

Vinets utseende kan bedra. För att vara rödviner har såväl barolo som barbaresco ofta en ljus och genomskinlig färg. Det ljusa utseendet får en att förvänta lätthet av vinet, men smaken avslöjar att de här vinerna är kraftiga och ofta fylliga. Intrycket förstärks av en nog så hög alkoholstyrka, vanligtvis 14–15 procent.

Vinerna har en mustig och lovande doft. Under årens lopp får tonerna av tranbär och körsbär nya nyanser som ofta sägs påminna om violer och tryffel.

Piemonte vid Alpernas fot i nordvästra Italien är hemvisten för både barolo och barbaresco. I Piemonte namnges de flesta vinerna – till exempel barbera, dolcetto och moscato – enligt druvsorten. Motsägelsefullt nog har barolo och barbaresco fått sitt namn efter ursprungsområdet. Båda vinerna görs på druvan Nebbiolo.

Blommar tidigt, mognar sent

Det är svårt att hitta ett bra nebbiolovin på annat håll än i Piemonte, där druvan hör till de ursprungliga, gamla sorterna på samma sätt som Pinot Noir i franska

Bourgogne. De tidigaste omnämningarna om att odla Nebbiolo är från 1300-talet.

Pinot Noir och Nebbiolo jämförs ofta ned varandra. Båda druvorna är krävande för odlaren. Nebbiolo blommar tidigt, vilket innebär risk för frostsador. Å andra sidan kräver druvan en lång växtperiod. Druvorna är mogna för plockning först sent på hösten, då de för området typiska dimmorna redan stör mogningsprocessen. Därför tilldelas Nebbiolo de bästa växtlägena, med andra ord de soligaste och varmaste sluttningarna.

Det kuperade landskapet där Barolo och Barbaresco uppstår ligger på båda sidorna av staden Alba. Båda områdena har byar vars namn nämns på etiketten. Barbaresco växer kring byarna Neive och Treiso, Barolo kring bland annat La Morra, Serralunga d'Alba och Castiglione Falletto.

Långsamt mognande vin

Barolo har en gång i tiden kallats vinernas konung och konungarnas vin. Vid unga år är varken barolo eller barbaresco lättillgängliga viner. Ung barolo föder

TERMER PÅ ETIKETTEN

DOCG står för Denominazione de Origine Controllata e Garantita, en märkning som i Italien representerar den högsta kvalitetsklassen. Både barbaresco och barolo ingår i klassen, som känns igen också på det rosa sigillet

på flaskhalsen.

Reglerna kräver att barolo skall mognadslagras 38 månader, varav 18 månader på ekfat. Barbaresco skall mogna 26 månader, varav 9 månader på ekfat. Märkningen Riserva markerar en längre lagringstid

för båda vinsorterna.

Bricco eller sori kännetecknar gynnsamma vinlägen. Kända vingårdar inom Barbaresco-området är till exempel Asili, Tildin och Pajé, och inom Barolo-området bland annat Brunate och Cannubi.

Utsikt över byn
Serralunga d'Alba.



Vinbarerna erbjuder smakprov på barolo, salami och annat gott.

5 frågor om barolo & barbaresco

Vad förenar, vad skiljer?

Gemensamt för båda är druvan Nebbiolo och det att produktionsområdena ligger ganska nära varandra. På grund av små skillnader i klimatet mognar druvorna inom Barbarescoområdet tidigare, och barbaresco anses vara lättare och mogna snabbare än barolo. Vinframställningen sker med samma metoder, men barbaresco mognadslagras inte lika länge som barolo innan vinet ges ut till försäljning.

När är vinet färdigt?

Det här är delvis en smaksak. En del tycker om yngre och ännu lite hårda viner med bevarad fruktighet. Andra igen vill ha utvecklade, nyanse-rade viner. Växtförhållanden varierar från år till år och årgångarna med dem. Vin av bättre årgång håller längre. Barbaresco börjar vara färdigt att dricka från 4-5 år och uppåt, barolo från 7-10 år. Det är ingen brådska, för rätt lagrat kan vin av båda sorterna lagras länge, barolo till och med i årtionden.

Till vad?

Både barolo och barbaresco är festliga matviner. De går fint till bland annat storkött eller annat rött kött samt svamp och rotsaker. Barolo går fint till älgkött och lagrad ost. Prova främst med italiensk ost, såsom pecorino och parmesan.

Varför så dyra?

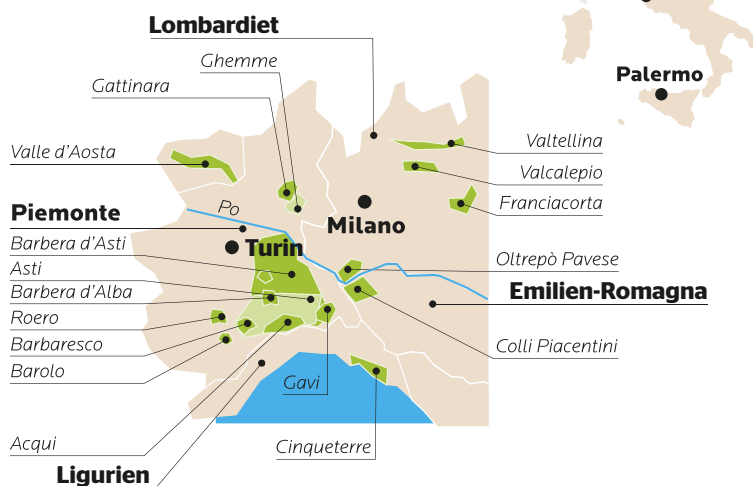
Produktionsvolymerna är små i förhållande till efterfrågan och vingårdarna betingar ett högt markpris. Nebbiolo odlas också på branta sluttningar, vilket gör arbetet långsammare och dyrare. Också de små, nya vinfaten som används är dyra, och liksom alla andra kostnader överförs investeringen till vinets pris.

Vad förklarar skillnaderna i stilen?

Nyansskillnaderna förklaras med den växlande jordmånen och med de individuella producenter-nas personliga stil.

Traditionellt macererades skalen, det vill säga att de lakades ur i musten, varefter vinet fick jäsas långsamt i stora jäskar av ek. Det gav tanninrika, brunaktiga viner.

Den moderna stilen kännetecknas av en snabbare jäsning på små ekfat. Det ger vin med rondör, fruktighet och fatkaraktär. Numera söker många odlare en medelväg mellan de här metoderna.



ett underligt intryck, då vinet på en gång både fuktar och torkar ut munnen. Det fuktande intrycket skapas av att vinet har hög syra som får det att vattnas i munnen. Å andra sidan är vinet tanninrikt, och dess sträva tanniner drar samman tandköttet.

Det krävs år av mognadslagring för att de här vinerna skall utveckla sin stil som gör dem så eftertraktade. Speciellt en barolo lönar det sig att öppna först då den lagrats cirka tio år, varvid vinet har blivit mjukare och mera nyanterat. Barbaresco anses allmänt vara lättare och mogna snabbare, men skillnaden mellan de här två vinerna är inte alltid speciellt stor.

Att vinerna är uppskattade syns också på priset, de förmånligaste buteljerna kostar omkring tjugo euro. Efterfrågan och priserna har dock inte skenat iväg såsom det har gått för prestigeviner från Bordeaux. ☞

Vad slags smaker hör till ditt matbord på vintern?

På vintern är maten mera bastant, men hos oss äter man också då en massa grönsaker. Själv lagar jag till exempel en gräddig soppa på pumpa eller paprika med köttfärsfyllning.

Hur skiljer sig den italienska och den finländska matkulturen från varandra?

I Italien uppskattar man mat på ett helt annat sätt än i Finland. Man håller hårt på att råvarorna skall vara färska och högklassiga. Också regelbundna mattider och hela familjens närvaro är viktiga. I Italien använder man mycket mindre färdigmat än i Finland.

Vad är gemensamt för de båda länderna?

Ekologisk och närproducerad mat röner allt större uppskattning i båda länder.

Vilken fyllning har din favoritpizza?

Min favvis är en margherita med körsbärstomater och rucolasallad. I Italien får man vänta förgäves om man tror att man kan få ananas på en pizza.

Vad är din hemliga matlast?

Enligt min mening är det en dygd att äta gott, och inte alls någon last! Jag älskar italiensk glass, panna cotta och crème caramel.

Ellas favorit är en klassisk pizza

Hallåan och redaktören Ella Kanninen bor i Florens i Italien där hon lagar mat hemma och gottar sig med glass.



Ella Kanninen
bloggar på Etikettis
webbsidor
etiketti.fi.

Pasta eller potatis?

Numera pasta, för italiensk potatis är inte så god som finländsk. I Finland är sommarens första potatisar ett måste.

Lagar du själv ofta mat hemma?

Dagligen, och det är då ganska enkel mat till barnen.

Vilka är dina favoritdrycker?

Ett spritsigt vitvin på sommaren. Och givetvis dricker jag alltid gärna champagne – vilken kvinna gör inte det?

I vilka sammanhang väljer du vin?

Till middagen dricker jag ofta ett glas rödvin. Jag gillar rödvin från Markerna, även om chianti från Toscana är bättre känt.

Ett smakminne du kommer att minnas länge?

Fyllda kalmarer. Min granne Marna höll en kockkurs för mig och sju av mina vänner. På den första dagen tog vi oss an bläckfiskarna med rensning och allt. ☺

Gillar du ost?

Jag äter nästan ingen ost alls. Frankrike överträffar absolut Italien som ostland. Parmesan-ost har vi dock alltid minst ett

halvkilo av i kylskåpet. Det är en räddare i nöden, för har man parmesan hemma svänger man enkelt till en pastarätt eller en omelett.

Ellas fyllda kalmarer

För 8-10 personer

- 1 kg kalmarer eller sepiabläckfiskar
- 1 full näve bladpersilja
- 1 vitlökslyfta
- 50 g skorpmjöl
- 1 msk riven pecorino

- 1 msk riven parmesan
- 2 ägg
- salt, peppar
- olivolja

Skölj och ansa bläckfiskarna. Om du använder djupfrysta bläckfiskar tinar du dem först.

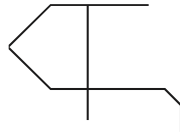
Gör fyllningen. Hacka bläckfiskarmarna, persiljan och vitlöken. Rör hacket med skorpmjölet, den rivna osten av båda sorter och äggen. Salta och peppra enligt smak.

Lägg bläckfiskskropparna (det heter egentligen mantlarna) i en ugnsfast form, fyll dem och fäst

upp med tandpetare. Gjut olivolja över anrättningen och ställ den i 200-gradig ugn för 25 minuter. Rätten är färdig när kalmarerna är mörkrosa och köttet inte längre är segt.

Smaktyperna öppnar upp rödvinernas värld

Liksom vitvinerna bar också rödvinerna nu fördelats i smaktyper. När man bar bittat sin favorit bland smaktyperna kan man låta dess symbolfärg leda också till nya bekantskaper inom samma grupp.



Alkos kunder har från och med början av sommaren kunnat bekanta sig med de tio smaktyperna för röda och vita viner. Typernas namn och färgkoder hittar man på hylletiketterna och på informationsvimplar som placerats i hyllorna. Typnamnen och symbolfärgerna underlättar valet också på Alkos webbsidor.

Reformen har tagits emot väl, säger **Markku Laiho**, butikschef för Alkobutiken i köpcentret Manhattan, Åbo.

Responsen har utan undantag varit positiv. Grundfilosofin bakom smaktyperna kräver dock att kunden i viss mån skall sätta sig in i saken.”

Alkos försäljare berättar om smaktyperna då de presenterar viner. Om kunderna önskar kan de också få med sig ett kort som berättar om typerna.

”Då de avnjuter vinet kan de sedan jämföra karaktéristiken för smaktypen med sin egen upplevelse.”

Färgkoden för varje smaktyp gör det enligt Laiho ännu lättare än förr att hitta ett vin. ”Smaktyperna har berömts också för att man i samband med dem anger med vilket slags mat vinet kommer bäst till sin rätt.”

Alkos personal i köpcentret Manhattan avslöjar här sina favoriter bland smaktyperna för rödvin. ☞

BÄRIGT & FRISKT

”De här vinerna är lätta och medelfylliga. De är rika på toner av färska bär och har en ganska hög syra. I den här smaktypen ingår till exempel många pinot noir- och merlotviner samt många medelfylliga viner från Italien. De bäriga och fruktiga vinerna är i främsta hand matviner, men också sällskapsviner för dem som gillar viner med frisk syra. Inom den här smaktypen hittar man viner till kyckling, grönsaksrätter och pasta. Lätt avkylda lätta pinot noir-viner kan man prova också till fisk, till exempel stekt eller grillad lax.”

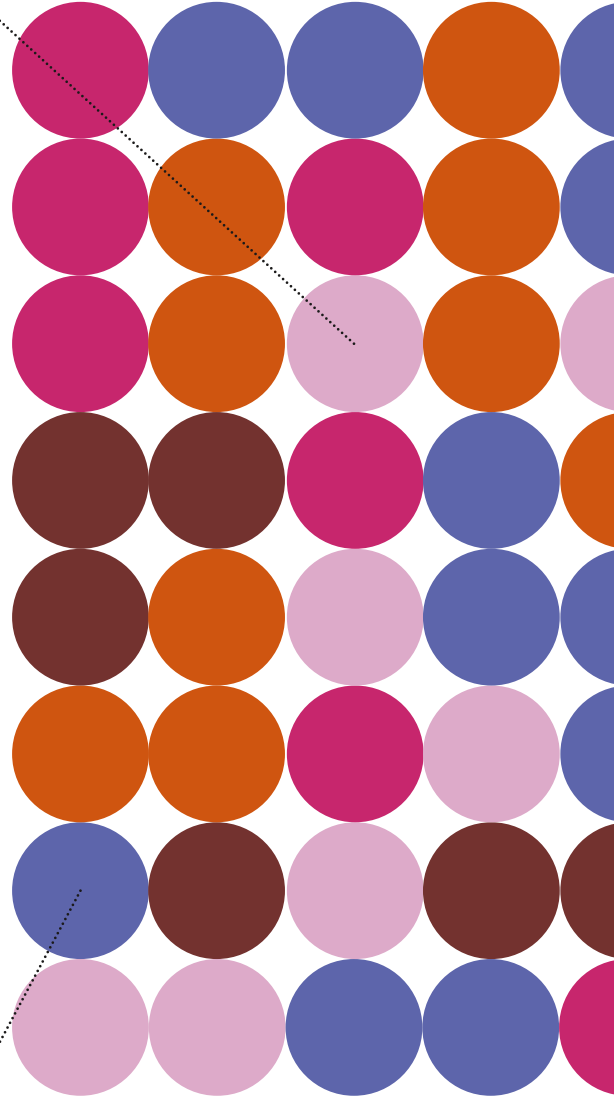
Jaana Zaitseva

TEXT **MATTI REMES** ILLUSTRATION **TOMI METSÄ-HEIKKILÄ**

MJUKT & FRUKTIGT

”Det här är en smaktyp som det är bra att börja med då man vill bekanta sig med rödvin. De mjuka och fruktiga vinerna är lättillgängliga, och lämpar sig därför för den som först börjar med sin vinhobby. Varorna i den här smaktypen är allroundviner som finner användning i en hel rad situationer. De medelfylliga vinerna gör sig bäst på buffébord eller som sällskapsvin. De fylliga vinerna har en aning restocker. De passar till mat från grillen, till exempel grönsaker och svamp.”

Hannele Paavola



MUSTIGT & SYLTIGT

"De här vinerna är medelfylliga, fylliga eller mycket fylliga, med en mogen bärighet och till och med lite sötaktig syltighet. Själva serverar jag dem till köttmat.

De går fint till nöt, lamm och gris, och man skall inte glömma ost av det mjukare och mildare slaget. Jag gillar grillat, och shirazvinerna från nya världen sitter väl med grillade fläskrevben. Jag använder mustiga, syltiga viner också i grytträtter och såser. De ger en bärig arom och en aning söta."

Malja Wiik

NYANSERAT & UTVECKLAT

"Vinerna i den här typen är medelfylliga eller fylliga, med en nyansrik och elegant doftvärld. Man kan påträffa toner av till exempel läder, kryddor och örter. Vinerna är ofta tanninrika, så de är inte menade att avnjutas i all hast. Det är ofta på sin plats att lufta eller dekantera vinerna. De nyansrika och utvecklade vinerna passar till den som tar tid på sig för matlagningen. Man kan öppna vinfaskan då man ställer in köttet i ugnen för långsam stekning. På en timme eller två hinner vinet öppna och utveckla sig lämpligt. De här vinerna passar också till starka ostar."

Satu Pelkonen

etiketti.fi

Du hittar alla smaktyps-klassificeringarna (på finska) på webbadressen etiketti.fi.



ROBUST & KRAFTIGT

"Jag gillar kraftfulla viner, och i den här smaktypen placeras de allra kraftigaste vinerna, och många mycket fylliga viner. Den höga halten av tanniner bidrar till att ge vinet karaktär. Robusta och kraftiga viner kräver ofta sällskap av mat, men i smaktypen ingår också en rad sällskapsviner. Robusta viner av det här slaget är populära på hösten, då också maten blir lite tyngre. I den här smaktypen hittar man gott sällskap också till större vilt."

Seppo Mylly

BÄRIGT & FRISKT

Lätta och medelfylliga viner som bjuder på toner av färska bär och en viss syra.

Med sin friskhet och fräschhet är de fruktiga viner som mest tillräckligt neutrala och balanserade men även till fisk.



MJUKT & FRUKTIGT

Medelfylliga och fylliga viner som ofta har en liten sötna. Smakerna präglas av en mjuk fruktighet.

Dessa allroundare inom den röda vinvärlden är idealiska som sällskapsdrycker och till bufféer.



MUSTIGT & SYLTIGT

Medelfylliga, fylliga eller mycket fylliga viner som karaktäriseras av en mogen bärighet och en syltig konsistens.

Generösa och aromatiska viner är ett bra val till en måltid som innehåller riktigt med kött.



NYANSERAT & UTVECKLAT

Medelfylliga och fylliga viner med mogna aromer som utvecklats under lagring. Toner av stall, ekfat och örter.

Mångfasetterade viner som sitter som glutna till bastanta köttträtter. De är också goda till sallader som kuddar och skurna att sitta och smutta på.



ROBUST & KRAFTIGT

Fylliga eller mycket fylliga viner. De har en kraftig smak och en robust fyltighet.

Tack vare mogna tanniner ger vinerna en bra match till mat av samma kaliber, till exempel vilt, vildfågel, mustiga köttträtter eller ostar med kraftig smak.





Niina Boman anser att det är lätt att betjäna kunderna i den lilla butiken.

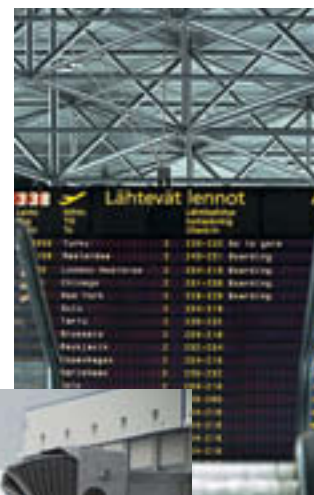
Esa Kova med fru har kommit till Helsingfors på en kombinerad konferens- och semesterresa. (nedan)



Maarit Kovas val faller på ett halvsött rödvin. (ovan)

ALKOBUTIKEN PÅ HELSINGFORS-VANDA FLYGPLATS

- Adress: Helsingfors-Vanda flygplats, Terminal T2, ankommande flyg
- Öppet: må-fr 10-20, lö 10-18.



Tysken Dieter Wagner gillar det friska lager-ölet i Finland. (tv)



Jonne Jauhiainen är stolt över butikens högklassiga vin-avdelning.

Vi har tidigare
presenterat
Alkobutikerna
i Åkäslopola, Sulkava,
Kuhmo, Kuppis, Hangö,
Ulvsby och Arkadia
i Helsingfors.

TEXT MATTI VÄLIMÄKI FOTO PETRI KROOK

Liten, glad och internationell

Alkobutiken på Helsingfors-Vanda betjänar flygpassagerarna och alla som vinkar av dem samt personalen vid flygplatsen.

Stockholm, London, Singapore. Sista utropet för flyget. Eleganta resväskor, ryggsäckar som sett världen. Spänning inför starten. Glädje över att vara framme.

Man kan känna flygplatsens spännande atmosfär också i den lilla Alkobutiken i ett hörn av ankomsthallen i terminal T2

”Vi har kunder från hela världen. De flesta är på riktigt gott humör. Resan skall börja, eller så är de nöjda med att snart vara hemma”, berättar försäljaren **Jonne Jauhiainen**.

”Alla utländska kunder talar inte nödvändigtvis engelska. Då använder man kroppsspråket och pekar”, skrattar försäljaren **Niina Boman**.

Förutom flygpassagerare och dem som kommit för att möta eller vinka av dem betjänar flygplatsbutiken också ett stort antal anställda vid flygplatsen.

”Folk behöver inte bege sig någon annanstans för att handla till exempel efter avslutad arbetsvecka, när de kan titta in här, nära sin arbetsplats”, anmärker Niina.

Årgångsvin och finländska varor

Alkobutiken på flygplatsen hör till de minsta i Finland, med en butiksyta på bara 44 kvadratmeter.

”Den lilla och intima lokalen inverkar förstås också på kundservicen. Det är mycket lätt att närma sig och att betjäna kunderna”, berättar Niina.

Det finns givetvis inte plats i butikshyllorna för ett fullt sortiment.

”Tyngdpunkten ligger på vin, och vi har också dyrare årgångsvin. Utländska kunder blir ofta överraskade när de märker att årgångsviner är billigare hos oss än i hemlandet”, berättar Niina.

”I viss mån köper kunderna också inhemska varor, speciellt likörer, endera för att ge bort som gåva eller till sig själv som en souvenir. Till exempel hjortron säljer bra”, tillägger hon

Sportig personal

Förutom Niina och Jonne består personalen i den lilla Alkobutiken också av butikschefen **Niko Vänttinen**. Han svarar också för den närbelägna Alkobutiken i Björkby, Vanda.

”Niina och Jonne får mest vara här på tu man hand. Mest brukar jag bara ringa då och då för att fråga om allt är bra. Den dynamiska duon kan man lita på till hundra procent”, säger Niko.

Också försäljarduon tycks vara på samma våglängd. Båda håller på med motion på fritiden – Niina med balett och Jonne med triathlon. Flygplatsbutiken kan alltså vara en förhandsfavorit i Alkos nya personalkampanj, där man samlar poäng med dagliga motionsprestationer.

Nina har på sina balettimmar tränat utgångsläget för en piruett. Arbetsklädseln är dock inte planerad för balett, så hon utför inte full piruett i butiken.

Friskt öl och en aning ananas

Marit och **Esa Kova** från Uleåborg har kommit till Helsingfors på en kombinerad kongress- och semesterresa. De har tittat in för att hitta ett rött umgängesvin, och för kvällssittar köper de en liten butelj konjak.

Dieter Wagner från Tyskland granskar butikens lilla men välsorterade ölhylla.

”Många tyska öl har en kraftigare smak än de finska. Själv tycker jag dock mera om de friska lagerölen ni har här”, berättar han.

Katja Lindvall, som bor i Visby i Sverige, har hittat en specialitet i den finländska matkulturen.

”Det känns som om finländarna stoppar ananas i allt. Man har det i salladen och i pizzafyllningen”, förundrar sig Katja.

Vi drar till med att Finland har en lång tradition av ananasodling. Sedan säger vi på fullt allvar att man också kan grilla ananas.

”Till grillad ananas passar ett sött vitvin eller körsbärslikör”, tipsar Jonne Jauhiainen.

Ska vi äta hemma eller på Bali?

I Alko på Helsingfors-Vanda måste man förstås ställa också den klassiska frågan om vad ni utlänningar tycker om Finland och oss finländare.

I svaren vi får hänvisar man hövligt till vår vackra natur och den finländska vänligheten, äktheten och sympativäckande blygseln.



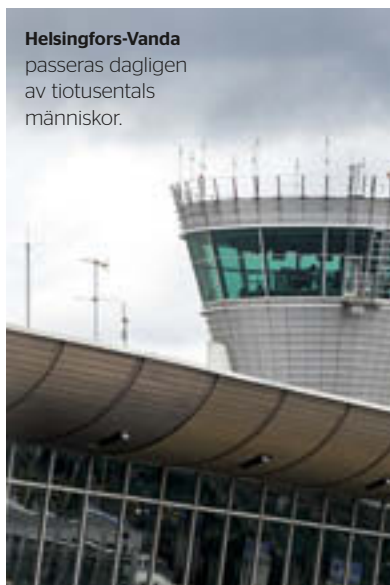


Butikschefen Niko Vääntinen (t.h.) litar på den dynamiska duon Jonne och Niina. (ovan)

Middagsvin i kikanen har Jonathan Shakesby och Tiina Hytönen. (t.h.)



Helsingfors-Vanda passeras dagligen av tiotusentals människor.



Drycker till ost

Butikschefen Niko Vääntinen berättar att kunderna i flygplatsens Alkobutik ofta är på sök efter ett ostvin.

"Finländarna tycks härvid föredra saftiga och syltiga viner från nya världen. Många utlänningar vill dock ha rikare viner och väljer därför traditionella europeiska viner, till exempel franska eller italienska."

En bra allmän regel är att vinet och osten gärna skall komma från samma område, för då har deras smak vanligtvis anpassat sig fint till varandra.

"Till gammal gouda passar exempelvis en vällagrad bordeaux med rasrena aromer, eller en stor och syltig syrah."

"Till manchego passar en gran reserva från Rioja, eller ett friskt, syrligt vin på druven Viura, alias Macabeo, med vinbärstoner. Också en torr sherry är alltid ett gott val till ost."

Flygplatsen har också ett begränsat men intressant ölsortiment.

För den skojigaste kommentaren vi får står **Jonathan Shakesby**, till hälften engelsman och skotte, som har bott i Finland ett drygt år.

"Finnarna är fina, för de använder inte onödiga överord och de fjäskar inte. De menar vad de säger. Jag minns till hur en kollega kom fram till mig då jag hade jobbat ett par veckor i Finland och sade att 'han har mycket svårt för att säga det här, för sånt där överdrivet beröm hör inte till

sättet här, men han anser att jag nog är en helt bra typ'", skrattar Jonathan.

Jonathan Shakesby och **Tiina Hytönen** letar efter ett rödvin till middagen. Det framgår att paret har hittat varandra på en surfstrand på Bali. Tina jobbar i receptionen på flygplatsen.

"Det är behändigt när Alkobutiken ligger nära ens jobb. Personalen här är också väldigt trevlig och kompetent", anmärker Tiina. ☺

DET CENTRALA LÄGET ÄR EN DEL AV DEN GODA SERVICEN

Alkos servicedirektör **Kari Pennanen** säger att flygplatsbutiken är ett exempel på att Alko är kundinriktat.

"Vi vill att våra butiker skall ha det bästa tänkbara läget ur kundens synpunkt. Vi syftar till att placera våra affärslokaler speciellt vid de stråk där folk rör sig då de är ute i sina ärenden, i samband med köpcentra eller servicekluster."

"Folk har bråttom. Vår idé är att kunderna skall kunna många olika saker på samma plats och utan att behöva flytta på bilen."

Valet av affärsläge för en Alkobutik påverkas också av affärslokalens skick, planlösning och logistiska funktionalitet:

"Det är till exempel svårt att placera en butik i centrum av gamla städer om där inte finns tillräckligt med svängrum på innergården. Ett läge i samband med ett köpcentrum eller servicekluster ger ofta också synergifördelar i fråga om till exempel säkerhet, återvinning och avfallshantering", anmärker Kari Pennanen.

Toriyoshi i Tokio har kycklingvingar, varianter av tofu och köttspett på menyn. Läsningen underlättas av bilder intill portionsnamnen. Och så kan man försås snegla på vad som bärs in till sällskapet vid grannbordet.

TEXT OCH FOTO MAARIA MATSUNAGA

En afton på en izakaya

De japanska izakayarestaurangerna tjusar kunden med god mat och en avspänd atmosfär. En bra izakaya känner man igen på att den har ett täckande vinlista.



Ingången till en izakaya utandas ofta en gamla tiders atmosfär. (ovan)

Aftonen inleds lämpligen med sashimi, som är rå fisk.

Vid de låga borden sitter man på kuddar. Det finns platser också vid bardisken.



DEN POPULÄRASTE DRYCKEN - ÖL

Ölet kom till Japan på 1600-talet med de holländska sjömännen. Populärt blev ölet först ett par hundra år senare då japanerna själva tog sig an ölbryggningen. Numera är ölet en av de mest populära dryckerna i landet, bland både män och kvinnor.

Japanerna gillar speciellt lageröl samt öl med låg malthalt, *happoshu*. De mest kända bryggerierna är Asahi, Sapporo, Kirin och Suntory, men det finns också en uppsjö lokala småbryggerier.

Ölet serveras alltid med något tilltugg, såsom *edamame* (unga sojabönsbaljor som kokats i saltvatten), omelett eller spett med kyckling eller annat kött.

Ölutfudet avspeglar årstiden. Till exempel på hösten säljs kraftigare öl som passar till säsongens gryträtter.

zakayorna tänder sina lyktor när skymningen faller. *Noren*, draperiet ovanför dörren, fladdrar inbjudande. Då man gläntar på dörren möts man av läckra dofter och ett glatt sorl.

Izakayorna är en oskiljbar del av den japanska matkulturen. De är avspända ställen där man tillbringar kvällen, ett slags tavernor eller pubar, där man tittar in efter jobbet för att äta, dricka och koppla av. De flesta av kunderna är *salarymen*, kontorsanställda som har avverkat en lång arbetsdag, men numera kan också en grupp vänner eller ett äkta par slå sig ner vid ett bord, och till och med familjer. Varje stad och by har sina izakayor, och ofta är de belägna i bestämda kvarter nära en järnvägsstation.

I gott sällskap

En afton på en izakaya är social, och atmosfären är lika viktig som maten och drycken. Små portioner bärs till bordet och fördelas mellan sällskapet. Under kvällens lopp beställer man in mer allt efter som någon känner för det. Ibland kan måltiden lagas vid bordet, varvid alla kan delta i matlagningen.

Kvällen inleds ofta med *sashimi*, rå fisk, som följs upp med till exempel tofu, grillad fisk och spett med kyckling eller annat kött. Också västerländsk mat, såsom små salader och potatiskroketter är populära. På japanskt vis förenas läckra smaker och ett genomtänkt utseende i portionerna. Måltiden avslutas med ris- eller nudelrätter och grönt te.



Atmosfären är lika viktig som den goda maten och drycken.

En bra izakaya kan kännas igen på en hel täckande vinlista med lokal saké och starkare *shōchū*, vanliga viner och olika drinkar. Av de alkoholfria dryckerna passar speciellt oolongte till maten.

Den mest populära drycken är dock öl, som vanligtvis erbjuds i många varianter.



Akihito Hayashi är
värd på izakayan
Gonin Byakusyo
i Nagasaki.



Bordet fylls under kvällens lopp med
små portioner som för tanken till
tapas. Sällskapet delar på portionerna.

Tofu är populär, och serveras
också friterad med sås.



Även om man numera bär in också sejd-
lar på borden är den sociala sidan en vik-
tig del av den japanska alkoholkulturen.
Bordsgrannen sörjer för att grannens glas
inte står tomt, och vice versa. Det är inte
passande att hålla i sitt eget glas, och inte
heller att tacka nej då man bjuds på dricka
– eller i varje fall bör det ske mycket fin-
känsligt.

Från sakébodar till ineställen

Izakayorna fick sin början i sakébodarna
under Edoperioden från 1600- till 1800-
talet. Kunderna stannade i affärslokalen
för ett glas eller två. Namnet izakaya kom-
mer från *i*, att vara, och *sakaya*, sakéaffär.
Småningom började sakéhandlarna erbjuda
tilltugg till drycken.

Snart blev de här ställena krogar dit män-
nen kom efter arbetet. De röda *akachōchin-
lyktorna* och dofterna från de öpp-
na köken lockade kunder. Många
moderna izakayor odlar den här nostalgien,
och när lyktorna tänds på kvällen, kan man
känna en fläkt av det gamla Japan.

Izakayorna genomgick en stor föränd-
ring på 1980-talet, då de första izakaya-
kedjorna lanserade sina konceptkrogar.
Man började satsa mera på inredningen
och mat- och vinlistorna reviderades. Detta
tilltalade den yngre generationen.

Grundidén med izakayorna har dock
förblivit den samma genom årtiondena –
deras attraktionskraft baserar sig på den
avspända atmosfären och högklassig mat
och dryck. ☞



Sakéglaset
i riskappen,
masun, fylls
över brädden.

Grunderna i sakélära

I japanskan står ordet *saké* för alla
slags alkoholdrycker, medan det vi
kallar saké heter *nihonshu*, japansk
saké. Nationaldrycken bryggs på
ris, vatten och jäst med hjälp av
ädelmöglet *kōji*. Ibland kallas drycken
risvin i västerländerna.

Saké tillverkas överallt i Japan,
men speciellt i områden som är
kända för sitt högklassiga ris och sitt
rena vatten. Vid sidan av de stora
producenterna finns ett väldigt antal
småproducenter.

Saké serveras i små koppar,
o-choko, ur flata skålar, *sakazuki*, eller
ur små riskappar av trä, *masu*. På
restauranger kan enstaka portioner
serveras i ett glas som placerats i
riskappen. Glaset fylls över brädden
som en symbol för överflöd.

Den lokala specialiteten *namazake*
– pastöriserad råsaké – serveras
kylskåpskall. Också andra sakétyper,
speciellt de högklassiga, serveras ofta
avkylda.

En god saké framhäver nyanserna
hos till exempel rå fisk, skaldjur och
andra havets hävor.

Speciellt på vintern kan saké
värmas i vattenbad i speciella krus,
tokkuri. Varm saké är god som sådan
eller till nabe, en vintrig, varierande
gryträtt med värmande spad. Också
amazake, en nästan alkoholfri, grötig
och söt lokal saké, serveras upp-
värm.

TEXT JUHA JORMANAINEN
FOTO MIKKO HANNULA

Pricken över i

*Den traditionsrika
portvinsfamiljen har
många medlemmar.*

*Det omtyckta
dessertvinet
följer också
trenderna.*

Choklad och port
stortrivs tillsammans.
Portvin kommer till
sin fördel också med
andra läckerheter.
Mera tips hittar du här
till höger.

Portvinet har en lång och fascinerande historia. Även om produktionsmetoderna har moderniserats allt efter som världen också i övrigt har förändrats, finns det ännu platser där man trampar druvorna i stora kar, *lagares*.

Trots sin historia är portvin också en trendig dryck. Bartendrarna använder portvinsvarianterna i olika blandade drinkar, och torra, vita portviner har blivit vanligare både som aperitif och till soppor. De nyaste tillskotten i portvinsfamiljen är roséportvinet *pink port* och *light dry white port*, som har en lägre alkoholhalt än annat portvin.

Brett färgspektrum

De vardagligaste och tillgängligaste portvinerna hittar man i gruppen *ruby*. Såsom namnet antyder är vinerna rubinröda. De har blandats till av port som lagrats 2–6 år. Utmärkta följeslagare till ruby är hård och salt ost, fylliga desserter av mörka bär, samt gravat och kallrökt kött.

Ordet *tawny* i engelskan betyder läderfärgad, och tawnyport har ljus gyllenbrun färg. Smaken är avrundad, med toner av nötter och torkad frukt. Dessa kommer från den långa fatlagringen. Under lagringen dunstar en del av alkoholen, det heter att det är änglarnas andel. *Colheita* är årgångstawny som har fatlagrats minst sju år.

Tawny kan avnjutas som sådan, men trivs också med torkad frukt, nötrika bakverk, choklad och hård, lagrad ost. Gammal tawny med gammal gouda är ett perfekt smakpar.

White port, vitt portvin, görs på gröna druvor. Vinet kan vara sött, halvsött eller torrt. Den förstnämnda versionen är utmärkt till söta desserter såsom choklad-

sufflé eller vinkokta päron. *Portonic* är en aperitif av torrt vitt portvin utblandat med tonic water. Vitt portvin serveras avkylt.

Vintage är kung

Vintage port, årgångsportvin, är portvinernas konung. När en årgång utvecklas på ett gynnsamt sätt, kan vinproducenten utnämna sina bästa viner till årgångsport. Det sker i medeltal tre gånger under ett årtionde.

Vintage port buteljeras efter två till tre år av fatlagring, varefter de lagras på butelj i 10–40 år. Med åren bildar vinets färgsubstanter och tanniner en fällning som helst bör avlägsnas före serveringen. Man förvarar flaskan stående i ett dygn, varvid fällningen lägger sig på buteljbottnen. Under dekanteringen håller man en lampas eller traditionellt ett ljus bakom flaskan för att se när fällningen börjar närma sig flaskhalsen. Vinet kan också dekanteras genom ett kaffefilter eller en dekateringsil.

En aning om stilen och storheten hos årgångsport kan man hitta i en butelj *single quinta port*. Medan årgångsport är en blandning av vin från flera vingårdar, görs *single quinta* av vin från en enda vingård.

Det enklaste sättet att bekanta sig med portvin är att skaffa LBV-portvin. Bokstäverna står för *late bottled vintage*. LBV är viner av en bestämd årgång som får mogna på ekfat 4–6 år, längre än årgångsport, men bara högst 10 år på butelj. Vinet har ingen fällning, för det filtreras före buteljeringen.

LBV passar fint till mildare blåmögelost och till chokladdesserter.

Årgångsport till stilton

Årgångsportvin avnjutes traditionellt med en kraftig blåmögelost såsom stilton. Å andra sidan kräver en äkta vintageport inte sällskap av annat än en filosofisk diskussion om vinets karaktär.

Si eller så, det finns regler för hur man serverar portvin. De hövliga briterna håller upp portvin så att värden först håller upp åt bordsgrannen till höger, varefter han ger karaffen åt sin bordsgranne till vänster. Om karaffens vandring medsols stannar upp, frågar gästen som sitter till vänster om den som ruvar på karaffen ”Känner Ni biskopen av Norwich?” Om svaret är nekande, konstaterar man att biskopen nog är känd som en väldigt trevlig man, men han kommer sig aldrig för att låta karaffen vandra vidare (*pass the port*). ☞

DOUROFLODENS SKATT

Portvin är ett fortifierat vin, vanligtvis rött, som produceras i Dourodalen i Portugal.

Druvor som används för portvin är bl.a. Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca och Tinta Cão.

Då ännu omkring hälften av druvornas socker återstår avbryts vinjäsningen genom att tillsätta vinsprit. Därvid blir vinet både starkt och sött.

Vinet transporteras från Douro till hamnstaden Vila Nova de Gaia där det mognadslagras.

Portvin lagras 2–50 år beroende på årgången och vinstilen.

Alko har över 20 portvin i sortimentet.

HITTA NYA SMAKUPPLEVELSER!

KURSER OCH PROVNINGAR VINTERN 2013

Du lär dig mer genom att prova. Delta i Etikettklubbens kurser och provningar och upplev nya smaker. Alla klubbmedlemmar är välkomna. Du kan också ta med en vän.

Vi hälsar alla vinvänner välkomna till Etikettklubben!

Vi har ett brett utbud av kurser och provningar att välja bland. Dessutom får du en rad olika förmåner med anknytning till viner:

- Etiketten, enda tidningen om mat och dryck på svenska i Finland, hem till dig fyra gånger per år.
- Du får en spännande 20-sidig vinguide (på finska) flera gånger per år.
- Ett digitalt medlemsbrev dimper ner i din e-post en gång per månad. Det är späckat med smakliga fakta, förhandsinformation om nya varor i sortimentet samt aktuella händelser och nyheter.
- Du kan gå in på vår medlemssajt och stifta bekantskap med en ny vintyp varje månad och läsa annat intressant innehåll som vi lägger ut kontinuerligt.

Årsavgiften är bara 19 € per år. Det går lätt och smidigt att bli medlem via vår hemsida www.alko.fi/etikettklubben eller per telefon 020 711 715 vardagar kl. 9–16.



Aura

Aura Hedengren
klubbmästare



ETIKETTKLUBBEN

PROVNING: MÖRKA OCH FYLLIGA SYRAH

Syrah är en klassisk blå druvsort. Den härstammar från franska Rhône där den blir till örtiga och jordnära röda viner. På andra håll i vinvärlden odlas den under namnet Shiraz och den ger upphov till mycket varierade vinstilar. Vi lär känna druvsystemen Syrah/Shiraz, provar oss fram till hur de smakar i olika vinländer och jämför olika vinstilar. Provningsen pågår i cirka 1,5–2 timmar.

Priset är **21 €** per deltagare plus en kostnad på **15–22 €** för provningsvinerna som delas lika mellan deltagarna.

KURS: ÖLTYPEN

Vi upptäcker ölets skummande värld och går igenom de åtta huvudsakliga öltyperna. Öl har ett spektrum av aromer som är lika komplext som hos viner. Vi provar ett öl av varje huvudtyp det vill säga lager, mörk lager, pilsner, stark lager, veteöl, ale, porter och stout. Vi berättar också om ölframställning och ger tips om vilken mat som passar till olika typer av öl. Dessutom presenterar vi några sorters cider. Kursen pågår i cirka 2,5 timmar.

Priset är **28 €** per deltagare plus en kostnad på **10–20 €** för provöl och provcider som delas lika mellan deltagarna.

KURS: LÄR KÄNNA VITA VINER

Du får en god inblick i hur vitt vin tillverkas. Prova olika vita viner och fördjupa dina kunskaper om de vanligaste gröna druvsorterna, de olika typerna av vitt vin och de främsta vitvinsländerna. Du får veta vilka kriterier man använder för att bedöma vita viner. Vi ger dig också fylliga tips om hur man använder och serverar dem. Kursen pågår i cirka 2,5–3 timmar.

Priset är **28 €** per deltagare plus en kostnad på **15–25 €** för provningsvinerna som delas lika mellan deltagarna.

KURS: VIN- OCH MATKLASSIKER

En uppdaterad kurs där vi stiftar bekantskap med klassiska kombinationer mellan vin och mat och diskuterar vinets roll i en flerrättersmåltid. Vi provar viner både utan tilltugg och tillsammans med smakbitar av olika maträtter. Vi fokuserar främst på traditionella europeiska smaker samt på klassiska viner från såväl Europa som utom-europeiska länder och områden. Kursen pågår i 2,5–3 timmar.

Priset är **53 €** per deltagare plus en kostnad på **13–25 €** för provningsvinerna som delas lika mellan deltagarna.

KURS: ABC OM VINER

Den perfekta grundkursen för dig som är intresserad av vin och vill lära dig mer. Vi ger en kort presentation av viner och presenterar en provningsteknik där vinets aromer frigörs på bästa sätt. Du provar dig fram till skillnaderna mellan viner och lär dig identifiera ett vin med hjälp av sinnena. Det krävs ingen tidigare kunskap om viner eller erfarenhet av vinprovning. Kursen pågår i 1,5–2 timmar.

Priset är **21 €** per deltagare plus en kostnad på **6–13 €** för provningsvinerna som delas lika mellan deltagarna.

HELSINGFORS

Alkos kurslokal, Salomonsgatan 1, andra vån

Mörka och fylliga Syrah	må 4.2	kl 17.00
	on 13.2	kl 17.00
	ti 19.2	kl 17.00
	to 28.2	kl 17.00
	on 6.3	kl 17.00
	må 11.3	kl 17.00
	on 20.3	kl 17.00
Lär känna vita viner	ti 5.2	kl 17.00
	må 4.3	kl 17.00
	to 14.3	kl 17.00
	ti 19.3	kl 17.00
ABC om viner	on 6.2	kl 17.00
	ti 12.2	kl 17.00
	on 27.2	kl 17.00
	ti 19.3	kl 17.00
	on 20.3	kl 17.00
Öltyper	to 7.2	kl 17.00
	to 14.2	kl 17.00
	to 21.2	kl 17.00
Vin- och matklassiker	må 18.2	kl 17.00
	on 20.2	kl 17.00
	må 25.2	kl 17.00
	ti 26.2	kl 17.00
	to 7.2	kl 17.00
	ti 12.3	kl 17.00
	on 13.3	kl 17.00
	to 21.3	kl 17.00



JYVÄSKYLÄ

Alkos regionkontor, Kauppakatu 24, 5. vån

Öltyper	ti 5.2	kl 18.00
Mörka och fylliga Syrah	ti 12.3	kl 18.00

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Microkatu 1, byggnad M

Öltyper	to 17.1	kl 18.00
Vin- och matklassiker	on 6.2	kl 17.30
Mörka och fylliga Syrah	on 20.2	kl 18.00

LAHTIS

Alkos kurslokal, Kauppakatu 18

ABC om viner	to 31.1	kl 18.00
Mörka och fylliga Syrah	to 14.2	kl 18.00
Lär känna vita viner	to 28.3	kl 18.00

ULEÅBORG

Alkos regionkontor, Kirkkokatu 14

Öltyper	to 24.1	kl 18.00
Skål för osten!	to 14.2	kl 18.00
Vin- och matklassiker	to 26.2	kl 17.30
Mörka och fylliga Syrah	to 14.3	kl 18.00

BJÖRNEBORG

Viikkarin Valkama, Juhana Herttuankatu 17

Öltyper	ti 12.2	kl 18.00
Lär känna vita viner	ti 19.3	kl 18.00

ROVANIEMI

Alkos regionkontor, Hallituskatu 20 A, andra vån.

Skål för osten!	ti 5.2	kl 18.00
Mörka och fylliga Syrah	on 13.3	kl 18.00

SEINÄJOKI

Restaurang Marttilan talli, Kivirikko, Puskantie 38

Mörka och fylliga Syrah	to 24.1	kl 18.00
-------------------------	---------	----------

TAMMERFORS

Alkos regionkontor, Aleksanterinkatu 22 b, tredje vån.

Mörka och fylliga Syrah	on 30.1	kl 18.00
	to 14.2	kl 18.00
Vin- och matklassiker	on 6.3	kl 17.30
Lär känna vita viner	to 21.3	kl 18.00

ÅBO

Alkos regionkontor, Slottsgatan 11 A

ABC om viner	må 21.1	kl 18.00
Öltyper	to 7.2	kl 18.00
Mörka och fylliga Syrah	må 11.2	kl 18.00
	må 18.3	kl 18.00
Lär känna vita viner	må 25.3	kl 18.00

VASA

Alkos regionkontor, Handelsplanaden 9–11, andra vån.

Mörka och fylliga Syrah	to 21.2	kl 18.00
Öltyper	to 7.3	kl 18.00
Vin- och matklassiker	to 21.3	kl 17.30

Alla kurser hålls på finska.

ANMÄL DIG SÅ HÄR

Anmälningar till kurserna i Helsingfors tas emot från onsdag 5 december 2012. Övriga kursanmälningar börjar onsdag 12 december 2012. Alla kursanmälningar sker per telefon **020 711 5500** (vardagar 9–16).

Provvinerna köps in gemensamt för alla kursdeltagare genom Etikettklubben. De debiteras enligt Alkos aktuella prislista och kostnaderna slås ut på alla deltagare i en kurs.

Sista anmälningsdag till en kurs är två veckor före respektive kursdag.

Kursavgiften – för både föreläsning och provdrycker – faktureras efter att anmälnings-tiden gått ut. En kurs ställs in om färre än tio personer har anmält sig. De anmälda meddelas i så fall personligen och inga fakturor skickas ut.

Obs! Anmälan är bindande. Kostnaderna för inköp av provviner fördelas på antalet anmälda deltagare och om du uteblir så måste de andra stå för din andel. Ifall du får förhinder så kanske någon du känner kan komma i stället för dig?

TIPS FRÅN ALKOS JULSIDOR

Alkos julsidor på alko.fi öppnades den 26 november. På sidorna hittar du både färdiga kombinationer för julklasspaketerna och välsittande vin- och öltips för julserveringen.



ÖPPETTIDERNAS KRING ÅRSSKIFTET

Alkobutikerna har öppettider i december och januari enligt följande:

Självständighetsdagen

Dagen före självständighetsdagen (on 5.12) **9-18**.

På självständighetsdagen (to 6.12) är butikerna stängda.

Julveckan

On-fr (19-21.12) **9-20** och lö (22.12) **9-18**. Från julaftonen till annandagen (mån 24.12-on 26.12) är butikerna stängda.

Nyår

På nyårsaftonen (mån 31.12) **9-18**. På nyårsdagen (ti 1.1.2013) är butikerna stängda.

Trettondagen

På trettondagsaftonen (lön 5.1.2013) följer butikerna sina vanliga tider för lördagsöppet.

Ny installation i Arkadias fönster

Också till den här julen får Alko Arkadia i Helsingfors en installation i sina skyltfönster. Installationen "Festen", som markerar Alkos jubileumsår, kommer på plats i början av december. Verket, som är i aluminium har planerats av Samuli Helasvuo från Lahden Muotoilu- ja taideinstituutti. Det kan ses hela vintern.

Installationerna i Arkadias skyltfönster är redan en tradition. Under de tidigare åren har installationerna burit namnen "Sirpa-Leena", "Axen" och "Hägring".

Samuli Helasvuo önskar att verket i Arkadias fönster skall förmedla jubileets positiva energi. Inspirationen har han sökt i formerna hos människokroppen och buteljer.



Kundservicen utvärderas fortgående

Alko låter fortgående mäta och utvärdera sin kundtjänst. Från och med i fjol har kunderna kunnat ge respons också direkt efter att de handlat med elektroniska kundrespons-terminaler som finns i över 50 Alkobutiker.

På basis av den erhållna responsen ansåg över 90 procent av Alkos kunder att försäljarens serviceattityd och -benägenhet var mycket viktig (67 %) eller viktig (24 %). Av de som svarade var 88 procent av åsikten att man har lyckats i de här frågorna de gånger de handlat.

81 procent ansåg att det var mycket viktigt (51 %) eller viktigt (30 %) att få ytterligare information om dryckerna med hjälp av pekskärmen i butiken eller till mobilen. Ännu fler, 86 procent, är mycket nöjda eller nöjda med den tilläggsinformation de fått av försäljaren.

Allt fler företag som satsar på service, Alko medräknat, använder sig av så kallad Net Promoter Score (NPS), ett index som anger hur stor andel av kunderna är beredd att rekommendera företaget. I oktober fick kunderna ange på en tiodelad skala hur sannolikt det vara att de rekommenderar Alko till bekanta gav 51 procent av alla som svarade en full tia och 15 procent en nia.

Tjusiga chokladsuffléer

Portvinsmarinerade plommon fulländar smaksensationen.

Suffléer har rykte om sig att vara nyckfulla. De här chokladsuffléerna är dock lättlagade, bara man minns den gamla regeln: gästerna skall vänta på sufflén, inte tvärtom. De portvinsmarinerade plommonen kompletterar smakupplevelsen. Lägg plommonen i marinaden dagen innan.

För 5-6 personer

- 3 medelstora ägg
- 50 g rumsvarmt smör
- 4 msk socker
- 125 g mörk choklad med minst 70% kakaohalt
- 1 tsk citronsaft
- till formarna: smör och fint strösocker
- till garnering: florsocker och chokladsmulor

Tips

Du kan marinera också torkade, kärnfria plommon. Då räcker det med 1 dl socker.

1. Ställ ugnen på 225 grader. Smörj små suffléformar och beströ dem omsorgsfullt med socker.
2. Skilj gulorna från vitorna. Rör smöret till skum med två matskedar socker. Håll i gulorna en i taget under fortsatt vispning.
3. Bryt chokladen i bitar och smält den i vattenbad eller i mikron. Låt den svalna något.
- 4 Vispa vitorna till hårt skum. Tillsätt resten av sockret och sedan citronsaften under fortsatt vispning. Rör ner den smälta chokladen i äggulskummet. Sväng försiktigt ner de uppvispade vitorna i smeten.
5. Fyll formarna till två tredjedelar. Grädda 10-12 minuter i 225 grader tills ytan har tagit lite färg. Strö florsocker och hackad choklad på suffléerna. Servera genast med kalla marinerade plommon.

Marinerade plommon

- 500 g mörka plommon
- 2 dl vatten
- 1 dl mörkt, sött portvin
- 1½ dl socker
- 1 kanelstång
- ca 2 cm bit färsk ingefära
- 1 msk citronsaft

Klyv och kärna ur plommonen. Koka upp alla marinadingredienserna i en kastrull. Lägg i plommonen och låt det hela koka sakta i ytterligare ca 1 minut. Låt svalna och låt sedan stå i kylskåpet över natten.

DRYCKFÖRSLAG

Till chokladsuffléerna kan man välja mellan två drycker vars namn börjar lika. Både ett klassiskt portvin och porter sitter fint i chokladens fylliga smakvärld.



Asiantuntijan matkassa

Ilmoitus



Chiantin, Montalcinon ja Montepulcianon viinialueet

13.–18.9. ja 20.–25.9.13

Toscana on yksi Italian monipuolisimpia maakuntia - täällä ovat kaupungit, jotka pursuavat taidetta ja arkkitehtuuria. Täällä ovat maisemat, jotka jo aikoinaan houkuttelivat taiteilijoita ikuistamaan näkymiä, ja jotka edelleen ihastuttavat kaikkialta maailmasta saapuvia matkailijoita. Toscanasta tulevat myös mahtavat viinit. Viinien klassikon, Chiantin, lisäksi täyteläiset Montalcinon ja Montepulcianon alueen punaviinit. Tutustutaan näiden kolmen alueen viinintuotantoon paikallisilla viinitiloilla. Matkan aikana vierailaan myös viehättävissä pikkukylissä, joissa on säilynyt keskiaikainen tunnelma sekä Firenzessä ja Sienassa, joiden nähtävyydet ovat rajattomat!

1519 €/hlö

Hintaan sisältyy

- lennot Lufthansan reittivuoroilla turistiluokassa
- matkustaja- ja lentokenttämaksut
- majoitus kahden hengen huoneessa
- ohjelman mukaiset kuljetukset, retket ja viinitilavierailut
- ohjelman mukaiset ateriat (5 x aamiainen, 3 x lounas, 2 x illallinen)
- suomenkielisen asiantuntijaoppaan palvelut perillä

Sideways – Kalifornian kiertomatka

Sideways-elokuvan viinimaisemiin 12.–21.9.2013

Tällä matkalla nähdään Kalifornian upeimmat kaupungit ja viinitilat suomenkielisen oppaan johdolla. Matkalla maistellaan myös Sideways-elokuvasta tuttuja viinejä eri viinitiloilla. **Asiantuntijaoppaana Eki Mikkonen.**

Matkaohjelma

1. päivä

Saapuminen Los Angelesiin. Kuljetus hotelliin.

2. päivä

Los Angelesin kaupunkikiertoajelu

Lisämaksullinen retki Universal Studioille.

3. päivä

San Diegon retki

Retki USA:n aurinkoisempaan kaupunkiin, San Diegoon.

4. päivä

Pikkukaupunkeja ja viinitiloja

Santa Monica ja Santa Barbara. Käynti Fiddlehead-viinihuoneessa ja paikallisella Farmers Marketilla. Matka jatkuu Santa Rosan viini- ja orkidealaaksoa pitkin Alma Rosan viinitilalle. Lounaan jälkeen vierailu strutsifarmilla ja majoittuminen Solvangin idylliseen kaupunkiin.

5. päivä

Lisää viinitiloja

Vierailu Santa Yenzin Kalyre -viinitilalla, Los Olivos -kaupungin samannimiseen kahvilaan sekä Andry Murray -viinihuoneeseen. Käynti myös "General Store" -kaupassa, joka sekä on tuttu Sideways-elokuvasta. Pohjoiseen päin ajtaessa käynti Fess Parkerin ja Firestonin viinitiloilla.

6. päivä

Hearstin linna, saapuminen San Franciscoon

Mediamoguli Hearstin "kesähuvilassa" vierailivat aikoinaan sekä monet Hollywoodin filmimaailman tähdet että moni aikakauden poliitikkokin. Lounas Carmelin luon-

nonkauniissa rannikkokaupungissa, jonka kuuluisin pormestari lienee ollut näyttelijä ja elokuvaohjaaja Clint Eastwood. Saapuminen illalla San Franciscoon.

7. päivä

San Franciscon kaupunkikiertoajelu

Lisämaksullinen retki Alcatrazin vankilasaarelle.

8. päivä

Muir Woods ja Sausalito

Retki Muir Woodsin kansallispuistoon, jonka mahtavat puut kuuluvat maailman suurimpiin ja vanhimpiin punapuihin. Kierroksen jälkeen käynti vielä San Franciscon lahden rannalla Sausalitossa, viehättävässä pienessä taiteilija-kaupungissa.

9. päivä

Lähtö kotiin.

10. päivä

Saapuminen Suomeen.

3290 €/hlö

Hintaan sisältyy

- Lufthansan lennot turistiluokassa Helsinki – Los Angeles/ San Francisco – Helsinki
- lentokenttäkuljetukset
- majoitus kahden hengen huoneessa, sis. laukunkannon
- ohjelmassa mainitut retket ja viinitilakäynnit, 6 x viininmaistajaiset
- ohjelmassa mainitut ateriat (8 x aamiainen, 3 x lounas)
- suomenkielinen opas USA:ssa



Kolmen maan viinikierros 3.–8.5.2013

Slovakia, Tsekki ja Itävalta

Kolme maata ja niiden parhaimmat viinialueet. Matkalla päästään viininvalmistajien lähelle, maistellaan viinejä ja tehdään vertailuja. Matkataan Slovakian, Tsekin ja Itävallan keväisessä maalaismaisemassa ja nautitaan perinteisistä herkuista.

1249 €/hlö

Hintaan sisältyy

- lennot Finnairin reittivuoroilla turistiluokassa
- matkustaja- ja lentokenttämaksut
- majoitus kahden hengen huoneessa
- ohjelman mukaiset kuljetukset, retket ja sisäänkäymismaksut
- ohjelman mukaiset viininmaistajaiset
- ohjelman mukaiset ateriat (5 x aamiainen, 6 x lounas, 2 x illallinen)
- suomalaisen asiantuntijaoppaan palvelut perillä

Vielä tilaa Välimeren viinit matkoilla 29.4.–5.5. ja 9.–15.5.2013

Lomalinja 35 vuotta
Asiantuntijan matkassa®
www.lomalinja.fi

24 h verkkokaupasta www.lomalinja.fi

Ratinanlinna, Aleksanterinkatu 32, 33100 Tampere ☎ 010 289 8100 ☎ 010 289 8101 ryhmät
Balderin talo, Aleksanterinkatu 12, 00170 Helsinki ☎ 010 289 8120, 010 289 8115 lomalinja@lomalinja.fi

Katso viinimatkat: www.lomalinja.com/viinimatkat

Puhelut 8,21 snt/puh + 17,04 snt/min. Palvelumaksu 15 €