

VIINILISTA JA VIINILISTAN KOULUTUSMYYNNIN APUVÄLINEENÄ

Case: Fabric Bistro & Bar

LAHDEN
AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailun ala
Hotelli- ja ravintola-alan
koulutusohjelma
Ravintolatoiminta
Opinnäytetyö
Syksy 2015
Riikka-Margaretha Mattila

Lahden ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

MATTILA, RIIKKA-MARGARETHA: Viinilista ja viinilistan koulutus
myynnin apuvälineenä
Case: Fabric Bistro & Bar

Ravintola-alan opinnäytetyö, 34 sivua, 26 liitesivua

Syksy 2015

TIIVISTELMÄ

Opinnäytetyön aiheena on kehitystyö Fabric Bistro & Barille. Kehitettävänä kohteena on ravintolan viinilista ja sen koulutus henkilökunnalle. Kehitystyöhön liittyy kaksi viinilistaa ja niiden koulutukset.

Ensimmäinen viinilista julkaistaan ja sen koulutus toteutetaan ravintolan avatessa toukokuussa 2015. Viinien kysyntää seurataan kesäkuukausien ajan, joiden jälkeen pystytään kehittämään uusi viinilista syksyn ruokalistaa varten ja näin pystytään vastaamaan paremmin asiakkaiden toivomuksiin. Myynnin mittaaminen pohjautuu myyntitilastoihin sekä henkilökunnan saamaan asiakaspalautteeseen.

Tietoperustassa käsitellään viinin ja ruoan yhdistämisen sääntöjä sekä ravintolahenkilökunnan koulutusta. Viinilistan viinit valitsin aistinvaraisella arvioinnilla ja ruoan ja viinin yhdistämisen sääntöjä noudattaen.

Asiasanat: viinilista, viinikoulutus, viinin ja ruoan yhdistäminen, henkilökunnan koulutus

Lahti University of Applied Sciences
Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

MATTILA, RIIKKA-MARGRETHA: Winelist and winelist training as a tool
to increase sales
Case: Fabric Bistro & Bar

Bachelor's Thesis in Restaurant Management 34 pages, 26 pages of
appendices

Autumn 2015

ABSTRACT

The purpose of my thesis is to find out if winelist training increases restaurant sales. The client of my thesis is Fabric Bistro & Bar. To find out if the sales are increasing, I track the sales during the summer. Based on sales and customer feedback, I make an advanced winelist for the autumn. To train the staff, I make an information package of the winelists wines and how to pair wine with food.

I have written about pairing wine and food and staff training in the restaurant field. I tell how different characters of wine effect to food and vice versa. I handle different training methods in the point of view of an employer.

I make two winelists and host two winelist trainings for the staff. The first winelist was issued on May 2015 when the restaurant was opened for the first time.

Key words: winelist, winelist training, food and wine pairing

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	1
2	VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN	3
2.1	Viinin ja ruoan yhdistämisen säännöt	3
2.2	Viinin ystävät ja viholliset	4
2.3	Viinin aromit	5
2.4	Viinityypit	6
2.4.1	Kuohuviinit	6
2.4.2	Valkoviinit	6
2.4.3	Punaviinit	8
2.4.4	Makeat viinit	10
3	HENKILÖKUNNAN KOULUTUS	12
3.1	Henkilöstön kehittäminen	12
3.2	Ravintola henkilökunnan viinitietämys	14
4	TOIMINNALLINEN OSA	16
4.1	Tutkimusellinen kehittämistyö	16
4.2	Tutkimuksellisen kehittämistyön prosessi	18
4.3	Menetelmän käyttö	19
5	VIINILISTAN KEHITTÄMINEN	21
5.1	Kevät-kesäkauden viinilista	21
5.2	Viinilistan koulutus henkilökunnalle	25
5.3	Syys-talvikauden viinilista	27
6	JOHTOPÄÄTÖKSET	29
	LÄHTEET	31
	LIITTEET	32

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää viinilistan ja viinilistakoulutuksen vaikutusta viinien myyntiin Fabric Bistro & Barissa. Aloitin kehittämistyön etsimällä sopivaa tietoperustaa. Käsittelen opinnäytetyössäni viinin ja ruoan yhdistämiseen liittyvää teoriaa ja ravintola-alan henkilöstön koulutusmalleja. Tämän jälkeen tein viinilistan ruokalistan ruokiin sopivaksi. Viinilistan valmistuttua kehitin koulutusmateriaalin henkilökunnalle. Koulutus tapahtui ravintolassa. Viinien kysyntää seurataan kesäkuukausien ajan, jonka jälkeen pystytään kehittämään uusi viinilista syksyn ruokalistaa varten ja näin pystytään vastaamaan paremmin asiakkaiden toivomuksiin. Myynnin mittaaminen pohjautuu myyntitilastoihin sekä henkilökunnan saamaan asiakaspalautteeseen. Viinilistan suunnittelun alussa päätettiin yhdessä ravintoloitsijoiden kanssa, ettei ensimmäisestä viinilistasta tehdä laajaa, sillä ravintolan ruokalistakin on lyhyt.

Valitsin tämän aiheen opinnäytetyökseksi, koska yritykselle on selkeää hyötyä opinnäytetyöstäni ja viinilistan suunnittelu, ruoan ja juoman yhdistäminen sekä viinit ovat pitkään olleet harrastuksenani sekä mielenkiinnon kohteena. Halusin viinilistoille viinejä, jotka olivat viinitiloilta ja viinimaissa vierailuista tuttuja itselleni. Kuitenkaan kaikki haluamani viinit eivät olleet toimittajien valikoimissa, joten jouduin tekemään kompromisseja. Yksi viinien valintaa rajoittava tekijä oli haluttu hintaluokka. Viineissä päätettiin pitäytyä alemmassa hintaluokassa, koska ei haluttu viinin hinnan nousevan liian korkeaksi ruoan hintaan verrattuna.

Bistrot ovat olleet alun perin ranskalaisia pieniä kivijalkaravintoloita, joissa ruoka on ollut yksinkertaista sekä kotitekoista. Bistrotien ruokalista vaihtuu kausien mukaan ja ruokaa valmistetaan niistä raaka-aineista, joita on tarjolla. Kun pariisilaisissa bistroissa suositaan lähiruokaa ja käytetään isoäidin reseptejä, sama pätee myös Fabricin keittiössä. Kautta historian bistrot ovat tarjonneet hyvän ruoan lisäksi myös hyviä viinejä. (Takala, Virkki & Remes. 2010, 7-13.)

Ranskalaisia bistroja ajatellen Maarit ja Jussi Airila perustivat Fabric Bistro & Barin. Fabric Bistro & Bar avattiin Tampereelle 20.5.2015. Fabricin liikeideana on tarjota rehellistä, alusta asti itsetehtyä ruokaa sekä hyvää juomaa hyvällä hinta-laatusuhteella. Ravintolassa on 101 asiakaspaikkaa, joista 53 on alakerrassa, 28 parvella ja 20 sisäterassilla. Ravintola sijaitsee Tampereella Siperian liikekeskuksessa. Liikekeskuksessa toimii pääasiassa toimistoja, joiden lounasruoan kysyntään alueen ravintolat ovat vastanneet. Alueella on myös toiminut aikoinaan Finlaysonin puuvillatehdas, jonka takia alueella liikkuu paljon matkailijoita etenkin kesäisin. Fabricin liikeideaan on otettu ideoita vahvasta tehdasalueen historiasta, joka huokuu ravintolan sisustuksesta sekä ravintolan nimestä. Fabric toimii niin lounasravintolana päivisin kuin á la carte-ravintolana iltaisin. Viikonloppuiltoina, keittiön sulkeuduttua, ravintola toimii baarina. (Airila 2015)

2 VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN

Viinin ja ruoan yhdistämisellä pyritään luomaan yhdistelmiä, jotka täydentävät toistensa makuja. Tarkastelen viinin ja ruoan yhdistämisen perussääntöjä ja sitä miten viinin aromit ja erilaiset viinit tyypit vaikuttavat viinin ja ruoan yhdistämiseen. Viinin ja ruoan yhdistämisen sääntöjä on tärkeä ymmärtää viinilistaa luotaessa.

2.1 Viinin ja ruoan yhdistämisen säännöt

Ruoan perusmakujen ja niiden yhdistämisestä viiniin on tullut vuosi vuodelta trendikkäämpää. Omaan makuun voi luottaa kun valitaan viinejä pienelle seurueelle tai läheisille. Ravintolan viinilistaa suunniteltaessa tulee ottaa huomioon kuitenkin se, että asiakkaiden makua ei voi tuntea. Viinin ja ruoan yhdistäminen on tärkeää, sillä taitavasti yhdistettynä se tuottaa kiehtovia makuyhdistelmiä. Epäonnistuneet yhdistelmät pilaavat sekä ruoan että juoman maun. Viinin valintaan vaikuttaa myös ruokailutilanne sekä käytettävissä oleva budjetti. (Nieminen 2005, 6-7.)

Ruoan ja viinin yhdistämiseen on monia näkökulmia. Täyteläisyyden peritaatetta on hyvä noudattaa viiniä ja ruokaa yhdistettäessä. Kevyelle ruoalle valitaan kevyt viini ja täyteläiselle ruoalle täyteläinen viini. Yksi tärkeimmistä viinin ja ruoan yhdistämisen neuvoista on yhdistää tietyllä alueella tuotettu viini tai muu juoma paikallisten ruokien kanssa, koska maut ovat hioutuneet yhteen vuosisatojen saatossa. Vanhana sääntönä pidetty valkoviiniä valkoiselle lihalle ja punaviiniä punaiselle on kuitenkin pitävä. Esimerkiksi vaaleat kalaruoat ovat usein kevyitä ja sopivat siksi kevyiden valkoviinien kanssa nautittavaksi. Perussääntöjä noudattamalla ei voi mennä vikaan, mutta säännöt on tehty rikottavaksi ja viinimaailmasta löytyy paljon vastakohtia täydentämään toisiaan. (Pakarinen 2011, 36.)

Viiniä ja ruokaa yhdistäessä tulee ottaa huomioon viisi perusmakua: karvaus, suola, hapokkuus, umami ja makeus. Hyvänä sääntönä ruoan ja juoman yhdistämisessä on yhdistää samankaltaisia makuja. Yleisesti

ruoan happamuus ja lievä suolaisuus täydentää viinin makuja. Ruoan katkeruus, makeus ja umami ovat vaikeampia yhdistää viiniin. Ruokaa ja viiniä yhdistettäessä on muistettava, että ruoka-annos on yhdistelmä eri makuja. Ruoka-annoksessa ei saa keskittyä vain yhteen makuun, muuten viini voi pilata koko annoksen. (Nieminen 2005, 7.)

Ruoan makeus korostaa viinin hapokkuutta tai karvautta. Tällaiselle ruoalle kanattaa valita hedelmäinen, hieman hapokas viini tanniinisen ja kirpeän hapokkaas sijaan. ”Kesyn” makuisen viiniin saa hapokkuutta ja ryhtiä, kun annokseen lisää tai annoksessa on makeutta. Kun yhdistetään hapokas viini ja hapokas ruoka, se lisää viinin pehmeyttä ja täyteläisyyttä. Hieman suolainen ruoka pehmentää hapokkaan viinin makua sekä katkeruutta. Suolaisen ruoan kanssa kannattaa yhdistää erittäin aromikas ja hapokas viini. Suolainen ruoka rikkoo säännön samankaltaisten makujen yhdistämisestä. Suolaiselle ruoalle, kuten sinihomejuustolle, voi hyvinkin sopia makeampi viini. Ruoan karvaus tulee niin tietyistä raaka-aineista, mutta myös hiillostaminen ja grillaaminen lisäävät ruoan karvautta. Karvaanmakuisille ruoka-annoksille kannattaa valita kuiva, sopivan hapokas ja tarpeeksi voimakkaanmakuinen viini, koska ruoan karvaus voimistaa viinin katkeruutta, mutta vähentää sen hapokkuutta. Umami, eli suolaisenmakea maku, ei ole viinien ystävä. Umami eli glutamiinihappo vahvistaa viinin katkeruutta ja hapokkuutta. Umamin makua voi lieventää suolalla tai sitruunan mehulla. Tällöin se on paremmin yhdistettävissä viiniin. (Nieminen 2005, 7-8.)

2.2 Viinin ystävät ja viholliset

Viinin ja ruoan sillanrakentajina toimivat esimerkiksi pähkinät, juusto, kerma ja voi. Kasvisruoan maku yhdistyy paremmin viinin aromeihin, kun ruoassa on esimerkiksi sieniä. Joitain ruoka-aineita on melkein mahdoton yhdistää viiniin, kun taas toiset kaipaavat rinnalleen viiniä korostamaan makua. Ruoan valmistustapa ja raaka-aineiden eri yhdistelmät määräävät voiko viiniä ja ruokaa yhdistää. Aasian keittiön voimakkaat mausteet ja kasvikset ovat viinin yhdistämisen haaste. Aasian keittiön ruokiin kuitenkin

on mahdollista yhdistää viiniä. Tuliset, paljon chiliä sisältävät ruoat jättävät viinin kuin viinin alleen, jolloin kannattaa yhdistää ruoka sopivaan olueen. Pohjoismaiset perinneruoat ovat vaikeita yhdistää viiniin, sillä ruoat ovat usein olutpohjaisia. Perinteisistä mauista kananmuna, artisokka sekä etikka ja sokeri yhdessä ovat melkein mahdottomia yhdistää viiniin. (Pakarinen 2011, 48–49.)

2.3 Viinin aromit

Viinin aromit antavat viinille sen hengen. Aromien analysointi on yleisin tapa hahmottaa viinin ominaisuuksia. Viinin aromeja kuvaavat hajua- ja makumielikuvat ovat viininmaistelun suola. (Pakarinen 2011, 16.)

Viinin aromit jaetaan kolmeen ryhmään: raaka-aineesta tuleviin, viininvalmistuksesta kehittyviin ja kypsytyksessä syntyviin. Pääsääntöisesti suurin osa viinin aromeista tulee viinirypäleistä. Näitä ovat marjaiset, hedelmäiset, mausteiset ja yrttiset aromit. Eri rypälelajikkeilla on kuitenkin näiden lisäksi vielä omia luonteenomaisia aromeja. Viinin aromeihin vaikuttavat rypälelajikkeen lisäksi viiniköynnösten kasvuympäristö. Viileämmillä alueilla aromit saattavat olla mineraalisia, kun taas lämpimillä kasvualueilla aromit ovat usein hillomaisen marjaisia. (Pakarinen 2011, 16–17.)

Valmistusprosessilla on vaikutusta viinin aromeihin. Erilaiset hiivat antavat erilaisia aromeja. Viinin kypsyttäminen tammitynnyrissä antaa viinille vaniljaisia sekä toffeisia aromeja kun taas terästankeissa kypsytettyjen viinien aromit eivät kehity juuri lainkaan. Myös tammitynnyrin ikä, paahtoaste sekä koko vaikuttavat viinin aromeihin. (Pakarinen 2011, 16–17.)

Tanniinit yhdistetään viineissä kitkerään makuun ja rakeiseksi suutuntumaksi. Samanlaista aromia voidaan maistaa teessä. Tanniinia tulee viiniin viinirypäleiden, varsinkin isorypäleisistä punaviinirypäleiden kuorista. Kuorien lisäksi tanniinia tulee viiniin tammitynnyreissä kypsyttämisestä. Kypsyttämisen aikana kuorista irronneet hedelmätanniinit

laajentuvat ja korostavat tynnyreistä tulevia puutanniineja. (Goldstein 2006, 18.)

2.4 Viinityypit

Viinit voidaan jakaa eri tyyppeihin: kuivat ja makeat valkoviinit, punaviinit, roseeviinit, kuohuviinit, väkevöidyt viinit ja jälkiruokaviinit. Näiden lisäksi viinit voidaan jakaa vielä pienempiin ryhmiin. (Karmavuo 2009, 154.)

2.4.1 Kuohuviinit

Kuohuviiniä on olemassa montaa erilaista lajia mm. kuivaa tai makeaa, voimakasta tai kevyttä. Kuohuviinille tyypillistä ja näille viineille yhteistä ovat sen poreet. Kuohuviini sopii mainiosti aperitiiviksi sekä jälkiruoksi, riippuen sen makeudesta. Aperitiivina se herättää ruokahalun, koska hiilihappo virkistää ja herkistää makunystyjä. Samppanja on maailman kuuluisin kuohuviini. Useimmat samppanjat ovat kuivia, jolloin niissä saa olla vain 15 grammaa jäännössokeria litraa kohden. Kuivat kuohuviinit sopivat aperitiivin lisäksi myös kevyiden ja kirpeiden valkoviinien korvaajiksi. Merenantimet sopivat kuivien kuohuviinien kaveriksi. Kuohuviiniä voi siis nauttia läpi aterian, myös jälkiruokan kanssa. Jälkiruokalle kuitenkin tulee valita makea tai puolikuiva kuohuviini, jossa yhdistyy makeus ja rypäleiden hedelmäisyys. Tyypillisiä rypälelajikkeita kuohuviinien valmistuksessa on Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chenin Blanc, Mauzac Blanc, Xarello, Parellada, Maccabéo, Riesling ja Muskateller. Tyypillisiä kuohuviinejä ovat esimerkiksi samppanja, crémant, cava sekä sekt. (Dominé 2008, 59.)

2.4.2 Valkoviinit

Kevyet ja hapokkaat valkoviinit tunnistaa niiden huomattavasta hapokkuudesta toisiin valkoviineihin verrattaessa. Näiden viinien alkoholipitoisuus on usein alle 12 tilavuusprosenttia. Kevyet viinit ovat nuoruutensa vuoksia hedelmäisiä ja niissä voi ilmetä kasvualueesta

johtuvia mineraalisia vivahteita. Kevyiden valkoviinien hapot eivät ole pehmenneet toisen, malolaktisen käymisen johdosta, joten viinien happoisuus voi vaikuttaa jopa hyökkäävältä. Tällaiset viinit ovat viinimestarien mukaan täydellisiä yhdistettäviä kalaruolle, sillä tällainen viini ei peitä hienonkaan kalaruoan makua. Näiden viinien hapokkuutta voidaan käyttää myös tasapainottamaan erilaisia ruokia. Kuiville, hapokkaille ja nuorille valkoviineille tyypillisiä aromeja ovat tuore heinä, nurmikko, vihreä paprika, omena, sitrushedelmät, persikka, aprikoosi, kvitteni, karviaismarjat ja kukat. Rypälelajikkeesta riippuu mitä näistä tyypillisistä aromeista viinistä löytyy. Rieslingissä painottuvat kasviperäiset vivahteet kun taas Sauvignon blanc vaikuttaa ruohoiselta. Tyypillisiä rypälelajikkeita ovat Albariño, Melon, Chenin, Sauvignon, Riesling, Silvaner ja Grüner veltliner. Tyypillisiä rypäleistä valmistettavia viinejä ovat esimerkiksi vinho verde, rías baixas ja sancerre. (Dominé 2008, 61.)

Täyteläisten tammikypsytettyjen valkoviinien alkoholipitoisuus on usein suuri eli 13–14 tilavuusprosenttia ja ne ovat melko täyteläisiä, minkä takia ne muistuttavat punaviinejä. Täyteläiset valkoviinit ovat vaikeampia yhdistettäviä ruokien kanssa, sillä alkoholi saa viinin vaikuttamaan paksummalta ja jättää jälkeensä lämmön tunnun. Tällaista viiniä ei voi yhdistää esimerkiksi raikkaisiin kalaruokiin, koska alkoholipitoisuus saa kalan maistumaan rasvaiselta ja vanhalta. Luonnostaan hieman makeat äyriäiset sekä merenantimet sopivat tynnyrikypsytetyn valkoviinin kanssa. Alkoholipitoisuus sulkee myös suolaiset ruoat pois, koska alkoholi ja suola saavat yhdessä aikaan karvaan maun. Jos suolaisiin ruokiin lisätään kermaa ja voita, ruokien rasvapitoisuus vähentää viinin tanniinien kireää vaikutusta, kun taas parkkihapot vähentävät ruokien rasvaista vaikutusta. Tynnyrikypsytetty valkoviini on helpointa yhdistää ruokaan, jossa on pähkinöitä, rakuunaa, hunajaa tai vaniljaa, koska ne korostavat ja pidentävät viinin jälkimakua sekä tuovat viinin aromeja esiin. Tyypillisiä rypälelajikkeita ovat Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon, Pinot blanc, Pinot gris ja Grenache blanc. Tyypillisiä täyteläisiä valkoviinejä ovat esimerkiksi meursault, graves ja limoux. (Dominé 2008, 62–63.) Sauvignon Blanc -viinit soveltuvat loistavasti salaateille, äyriäisruoille,

vuohenjuusto- ja kasvisruoille, yrttisille hienolihausille ja vähärasvaisille kalaruoille sekä pestopohjaisille pastaruoille. (Karmavuo 2009, 20.)

Valkoviinit voidaan vielä jakaa kolmanteen ryhmään, voimakkaiseen aromaattiseen valkoviineihin. Nämä viinit ovat usein aprikoosin, litsin, persikan ja mangon tuoksuisia. Tuoksussa voi olla myös jasmiinin- ja ruusunkukan tuoksua tai kanelin, hunajan, neilikan, ja muskottipähkinän vivahteita. Alhainen hapokkuus ja korkea alkoholipitoisuus tekevät näistä valkoviineistä todella runsaita. Näiden viinien peruspiirteet asettavat selvät rajat niiden yhdistämiselle eri ruokiin. Aromaattisten lajikkeiden viiniin ei voi yhdistää esimerkiksi vaaleaa kalaa, ostereita tai sisäelimiä. Onnistuneen yhdistelmän perusedellytyksenä on ruoan sopiva täyteläisyys. Se voi johtua lievästä makeudesta tai sopivasta rasvapitoisuudesta. Gewürztraminer-, Muscat- tai Viognier -viinejä tarjoiltaessa ruoka ei saisi olla kovin hapokasta, koska se tekee viinin tasapainottomaksi. (Dominé 2008, 64–65.)

2.4.3 Punaviinit

Punaviinit voidaan yhtäläillä jakaa moneen ryhmään. Punaviinit, joita on käytetty vain vähän aikaa rypälemehussa, ovat kevyitä, hedelmäisiä ja nuoria punaviinejä. Nämä punaviinit sisältävät vain vähän väri-, parkki- ja uuteaineita ja ovat siksi loistavia ruokaviinejä. Kevyet punaviinit sopivat esimerkiksi yksinkertaisiin välimeren keittiön ruokiin, mutta monimutkaisiin ja työläisiin ruokiin niitä ei kannata yhdistää. Tanniinien puutteen vuoksi näissä viineissä on hapokkuutta, kevyt koostumus ja korostunut hedelmäisyys. Nämä ominaisuudet vaativat vastapainoa yhdistettävältä ruoalta. Ennen kaikkea kevyisiin, hedelmäisiin ja hapokkaisiin punaviineihin kannattaa yhdistää ruokia, joissa on suhteellisen paljon rasvaa kuten makkarat, muhennokset, pataruoat ja haudutetut ruoat. Tomaatille sekä latva-artisokalle on vaikeaa löytää viiniä, mutta raikkaat punaviinit vastaavat haasteeseen. Roseeviinit ovat myös kevyitä ja hapokkaita viinejä. Niiden vaalea väri johtuu siitä, että rypälemehu on ollut vain vähän aikaa kosketuksissa rypäleenkuoriin. Roseeviini, kuten

espanjalaiset rosadot, ovat hyvä vaihtoehto kevyille ja hedelmäisille punaviineille. Niiden tulee kuitenkin olla kuivia, jos niitä yhdistetään ruokiin. Tyypillisiä rypälelajikkeita, jotka tuottavat kevyitä ja hedelmäisiä punaviinejä ovat esimerkiksi Gamay, Dolcetto ja Corvina. Tyypillisiä kevyitä punaviinejä ovat beaujolais-, dolcetto- ja valpolicella -viinit. (Dominé 2008, 66.)

Keskitäyteläiset valmistetaan ohutkuorisista rypälelajikkeista, jolloin niiden tanniinipitoisuus pysyy alhaisena. Nämä viinit ovat usein melko vaalean värisiä sekä suutuntumaltaan pehmeitä. Näissä viineissä voi usein maistaa hienovaraista hapokkuutta ja hieman makeutta. Viinien tuoksusta voi aistia, lajikkeesta ja valmistustavasta riippuen, vadelman, orvokin, luumun ja boysenmarjan lisäksi mausteita, savua, tammea ja lakritsijuuren aromeja. Näiden viinien kanssa ei tulisi yhdistää liian täyteläisiä ruokia, koska viinin maut ja aromit jäävät ruoan alle. Esimerkiksi kermaiset kastikkeet, voi, ja munankeltuainen saavat keskitäyteläisen, hienostuneen viinin maistumaan lattealta ja laihalta. Tällaiset viinit suositellaan yhdistämään nuoriin vihanniksiin, yrttisiin patoihin tai hienoihin, kevyisiin kastikkeisiin. Tyypillisiä rypälelajikkeita, jotka tuottavat keskitäyteläisiä viinejä ovat Pinot Noir, Sangiovese, Grenache ja Pinotage. Tyypillisiä viinejä ovat esimerkiksi punainen bourgogne, chianti classico ja montalcino. (Dominé 2008, 69.)

Täyteläisen, samettiset ja runsaat punaviinit on suhteellisen helppo yhdistää ruokiin. Tämän ryhmän viinit tunnistaa niiden hedelmäisyydestä, joka tulee esiin punamustien marjojen makuna sekä tuoksuna. Kypsyessään maut vaihtuvat hedelmäisyydestä kahvin, kaakaon, suklaan, setri ja paahtoleivän aromeihin. Viinirypäleet poimitaan kypsinä, mikä antaa viinille hyvän alkoholirakenteen ja lisää notkeutta sekä makeutta. Täyteläiset viinit on helppo yhdistää täyteläisiin pataruokiin, mutta on varottava mausteisuutta. Viinin alkoholi lisää tulusuuden tuntua, jos ruoassa on paljon esimerkiksi chiliä tai cayannepippuria. Yrtit kuten rosmariini, timjami, minttu ja laakeri sekä mausteet kuten kaneli, neilikka, mustapippuri ja katajanmarja auttavat yhdistämään viinin ruokaan. Tyypillisiä täyteläisiä viinejä tuottavia rypäleitä ovat Merlot, Zinfandel,

Blauer Zweigelt ja St. Laurent. Tyypillisiä näistä rypäleistä valmistettavia viinejä ovat pomerol, saint-émilion ja lukuisat uuden maailman viinit. (Dominé 2008, 70–71.)

Tanniinisille, todella voimakkaille sekä täyteläisille punaviineille tunnusomaisia merkkejä ovat niiden tumma väri, runsaat tanniinit sekä tietynlainen kiinteä suutuntuma. Näiden viinien tunnusomaisia aromeja ovat esimerkiksi luumu, kypsät hedelmät ja marjat, yrtit, suklaa, kahvi, tupakka sekä savu. Kypsytyksessä puutynnyreissä ja niiden korkea alkoholipitoisuus antaa niille makeutta ja notkeutta, vaikka tanniinit saavatkin aikaan karvaan tuntemuksen. Kun näitä viinejä yhdistetään ruokiin, on syytä ottaa huomioon parkkihapot, jotka saavat aikaan karvaan maun. Oikea ruoka lieventää näiden viinien ikäviä makuja ja korostaa taas niiden hyviä puolia. Jotta syntyisi hyvä yhdistelmä, on ruoassa oltava mitä viinistä puuttuu, tässä tapauksessa makeus ja notkeus. Yhdisteleminen ei ole kuitenkaan näin yksinkertaista, sillä voimakkaat punaviinit vaativat suurta huolellisuutta ruokien ja viinin yhdistämisessä. Maitorasva saa alkoholin maistumaan polttavalta, joten viinin alkoholiaste tulee tarkistaa ennen yhdistämistä kermaiseen tai voita sisältävään ruokaan. Varoivaisuutta vaativat myös suolaiset ruoat, koska alkoholi ja suola saavat yhdessä aikaan karvaan maun. Tyypillisiä rypälelajikkeita, joista valmistetaan tummia, täyteläisiä punaviinejä ovat Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat, Monastrell, Tempranillo ja Nebbiolo. Tyypillisiä rypäleistä valmistettuja viinejä ovat rioja, barolo, barbaresco, hermitage ja médoc. (Dominé 2008, 72–73.)

2.4.4 Makeat viinit

Makeat viinit eli viinit, jotka sisältävät paljon jäännössokeria, yhdistetään usein jälkiruokiin, koska noudatetaan sääntöä ”makeaa makealle”.

Makeiden viinien jäännössokeripitoisuus vaihtelee muutamasta kymmenestä grammasta satoihin grammoihin litraa kohti. Yhdistettäessä makeaa viiniä ruokaan, sen aromit ovat vähäisemmässä merkityksessä kuin sen hapokkuus ja itse makeus. Ensimmäisenä tulee löytää viinin

makeutta vastaava ruoka. Tarkoituksena ei kuitenkaan ole löytää yhtä makeaa ruokaa, vaan myös suola sopii usein loistavasti sokerin vastapeluriksi. Siksi useimmat voimakassuolaiset ja rasvaiset juustot sopivat makeavivahteisten viinien kanssa, kuten klassinen yhdistelmä portviini ja stilton. Makeiden viinien yhdistämisestä tulee haastavampaa, kun aletaan yhdistämään viiniä sekä ruokaa sen makeuden lisäksi aromien perusteella. Rypälelajikkeesta, valmistustavasta ja iästä riippuen makeissa viineissä voi aistia appelsiininkuorta, mangoa, aprikoosia, viikunaa, rusinaa hunajaa ja karamellia. Jälkiruokaviinejä ei tulisi tarjoilla liian kylminä, koska ne voivat vaikuttaa tasapainottomilta. Jos taas viini vaikuttaa liian makealta suunnitellun ruoan kanssa, voi sen viilentäminen auttaa ja harmonisoida maut. (Dominé 2008, 76.)

3 HENKILÖKUNNAN KOULUTUS

Henkilökunnan koulutus on tärkeää varsinkin uudessa yrityksessä. Henkilökunnan kouluttaminen luo paremmat lähtökohdat työnteolle ja työntekijä voi keskittyä itse työn tekemiseen. Viinien koulutus tekee työstä mielenkiintoista ja innostaa työntekijää oppimaan uutta. On tärkeää, että ravintolan tarjoiluhenkilökunta tuntee ravintolan tuotteet ja osaa myydä niitä oikein.

3.1 Henkilöstön kehittäminen

Henkilöstön kehittäminen on toimintaa, jolla pidetään yllä henkilöstön osaamista, kehitetään jo osattuja taitoja ja vahvistetaan organisaation toimintakykyä. Organisaatiossa pyritään tekemään asiat vielä paremmin. Tämä ohje opastaa organisaation jäseniä ja tätä oppia noudattavaa yritystä kutsutaan oppivaksi organisaatioksi. Toinen käsite, joka liittyy vahvasti henkilöstön kehittämiseen, on hiljainen tieto. Hiljaiseksi tiedoksi kutsutaan sellaista osaamista, jonka henkilökunnan yksilöt ovat saaneet aikaisemman työkokemuksen kautta. Hiljainen tieto on ammattitaitoa ja vain ajan saatossa sekä käytännön työssä opittua toimintaa. Hiljaisen tiedon ongelmana on, että yksilö ei välttämättä tiedosta jo aikaisemmin oppimaansa. Työntekijä ei itse osaa perustella, miksi tekee tietyt asiat tietyllä tavalla. (Eräsalo 2008, 146.)

Osaamisen johtaminen on aikaisemmin yhdistetty teknologia- ja muille asiantuntija-aloille, mutta se on muodostunut merkittäväksi myös palvelualoilla. Hiljaisen tiedon saaminen näkyville ja yrityksen yhteiseksi osaamiseksi on suuri haaste esimiestyölle. Henkilökunnan osaamisen kehittäminen auttaa yritystä kehittymään nyt ja tulevaisuudessa. Kun henkilökunnan kehittäminen on tavoitteellista sekä suunnitelmallista, voi se vaikuttaa myönteisesti yrityksen talouteen. Henkilöstön kehittäminen tarkoittaa kaikkea sitä toimintaa, joka parantaa ja ylläpitää henkilökunnan suoritus- ja toimintavalmiutta. (Eräsalo 2008, 146–147.)

Osaamistarpeiden tavoitteet määritellään, jotta yritys turvaisi kilpailukykyä tulevaisuudessa ja henkilökunnan osaaminen olisi organisaation sekä yksilöiden työtehtävien vaatimalla tasolla. Esimiehen tulee selvittää työtehtävän edellyttämät osaamistarpeet sekä selvittää mitkä ovat työntekijän omat tiedot, taidot ja asenteet. Esimies saa tietoa työntekijöiden aikaisemmasta työkokemuksesta ja havainnoimalla työtoimintaa arkipäivän tilanteissa. Yksilöt muodostavat työryhmän ja tiimin, jonka osaaminen riippuu koko tiimin yksilöiden osaamisen yhdistämisestä. Tiimille on tärkeää saada yhteiset tavoitteet sekä tiedot. Yksilön oppimiselle on syytä jättää tilaa organisaatiossa. Kun käytännön työssä keskitytään vain tehokkuuteen, työ muuttuu kaavamaiseksi ja ilottomaksi. Organisaation oppiminen ei onnistu ilman johtamisasenteiden muutosta. Usein organisaatioissa ajatellaan, että henkilökunnan tulee oppia lähtötasoista ja koulutuksista huolimatta. Tämä käytäntö tulisi kääntää toisinpäin. Ihminen oppii mallista, joten esimiesten tulisi rohkaista työntekijöitä esittämään ehdotuksia ja ottamaan riskejä toiminnassaan. Työntekijöillä on paljon ammatillista osaamista ja hiljaista tietoa, joka voi jäädä piileväksi, jos organisaatiossa keskitytään vain tehokkuuteen. (Eräsalo 2008, 149.)

Henkilöstön koulutus ravintola-alalla käsittelee usein asiakaspalvelua. Koulutustilaisuudesta kannattaa tehdä mielenkiintoinen ja sopivan hauska työntekijöille. Esimies voi havainnoida työntekijöidensä reaktioita ja saada paljon tietoa tulevia koulutuksia varten. Koulutustilaisuus kannattaa siis pitää vuorovaikutteisena, jolloin niin esimies kuin työntekijäkin oppivat uutta. Tällöin myös toimitaan tiiminä ja opitaan yhdessä, jolloin esimies ei tunnu työntekijöille etäiseltä tai ylimieliseltä. (Eräsalo 2008, 150.)

Esimiehellä on neljä päätehtävää organisaation oppimisessa. Esimiehen on näytettävä oikeaa suuntaa; millä osa-alueilla lisää osaamista tarvitaan ja mikä on tärkeää jatkossa. Hänen on myös tärkeää tukea yksilöiden kehitystä, koska yksilöiden lähtötasot voivat vaihdella paljon. Oppimiselle luodulla konkreettisella tilalla eli ajalla ja paikalla on paljon merkitystä oppimistilanteeseen. Koulutustilanteessa tulee saada keskittyä itse osaamisen oppimiseen ja vapaamuotoinen tila saattaakin olla parempi

ympäristö oppimiseen kuin virallinen kokoustila. (Hyppänen 2009, 122-123.) Työnopastus erottelee hyvät yrityksen huonoista. Tuotekoulutukseen panostaminen palkitsee yrityksen myöhemmin, mutta tulee ottaa huomioon. Jos koulutettava henkilökunta ei ole motivoitunut oppimaan uutta, ei koulutuksesta ole mitään taloudellista hyötyä. (Helsilä 2002, 54.)

3.2 Ravintolahenkilökunnan viinitietämys

Sommelier eli viinitarjoilija tarjoilee, esittelee ja suosittelee ruoille sopivia viinejä ravintolassa. Kuitenkin viinitarjoilijoita harvemmin on muissa kuin fine dining -ravintoloissa. Ravintolassa, jossa sommelieria ei ole töissä, on kaikkien tarjoilijoiden osattava suositella oikeanlaisia viinejä asiakkaiden valitsemiin ruokiin tai ihan vain juotavaksi. Ruokailu ravintolassa on elämys, joka auttaa viinien myynnissä. Viinin hinnalla ei ole merkitystä, kun viini tarjoillaan ja esitellään asiakkaalle houkuttelevasti ja hyvin. Näin asiakas kokee saavansa hyvää palvelua. Ravintolakokemuksesta tulee asiakkaalle ainutlaatuisempi, kun henkilökunta tietää tuotteet mitä he myyvät. Tämän takia viiniosaamisen koulutukseen tulisi panostaa ravintoloissa. Viinikoulutus pitää yllä henkilökunnan kiinnostusta itse työhön ja lisää osaamistasoa. (Henderson & Rex 2007, 446–447.)

Asiakas ostaa helpommin viiniä, kun viinikoulutuksen saanut henkilökunta esittelee viinejä ja myy niitä. Viinien hinnoittelu vaikuttaa asiakkaan päätökseen viinin valinnasta, mutta tarjoiluhenkilökunta voi ohjata suositteluillaan ostopäätöstä. Ilman tarjoilijan viinisuositteluja, esimerkiksi kiireen takia, voi asiakas päätyä halvimpaan viiniin, vaikka olisi ollut valmis ostamaan kalliimpaakin viiniä. Tämän takia on tärkeää olla tarpeeksi viinilistan osaavaa henkilökuntaa, jotta kaikkia asiakkaita pystytään palvelemaan yhtä hyvin. Tällöin asiakas kokee saavansa hyvää palvelua ja on valmis käyttämään enemmän rahaa. (Henderson & Rex 2007, 447.)

Viinien koulutus tarjoiluhenkilökunnalle ravintolassa helpottaa tarjoilijan myyntityötä. Tarjoilijoiden tulisi maistaa viinit eikä vain lukea viinien

ominaisuuksista, koska omakohtainen kokemus viinien maistamisesta auttaa kertomaan asiakkaalle paremmin sen ominaisuuksista. Viinien maistattamisella tarjoilijoille panostetaan palvelun laatuun. Asiakas luottaa tarjoilijan tietoihin ja toivoo saavansa juuri sellaista viiniä mistä itse pitää. Ravintolan kannattaa panostaa henkilökunnan koulutukseen, jotta tarjoilijat osaavat suositella oikeita viinejä oikein ruokien kanssa nautittavaksi. (Henderson & Rex 2007, 449.)

Palvelualoilla myyntiä pyritään edistämään lisämyynnillä. Lisämyynnin harjoittaminen nostaa palvelun laatua ja voi parantaa myyntiä. Lisämyynti ei kuitenkaan saa tuntua asiakkaalle eikä työntekijälle pakonomaiselta tai tuotteiden tyrkyttämiseltä. Esimiesten tehtävänä on neuvoa ja kouluttaa työntekijöitä lisämyynnin sujuvuudesta ja helpottaa lisämyynnin tekemistä työntekijöille esimerkiksi valmiiden virkkeiden avulla. (Isohookana 2007, 162.)

4 TOIMINNALLINEN OSA

Huhtikuun 2015 alussa aloitin työt ravintolapäällikkönä Fabric Bistro & Barissa Tampereella. Fabric avattiin toukokuussa, joten viinilistan sekä muiden juomatuotteiden suunnitteluun oli aikaa käytettävissä kuukausi.

Kehittämisosessin avulla kartoitan viinilistan ja listakoulutuksen vaikutusta ravintolan tuotemyynteihin. Osessin lopussa esitän kehitysehdotuksia seuraavaa viinilistaa sekä sen koulutusta ajatellen. Päädyin tähän tutkimusmenetelmään, koska viinilistan kehittäminen ja sen koulutusmateriaalin tekeminen ovat olleet pitkäaikainen prosessi. Aloitin viinilistan kehittämisen huhtikuun puolivälin jälkeen. Sitä ennen tutustuin viiniin ja ruoan yhdistämisen tietoperustaan. Tutkimuksellisen kehittämistyön osessin malli sopii opinnäytetyöhöni, koska osessin aikana olen joutunut palaamaan jo aikaisemmin kerättyyn tietoon. Ennen ravintolan avausta henkilökuntaa perehdytettiin heidän tulevaan työhönsä. Perehdytykseen kuuluu henkilökunnalle järjestettäviä erilaisia koulutuksia, joista yksi oli järjestämäni viinilistan koulutus.

4.1 Tutkimuksellinen kehittämissyö

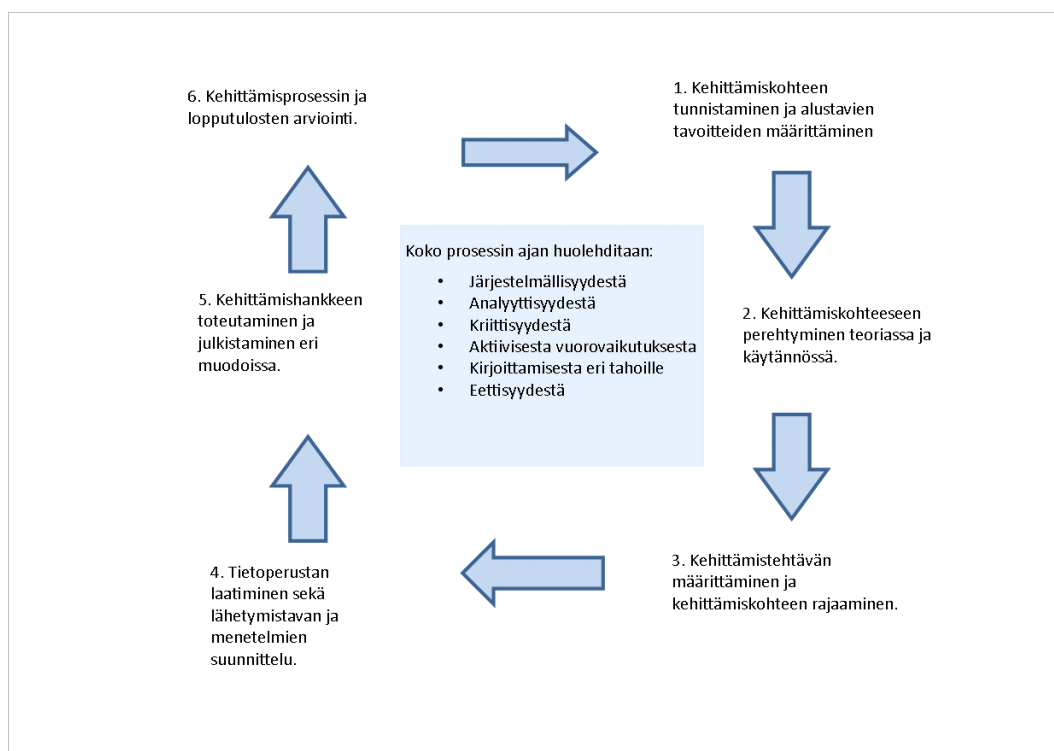
Tutkimuksellinen kehittämissyö saa alkunsa organisaation kehittämistarpeista tai halusta saada aikaan muutoksia. Tutkimukselliseen kehittämistyöhön kuuluu käytännön ongelmien ratkaisua ja toteuttamista, käytäntöjen, tuotteiden tai palvelujen tuottamista ja toteuttamista. Kehittämissyössä syvennyttään asioiden kehittämiseen eikä vain kuvailla tai selitetä asioita. Tieteellisen tutkimuksen ja tutkimuksellisen kehittämistyön suurin ero on toiminnan päämäärissä. Tutkinnan alussa tulee päättää halutaanko tutkittavasta asiasta uutta teoriaa vai halutaanko parannuksia tai uusia käytännön ratkaisuja. Tehdyn työn dokumentointi ja julkisuuden korostus tutkimuksellisessa kehittämissyössä mahdollistaa uudenlaisen ammatillisen tiedon luonnin. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 19-20.)

Aiheen osaamisen lisäksi tutkimuksellisessa kehittämistyössä on tarpeellista hallita projektityön sekä kehittämisen osaamista. Suunnittelu ja suunnitelman mukainen etenemisen hallinta on tärkeää kehittämistyössä. Kehittämistyöstä raportoidaan projektiraportin tapaisella kuvauksella, jossa kerrotaan kehittämisen lähtökohdat ja tavoitteet, työmuodot ja prosessin eteneminen ja lopputulokset. Tutkimuksellinen kehitystyö alkaa ideoinnista ja päättyy ideoiden kehittelyvaiheiden kautta ratkaisuun, sen toteutukseen ja arviointiin. Tutkimuksellinen kehittämistyö painottuu toiminnallisuuteen, parannusten etsimiseen ja ideoiden ja ratkaisujen toteutettavuuteen. Kyse on uudeltaisesta suhtautumisesta niin teoriaan kuin käytännön toteutukseenkin. Tutkimuksellisessa kehittämistyössä haetaan tukea teoriasta käytännön tavoitteille ja kehitykselle. Tulosten hyödyllisyys pyritään siirtämään käytäntöön ja kehitettyjen ideoiden toteutukseen eli implementointiin. (Ojasalo ym. 2009, 20.)

Aiheen ja projektityön osaamisen lisäksi kehittämistyössä tarvitaan kehittämisen osaamista. Kehittämisen osaaminen on esimerkiksi aloitteellisuutta, oman työn arviointia, innovatiivisuutta, vuorovaikutusta, verkostoitumista sekä tiedon tuottamista. Kehittämistyössä on tärkeää soveltaa, muokata ja luoda uusia ratkaisuja. Tutkimuksellisessa kehittämistyössä pyritään havaitsemaan ja ratkaisemaan ongelmia olemassa olevan teorian sekä menetelmien avulla. Tutkimuksellisuus on tärkeää kehittämistyössä, koska sen avulla kehittämistyön tulokset ovat paremmin perusteltavissa. Tutkimuksellisuus kehittämistyössä ei tarkoita pelkästään kyselyn tai haastattelun toteuttamista. Tutkimuksellisuus esiintyy kehittämistyössä kehittämisen järjestelmällisyytenä, analyttisyytenä ja kriittisyytenä. Kehittämistyöstä tulisi voida havaita teoriapainotteisen tiedon siirto käytäntöön. Kehittämistyössä tulisi hyödyntää olemassa olevia ja aiheeseen liittyviä teorioita ja niistä muodostuvaa tietoperustaa. On tärkeää osoittaa, mihin tietoperustaan kehittämistyö perustuu. (Ojasalo ym. 2009, 22.)

4.2 Tutkimuksellisen kehittämistyön prosessi

Kehittämistyötä kuvataan usein prosessina, koska kehittäminen vaatii aikaa ja muodostuu erilaisista vaiheista. Prosessin vaiheet auttavat toimimaan systemaattisesti ja huomioimaan jokaisen vaiheen tärkeät tehtävät. Kehittämistyö voidaan jakaa kolmivaiheiseksi muutostyön prosessiksi. Ensimmäisenä vaiheena on suunnittelu, johon kuuluu kehittämishaasteiden selvittäminen, tavoitteiden asettaminen ja suunnitelma siitä, miten tavoitteisiin päästään. Toinen vaihe on suunnitelman toteutus ja lopuksi arvioidaan, miten muutostyössä on onnistuttu. Arvioinnin ja koko prosessin pohjalta voidaan siirtyä seuraavaan prosessiin. (Ojasalo ym. 2009, 22–23.)



Kuvio1. Tutkimuksellisen kehittämistyön prosessi (Ojasalo ym. 2009, 24)

Tutkimuksellisen kehittämishankkeen lähtökohtana ovat kehittämiskohteen tunnistaminen ja tavoitteiden määrittäminen (kuvio1).

Kehittämishankkeessa tarkoituksena on saada aikaan jonkinlainen muutos. Tavoitteena voi esimerkiksi olla prosessien kehittäminen ja uudistaminen tai uusien mallien ja menetelmien kehittäminen. Kun kehittämiskohde on tunnistettu haetaan siihen liittyvää tietoa. Tämän

jälkeen tutkintaan kehittämiskohteen taustaa, jolloin voidaan löytää toisistaan paljon poikkeavaa tietoa. Tekijältä vaaditaan kriittisyyttä sekä kykyä tehdä valintoja ja yhdistellä asioita. Tärkeää on löytää näkökulma, josta katsoen kehittämistyössä edetään. Kehittämistyön prosessin tulee käsittää paljon muutoksen toteuttamiseen liittyvää työtä. Tulosten jakaminen on keskeinen osa tutkimuksellista kehittämistyötä. Raportoinnin tarkoituksena on viedä sitä koko ajan eteenpäin, eikä vain kuvata kehittämistyötä. Kehittämistyön arviointi on prosessin viimeinen vaihe. Arvioinnissa käydään läpi prosessin kaikki vaiheet. (Ojasalo ym. 2009, 25–26.)

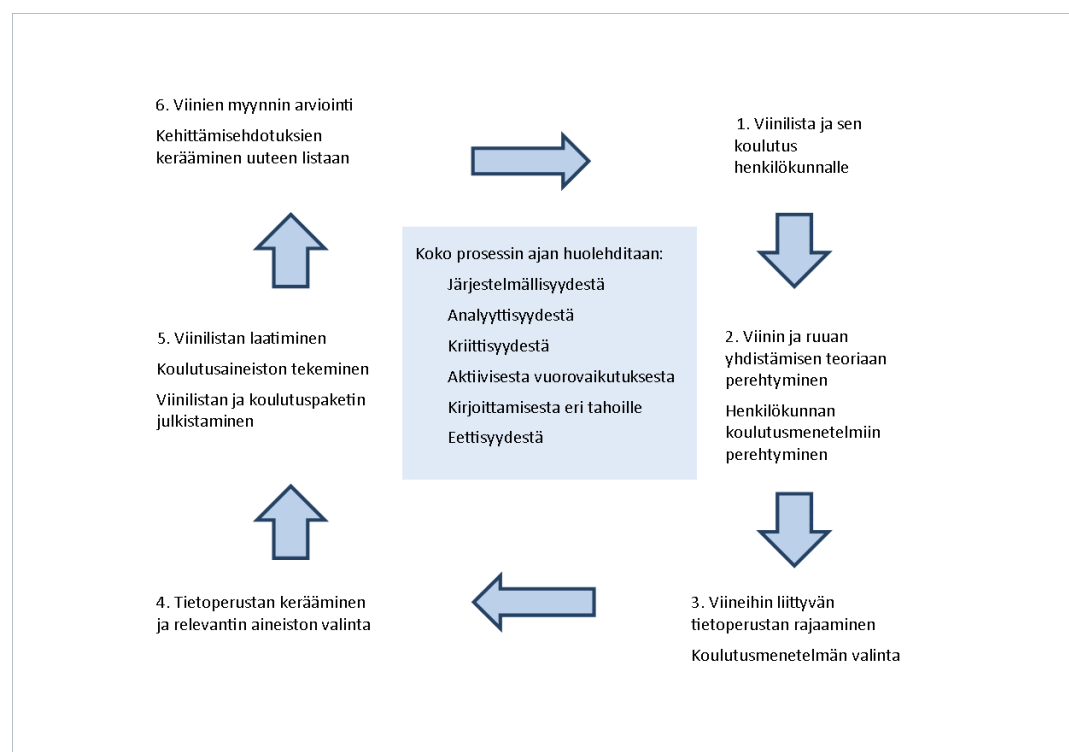
4.3 Menetelmän käyttö

Aloitin kehittämistyön valitsemalla kehittämisen kohteen, joka on viinilista ja henkilökunnan kouluttaminen viineihin. Ravintolan ollessa uusi viinilistalle ja henkilökunnan koulutukselle oli yrityksellä selvä tarve. Viinilistan kehittämiseen ei ollut mitään aikaisempia myyntitilastoja. Viinilistan tavoitteena on toimia yhdessä ruokalistan tukena. Tarkoituksena oli selvittää, millä viineillä olisi kysyntää Fabricissa. Henkilökunnan viinilistakoulutus on omasta mielestäni tärkeää ja auttaa lisämyynnissä. Tämän takia viinilistakoulutus pidettiin henkilökunnalle. Viinilistakoulutus lisää mielestäni myös palvelun laatua. Prosessi voidaan jakaa kuuteen eri vaiheeseen (kuvio 2). Prosessin ajan seurataan viinien myyntiä ja kuunnellaan henkilökunnan saamaa suullista asiakaspalautetta, jonka perusteella prosessin lopussa kehitetään parannusehdotukset uutta viinilistaa varten.

Tietoperustan ja kirjallisen tiedon perusteella valitsimme rajallisen määrän viinejä, joista valitsimme listalle mieleiset aistinvaraisella arvioinnilla. Tein työnantajani kanssa yhteistyössä aistinvaraista arviota ja viinien valintaa. Henkilökunnan koulutusmateriaalin (liite 5 ja liite 6, taulukko 1 ja taulukko2) viinilistan viineistä hankin yhteistyökumppaneilta sekä heidän internet-sivuiltaan. Tietopakettien (liite 5 ja liite 6) tarkoituksena ei ole opettaa viinirypäleistä, viineistä sekä viinin ja ruoan yhdistämisestä

kaikkea henkilökunnalle, vaan tarkoituksena on kertoa sellaista tietoa, joka auttaa viinien myynnissä asiakkaalle ja on olennainen osa viinin luonnetta. Henkilökunnalle kerrotaan, mitä viiniä heidän kannattaa millekin ruoalle suositella (taulukko 1 ja taulukko 2).

Prosessin lopussa tutkitaan millaista palautetta henkilökunta on saanut asiakkailta: millaisia toivomuksia seuraavaan viinilistaan olisi ja miten nykyinen viinilista toimii ruokalistan tukena. Myyntitilastojen ja henkilökunnan saaman asiakaspalautteen pohjalta arvioidaan nykyisen viinilistan tilanne ja hyödynnetään saatua tietoa seuraavan viinilistan tekemisessä. Henkilökunnalta saatuja parannusehdotuksia viinilistan koulutuksesta hyödynnetään seuraavan listan koulutuksessa.



Kuvio2. Viinilistan sekä koulutusmateriaalin tekemisen prosessi (mukaillen Ojasalon Tutkimuksellisen kehittämistyön prosessia.)

5 VIINILISTAN KEHITTÄMINEN

Viinilistan tekeminen on prosessi, jossa täytyy ottaa huomiin käytössä olevat resurssit. Viinilistan kehittäminen alkoi huhtikuun 2015 puolivälissä. Listakoulutuksen pidin 18.5.2015 ja viinilista otettiin käyttöön 20.5.2015. Syys-talvikauden viinilistan suunnittelun aloitin elokuun 2015 puolivälissä ja se otettiin käyttöön 1.9.2015.

5.1 Kevät-kesäkauden viinilista

Viinilistan (liite 1) tekeminen alkoi saatavilla olevien viinien selvittämisestä. Yhteistyökumppaneina toimivat Hartwall Oy, Pernod-Ricard Finland, PM Juomatukku sekä Kespro Oy. Näiden toimittajien tuotteet ovat käytössäni viinilistan kehittämisessä. Listan toisena rajoittavana tekijänä oli viinien haluttu hinta. Ruokalistan (liite 2) kallein ruoka on Härän marmoripihvi, joka maksaa 25,90 €. En halunnut kalleimmankaan viinin vaikuttavan liian kalliille ruoan hintaan nähden.

Viinilistan kehittämiselle haastavana tekijänä pidin osaltaan myös Fabricin ruokalistaa (liite 2). Kevät-kesäkauden ruokalista ei ollut kovin laaja, joten viinilistaankaaneiksi saisi tulla liikaa tuotteita. Yhdessä ravintoloitsijoiden kanssa päätimme, että listalle valitaan neljä kuohuviiniä, neljä valkoviiniä, yksi roseeviini, neljä punaviiniä ja yksi jälkiruokaviini. Viinilistan toteutus ja viinien valinta pohjautui olemassa olevaan tietoperustaan ja aistinvaraiseen arviointiin. Viinejä maistelin ruokien kanssa yhdessä ja yksitellen. Kaikki viinilistan viinit valitsin niin, että niiden maut ja aromit toimisivat vähintään yhden ruokalistan annoksen kanssa. Yhteensä maistettuja viinejä oli 5 kuohuviiniä, 6 valkoista, 1 roseeviini ja 6 punaista, joista valitsimme listalle parhaiten sopivat viinit. Jälkiruokaviini valikoitui yhteistyökumppaneiden valikoimista ja se oli jo ennestään tuttu viini aikaisemmista työpaikoistani. Viinit valitsin ravintoloitsijoiden toivomasta hintaluokasta eri toimittajien valikoimista, ja näistä viineistä valitsin viinit listalle ruoan ja yhdistämisen sääntöjä noudattaen.

Sovelsin olemassa olevaa viinin ja ruoan yhdistämisen teoriaa viinilistan luomiseen. Viinilistan (liite 1) lähtökohtana oli jo olemassa oleva ruokalista (liite 2), jonka pohjalta aloin valitsemaan viinejä. Noudatin viinilistaa tehtäessä viinin ja ruoan yhdistämisen sääntöjä. Kevyelle ruoalle valitsin kevyttä viiniä ja täyteläiselle täyteläistä. Dominé (2008) sanoo, että yksi tärkeimmistä viinin ja ruoan yhdistämisen neuvoista on yhdistää alueella tuotettu viini paikalliseen ruokaan. Tätä sääntöä oli vaikea noudattaa, koska ruokalista ruoat eivät ole puhtaasti tietyn alueen tai kulttuurin ruokia vaan niiden yhdistelmiä. Ruokalistalla on myös makuja Pohjoismaista, joissa viinituotanto on vähäistä. Koko viinilistan tekoprosessin ajan noudatin Dominén (2008) sääntöä ”valkoista vakoiselle lihalle, punaista punaiselle lihalle.”

Kuohuviineihin valitsin saksalaisen kuivan Kupferberg Gold Brut -kuohuviinin. Kuohuviini sopii mainiosti aperitiiviksi, kuten Dominé (2008) mainitsee kirjassaan. Dominén mukaan Kupferbergin kaltainen kuiva, hapokas kuohuviini sopii aperitiivien lisäksi myös valkoviinien korvaajiksi. Maistelun jälkeen totesin sitä suositeltavaksi Toast skagenin kanssa, koska kuohuviinien happo ja raikkaus toimivat merenantimien kanssa. Toiseksi kuohuviiniksi valitsin Zonin Prosecco Cuvee 1821:n. Arvioinnin jälkeen totesin tämänkin kuohuviinin sopivan Toast skagenin kanssa nautittavaksi. Päärynäisyytensä ja hedelmäisen tuoksun sekä maun ansioista Zonin Prosecco on myös hyvä pari Brita-kakulle. Kuten Dominé mainitseekin, kuohuviiniä voi nauttia läpi koko aterian. Kuohuviinien joukkoon halusimme omistajien kanssa myös samppanjaa.

Samppanjan valinnan lähtökohtana oli, että se sopisi sellaisenaan nautittavaksi ja jälkiruokien sekä Toast skagen -alkuruoan makuihin. Yhteistyökumppaneiden valikoimista maistoin kolmea eri samppanjaa: G.H. Mumm Gordon Rouge Brut, Nicolas Feuillatte Brut Reservé ja Veuve Clicquot Brut. Näistä ruokalistaan parhaiten sopi G.H. Mumm, jossa ei ollut niin paljon paahteisuutta kuin Veuve Clicquot Brut -samppanjassa. Nicolas Feuillatten valitsin listalle, koska haluttiin hinta-laatusuhteeltaan hyvä samppanja piccolo-pullossa.

Valkoviinien valinta alkoi alkuruoista. Ensin piti valita valkoviini, joka sopi myös Napostelulautasessa olevien, välillä voimakkaidenkin juustojen kanssa. Kevyttä valkoviiniä taas halusin tarjoiltavan Päivän kalan kanssa, joka vaihtelee nieriän, kuhan, siian ja ahvenen välillä päivittäin. Päädyin valitsemaan kuusi erilaista sekä erityyppistä valkoviiniä arviointiin. Viinit olivat: Condor Peak Sauvignon Blanc, Rudesheimer Burgweg Riesling Trocken, Albamar Sauvignon Blanc, Gisselbrecht Muscat, Petit Chablis Vibrant ja Arthur Metz Riesling. Valkoviinit maistoin kevyimmästä makeimpaan.

Viinilistalle ravintoloitsijoiden toiveena talon valkoviiniksi oli kevyt, kuiva ja seurajuomaksi sopiva viini. Condor Peak Sauvignon Blanc osoittautui juuri halutun valkoviinin kaltaiseksi. Toisena vaihtoehtona maistoin chileläistä Albamar Sauvignon blanc-viiniä, mutta sen liika kukkaisuus ja hedelmäisyys eivät sopineet niin moneen listan ruoista kuin Condor Peakin. Condor Peak Sauvignon Blanc oli loistava talon viiniksi myös ostohintansa vuoksi, mutta kuten Dominé mainitsee, kevyet valkoviinit sopivat hyvin kalaruolle. Siksi valitsin Condor Peak Sauvignon Blancin suositeltavaksi Toast skagenin kanssa. Päivän kalalle sekä Maalaissalaatille sen hapokkuus ja raikkaus sopivat hyvin, mutta kalan vaihtuessa molemmissa annoksissa vaalea lihaisesta kalasta nieriään, ei viini enää pysty taistelemaan kalan rasvaisuuden kanssa. Siksi valitsin ranskalaisen Petit Chablis Vibrant –valkoviinin, jonka parkkihapot vähentävät ruoan rasvaista vaikutusta. Petit Chablis Vibrant päätyi viinilistan kalleimmaksi viiniksi ja sitä myytiin vain pulloittain.

Riesling-valkoviiniryppäleen ollessa maailman suosituimpia valkoviiniryppäleitä halusin sen listalle. Riesling-ryppäleen luonnollinen hedelmäinen aromi lisää sen makeaa makua. Tämän takia Riesling-viiniksi valikoitui Rudesheimer Burgweg Riesling, koska se oli tarpeeksi kuiva, mutta sisältää rypäleelle ominaisen hapokkuuden ja hedelmäisyyden. Arthur Metz Riesling jäi viinilistalta pois, koska sen ostohinta oli laseittain myytäväksi viiniksi liian korkea. Kuivien valkoviinien lisäksi halusin listalle hieman makeamman viinin, jotta näkisimme olisiko tällaiselle viinille kysyntää. Viiniksi valikoitua PM Juomatukun valikoimasta Willy

Gisselbrecht Muscat -valkoviini. Valkoviini on luokiteltu kuivaksi, mutta rypäleen hedelmäisyys ja runsaus sekä viinin korkea alkoholipitoisuus saavat aikaan makean vaikutelman. Viini osoittautui maistelussa Artesaanijäätelö-annokselle sopivaksi, kun makuna oli suolakaramellijäätelö.

Viinilistalle päätimme ravintoloitsijoiden kanssa valita yhden roseeviinin, jota myydään vain pulloittain, sillä roseeviinin kysyntä ei ole yleisesti ottaen kovin suurta. Roseeviinin valinta pohjautui Maissikananrinta -annoksen makuihin sekä sen tuli olla sopiva myös seurustelujuomaksi. Yhteistyökumppaneiden listoilta valitsin maisteltavaksi kaksi roseeviiniä, espanjalaisen Perelada Cresta Rosadon ja Marqués De Cáceres Rosadon. Listalle valtsin Perelada Cresta Rosadon, koska sen makeus ja hapot olivat tasapainoisemmat ja se osoittautui hyväksi viiniksi kesälistan salaateille sekä maissikanalle.

Punaviinien valinta osoittautui helpommaksi kuin valkoviinien. Punaviinejä maistoin kuutta erilaista, jotka olivat Luigi Bosca Cabernet Sauvignon, Condor Peak Malbec, Le Cirque Shiraz-Grenache, Susana Sempre Roble, Portia Ebeia Roble ja Kiwi Cuvee Pinot Noir. Punaviinilistalle halusin kaksi laseittain ja kaksi laseittain myytävää punaviiniä. Punaviinit maistelin ruokien kanssa sekä yksitellen kevyestä täyteläisimpään.

Napostelulautanen -annoksessa vaihtuvien juustojen vuoksi annokselle piti valita myös suositeltava punaviini. Voimakassuolaisille juustoille valikoitui sopivaksi Luigi Bosca Cabernet Sauvignon, jonka hieno makeus ja täyteläisyys täydensivät juustojen makuja. Valinta osoittautui oikeaksi, kuten Dominé (2007) myös toteaa.

Viinin ja ruoan yhdistämisen sääntöä ”valkoista valkoiselle, punaista punaiselle” noudattaen valitsin Marmoripihvi -annokselle kaksi runsasta, kypsytettyä ja täyteläistä punaviiniä: argentiinalaisen Luigi Bosca Cabernet Sauvignonin ja espanjalaisen Portia Ebeia Roblen, jossa rypäleenä on Tempranillo. Valinta oli helppo, sillä Marmoripihvi -annoksen maut ovat todella yksinkertaisia. Susana Sempre Roble-punaviini osoittautui maistelussa liian tunkkaiseksi pihvin kera. Susana Sempre Roble tarvitsee

annoksen, jossa olisi sillanrakentajana viinin ja annoksen välillä esimerkiksi kermainen kastike.

Talon punaviiniksi halusin valita viinin, joka sopisi seurustelujuomaksi, mutta ei olisi liian kevyt. Talon viiniksi ehdolla oli Condor Peak Malbec ja Kiwi Cuvee Pinot Noir. Kiwi Cuvee Pinot Noir osoittautui liian kevyeksi punaviiniksi, jonka jälkimaku oli lattea. Condor Peak Malbec osoittautui hyväksi seurustelujuomaksi. Lisäksi paahteisuutensa sekä tummien hedelmien aromin takia se sopi aromeiltaan Porsaanniska-annoksen kanssa tarjoiltavaksi. Le Cirque Shiraz-Grenache osoittautui aromeiltaan sopivaksi Marmoripihville, mutta viini ei ollut tarpeeksi täyteläinen pilkkomaan Marmoripihvin proteiineja. Tämän takia maistoin Le Cirque Shiraz-Grenachea myös Porsaanniskan kanssa. Viini ei yllätyksekseni peittänyt Porsaanniskan makua, vaan korosti sen mausteita.

Valitsin viinilistalle vain yhden jälkiruokaviinin, koska halusin nähdä niiden kysynnän. Jälkiruokaviiniksi valitsin itävaltalaisen Beerenauslese Classicin, jota suositellaan Brita-kakulle sekä Artesaanijäätelölle. Suklaajälkiruoalle suositeltaisiin täyteläisiä ja makeita likööreitä.

5.2 Viinilistan koulutus henkilökunnalle

Ensimmäisen listan koulutuksen pidin Fabricissa 18.5.2015. Viinilistan koulutuksen tavoitteena oli saada tarjoiluhenkilökunta kiinnostumaan viineistä ja perehdyttää heidät ravintolan viinilistaan. Tavoitteena oli antaa valikoitua tietoa viinialueista, viinitiloista ja viinityypeistä viinien tietopaketin avulla. Tietopaketista en tehnyt liian monimutkaista ja laajaa, jotta tarjoilijoiden oli helpompi oppia tiedot. Tietopakettia laajennetaan seuraavan viinilistan vaihtuessa. Tietopaketin tietoja tarjoilijat voisivat käyttää joka päiväisessä työssä asiakkaiden kanssa. Tietopakettien tiedot (liite 5 ja liite 6) auttavat tarjoilijoita harjoittamaan lisämyyntiä ja lisäävät palvelun laatua. Korostin henkilökunnalle lisämyynnin tärkeyttä ja kerroin konkreettisia esimerkkejä siitä, miten asiakastilanteessa lisämyyntiä voisi harjoittaa. Kuten Henderson ja Rex (2007) sanovat, viinien koulutus tarjoiluhenkilökunnalle ravintolassa helpottaa tarjoilijan myyntityötä ja lisää

palvelun laatua. Dominen (2008) mukaan tarjoilijoiden tulisi maistaa tarjoilemiaan viinejä. Aikaisemmissa työpaikoissani olen myös saanut tällaista viinilistan koulutusta, jossa maisteltiin viinit ja saatiin viineistä kertova ja viinien aromeja kuvaava tietopaketti. Lisämyynnin arvoa ei kuitenkaan aikaisemmissa työpaikoissani Suomessa ei ole pidetty relevanttina. Vasta Espanjassa kausityössä ollessani ymmärsin lisämyynnin arvon. Tämän takia koitan saada myös oman henkilökuntani oppimaan lisämyynnin tärkeyden. Omasta mielestäni lisämyynti ravintolassa tarkoittaa, että yritetään lukea asiakkaan ajatukset. Ajatusten lukeminen sen varsinaisessa merkityksessä on mahdotonta, mutta asiakasta tulkitsemalla voi oppia millaisia tuotteita kannattaa suositella. Lisämyynti tarkoittaa myös, että yritetään myydä jo ostetun tuotteen rinnalle jokin toinen tuote. Esimerkiksi ravintolassa yritettäisiin myydä ranskalaisten perunoiden kanssa juotavaa. Lisämyynti on mielestäni tärkeä osa palvelua ja sen laatua. Kuten Isohookana (2007) mainitsee, on hyvä kertoa henkilökunnalle esimerkki virkkeitä, mitä asiakastilanteessa käyttää. Koulutukse yhteydessä mainitsin virkkeitä, joilla lisämyyntiä voi harjoittaa luontevasti.

Kuten Henderson ja Rex (2007) mainitsevat, tarjoilijoiden tulisi tietää mitä myyvät. Tämän ja oman aikaisemman kokemuksen viinikoulutuksista takia, maistatin viinikoulutuksen yhteydessä viinit tarjoilijoilla. Koulutuksen avulla sain selville tarjoilijoiden omaa, aikaisempaa viinitietämystä. Viinikoulutuksessa viinit käytiin yksitellen läpi. Ensin maistettiin viini yhdessä, jonka jälkeen tarjoilijat saivat kommentoida, mitä makuja he löysivät viinistä. Tämän jälkeen kerroin mille ruoka-annoksille kutakin viiniä suositellaan (taulukko 1) ja tietopaketin (liite 5) vinkit siitä, mitä lisätietoa asiakkaalle kannattaa viinistä tai viinintuottajasta kertoa. Tietopaketin tiedot ovat peräisin omien aikaisempien viinikoulutusten tiedoista sekä viininvalmistajien ja niiden maahantuojien internet-sivuilta.

5.3 Syys-talvikauden viinilista

Syys-talvikauden viinilistan koulutuksen pidin Fabricissa 1.9.2015. Kevät-kesäkauden listakoulutuksesta oppineena pidin koulutuksen eri tavalla. Aloitin viinikoulutuksen sokkomaistelulla, joka tarkoittaa sitä, että viinit maistellaan tietämättä niiden rypälettä, valmistajaa tai valmistusmaata. Sokkomaistelun tavoitteena oli saada lisää tietoa tarjoiluhenkilökunnan viinitietämyksestä ja selvittää, kykenevätkö he erottamaan viinilistan uudet viinit vanhoista. Muuten syksyn viinilistakoulutuksen pidin samalla tavalla kuin kevään listakoulutuksen. Sokkomaistelun tuloksena huomasin, että henkilökunta oli oppinut viineistä. Kyselin myös, miten he viiniä myyvät asiakkaille ja aikaisemman viinilistan infopakettissa kerrottuja asioita nousi esille.

Syyskuussa 2015 Fabricissa uusittiin ruokalista (liite 3). Tämä ruokalista on voimassa syyskuulta tammikuun 2016 alkuun. Kehitin uudelle ruokalistalle sopivan viinilistan (liite 4). Uuden ruokalistan ja henkilökunnalta saamani asiakaspalautteen pohjalta tein muutoksia viinilistaan. Talon valkoviinin maahantuonti loppui kesken kesäkauden. Onneksi toisen toimittajan valikoimasta löytyi vastaava tuote, jota myytiin kesäkauden loppuun talon valkoviininä.

Henkilökunnalta saamani suullisen asiakaspalautteen mukaan uudelle viinilistalle toivottiin enemmän valikoimaa laseittan myytäviin viineihin. Tämän takia syys-talvikauden listalle avattiin Luigi Bosca Cabernet Sauvignon –punaviini ja Gisselbrecht Muscat –valkoviini laseittain myytäväksi. Viinilistalle asiakkaat toivoivat myös lisää jälkiruokaviinejä, joten otin Beerenauslesen rinnalle myytäväksi portugalilaisen Ferreira LVB –portviinin, jonka täyteläisyys yhdistyy runsaiden ja makeiden suklaajälkiruokien kanssa.

Syys-talvikauden ruokalista (liite 3) kaipasi rinnalleen enemmän punaviinejä, koska listalla oli tuhteja liharuokia. Lisäksi halusin syys-talvikauden viinilistalle erikoisempia viinejä, joita viiniharrastajat

arvostaisivat. Halusin tuoda esille enemmän omaa viinitaustaani hankkimalla viinilistalle itävaltalaisen sekä mallorcalaisen viinin. Olen vierailut molempien tuottajien viinitiloilla. Viinilistalle valitsin jo keväällä maistamani espanjalaisen Susana Sempre Roble –punaviinin, joka sopi mauiltaan ja täyteläisyydeltään Porsaankylki– sekä Pippuripihvi –annokselle. Itävallassa asuessani vierailin Klosterneuburgin luostarissa, joka tuottaa myös viiniä. Ilahduin kun näin luostarin tuottamaa viiniä ravintolan toimittajien listoilla. Valitsin listalle Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner- Valkoviinin, koska sen rypälettä ei näe suomalaisten ravintoloiden listoilla kovinkaan usein. Dominén (2008) mukaan Güner Veltlinerin kaltaiset kevyet valkoviinit on hyvä yhdistää vaaleiden kalaruokien kanssa, joten päädyin suosittamaan sitä Päivän kala –annokselle. Halusin kehittää uutta viinilistaa myyntitilastojen pohjalta, mutta ravintolan ensimmäisen viinilistan ollessa suppea ei myyntitilastoissa ollut selviä eroavaisuuksia eri viinien myyntimäärissä. Tämän takia pohjasin uuden viinilistan teon ruokalistaan sekä asiakkailta saatuun palautteeseen.

Syys-talvikauden listalta vaihdoin pois jo aikaisemmin mainitsemani talon valkoviini Condor Peak Sauvignon Blancin, jonka korvasin Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc –valkoviinillä. Syys-talvikauden viinilistan koulutuksessa kerroin, mitä viiniä tietyille ruokalistan annokselle tulee suositella (taulukko 2). Henkilökunta halusi oppia myös uusista viineistä, joten tein henkilökunnalle tietopaketin (liite 6) myös syys-talvikauden uusista viineistä. Tein näin, koska henkilökunnan mukaan he pitivät tästä koulutusmallista.

6 JOHTOPÄÄTÖKSET

Opinnäytetyöni tavoitteena on selvittää viinilistan ja viinilistakoulutuksen vaikutusta viinien myyntiin Fabric Bistro & Barissa. Kehittämistyö aloitettiin kartoittamalla olemassa olevaa tietoperustaa viinin ja ruoan yhdistämisestä sekä henkilökunnan koulutusmalleista. Työ on tärkeä toimeksiantajalleni, koska viinilistalle oli selvä tarve ravintolan avatessa.

Asettamani tavoitteet opinnäytetyölleni täytyivät osittain. Prosessin aikana pystyin selvittämään millaisista viineistä Fabricin asiakaskunta pitää ja millainen on asiakaskunnan haluama hintaryhmä sekä toteuttamaan asiakaskunnan toivomuksia syys-talvikauden listaan. Prosessissa en pystynyt keskittymään tarpeeksi myyntien seuraamiseen. Koulutuksesta johtuvan lisämyynnin mittaaminen olisi pitänyt suorittaa jollain keinolla. Lisämyyntiä harjoitettiin ja se lisäsi selvästi palvelun laatua ja helpotti henkilökuntaa asiakaspalvelussa, mutta lisämyynnin suoranaiset myyntiin vaikuttavat hyödyt jäivät mittaamatta.

Tietoperustan keruuseen olisin voinut käyttää enemmän aikaa, jolloin olisin pystynyt rajaamaan sitä entistä enemmän. Opinnäytetyön tutkimuksellisuutta olisi voinut lisätä asiakaskyselyllä, jolla olisi saatu tarkempaa tietoa asiakaskunnan toiveista sekä asiakaskunnasta itsestään. Samalla olisi voitu kerätä kanta-asiakasrekisteriä ravintolalle. Jatkotutkimuksena ehdotankin uuden viinilistan luomista pohjautuen asiakaskyselyyn unohtamatta viinin ja ruoan yhdistämisen sääntöjä. Asiakaskyselyssä voitaisiin myös selvittää, miten henkilökuntaan panostettu viinikoulutus on vaikuttanut asiakkaan ostopäätökseen viinistä. Samalla voidaan seurata viinikoulutuksen vaikutusta ravintolan myyntiin: aiheuttaako koulutus myynnin nousua. Seuraavan, eli kevätkauden 2016 viinilistaan, tekemiseen voisi hyödyntää aikaisempia myyntitilastoja, joita on keväällä 2016 jo noin vuoden ajalta.

Viinilistan koulutuksen kannalta olin tyytyväinen tekemääni. Järjestämästäni koulutuksesta oli selkeää hyötyä tarjoilijoille arkipäivän asiakastyöskentelyssä. Seuraavaan koulutukseen kehitysehdotuksena

ehdotan työntekijöiden aikaisemman osaamisen tarkempaa selvitystä ja tämän hiljaisen tiedon hyödyntämistä. Jatkotutkimuksena ehdotan selvitystä siitä, kokivatko työntekijät viinikoulutuksen olleen hyödyllinen myyntityössä.

LÄHTEET

Airila, J. Ravintoloitsija, Fabric. 14.5.2015. Haastattelu. Tampere.

Dominé, A. 2008. Viini. Königswinter. Tandem Verlag GmbH.

Eräsalo, U. 2008. Käytännön henkilöstöjohtaminen majoitus- ja ravintola-alalla. Helsinki: Restamark Oy.

Goldstein, E. 2006. Perfect Pairings. Yhdysvallat: University of California Press

Helsilä, M. 2002. Käytännön henkilöstötyö. Tampere: Tammer-Paino Oy.

Henderson, J. & Rex, D. 2007. About Wine. Yhdysvallat: Thomson Corporation.

Hyppänen, R. 2009. Esimiesosaaminen. Liiketoiminnan menestystekijä. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Isohookana, H. 2007. Yrityksen markkinointiviestintä. Helsinki: WSOYPro.

Karmavuo, R., & Lihtonen, J. 2009. Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. Helsinki: WS Bookwell.

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Helsinki: WSOYPro.

Nieminen, T. 2005. Viiniä aterialla. Opas viinin ja ruoan liittoon. Helsinki: Alko Oy, F.G. Lönnberg.

Pakarinen, L. 2011. Viinit – yhdistä ruoka ja juoma. Hämeenlinna: Kariston Kirjapaino Oy.

Takala, M., Virkki, J. & Remes, M. 2010. Bistro – Pariisin parhaat bistrot ja klassiset reseptit. Porvoo: WS Bookwell.

LIITTEET

Liite 1. Fabricin viinilista kevät-kesäkausi 2015

KUOHUVIINI & SAMPPANJA

Kupferberg Gold Brut (0,75l)

12 cl 5,50 / plo 32

Saksa

Raikas, pienikuplainen, elegantti. Väritään kauniin vaaleankeltainen, jossa vihertäviä sävyjä.

Zonin Prosecco Cuvée 1821 (0,75l)

12 cl 6,50 / plo 37

Italia

Rypäleet: 100% Glera

Kuiva, hapokas, päärynäinen, sitruksinen ja kevyen mineraalinen. Tuoksussa omenaa.

Nicolas Feuillatte Brut Réserve (0,2l)

plo 28

Champagne, Ranska

Rypäleet: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Erittäin kuiva, keskihapokas, hedelmäinen, kypsän sitruksinen, mineraalinen, hennon paahteinen.

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut (0,75l)

plo 79

Champagne, Ranska

Rypäleet: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

(45 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay)

Täyteläinen, pehmeähappoinen, tasapainoinen ja pitkä jälkimaku.

VALKOVIINIT

Condor Peak Sauvignon Blanc (0,75l)
12 cl 5,90 / plo 35

Mendoza, Argentiina

Rypäleet: 100% Sauvignon Blanc

Kuiva, raikas, karviaista. Tuoksussa trooppisia hedelmiä

Rüdesheimer Burgweg Riesling Trocken (0,75l)
12 cl 6,40 / plo 39

Rheingau, Saksa

Rypäleet: 100% Riesling

Kuiva, raikkaan hapokas, mineraalinen, hedelmäinen

Gisselbrecht Muscat 2011 (0,75l)
plo 44

Alsace, Ranska

Rypäleet: 100% Muscat

Kuiva, raikas, hedelmäinen, elegantti, eläväinen

Petit Chablis (Vibrant) (0,75l)

plo 49

Chablis, Bourgogne, Ranska

Rypäleet: 100% Chardonnay

Kuiva, hedelmäinen, melko runsas, hapokas

ROSEVIINIT

Perelada Cresta rosado (0,75l)
plo 36

Espanja

Rypäleet: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Puolimakea, hennon hedelmäinen, aromaattinen, hieman kupliva

PUNAVIINIT

Condor Peak Malbec (0,75l)
12 cl 5,90 / plo 35

Mendoza, Argentiina

Rypäleet: 100% Malbec

Keskitäyteläinen, kahvi, kypsät tummat hedelmät

Le Cirque Shiraz Grenache (0,75l)

12 cl 6,70 / plo 39

Ranska

Rypäleet: 50% Shiraz, 50% Grenache

Keskitäyteläinen, pehmeä, tummien marjojen sävyttämä, jälkimaussa hieman minttua

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon (0,75l)
12 cl 7,30 / plo 42

Mendoza, Argentiina

Rypäleet: 100 % Cabernet Sauvignon

Täyteläinen, tanniininen, tumman kirsikkainen, herukkainen, mausteinen, tamminen

Bodegas Portia Ebeia Roble (0,75l)

plo 46

Ribera del Duero, Espanja

Rypäleet: 100% Tempranillo

Täyteläinen, hedelmäinen, viipyilevä jälkimaku. Värissä kirsikan sävyjä.

JÄLKIRUOKAVIINIT

Esterhazy Beerenauslese Classic

8 cl 9

Neusiedlersee-Hügelland, Itävalta

Makea, runsaan hedelmäinen, raikkaan hapokas ja miellyttävän

tasapainoinen. Sokeria 112 g/l.

Liite 2: Fabricin ruokalista ajalle kevät-kesäkausi 2015

Alkuruoat

Napostelulautanen 12,90€

Kolmea vaihtuvaa juustoa ja leikkelettä. Lisäksi aurinkokuivattuja tomaatteja, melonia, rucolaa ja leipää.

Maalaissalaatti pieni 9,70€ / iso 16,20€

Salaattia, sitrusvinegrettiä, tomaattia, mummonkurkkuja, marinoitua punasipulia, neulapapuja, keitettyä kananmunaa ja perunaa. Voit valita salaatin kalalla tai kanalla.

Toast skagen 9,90€

Paahdetun leivän päällä ravunpyrstöjä, tilliä, punasipulia majoneesiin sekoitettuna.

Pääruoat

Päivän kalaa

Tuoretta kalaa, vaihtuvien lisäkkeiden kanssa.
Kysy tarjoilijalta päivän hinta.

Maissikananrintaa 19,20€

Pariloitua maissikananrintaa, paistettuja kasviksia, paahdettua vuohenjuustoa, basilikastiketta ja risottoa.

Härän marmoripihvi 25,90€

Paistettu härän ulkofileepihvi, Cafe dé Paris-maustevoita, pekoniin kiedottuja neulapapuja ja paistettuja perunoita.

Ylikypsää porsaankarkkia 19,50€

Yön yli haudutettua porsaankarkkia, paistettuja kasviksia, sinappi-sipulikastiketta ja paahdettuja yrttipperunoita.

Jälkiruoat

Suklaa fondant 8,90€

Lämmin ”suklaakohokas” ja vadelmamelba.

Brita-kakku 8,40€

Kerroksittain kasattu marenkileivos, vanilja-mousse ja tuoreita marjoja.

Artesaanijäätelöä 7,20€

Kausittain vaihtuva artesaanijäätelö, lisäksi valkosuklaa-mysliä.

Liite3. Ruokalista ajalle syys-talvikausi 2015

Alkuruoat

Valkosipulileipää 3,00€ (VL)

Uunissa lämmitettyä valkosipulileipää.

Saatavana myös gluteiinittomana.

Parmesan-persiljaranskalaiset 3,00€ (G)

Parmesanilla ja persiljalla maustettuja, friteerattuja ranskanperunoita.

Sienikeittoa ja porsaankylkeä pieni 8,60€ / iso 15,20€ (VL, G)

Kermaista sienikeittoa kauden sienistä ja paahdettua porsaankylkeä.

Rapukakku ja marinoitua rucolaa 8,20 € (L)

Pankojauhoilla leivitettyä rapukakkua, sahrimajoneesia ja sitrusvinaigretellä marinoitua rucolaa.

Salaatit

Caesarsalaatti 14,80 €

Caesar –kastikkeessa pyöräytettyä romainesalaattia, tomaattia, talon leipäkrutonkeja ja parmesan -juustoa. Voit valita salaatin joko kanalla tai katkaravuilla.

Pähkinä-vuohenjuustosalaatti 14,20 € (VL, G)

Salaattia, tomaattia, kurkkua, päärynää, balsamicosiirappia, paahdettuja pekaanipähkinöitä ja lämmintä vuohenjuustoa.

Pääruoat

Sienipihvit 16,90 € (M, G)

Paistetut sienipihvit kauden sienistä, tummaa punajuurikastiketta ja lämmintä pinaatti-linssi-kvinoasalaattia.

Tuore päivän kala 21,70 € (VL)

Päivittäin vaihtuva tuore kala, kermaista kukkakaalipyreetä ja kanaliemessä

lämmitettyä linssi-sipulihauduketta.

Broileria saltimbocca 20,80 € (VL,G)

Parmankinkkuun ja salvianlehteen kiedottu broilerin rintafilee,
pinaattirisottoa ja tryffelivoikastiketta.

Ylikypsää porsaankylkeä 19,80 € (M)

Karamellisoitua ylikypsää porsaankylkeä, yrtti-tomaattikastikkeessa
haudutettuja

kasviksia ja tummaa mallaskastiketta.

Pippuripihvi 23,70 € (VL)

Pariloitu 200 gramman naudan ulkofileepihvi, calvados-kermakastiketta,
rakuunalla maustettuja porkkanoita ja friteerattuja perunakroketteja.

Jälkiruoat

Vohveli ja suolakaramelli-jäätelöä 8,50 € (VL)

Amerikkalaistyylinen lämmin vohveli tarjoillaan talon suolakaramelli-
jäätelön kera.

"Kahvimaito" 8,20 € (G)

Ternimaito panna cotta, kahvikaviaaria, kahvikreemiä ja tuoreita marjoja.

Suklaata!

Sano suklaata kun haluat jotain hyvää. Kysy tarjoilijalta päivän
suklaahyvettä ja sen hintaa

Liite4. Viinilista ajalle syys-talvikausi 2015

Kuohuviini & Samppanja

Kupferberg Gold Brut (0,75l)

12 cl 5,50 / plo 32

Saksa

Raikas, pienikuplainen, elegantti. Väriltään kauniin vaaleankeltainen, jossa vihertäviä sävyjä.

Zonin Prosecco Cuvée 1821(0,75l)

12 cl 6,50 / plo 37

Italia

Rypäleet: 100% Glera

Kuiva, hapokas, päärynäinen, sitruksinen ja kevyen mineraalinen.
Tuoksussa omenaa.

Nicolas Feuillatte Brut Reservé (0,2l)

plo 28

Champagne, Ranska

Rypäleet: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Erittäin kuiva, keskihapokas, hedelmäinen, kypsän sitruksinen,
mineraalinen, hennon paahteinen.

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut (0,75l)

plo 79

Champagne, Ranska

Rypäleet: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

(45 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay)

Täyteläinen, pehmeähappoinen, tasapainoinen ja pitkä jälkimaku.

Valkoviinit

Kiwi Cuvee Sauvgnon Blanc (0,75l)

12 cl 5,90 / plo 35

Vin de France, Ranska

Rypäleet: 100% Sauvignon Blanc

Kuiva, raikas, karviaista, omenaa, nokkosta. Tuoksussa trooppisia hedelmiä

Rüdesheimer Burgweg Riesling Trocken (0,75l)

12 cl 6,40 / plo 39

Rheingau, Saksa

Rypäleet: 100% Riesling

Kuiva, raikkaan hapokas, mineraalinen, hedelmäinen

Gisselbrecht Muscat 2011 (0,75l)

12 cl 6,90 / plo 44

Alsace, Ranska

Rypäleet: 100% Muscat

Raikas, hedelmäinen, elegantti, eläväinen.

Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner (0,75l)

plo 46

Niederösterreich, Itävalta

Rypäleet: 100% Grüner Veltliner

Kuiva, ruohoa, vihreää omenaa, viherpippuria, mineraalinen

Petit Chablis (Vibrant) (0,75l)

plo 49

Chablis, Bourgogne, Ranska

Rypäleet: 100% Chardonnay

Kuiva, hedelmäinen, melko runsas, hapokas

Roseviinit

Perelada Cresta rosado (0,75l)

plo 36

Espanja

Rypäleet: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Puolimakea, hennon hedelmäinen, aromaattinen, hieman kupliva

Punaviinit

Condor Peak Malbec (0,75l)

12 cl 5,90 / plo 35

Mendoza, Argentiina

Rypäleet: 100% Malbec

Keskitäyteläinen, kahvi, kypsät tummat hedelmät

Le Cirque Shiraz Grenache (0,75l)

12 cl 6,70 / plo 39

Ranska

Rypäleet: 50% Shiraz, 50% Grenache

Keskitäyteläinen, pehmeä, tummien marjojen sävyttämä, jälkimaussa hieman minttua

Villa Cardini Chianti DOCG (0,75l)

12 cl 6,90 / plo 41

Toscana, Italia

Rypäleet: 100 % Cabernet Sauvignon

Täyteläinen, tanniininen, tumman kirsikkainen, herukkainen, mausteinen, tamminen

Luiqi Bosca Cabernet Sauvignon (0,75l)

12 cl 7,30 / plo 42

Mendoza, Argentiina

Rypäleet: 100% Cabernet Sauvignon

Täyteläinen, tanniininen, tumman kirsikkainen, herukkainen, mausteinen, tamminen

Susana Sempre Roble

plo 44

Mallorca, Espanja

Rypäleet: 55% Manto negro ,30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Täyteläinen, tummia hedelmiä, kahvia, vaniljaa, kypsät tanniinit, hennon mausteinen. Tuoksussa kirsikkaa.

Bodegas Portia Ebeia Roble (0,75l)

plo 46

Ribera del Duero, Espanja

Rypäleet: 100% Tempranillo

Täyteläinen, hedelmäinen, viipyilevä jälkimaku. Värissä kirsikan sävyjä.

Jälkiruokaviinit

Esterhazy Beerenauslese Classic, Neusiedlersee-Hügelland

8 cl 9

Makea, runsaan hedelmäinen, raikkaan hapokas ja miellyttävän tasapainoinen. Sokeria 112 g/l.

Ferreira Port LBV 2009

Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Amarela

8 cl 9

Tummanpunainen, makea, tanniinininen, kirsikkainen. Sokeria 100g/l.

Liite 5. Viinin tietopaketti henkilökunnalle

Kupferberg Gold Brut

Christian Adalbert perusti Kupferbergin kuohuviinitilan vuonna 1850. Tunnetuin viinitilan tuote on Kupferberg Gold -kuohuviini sarja, joka perustettiin kaksi vuotta viinitilan perustamisen jälkeen eli vuonna 1852. Kupferberg Gold -tuotepereeseen kuuluu 5 eri kuohuviiniä, joista yksi on Kupferberg Gold Brut -kuiva kuohuviini. Kupferberg -tuotemerkki kuuluu Henkell & Co. Sektkellerei KG -konserniin, jolla on toimintaa ja tuotantolaitoksia kaikkiaan 19 eri maassa.

Zonin Prosecco 1821

Italian tunnetuin ja eniten myyty kuohuviini Zonin Prosecco syntyy Koillis-Italian vehreissä maisemissa Coneglianon ja Valdobbiadenen laaksoissa. Prosecco valmistetaan aina tankkikäymismenetelmällä. Pitkän pullokäymisen aikana lajikkeen herkällä hedelmäisyydellä olisi suuri riski kadota, mutta nopea käyminen tankissa säilyttää viinin aromimaailman heleän raikkaana. Useimmiten prosecco valmistetaan siten, että rypälemehu käytetään ensin valkoviiniksi, jonka jälkeen suoritetaan kuplat aikaansaava toinen käyminen tankissa. Zonin sen sijaan käyttää proseccossaan menetelmää, joka mukailee Asti Spumante -viinien valmistustapaa; vain osa mehusta käytetään valkoviiniksi, mutta vähintään 50 % rypäleistä puristetusta mehusta jäähdytetään nollasteiseksi. Käynyt valkoviini ja jäähdytetty rypälemehu sekoitetaan keskenään juuri ennen toista käymistä. Menetelmä on kallis, mutta se antaa Zonin Proseccon aromiin erityistä raikkautta ja intensiivisempää tuoreiden hedelmien, kuten päärynän aromia.

Nicolas Feuillatte

Nicolas Feuillatte Brut Grand Reserve kypsytetään viinikellareissa 3 vuoden ajan, joka antaa samppanjalle sen intensiiviset aromit. Viini valmistetaan eri cru -luokituksen saaneiden tilojen rypäleistä.

G.H. Mumm Gordon Rouge

G.H. MUMM-samppanjatalon tunnetuin samppanja on kautta aikojen ollut G.H. MUMM Cordon Rouge Brut, jossa maistuu pitkä kypsytyso prosessi ja Champagnen alueen mineraalisen maaperän vaikutus. Pinot Noir -rypäleen tuoma täyteläisyys ja Chardonnay-rypäleen elegantti raikkaus yhdessä tekevät juomasta monipuolisen samppanjan.

Vuonna 2011 samppanja voitti tuplasti kultaa ja sai arvostetun Wine Spectator -lehden (11/2011) sokkotestissä huikeat 92 pistettä, ja on lehden mukaan yksi maailman parhaita samppanjoita.

G.H. MUMM Cordon Rouge Brut on vuosikerraton samppanja, joka on sekoitus 77 eri viinistä laadukkailta tarhoilta, joista 7 on Grand Cru -luokiteltuja tarhoja. Mumm Cordon Rouge -samppanjan matala sokeripitoisuus sekä MUMM-viinitalon tyyli luovat tasapainon samppanjan raikkauden ja täyteläisyyden välillä. Tämä syntyy yhdistämällä Grand Cru-tilojen Pinot Noirin tuoma täyteläisyys, Chardonnayn raikkaus ja mineraalisuus sekä lisäämällä Pinot Meunier-viiniä tasapainottavana tekijänä.

Condor Peak Sauvignon Blanc

Rypäleet: Sauvignon Blanc.

Väri: Kauniin kullankeltainen, jossa hieman vihertäviä sävyjä.

Tuoksu: Reheväärominen ja kesäinen. Siinä voi aistia karviaista, mustaherukkaa ja vihreää yrttisyttä.

Maku: Kuiva, rapea ja runsaan hedelmäinen.

Rüdesheimer Burgweg riesling

1975 Karl ja Martin Siegfried astuivat viinitilan johtoon. Perheyriyksessä omistajat työskentelevät vieläkin itse viinirypäleiden keräämisessä ja muissa arkisissa töissä. Viinitila järjestää joka vuotisen Rüdesheimerin viinijuhlat.

Gisselbrecht Willy

Gisselbrechtin perhe on valmistanut viiniä Alsacessa 1600 -luvulta lähtien. Perhe omistaa 17 hehtaaria viiniviljelyksiä. Viinejä säilytetään pulloissa viinitilojen kellarissa vähintään vuoden ajan, joka takaa niiden täydellisen kypsyyden.

La Cablisienne Petit Cablis Vibrant

La Cablisienne -brändin alle kuuluu 300 viinitilallista, jotka yhteistyössä tuottavat parihaita Cablis-viinejä. La Chablisienne -brändi perustettiin vuonna 1923 silloisen talouskriisin takia.

Perelada Cresta Rosado

Castillo Perelada on valmistanut viiniä jo keskiajalta lähtien. Miguel Mateu osti viinitilan 1923 ja halusi elvyttää viinintuotannon perinteet. Tänä päivänä viiniä tuotetaan alueella enemmän kuin koskaan ja perinteiset menetelmät ovat yhdistyneet modernin teknologiaan.

Condor Peak Malbec

Rypäleet: Malbec.

Väri: Houkuttelevan tummanpunainen.

Tuoksu: Luumun ja kirsikoiden aromeja.

Maku: Keskitäyteläinen ja siitä voi erottaa paahteisia piirteitä kuten kahvia sekä kypsiä tummia hedelmiä. Jälkimaku on pitkä ja miellyttävä.

Le Cirque Shiraz-Grenache

Tuoksussa mustaherukkaa ja mustapippuria. Keskitäyteläinen maku on pehmeä ja tummien marjojen sävyttämä. Jälkimaussa on aavistus minttua. Le Cirque Classique on värikäs, moderni ja hedelmäinen uusi ranskalainen viinisarja, joka juhlistaa perinteistä osaa ranskalaisten elämästä, kiertävää sirkusta, joka on viihdyttänyt ja ihastuttanut ihmisiä ympäri maailman. Viinin uusi aluenimitys "Vin de France" tarkoittaa että viinintekijät ovat vapaita matkustelemaan ja etsimään parhaat mahdolliset viinit Ranskan eri viinialueilta, joka mahdollistaa tämän edullisen ja ihastuttavan viinin valmistamisen.

Viinintekijä Véronique valitsee itse tähän viiniin käytettävät fantastiset shiraz ja grenache rypäleet ja luo niistä tämän sirkusnäytöksenkin pysäyttävän viinin. Fermentaatio tapahtuu matalassa lämpötilassa. Sokeria viinissä on alle 2 g/l ja happoja 3,61 g/l.

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon

Tummasävytteinen tuoksu on kypsän marjainen ja paahteinen. Siitä voi erottaa muun muassa mustaherukan aromeja, samoin myös kahvia muistuttavia piirteitä. Roteva maku on sekin tummasävytteinen muistuttaen tummia marjoja sekä luumua. Viinissä on särmää ja pehmeät parkkihapot antavat ryhtiä tälle isolle viinille. Jälkivaikutelma on pitkä ja tasainen, lämmittäen nielua.

Arizun perhe on työskennellyt viinintuotannon parissa jo yli 100 vuotta. Bodega Luigi Boscan omistaa tällä hetkelle perheen neljäs sukupolvi.

Ebeia Roble

Viinialue Ribera Del Duero

Saanut parhaan tammitynnyrissä kypsytetyn viinin palkinnon Espanjassa. Ebeia Roble valmistetaan 100 % Tempranillo -rypäleestä ja sitä kypsytetään 4 kuukautta ranskalaisissa tammitynnyreissä.

Beerenauslese Classic

Beerenauslese on tehty ylikypsistä yksittäin valikoiduista rypäleistä. Nämä rypäleet ovat olleet alttiina jalohomeelle, joka tuo viinille sen runsaan makean maun.

Taulukko 1. Viinisuositukset annoksittain kevät-kesäkausi 2015

ANNOS:	VIINI 1:	VIINI 2:
Napostelulautanen	Luigi Bosca Cabernet Sauvignon	Petit Chablis Vibrant
Maalaissalaatti	Rüdesheimer Burgweg Riesling	Condor Peak Sauvignon Blanc
Toast skagen	Condor Peak Sauvignon Blanc	Kupfeberg Gold Brut
Päivän kala	Petit Chablis Vibrant	Condor Peak Sauvignon Blanc
Marmoripihvi	Luigi Bosca Cabernet Sauvignon	Portia Ebeia Roble
Maissikananrinta	Rüdesheimer Burgweg Riesling	Cresta Rose
Porsaan niska	Le Cirque Shiraz Grenache	Condor Peak Malbec
Brita-kakku	Beerenauslese Classic	Zonin Prosecco
Suklaa fondant	Ferreira LBV Port 2009	
Artesaanijäätelö (mustikka-lakritsi)	Beerenauslese Classic	Gisselbrecht Muscat

Liite 6. Syys-talvikauden viinilistan uusien viinien tietopaketti

KIWI CUVÉE SAUVIGNON BLANC

Vin de France, Ranska

100% Sauvignon Blanc

kuiva, raikas, karviaista, omenaa, nokkosta. Tuoksussa trooppisia hedelmiä.

Kiwi Cuvée on moderni ranskalainen viinisarja, jossa yhdistyy perinteinen ranskalainen viiniosaaminen moderniin, uuden maailman viinintekotyylisiin. Nimi Kiwi viittaa uusiseelantilaiseen viinintekijään, joka oli mukana kehittämässä viinejä. Kiwi Cuvée Sauvignon Blanc on käynyt matalassa lämpötilassa ja sitä on kypsytetty sakan kanssa.

Tuottaja Lacheteau kuuluu ranskalaiseen Les Grands Chais de France yhtiöön. Kiwi Cuvée Sauvignon Blanc voitti kultamitalin Vuoden Viinit 2010 -kilpailussa. Viinialue Vin de France, joten rypäleet kerätty eri viinialueilta ympäri Ranskaa.

Ruoat: vähärasvainen kala, kana & kalkkuna, aperitiivi, seurustelujuoma

Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner

Niederösterreich, Itävalta

100% Grüner Veltliner

kuiva, ruohoa, vihreää omenaa, viherpippuria, mineraalinen

Klosterneuburgin luostarin perusti Kuningas Leopold III 1300-luvulla. Luostari on Itävallan pisimpään taukoamatta toiminnassa oleva viinitila. Grüner Veltliner (grüner muskateller, veltliner) kattaa noin 30 % koko Itävallan viiniviljelmistä.

Susana Sempre Roble

Mallorca, Espanja

55% Manto negro ,30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Täyteläinen, tummia hedelmiä, kahvia, vaniljaa, kypsät tanniinit, hennon mausteinen. Tuoksussa kirsikkaa.

Roble = tammi

Kypsytetty 6 kk ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä.

Viintilan omistaa Freixenet Group. Viinintekijä Adolfo Heredia.

CRianza on vuoden tammitynnyrissä ja vuosi pullossa kypsytettyä viiniä

Villa Cardini Chianti

Toscana, Italia

90% Sangiovese, 10 % Canaiolo sekä muita paikallisia rypälelajikkeita

Keskitäyteläinen, pehmeät tanniininen, hedelmäinen, viipyilevä jälkimaku.

Italiassa on ollut käytössä vuodesta 1963 viinien laatuluokitus ja DOC-merkintä (Denominazione di Origine Controllata). Lainsäädäntö määrittää alueittain kriteerit, joiden perusteella viini voidaan luokitella DOC-viiniksi. Tuotantomääräyksissä mainitaan kunkin viinin viljelyalueet ja valmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet ja niiden ominaisuudet sekä vähimmäiskypsytysaika. Lisäksi käytössä ovat ns. yläluokat, kuten classico tai superiore. Tällä hetkellä DOC- viinialueita on yli 300.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Vuonna 1980 Italiassa lisättiin viinien luokitukseen DOC- merkintää korkeampi laatuluokka DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

DOCG- viineille asetetaan tiukemmat vaatimukset kuin DOC- viineille, merkittävimmät erot ovat tuotannon määrän rajoituksissa ja tarkemmissa laboratorioanalyysissä.

Ferreira Port LBV 2009

Portviini. Valmistetaan Portugalissa.

Ferreira L.B.V. eli late bottled vintage, valmistetaan vain hyvinä vuosina ja nimensä mukaisesti se pulloetaan 4-6 vuotiaana. L.B.V. muodostaa sakkaa pulloon, joten dekantointi on suositeltavaa. Tämä tummanpuhuva portviini on runsaan hedelmäistä, paksua ja nuorena jopa pippurisen mehukasta.

L.B.V. on herkullista nuorena, mutta saavuttaa huippunsa muutaman vuoden kuluessa. Erinomainen valinta runsaille, suklaisille jälkiruuille ja englantilaiselle Stilton-juustolle. Herkullista myös sellaisenaan.

Portviinin valmistuksessa perusviinin käyminen katkaistaan lisäämällä siihen rypäletislettä, jolloin viiniin jää sen luontainen makeus. Tämän

jälkeen viini siirretään Vila Nova de Gaiaan Douro-joen suulle, Porton-
kaupungin vastarannalle. Siellä viini varastoidaan ja kypsytetään, jolloin

Annos:	Viini1:	Viini2:
--------	---------	---------

siitä varsinaisesti tulee portviiniä.

Caesarsalaatti	Rüdesheimer Riesling	Petit Chablis
Vuohenjuusto- Pähkinäsalaatti	Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc	
Päivän kala	Kiwi Cuvee Sauvignon Blanc	Stift Klosterneuburg Grüner Veltliner
Sienipihvit	Villa Cardini Chianti	Condor Peak Malbec
Broileria Saltimbocca	Villa Cardini Chianti	Perelada Cresta Rose
Porsaan kylki	Le Cirque Shiraz	Ebeia Roble
Pippuripihvi	Luigi Bosca Cabernet.	Susana Sempre Roble
Suklaata!	Ferreira LBV Port	
Panna cotta	Beerenauslese Classic	
Vohveli	Beerenauslese Classic	Gisselbrecht Muscat

Taulukko2. Viinisuositukset annoksittain syys-talvikausi 2015.