

OPINNÄYTETYÖ

MARIA KUNNARI 2014

**VIINIMATKAILU VIINIASIANTUNTIJUUDEN
KEHITTÄJÄNÄ**

LAPIN AMK⁷
Lapland University of Applied Sciences

**HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KOULUTUS-
OHJELMA**

LAPIN AMMATTIKORKEAKOULU
HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN KOULUTUSOHJELMA
Restonomi

Opinnäytetyö

**VIINIMATKAILU VIINIASIANTUNTIJUUDEN
KEHITTÄJÄNÄ**

Maria Kunnari

2014

Toimeksiantaja Rovaniemen Viiniseura

Ohjaajat Marja Tolonen-Martikainen ja Merja Vankka

Hyväksytty _____ 2014 _____

Tekijä	Maria Kunnari	Vuosi	2014
Toimeksiantaja	Rovaniemen Viiniseura		
Työn nimi	Viinimatkailu viiniasiantuntijuuden kehittäjänä		
Sivu- ja liitemäärä	41 + 4		

Tässä työssä keskitytään viinimatkailuun ammatillisen kehittymisen näkökulmasta. Tavoitteena oli selvittää, kuinka viinimatkailu voi toimia viiniasiantuntijuuden kehittämisen välineenä. Työn tietoperusta koostuu viinimatkailun kehittymisestä, eri oppimismalleista ja oppimisen teoriasta sekä vaihtoehdoista opiskella viinitietoutta Suomessa.

Työni koostuu kirjallisen aineiston lisäksi kyselystä, jonka suoritin 17.10.2013–7.1.2014 viinimatkan tehneille ravintola-alan ammattilaisille ympäri Suomen. Kyselyssä selvitettiin mm. tehtyjen viinimatkojen määrää, minne tehdyt viinimatkat suuntautuivat ja vastaajien omakohtaisia kokemuksia viinimatkan vaikutuksesta heidän ammattitaitoonsa. Kyselyyn vastasi 22 henkilöä.

Tuloksena selvisi, että viinimatkailu koetaan hyvin merkittäväksi keinoksi lisätä omaa viinitietoutta sekä uudistaa vanhaa tietoa. Viinimatkalla käydään pääsääntöisesti joko kerran tai hyvin useasti (6 kertaa tai enemmän). Suosituimmat viinimatkakohteet olivat Keski- ja Etelä-Eurooppa. Omakohtaiset kokemukset koettiin mielekkäämmäksi tavaksi oppia kuin luennot ja kirjoista lukeminen. Vastaajat kokivat, että viinimatkailu edistää ammattitaitoa, lisää kiinnostusta viineihin liittyviin opintoihin ja tuo lisäarvoa työhön. Viinimatka yhdistettynä teoreettiseen tietoon mahdollistaa kokemuksellisen oppimisen.

Author	Maria Kunnari	Year	2014
Commissioned by	Rovaniemi Wine Association		
Subject of thesis	Wine Tourism as a Developer for Wine Expertise		
Number of pages	41 + 4		

This thesis concentrates on wine tourism from a professional point of view. The aim was to study how the wine tourism can operate as a tool in the development of wine expertise. The theoretical background is based on the description of the development of wine tourism, different learning patterns and theories of studying and also how to study wine knowledge in Finland.

The thesis also consists of a survey which was conducted during October 17th 2013 – January 7th 2014 all around Finland amongst people who had had experience of wine tourism. The survey focused on e.g. the amount of wine trips, where the wine trips were directed and the respondents' own experiences in wine tourism's influence on their wine expertise. The survey got 22 answers.

The result was that wine tourism is considered a very prominent way to increase one's wine knowledge and also to update old information. Usually people go on wine trips on a one-time basis or very often (6 times or more). The most popular wine tourism destinations were Central and Southern Europe. Learning by one's own experiences seem to be a better way than lectures and reading from books. Respondents thought that wine tourism develops their expertise, adds interest towards wine studies and adds value to their work. A wine trip combined with theoretical knowledge makes experiential learning possible.

Key words: Wine, tourism, learning, studying, expertise

SISÄLTÖ

KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO.....	1
1 JOHDANTO.....	2
2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY	4
3 VIINIMATKAILU	5
3.1 VIINIMATKAILUN MÄÄRITELMÄ.....	5
3.2 VIINIMESSUT JA -FESTIVAALIT SEKÄ VIINIREITIT	5
3.3 VIINIMATKAILUN KEHITTYMINEN.....	7
4 VIINIOSAAMINEN.....	12
4.1 AMMATTITAITO JA ASiantuntijuus	12
4.2 AMMATILLISEN OSAAMISEN TAITOJEN LUOKITTELU	12
4.3 AMMATTITAITO JA KVALIFIKAATIOT	13
4.4 VIINIIN LIITTYVÄ AMMATTITAITO	14
5 OPPIMINEN.....	18
5.1 ERILAISIA OPPIMISTEORIOITA.....	18
5.2 KOKEMUKSELLINEN OPPIMINEN	19
6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	21
6.1 KVANTITATIIVINEN TUTKIMUS	21
6.2 KYSELYN ANALYSOINTI JA TULOKSET	22
<i>6.2.1 Vastaajien viinimatkaillutausta.....</i>	<i>22</i>
<i>6.2.2 Viimeisin viinimatkakokemus</i>	<i>22</i>
<i>6.2.3 Vastaajien viiniasiantuntijuus, matkoilla opitut asiat sekä kokemukset viinimatkan tekemisestä</i>	<i>25</i>
<i>6.2.4 Vastaajien perustiedot sekä vapaan sanan tekstikenttä</i>	<i>28</i>
7 POHDINTA.....	35
LÄHTEET	38
LIITTEET	42

KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO

KUVIO 1. VIINIKÖYNNÖKSEN LEVIÄMINEN	7
KUVIO 2. DAVID KOLBIN KOKEMUKSELLISEN OPPIMISEN KEHÄ (FINVA 2013).....	20
KUVIO 3. KUKA/MIKÄ TAHO JÄRJESTI VIIMEISIMMÄN VIINIMATKASI?	23
KUVIO 4. MITÄ ELEMENTTEJÄ VIIMEISIN VIINIMATKASI SISÄLSI?	24
KUVIO 5. VIINIMATKOILLA OPITUT ASIAT	25
TAULUKKO 1. VIINIMATKAN TEKEMISEEN LIITTYVÄT VÄITTÄMÄT	26
KUVIO 6. VASTAAJIEN VIINIASIANTUNTIJUUS ENNEN MATKAA.....	27
KUVIO 7. VASTAAJIEN VIINIASIANTUNTIJUUS MATKAN JÄLKEEN.....	27
KUVIO 8. VASTAAJIEN AMMATIT JA ASEMAT TYÖYHTEISÖSSÄ	28
KUVIO 9. VASTAAJIEN IKÄHAARUKKA	29
KUVIO 10. VASTAAJIEN TYÖKOKEMUSVUODET ALALLA	30
KUVIO 11. MIESTEN TEHTYJEN VIINIMATKOJEN MÄÄRÄ.....	31
KUVIO 12. NAISTEN TEHTYJEN VIINIMATKOJEN MÄÄRÄ	31
KUVIO 13. MIESTEN VIINIMATKAILUKOhteet	32
KUVIO 14. NAISTEN VIINIMATKAILUKOhteet	32

1 JOHDANTO

Koko ammattikorkeakouluopiskelujeni ajan olen ollut kiinnostunut viinistä. Sen monimuotoisuus ruoka- ja juhlajuomana, nautiskelun välineenä, elämyksenä, kulttuurillisena ja historiallisena elementtinä sekä matkailun osana kiehtoi minua. Opinnäytetyöni aihetta valitessani oli selvää, että viini olisi osa työtäni, en vain vielä tiennyt, miten. Viinimatkailu ja sen merkitys ammattitaidolliselle kehitymiselle valikoitui aiheekseni ikään kuin puolihuomaamattomasti. Rupesin pohtimaan, kuinka usein niin teoria- ja luentopainotteisen opiskelumallin saisi korvattua jollain mielekkäämmällä ja elämyksellisemmällä tavalla, joka jättäisi pysyvän muistijäljen ja sitä kautta vanhemman oppimiskokemuksen. Tästä ajatusleikistä syntyi opinnäytetyöni aihe.

Viimeisen kymmenen vuoden aikana viinimatkailun tutkimus on lisääntynyt sen verran, että nykyään on olemassa kattava määrä tietoa viinimatkailun markkinoista sekä tuotteista. Tutkittaessa tai demonstroitaessa viinimatkailuilmiötä osa näistä tutkimuksista on ollut luonteeltaan kuvailevaa, pohjautuen erilaisiin case-tutkimuksiin, tietolähteisiin ja tapahtumiin ja vastaten useammin tutkimuskysymyksiin ”kuka?” ja ”mikä?”, mutta harvemmin kysymyksiin ”miten?” ja ”miksi?”. (Carlsen–Charters 2006, 2.)

Eräs lähestymistapa aiheeseen on todeta, että viinintuotanto ja matkailu ovat teollisuuden kirjon eri päissä. Viinintuotanto on pääasiallisesti tarjonnan määräämä primäärinen teollisuudenala, joka tuottaa standardisoidun homogeenisen tuotteen, minimoitua tuotantokustannukset ja on riippuvainen pääoman kasvusta tuottaakseen. Matkailu puolestaan on palvelualana kysynnästä riippuvainen heterogeeninen tuote, jonka periaatteisiin kuuluu voittojen maksimointi sekä niihin luottaminen tuoton saamiseksi. Paljon työtä on vielä tehtävä, jotta ymmärretään, kuinka nämä kaksi alaa erkaantuvat ja etenkin lähentyvät ekonomisten, teknisten, kulttuuristen, maantieteellisten ja ammatillisten tekijöiden lävitse. (Carlsen–Charters 2006, 3.)

Tässä työssä keskitytään viinimatkailuun ammatillisen kehittymisen näkökulmasta. Hieman samaa aihetta sivuaa Anu Eloman (2011)

opinnäytetyö ”Huippuosaaminen viinimestarien silmin”, mutta viinimatkailua ammatillisen kasvun ja kehityksen näkökulmasta ei ole opinnäytetöissä tutkittu. Tämän vuoksi koen työni tärkeäksi ja merkitykselliseksi. Suomessa asiakkaat ovat yhä laatutietoisempia, ja viini sen eri vivahteineen on alati kasvava trendi. Tämän vuoksi alan ammattilaisten viiniosaamisen on päivityttävä jatkuvasti vastaamaan asiakkaiden mieltymyksiä. On olemassa erilaisia keinoja oppia uusia asioita viineistä, sillä vaikka perustuote pysyy samana, trendit vaihtuvat ja ala on jatkuvassa muutostilassa. Yksi tapa alan ammattilaiselle päivittää ja syventää viiniosaamistaan on viinimatkan tekeminen. Uskon, että kun on jotain konkreettista, mistä ammentaa, on oppimisen taso syvempi, monimuotoisempi ja analyyttisempi.

Tutkimusongelmani tässä työssä oli, kuinka kotimaan ulkopuolelle suuntautuva viinimatkailu voi toimia viiniasiantuntijuuden kartuttamisen välineenä. Työssäni käsittelin viinimatkailua ja sen kehittymistä yhtenä matkailun alana. Perehdyin myös eri oppimismalleihin ja oppimisen teoriaan sekä selvitin vaihtoehtoja opiskella viinitietoutta Suomessa. Perehdyin ammattitaidon ja asiantuntijuuden määritelmiin sekä ammatillisen osaamisen taitojen hallintaan. Suoritin loppuvuodesta 2013 kyselyn viinimatkan tehneille ravintola-alan ammattilaisille ympäri Suomen koskien heidän tärkeiksi kokemiaan ja oppimiaan asioita sekä kohteita, joissa he ovat vierailleet. Kyselyssä kartoitettiin myös vastaajien koulutustasoa, kokemusvuosia sekä asemaa työyhteisössä.

2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Rovaniemen Viiniseura on perustettu vuonna 2003 tarkoituksenaan saada ihmiset rakastamaan viiniä, lisäämään jäsentensä viinituntemusta, kehittää viinikulttuuria sekä tutustuttaa viinin parissa viihtyvät toisiinsa. Yhdistys järjestää näiden tavoitteiden toteuttamiseksi esitelmätilaisuuksia, matkoja ja maistiaisia, arviointia, tiedotusta, juhlia ja juominkeja. Viiniseurun jäseneksi voi liittyä kuka tahansa viinistä kiinnostunut henkilö, ja yhdistyksen kuukausitapaamisiin voi tulla tutustumaan toimintaan, vaikka jäsen ei vielä olisikaan. Viiniseura on yhdistys, jolle valitaan johtokunta huhtikuussa kahden vuoden välein. Johtokunta vastaa yhdistyksen toiminnanjohtamisesta sekä jäsenten hyväksymisestä ja erottamisesta. (Rovaniemen Viiniseura 2014.)

Suomessa viini on harrastuksena kasvussa, mutta suomalainen viinikulttuuri on vielä melko nuorta. Viinin harrastajat haluavat oppia viineistä ja opiskella erilaisia rypälelajikkeita ja niiden ominaisuuksia. Näitä asioita opiskellaan viiniseurojen järjestämässä viini-iltamissa. Viiniharrastajat ovat perustaneet Suomeen useita viiniseuroja, joiden tarkoitus on perehdyttää ihmisiä viinien maailmaan. Myös erilaiset viinikurssit ovat suosittuja. (Avaalehti 2008.) Suomessa toimii yli viisikymmentä viiniseuraa. Osa niistä on kaikille avoimia, osa suljettuja. (Viini-lehti 2014.)

Rovaniemen Viiniseura ei asettanut työlleni mitään toiveita tai tavoitteita, joten sain vapaat kädet työni suhteen. Uskon, että työstäni on seuralle hyötyä liittyen esimerkiksi jäsentensä koulutukseen sekä uusien jäsenten hankintaan.

3 VIINIMATKAILU

3.1 Viinimatkailun määritelmä

Viinimatkailu on erittäin merkittävä osa sekä viini- että matkailualaa. Vaikka viini ja matkailu ovat olleet jo useiden vuosien ajan kiinteästi liitettyinä toisiinsa, vasta hiljattain hallitukset, tutkijat ja itse toimialat ovat tunnustaneet tämän suhteen olemassaolon. Matkailualalle viini on tärkeä osan kohteen houkuttelevuutta, ja viini toimii myös motivaatiotekijänä vierailijoille. Viinialalle matkailulla on myös erittäin tärkeä merkitys, sillä se antaa keinon luoda tärkeitä suhteita asiakkaiden kanssa. Usein pienillä viinitiloilla tärkein myynti tehdään suoramyynnillä asiakkaille niin sanotusti suoraan kellarin ovelta. (Cambourne–Hall–Macionis–Sharples 2000, 1.)

Cambourne ym. (2000, 3–4) ovat määritelleet viinimatkailua seuraavasti: ”Vierailu viinitiloilla, -kellareissa, -festivaaleilla ja -esittelyissä jne., joissa rypäleviin maistaminen ja/tai viinirypäleen ominaisuuksien kokeminen ovat ensisijaisia motivaatiotekijöitä osallistujalle.” Viinipiru-blogissaan Arto Koskelo määrittelee viinimatkailun matkaksi tuotantoalueelle, jonka aikana vierailaan tiloilla ja matkan innoitteena on viini (Koskelo 2014). Yleensä viinimatkailun ajatellaan perustuvan viinin maisteluun, viinialueen vetovoimaan tai molempiin (Cambourne ym. 2000, 3–4).

Italian viinimatkailu vuonna 2008 tuotti voittoa noin 2,5 miljardia euroa. Vuonna 2010 Yhdysvalloissa oli 7626 viinitilaa. Pelkästään Colchaguan laaksossa Chilessä vieraili vuonna 2012 arviolta 150 000 matkailijaa. Australiassa sijaitsee noin 60 eri viinintuotantoaluetta. (Info Graphics 4 You 2014.) Näistä luvuista huomaa selkeästi, kuinka suuri bisnes viinimatkailu oikeastaan on.

3.2 Viinimessut ja -festivaalit sekä viinireitit

Useissa viinikaupungeissa ja -kylissä järjestetään etenkin sadonkorjuun aikaan erikokoisia viinitapahtumia. Suuret viinitapahtumat, esimerkiksi messut, pidetään suurissa kaupungeissa. Messujen tarkoituksena on tuoda kuluttajat lähemmäs viinintuottajia ja levittää tietoa alan trendeistä. Nämä

tapahtumat edistävät myös viinintuottajien myyntiä ja keräävät tuottajat ja kuluttajat saman katon alle. (Cambourne ym. 2000, 3–4.) Viinimessut ja -festivaalit mahdollistavat ainutlaatuisen synergian viinin, erikoistapahtumien ja matka-aktiviteettien välille. Tällä tavoin festivaalit lisäävät matkailun kehittämisen mahdollisuutta viinialueilla: mikäli messuilla vierailleet ovat nauttineet olostaan tapahtumassa, heille jää positiivinen kuva viinistä ja viinimatkailualueesta. Tämä voi kannustaa heitä sekä ostamaan tuotteita että mahdollisesti palaamaan alueelle uudestaan. (Hall–Sharples 2008, 147.)

Vinitaly on Italian Veronassa vuosittain järjestettävä viinimessutapahtuma, joka tarjoaa neljän päivän ajan erilaisia tapaamisia, tapahtumia, tastingeja eli viininmaistajaisia, luentoja ja kohdennettuja työpajoja. Messujen tarkoitus on kontaktien parantaminen viinitilojen ja -kellareiden sekä jälleenmyyjien välillä. Vuonna 2013 Vinitalyssa vieraili yli 148 000 henkilöä, joista Italian ulkopuolelta saapuneita oli lähemmäs 53 000, ja esittelijöitä messuilla oli 4101. (Vinitaly 2014.)

Viinifestivaalit myös tarjoavat puitteet promotoida ja lisätä vierailijoiden tietoisuutta ydintuotteesta, josta vastaavat viinialueet ja viininviljelijät. Näitä ovat pääasiallisesti itse viini sekä nähtävyydet. Viinitiloilla on erittäin hyvät mahdollisuudet markkinoida tuotteitaan ja tuoda niitä suuren yleisön tietoon yhdistämällä voimansa viinimessujen järjestäjien kanssa, sillä niillä on erittäin tärkeä rooli eri viinilaatujen myynnissä, viininviljelyalueiden viehättävyyden markkinoimisessa ja asiakasuskollisuuden luomisessa yksittäisille viinitiloille. Mikäli viinifestivaaleja järjestetään sopivissa paikoissa, ne voivat houkuttaa myös sellaisia vierailijoita, jotka eivät muuten olisi aikoneet vierailla viinitiloilla tai -alueilla. Viinimessut onkin nykyvuosina mielletty hyvin käyttökelpoiseksi työkaluksi sekä viini- että viinimatkailualalla. (Hall–Sharples 2008, 147–148.)

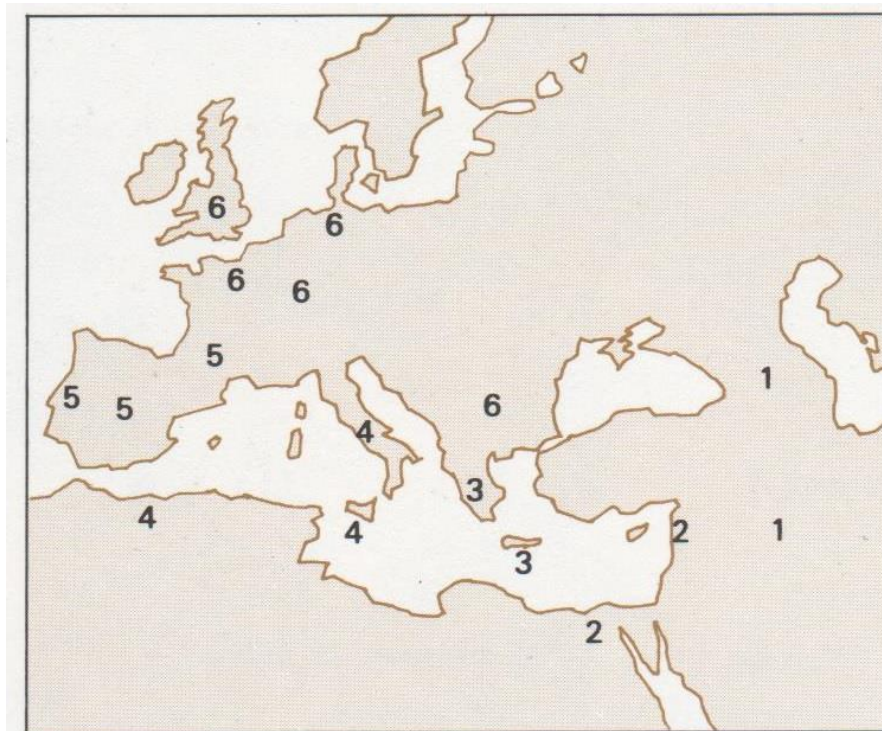
Hyvä esimerkki viinifestivaaleista ovat Bordeaux'n kylän järjestämät nelipäiväiset festivaalit nimeltä Bordeaux Wine Festival. Ne sijoittuvat Euroopan suurimmalle aukiolle Esplanade des Quinconces:lle ja tarjoavat yli 400 000 maistiaista, kulttuurillisia elämyksiä ja johdatuksia

viininmaistelutekniikoihin yli 300 000 vierailijalle. (Rendezvous en France 2014.)

Viinireitti on matkailureitti, joka koostuu useista eri viinitiloista ja -kellareista tietyllä alueella. Useimmat viinireitit ottavat ilmeekseen viinialueen, jolla ne sijaitsevat, esimerkiksi Champagne tai Rioja, ja joilla on jonkintasoinen virallinen appellaatio eli laatuluokitusjärjestelmä. Erottuakseen muista viinintuottajat, jotka kuuluvat johonkin viinireittiin, korostavat ominaisuuksia, jotka tekevät heidän tilastaan ainutlaatuisen. Näitä ovat käytetty rypälelajike, tuotettu viinityyppi, maaperä ja ilmasto sekä kulttuurillinen perintö. (Olaru 2012.)

3.3 Viinimatkailun kehittyminen

Kautta aikain viini ja matkailu ovat nivoutuneet yhteen. Sinne, minne ihminen on matkannut, on viini kulkenut mukana. Ilman matkailua viini ei olisi levinnyt alkuperäisiltä synnyinsijoiltaan maailman mantereille ja kehittynyt niin moniulotteiseksi ja -alaiseksi tuotteeksi.



Kuvio 1. Viiniköynnöksen leviäminen (Johnson 1995, 12)

Kuviossa 1 esitellään viiniköynnöksen leviämisen vaiheita. 6000 eKr. sitä viljeltiin Egyptissä ja Foinikiassa (1), ja n. 3000 eKr. Kreikassa (2). Viiniä viljeltiin 2000 eKr. ja 1000 eKr. Italiassa, Sisiliassa ja Pohjois-Afrikassa (3). Seuraavien 500 vuoden aikana viljely ulottui ainakin Espanjaan, Portugaliin ja Etelä-Ranskaan (4) ja luultavasti Venäjälle (5). Lopuksi se levittäytyi roomalaisten mukana Pohjois-Eurooppaan (6). (Johnson 1995, 12.)

Tätä nykyä vanhimmat todisteet viinistä ovat peräisin Zagros-vuorten rinteiltä, nykyisen Iranin alueelta, yli 7000 vuoden takaa. Arkeologien suorittamissa kaivauksissa neoliittisesta kylästä löydettiin noin 9 litran kokoinen keraaminen astia, jossa ollut kultaisen punertava neste todettiin laboratoriossa viinirypäleen ja erään puun pihkan sekoitukseksi. Tämä neoliittinen kylä on ajoitettu ajalle 5400–5000 eKr. (Örmä 2008, 6–7.) On löydetty myös todisteita siitä, että 6000–7000 vuotta sitten vaeltavat nomadikansat antoivat luonnonvaraisten rypäleiden ja marjojen käydä viiniksi. Kun nomadit siirtyivät pysyviin asutuksiin, viinirypäleet olivat oliivien ja viikunoiden lisäksi ensimmäisiä luonnonvaraisia hedelmiä, joita ihminen alkoi viljellä. (Dominé 2005, 16.)

Viininviljelyn ja viinikaupan ensimmäinen kukoistuskauti ajoittuu faaraoiden Egyptiin, joiden hallintokauden aikana viljelytekniikkaa ja valmistustapoja hiottiin huolella, jotka jäivät käyttöön jopa meidän päiviimme asti. Egyptissä sijaitseva Niili ja sen suistot mahdollistivat viinin kulkeutumisen Välimeren seudun kauppapaikkoihin ja uusille viljelymaille (Dominé 2005, 16), sillä Egypti sijaitsi ja sijaitsee viininviljelyksen etelärajalla. Varhaisimpina aikoina viiniä tuotiin faaraoiden maahan Lähi-idän alueelta. (Örmä 2008, 9.)

Seuraavaksi rypäleet siirtyivät arkaaiseen Kreikkaan, jossa toimitusmiehinä toimivat Kreetan minolaiset, joilla oli tiiviit yhteydet egyptiläisiin. Tiedot tosin ovat voineet kulkeutua Kreikkaan myös Traakian tai Vähän-Aasian kautta. Pääasia on kuitenkin se, että 1000-luvun jälkimmäisellä puoliskolla viinistä tuli tärkeä osa kreikkalaista kulttuuria. Rypäleviljelmiä tavattiin ympäri Kreikan, ja viinejä vietiin jopa nykyisen Venäjän alueelle asti. (Dominé 2005, 16–17.)

Kreikasta viini levisi siirtolaisten mukana uusiin siirtomaihin Sisiliaan, Etelä-Italiaan ja Etelä-Ranskaan viimeisellä vuosituhannella eKr. (Dominé 2005, 17), eli maihin, joista myöhemmin tuli viinin kotimaa (Johnson 1995, 12). Rooman imperiumin aikaan keisari Marcus Aurelius Probus antoi istuttaa Moselin ja Donaun rannoille rypäleviljelmiä, jotka takasivat pohjoisiin ja itäisiin provinsseihin majoitettujen sotajoukkojen viininsaannin. Näistä viljelmistä muodostui Saksan ja Itävallan viininviljelyalueiden perusta. Viininviljelyksen kehityksen pysäytti Rooman valtakunnan rappio. Italian toipuminen kesti kauemmin kuin esimerkiksi Ranskan. (Dominé 2005, 18–19.)

Rooman valtakunnan kukistumisen jälkeinen aika oli heimojen valtakautta, joiden arvostus alun perin kohdentui enemmän olueen kuin viiniin. Roomalaiset legioonalaiset olivat kuitenkin istuttaneet viiniköynnöksiä Reinille ja Brittein saarille, jossa barbaariset germaanit tutustuivat juomaan ja ostivat sitä. (Örmä 2008, 46.) Italian viinitaloudessa alkoi kuitenkin tapahtua ristiretkien aikaan, kun Genova ja Venetsia alkoivat kukoistaa ja Firenze saavutti Euroopan finanssikeskuksen roolin 1200- ja 1300-luvulla. (Dominé 2005, 19.) Olihan kristinusko pyhittänyt viinin ehtoollisopin mukaisesti (Örmä 2008, 47). Kuitenkin italialainen viininviljely saavutti entisen loistonsa vasta vuosisatoja myöhemmin. (Dominé 2005, 47.)

Yleisenä käsityksenä on, että keskiajalla luostarilaitos pelasti viinikulttuurin (Örmä 2008, 48). Yhä useammat luostarit raivasivat rinteensä ja aitasivat niittynsä viininviljelyalueiksi, ja näin kirkko ja viini samaistuivat toisiinsa sekä käytännön tasolla että ehtoollisen muodossa. Vuosisatojen ajan kirkon omistuksessa olivat useat Euroopan suurimmista viinitarhoista, joissa viininviljelytaitoa kehitettiin ja nykyiset viinityypit saivat alkunsa. (Johnson 1995, 14.)

Iberian niemimaalla eli Espanjassa ja Portugalissa viinitalous kehittyi myöhemmin kuin Ranskassa ja Saksassa. 1400-luvun lopulla viininvientiä Englantiin tuli merkittävä taloustekijä, kun espanjalaiset hankkijat saivat Lontoon kauppapaikassa toimiluvan. Iberian niemimaa hyötyi useillakin

tavoilla muun Euroopan kehityksestä. Kun Bordeaux'ssa englantilaisten valta loppui ja Venetsian merellisen kauppakeskuksen monopoli makeaan viiniin lakkasi, eri lohkoilla heräsi uudenlaista kysyntää. (Dominé 2005, 21.)

Tutkimusmatkojen myötä 1400-luvun loppupuolelta alkaen länsimainen maailmankuva muuttui, ja vähitellen myös Aasia avautui eurooppalaisille (Örmä 2008, 68). Maailmanympäripurjehtijoiden ja Kolumbuksen vaikutuksesta viiniköynnös kulkeutui ensimmäistä kertaa Amerikan mantereelle. Hernán Cortéz vei kolonisaation alkuvuosina taimia Meksikoon, jonka jälkeen nykyisen Chilen alueelle perustettiin viinitarhoja. (Dominé 2005, 21.) Espanjalaisten tuomat viiniköynnökset levisivät myös muun muassa Argentiinan alueelle 1500-luvulla, jossa valloittajien katolisuus varmisti viinintuotannon jatkumisen (Argentina Wine Tourism 2010).

Etelä-Amerikan siirtomaiden jälkeen kehitys levisi myös koko Uuteen maailmaan. Englantilaiset siirtolaiset ja toscanalaiset aateliset perustivat Pohjois-Amerikassa jo 1600-luvulla viinitarhoja, joissa käytettiin paikallisia rypälälajikkeita. (Dominé 2005, 23.) Vuonna 1769 ensimmäinen espanjalainen uudisasutus sai paikkansa Kalifornian San Diegosta, jonne istutettiin viiniköynnöksiä takaamaan kristittyjen ehtoollisviinin saanti alueelle (Wine Business 2013). Etelä-Afrikkaan, joka kuului silloin vielä Hollannille, perustettiin Groot Constantia -niminen viinitila, joka oli 1700-luvulla kuuluisa makeista viineistään. (Dominé 2005, 23.)

Vaikka vierailut viinitiloilla ovat olleet osa organisoitua matkailua jo jopa antiikin Rooman ja Kreikan ajoista asti, vasta 1800-luvun puolivälissä viini alkoi kiinnostaa yksittäisenä matkailun kohteena. Tämä johtui useasta asiasta. Ensinnäkin kuljetusala koki huiman vallankumouksen, jonka aiheutti rautateiden keksiminen. Toiseksi yhteiskuntarakenne koki suuren muutoksen, kun rikas keskiluokka kasvoi ja alkoi jäljitellä aristokraattien hienostuneisuutta. Viimeisenä syynä on vuonna 1855 julkaistu teos *Classification of the Wines of the Gironde*. Tämä teos toimi perustana Ranskan appellaatiojärjestelmälle, jonka avulla tiettyjä viinialueita voitiin markkinoida ja suositella kuluttajille. (Hall 2013.)

1800-luvun lopulla eurooppalaisessa viiniviljelyssä suuren mullistuksen aiheutti pieni hyönteinen nimeltään *Phylloxera vastatrix* eli viinikirva. Se tuhoaa *Vitis vinifera* -lajin juuriston ja estää köynnösten ravinnonsaannin. Pohjois-Amerikasta Eurooppaan kulkeutunut viinikirva tuhosi melkein täydellisesti eurooppalaiset viinitarhat, sillä senhetkisellä eurooppalaisella aitoviiniköynnöksellä ei ollut vastustuskykyä kirvaa vastaan toisin kuin pohjoisamerikkalaisilla lajeilla. Vain muutama viinitarha selvisi hävityksestä 1900-luvun puolelle. Ratkaisuna keksittiin juurruttaa eurooppalaiset varret amerikkalaisiin ja muihin vastustuskykyisiin runkoihin. (Nautiskelija 2013.)

Yksi suuri tekijä viinimatkailun suosion kasvamisessa oli Euroopassa lanseeratut viinireitit. Esimerkiksi Saksassa viinireitit ovat olleet osa maan matkailua jo 1920-luvulta lähtien, ja on olemassa yhdistys Euroopan viinireiteille, joka koordinoi aktiviteetteja jäsenmaiden kesken. Unkarissa ensimmäinen viinireitti julkaistiin vuonna 1995 houkuttelemaan länsieurooppalaisia matkailijoita Itä-Eurooppaan. Uudessa maailmassa viinimatkailusta on tullut viinialueiden tärkeä kehittäjä. Kalifornian Napa Valley on mitä suurimmalla todennäköisyydellä tärkein viinimatkailun promoottori Yhdysvalloissa muun muassa viinifestivaaleineen ja hyvin organisoituine viinireitteineen. (Hall 2013.)

4 VIINIOSAAMINEN

4.1 Ammattitaito ja asiantuntijuus

Ammattitaito muodostuu yksilön valmiuksista ja kyvyistä, ja se ei ole pysyvä tila vaan dynaaminen. Ammattitaidossa on kysymys toimintavalmiuksista ja tosiasiallisista kyvyistä; ei ole väliä, miten nämä kyseiset taidot on hankittu, eikä se ole yksittäisten taitojen summa, vaan kyky osata yhdistää yksilön ammattiin kuuluvat tiedot ja taidot tarkoituksenmukaiseksi kokonaisuudeksi. (Räisänen 1998, 11.) Osaamisen ja ammattitaidon perustana on kyvykkyys, joka on seurausta peritystä lahjakkuudesta sekä kokemuksen ja koulutuksen kautta opitusta. (Helakorpi 2013, 1.)

Muun muassa seuraavia osa-alueita on yleisesti liitetty ammattitaitoon: ammatillisuus ja persoonallisuus, yhteiskunnan jäsenyys ja yhteistyötaidot, taitotieto-osaaminen, arviointi- ja oppimistaidot, kehittämis- ja uusintamistaidot sekä yhteiskuntajärjestelmän ymmärtäminen osana ammatillista toimintaa. Ammattitaidon osana on nostettu esille myös sosiaalisia taitoja, esimerkiksi tiimi- ja yhteistyötaitoja sekä kommunikaatio-osaamista. (Räisänen 1998, 11.)

Asiantuntijalla on käytännön osaamisen lisäksi vankka teoreettinen tausta, joka koostuu tiedosta ja tietämyksestä. Usein asiantuntijuus näyttäytyy dynaamisena, muuntuvana ja vakiintuneen työnjaon luokittelua välttelevänä. Näillä avuin asiantuntija on kykeneväinen kehittämään työtään, työyhteisöään ja ammattialaansa laajemminkin. (Helakorpi 2013, 3.) Formaali koulutus ei välttämättä tuota asiantuntijoita, vaan useasti sen tuloksena on kokeneita ei-asiantuntijoita. Asiantuntijaksi voi oppia rakentamalla tietoa tutkimustietoon turvautuen, yhteisöllisellä ja strukturoidulla ongelmanratkaisutyöskentelyllä sekä reflektoinnilla. (Hyvönen 2011.)

4.2 Ammatillisen osaamisen taitojen luokittelu

Ammattitaitoa voidaan lohkoa osiin ja määritellä. Seuraavassa käsitellään yhtä määrittämisperustetta.

Ydintaidot ovat niitä taitoja, joita työntekijä tarvitsee yleisimmin. Näitä ovat esimerkiksi työn tekninen suorittaminen, vuorovaikutussuhteet ja yhteistoiminta. Edellytyksenä ydintaidoille on alan tietoperustan hallinta ja sen käyttäminen käytännön työssä. Työssä satunnaisesti käytettävät taidot ovat *reunataitoja*, joita käytetään tavallisimmin yllätyksellisissä tilanteissa. Muilta osin reunataidot ovat samankaltaisia kuin ydintaidot. On myös taitoja, joita voi olla vaikea ilmaista sanallisesti tai nimetä taidoiksi. Näitä kutsutaan *äännettömiksi taidoiksi*. Usein kyseiset taidot hankitaan virheiden ja epäonnistumisien kautta, huomaamattomasti. (Räisänen 1998, 11–12.)

Piilotetut taidot ovat työntekijän pitämiä salaisuuksia, joita ei paljasteta kollegoille tai esimiehille. Ne liittyvät kiinteästi työpaikkaan ja työn tekoon: niillä pyritään usein saamaan tietynlaisia etuja (ylennys, työpaikan säilyttäminen, palkankorotus jne.) *Avaintaidot* ovat taitoja, joilla voidaan hankkia uusia taitoja tai ratkaista työtyöasioihin liittyviä ongelmia. Ne liittyvät muutostilanteisiin, joissa tarvitaan innovatiivisia toimintatapoja. (Räisänen 1998, 11–12.)

4.3 Ammattitaito ja kvaifikaatiot

Kvaifikaatioilla tarkoitetaan ammattitaitovaatimuksia eli edellytettäviä vaatimuksia johonkin työhön tai ammattiin, toisin sanoen valmiuksia tiettyyn työtehtävään (Helakorpi 2013, 3–4).

Ammatillisen osaamisen kuvauksiin on vakiintunut jo 1970-luvulta lähtien käsite kvaifikaatiot. Perinteinen rajoitetumpi käsitys kvaifikaatioista käsittelee koulutuksen ja työelämän keskinäisiä yhteyksiä ja muun muassa sitä, kuinka koulutus vaikuttaa ammatin kehittämiseen ja sitä kautta työelämään. Kvaifikaatiokäsitteistö laajeni 1980-luvulla myös henkilökohtaisiin piirteisiin sekä muuhun osaamiseen. (Räisänen 1998, 13.)

Suomessa kvaifikaatiot on jaettu usein tuotannollisiin, normatiivisiin ja innovatiivisiin sekä teknisiin, motivaatio-, mukautumis-, sosiokulttuurisiin ja innovatiivisiin kvaifikaatioihin. (Räisänen 1998, 13.) Seuraavassa avataan näitä käsitteitä.

- *Tuotannolliset kvalifikaatiot*: tekninen ja/tai sosiaalinen osaaminen, jota työntekijältä edellytetään. Nämä liittyvät palveluiden ja tuotteiden tuottamiseen.
- *Normatiiviset kvalifikaatiot*: työntekijän henkilökohtaiset ominaisuudet. Normatiivisiin kvalifikaatioihin käsitetään luettavaksi myös motivaatio- (työhön sitoutuminen), mukautumis- (työhön sopeutuminen) ja sosiokulttuuriset kvalifikaatiot (suhde työorganisaatioon).
- *Innovatiiviset kvalifikaatiot*: työprosessin kehittäminen sekä toimiminen ennalta arvaamattomissa ja rutiineista poikkeavissa tilanteissa, muun muassa työvälineiden ja menetelmien käytön laajentamis- ja soveltamiskyky sekä aktiivinen sopivien työtapojen etsiminen, itsenäinen valitseminen ja päätöksenteko.
(Räisänen 1998, 13–14.)

Tuotannollisia kvalifikaatioita viiniammattitaidossa ovat esimerkiksi oikean lasin valinta, viinitermistön hallitseminen, tarjoilulämpötilat sekä rypälelajikkeiden ominaisuudet. Normatiiviset kvalifikaatiot ilmenevät viinityössä esimerkiksi motivaationa itsenäiseen viinien opiskeluun ja viinitrendien seuraamiseen. Itsenäisesti valittu viinisuositus asiakkaalle ja oma-aloitteisesti tehty uudistettu viinilista ovat esimerkkejä innovatiivisista kvalifikaatioista viiniammattitaidossa.

4.4 Viiniin liittyvä ammattitaito

Viiniosaamista voi omaehtoisen opiskelun lisäksi myös opiskella eriasteisissa ravintola-alan kouluissa liittyen johonkin tutkintoon. Seuraavassa esitellään erilaisia vaihtoehtoja ja koulutusaloja viiniammattitaidon kehittämiseen.

Tarjoilijan ammattitutkinnon voi suorittaa useissa ammattiopistoissa ympäri Suomen. Opetushallituksen sivuilla tarjoilijan ammattitutkintoa määritellään viiniosaamisen kannalta muun muassa seuraavin määrein:

- ottaa huomioon eri uskontojen merkityksen ruoka- ja juomasuosituksissa
- tuntee monipuolisesti ruokailun yhteydessä tarjoiltavat viinit ja muut juomat sekä suosittelee ja esittelee niitä aktiivisesti asiakkaille
- suosittelee asiakkaalle asiantuntevasti erilaisia ateriakokonaisuuksia ja niihin sopivia viinejä/muita ruokajuomia
- osaa valita lasitarjoiluun sopivat tuotteet ja säilyttää niitä minimoiden taloudellisen hävikin sekä tiedostaen viinin elinkaaren ja kehitysvaiheen
- osaa tunnistaa ja luonnehtia viiniä etiketin perusteella (viinityyppi, tuotantoalue ja -maa sekä rypäle)
- tuntee tarjoilutilanteessa etiketeissä esiintyvät vieraskieliset tuotantoon ja tarjoiluun liittyvät sanat
- tuntee tärkeimmät viinintuotantoalueet ja -maat sekä niiden maantieteelliset ja ilmastolliset vaikutukset viiniin
- tuntee yrityksessä myytävien viinien alkuperämerkinnät ja niiden vaikutukset viinin käyttötapaan, laatuun ja hintaan
- tunnistaa viinilistalta laajasti rypälelajikkeiden ominaisuuksia sekä lajikkeiden vaikutukset tarjoiluun, säilyvyyteen sekä käyttötarkoitukseen
- tuntee mietojen ja väkevöityjen viinien valmistustavat ja niiden vaikutukset tuotteiden ominaisuuksiin
- tietää perussäännöt ruuan ja juoman yhdistämisestä sekä tietää makean, suolaisen, karvaan, happaman ja umamin maun vaikutukset viinin valintaan
- tuntee laajasti klassiset ruoan ja juoman yhdistelmät sekä viinit, joita voi nauttia ilman ruokailua
- osaa arvioida aistinvaraisesti viinin juomakelpoisuuden tunnistuen yleisimmät virheet viinissä ja osaa toimia virheiden edellyttämällä tavalla
- tarjoilee viinin oikean lämpöisenä ja hallitsee erikoistarjoilutapoja vaatvien viinien tarjoilun (esim. dekantoiminen ja ilmaaminen)

(Opetushallitus 2005, 14–26.) Korkeammilla opintoasteilla tätä osaamista syvennetään ja laajennetaan.

Useat ammattiopistot, -instituutit ja aikuiskoulutuskeskukset ympäri Suomen tarjoavat baarimestarin ammattitutkintokoulutusta. Näihin lukeutuvat muun muassa ravintolakoulu Perho, Lapin ammattiopisto, Turun ammatti-instituutti, Savonlinnan ammatti- ja aikuisopisto, Oulun aikuiskoulutuskeskus ja Etelä-Savon ammattiopisto. (Koulutusnetti 2013.) Baarimestarin tutkinnon suorittaminen vaatii aikaisempaa alan kokemusta tai koulutusta.

Hotelli- ja ravintola-alan restonomin tutkinnon voi suorittaa Suomessa useissa eri ammattikorkeakoulussa, muun muassa Rovaniemen ammattikorkeakoulussa, Savonia-ammattikorkeakoulussa, Saimaan ammattikorkeakoulussa, Tampereen ammattikorkeakoulussa ja Haaga-Helian ammattikorkeakoulussa (Koulutusnetti 2013). Esimerkiksi Haaga-Helian ammattikorkeakoulussa hotelli- ja ravintola-alan restonomin tutkintoon on sisällytetty Wine & Spirit Education Trust Intermediate Certificate, joka suoritetaan yleensä ensimmäisenä opiskeluvuotena (Viinikoulu Haaga 2014).

Muun muassa Turun ammatti-instituutin aikuiskoulutuksen Ravintola-akatemiassa voi opiskella viinimestariksi eli sommeliérikiksi. Viinimestarit tuntevat viinien historian, nykytilanteen sekä tulevaisuuden visiot. He hallitsevat myös tärkeimpien viinimaiden viinilainsäädännön ja tuntevat tärkeimmät rypäleet sekä niiden erityispiirteet. Viinimestari osaa suositella viiniä erilaisille ruuille sekä perustella valintansa, hallitsee viinin aistinvaraisen arvioinnin tekniikan, viinikielen ilmaisut sekä viinien tarjoiluun, myyntiin ja markkinointiin liittyvät erikoispiirteet. Hän myös osaa luoda viinin nauttimisesta elämyksellisen hetken. Opinnot sisältävät myös kaksiviikkoisen harjoittelun ulkomailla viinitilalla. (Turun ammatti-instituutti 2006.) Sommeliérikiksi voi opiskella myös esimerkiksi viinikoulu Haagassa (Viinikoulu Haaga 2014).

Wine & Spirit Education Trust on maailman suurin viinien ja väkevien juomien kouluttaja, joka on järjestänyt jo 40 vuoden ajan tutkintoja ja kursseja alasta. WSET:n kursseja ja tutkintoja on viittä eri tasoa perusopinnoista ammattilaistutkintoon. Pääpaino kursseilla on perehtyä viinien ja väkevien juomien tuotetietouteen sekä analyyttisen maistelun opiskeluun. (WSET

2014.) WSET:n kursseja voi opiskella muun muassa viinikoulu Haagassa, joka tarjoaa kolmen eri tason opintoja: HAAGA Wine Basic (vastaa WSET Level 2 Award in Wines and Spirits -tasoa), HAAGA Wine Advanced (vastaa WSET Level 3 Award in Wines and Spirits -tasoa) sekä HAAGA Wine Professional Diploma, joka perustuu WSET Diploma -kurssiin. (Viinikoulu Haaga 2014.)

5 OPPIMINEN

5.1 Erilaisia oppimisteorioita

Oppiminen on tiedostamatonta tai tiedostettua uusien taitojen ja tietojen omaksumista, joka on vuorovaikutteinen prosessi. Tämä tarkoittaa sitä, että oppija muuntaa kokemuksiaan niin, että tämän taidoissa, tiedoissa sekä asenteissa tapahtuu pysyviä muutoksia. Tärkeintä oppimisessa on asian sisäistäminen. (Itä-Suomen yliopisto 2013.)

On olemassa erilaisia oppimisteorioita ja -näkökulmia, jotka määrittelevät oppimisen eri tavoin:

- *Behavioristinen näkökulma* näkee oppimisen ärsyke-reaktio -ketjuna, jota säädellään vahvistamalla. Toisin sanoen jokin ärsyke saa reaktion eli oppimisen aikaan, joka sitten näkyy yksilön toiminnassa.
- *Kognitiivinen oppimiskäsitys* tukee käsitystä, että huomio tulisi kiinnittää siihen, mitä yksilö osaa ja mihin hän on kykeneväinen. Keskeistä tässä käsityksessä on ajattelu, ongelmanratkaisu ja ymmärtäminen.
- Nykyisin vallitseva näkemys on *konstruktivistinen oppimiskäsitys*, jonka mukaan oppiminen rakentuu aiemman tiedon varaan, sillä havaintojemme tekoa ohjaavat aiemmat kokemukset ja tiedot. Uutta informaatiota liitetään aiempiin tietoihin. Tässä prosessissa tietorakenteemme muuttuu ja näin ollen oppimista tapahtuu. Tärkeintä on tiedon käsittely sekä se, miten aikaisempi tieto muovataan uuden tiedon pohjaksi. (Itä-Suomen yliopisto 2013.)

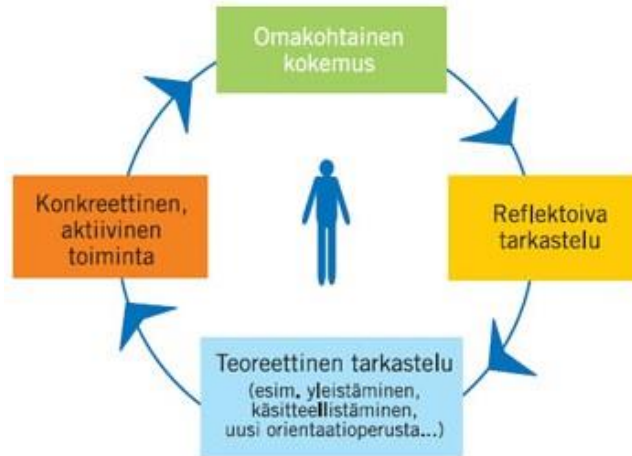
Seuraavassa erittelen edellä mainittujen oppimisteorioiden soveltamista viiniammattitaidon näkökulmaan eli sitä, mitä ne mahdollisesti voisivat tarkoittaa. *Behavioristinen näkökulma*: ravintola-alan opiskelija saa opettajalta tehtäväkseen opiskella Ranskan viinialueita, jonka jälkeen aiheesta pidetään tentti. Opiskelijan on opittava aihealueen asiat päästäkseen tentin läpi. Ärsyke oppimiseen tulee opettajalta, ja oppimista tapahtuu opiskelijan toimesta tenttiin lukiessa. *Kognitiivinen oppimiskäsitys*:

Opettaja huomaa tarjoilijaopiskelijan potentiaalin viinin tarjoilun saralla. Hän tiedustelee opiskelijalta tämän olemassa olevia tietoja aiheesta, ja antaa tämän perusteella hänelle tehtävän pohtia ravintolassa tehtävän viinimyynnin mahdollisuuksia, uhkia, vahvuuksia ja heikkouksia (SWOT-analyysi). *Konstruktivistinen oppimiskäsitys*: ravintolassa työskentelevät tarjoilijat omaavat perustiedot eri rypäle- ja viinilajeista. Työnantaja järjestää työntekijöille viinikoulutuksen, jossa he oppivat uusimmista viinimaailman trendeistä sekä syventävät rypälelajiketuntemustaan. Tämän jälkeen hän pyytää heitä soveltamaan tietojaan ja suunnittelemaan aikaisemman tietämyksensä ja tuoreen opin pohjalta ravintolalle uudet viinilistat.

5.2 Kokemuksellinen oppiminen

Kokemuksellinen oppiminen pohjautuu humanistiseen psykologiaan, ja siinä oppiminen perustuu oppijan omiin kokemuksiin ja niiden itsereflektointiin eli yksilön kykyyn arvioida omaa oppimista ja kokemuksia uuden oppimisen pohjaksi. Se voidaan ymmärtää monipuolisesti oppijaa koskettavana ja aktivoivana toiminnallisena prosessina, jossa käytetään hyväksi tunteita, elämyksiä, mielikuvia ja mielikuvitusta. (Jyväskylän ammattikorkeakoulu 2013.) Kokemuksellinen oppiminen on syklistä, koska onnistuneen oppimisprosessin tuloksena syntyy aina uutta sovellettavaa tietoa ja uudenlaisia kokemuksia, joita reflektoida. (Tampereen yliopisto 2013.)

Kokemuksellisen oppimisen teemasta voidaan erottaa neljä eri ”oppimistyyliä”, joissa yksilön oppimisessa voi korostua *aktiivinen kokeilu*, *konkreettinen kokeminen*, *reflektiivinen havainnointi* ja *abstrakti käsitteellistäminen*. Aktiivisessa kokeilussa korostetaan käytännön toimintaa ja ihmisiin tai tilanteisiin vaikuttamista. Henkilökohtaiset kokemukset, tunteet ja taiteellinen orientaatio ovat etualalla konkreettisessa kokemuksessa. Reflektiivinen havainnointi keskittyy kokemusten ja tilanteiden monipuoliseen reflektointiin. Abstraktille käsitteellistämislle on ominaista systemaattinen ajattelu ja ongelmanratkaisu. (Itä-Suomen yliopisto 2013.)



Kuvio 2. David Kolbin kokemuksellisen oppimisen kehä (Finva 2013)

Yllä oleva kokemuksellisen oppimisen kehä kuvastaa hyvin tämän oppimisteorian kokonaisvaltaisuutta. Kun teoreettista osaamista sovelletaan käytäntöön, syntyy konkreettista aktiivista toimintaa, ja tästä toiminnasta syntyy omakohtainen kokemus. Kun oppija tarkastelee kriittisesti kokemustaan, hän näkee aiemmin oppimansa teorian uudessa valossa, oppii lisää teoriaa tai luo oppimansa perusteella täysin uutta teoriaa. Tämän jälkeen kehä alkaa alusta ja syventyy kierros kierrokselta. (Finva 2013.)

Viinimatkan tekeminen oman ammattitaidon lisäämiseksi ilmentää erinomaisesti Kolbin mallia. Ravintola-alan ammattilaisella on jo valmiiksi teoreettista tietoa viineistä, jota hän haluaa soveltaa käytäntöön sekä syventää. Tätä tukeakseen syntyy päätös lähteä viinimatkalle, joka on kehän kuvauksessa mainittua aktiivista toimintaa, josta taasen syntyy omakohtainen kokemus. Matkan jälkeen henkilö pohtii ja reflektoi kokemuksiaan ja oppimiaan asioita esimerkiksi viinien markkinoinnista tai yhdistämisestä eri ruokalajien kanssa ja ymmärtää jo aiemmin oppimansa teoreettiset asiat eri tavoin sekä etsii lisää tietoperustaa. Omakohtaisesta kokemuksesta ja sen reflektiivisestä tarkastelusta teorian kera syntyy paljon vankempi oppiminen, joka edelleen jatkuu uusien kokemusten kautta.

6 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

6.1 Kvantitatiivinen tutkimus

Tässä työssä hain vastausta siihen, kuinka viinimatkailu voi toimia viiniasiantuntijuuden kehittämisen välineenä. Saadakseni vastauksen ongelmaan päätin suorittaa määrällisen kyselyn.

Kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus perustuu siihen, että tarkastellaan aineiston mitattavissa olevia suhteita. Aineistoista rakennetaan erityyppisiä luokituksia ja muuttujia mittaamista varten, ja tutkijan osuutta ei yleensä mielletä kovinkaan merkittäväksi. (Viestintätieteellinen tutkimus 2014.) Toisin sanoen määrällinen tutkimus perustuu kohteen kuvaamiseen tulkitsemiseen, joka tapahtuu numeroiden ja tilastojen avulla. Tämänkaltaisessa tutkimuksessa ollaan kiinnostuneita syy- ja seuraussuhteista, vertailusta, luokitteluista ja numeerisiin tuloksiin perustuvasta ilmiön selittämisestä. (Jyväskylän yliopiston Koppa 2014.)

Kyselytutkimus on mahdollisesti kaikkein suosituin kvantitatiivinen aineiston hankkimistapa. Tutkimustavassa tehdään kyselylomake, joka lähetetään valituille vastaajille. Lomakkeen kysymykset on jäsennelty tutkimuksen pääkysymyksen, tutkimuksen tarkoituksen ja käsitteellisen viitekehyksen mukaisesti. (Pitkäranta 2010, 79.) Kyselytutkimuksen tarkoitus on saada tietyt kriteerit täyttäviltä henkilöiltä vastauksia samoihin kysymyksiin. (Virtuaaliammattikorkeakoulu 2014.) Valitsin kyselyn tutkimukseni aineistonhankkimistavaksi, sillä koin, että siten saan vastauksia mahdollisimman monelta suhteellisen helposti ja lyhyessä ajassa, sillä kyselyn voi lähettää sähköisesti. Halusin myös mahdollisimman analyyttisiä ja valideja tuloksia, joita voi tarkastella numeraalisesti ja analysoida kuka tahansa, tutkijasta riippumatta.

Suoritin aikavälillä 17.10.2013–7.1.2014 kyselyn viinimatkan tehneille ravintola-alan ammattilaisille. Kyselyllä (liite 1) halusin selvittää muun muassa kuinka suosittua viinimatkan tekeminen ammatillisessa mielessä on, kuinka viinimatkan tehneet kokivat sen kehittäneen heidän ammattitaitoaan,

mitä elementtejä heidän matkansa sisälsivät, mitä he kokivat oppineensa matkalla ja minne päin tehdyt matkat suuntautuivat.

Lähetin kyselyni erilaisiin ruoka- ja anniskeluravintoloihin sekä ravintolaketjuille ympäri Suomen, sekä mm. Suomen Sommeliérit ry:lle ja erinäisille viinifoorumeille ja -sivustoille. Kyselyyni sain 22 vastausta, mikä on aika vähän ottaen huomioon kyselyni lähetysvolyymien.

6.2 Kyselyn analysointi ja tulokset

6.2.1 Vastaajien viinimatkailutausta

Kun kysyin tehtyjen viinimatkojen määrää, tulos oli yllättävä. Suurin osa vastaajista (16 kpl) oli käynyt viinimatalla joko kerran, 6–10 tai yli 10 kertaa. Näyttäisi siis siltä, että viinimatalla joko käydään kertaluontoisesti tai hyvin usein. Toisin sanoen viinimatalla käydään kerran ja todetaan, että se ei ole henkilön ominta alaa, tai viinimatkailu antaa henkilölle niin paljon, että niitä kannattaa tehdä yhä uudestaan.

Ehdottomasti suosituimmat viinimatkailualueet olivat Keski-Eurooppa (14) ja Etelä-Eurooppa (18). Etelä-Amerikassa oli käynyt 5 vastaajaa. Tästä näkee selvästi sen, että vanhan maailman viinialueet ovat yhä voimissaan ja vievät valtaosan viinimatkailuhuomiosta itselleen. Tämä johtuu todennäköisesti pitkälti viinin mittavasta historiasta. Edelleen viineistä puhuttaessa mieli hakeutuu väkisinkin esimerkiksi Ranskaan ja Italiaan. Tosin nousevana trendinä voidaan havaita Etelä-Amerikan nousu, joka on ollut näkyvässä jo useamman vuoden ajan. Tästä on varmasti kiittäminen Chileä, joka on Etelä-Amerikan merkittävin viinintuottaja ja esimerkiksi vuonna 2011 hallitsi suomalaisten tekemiä viiniostoksia Alkosta lähes 23 prosentin osuudella (Mikä Viini 2014).

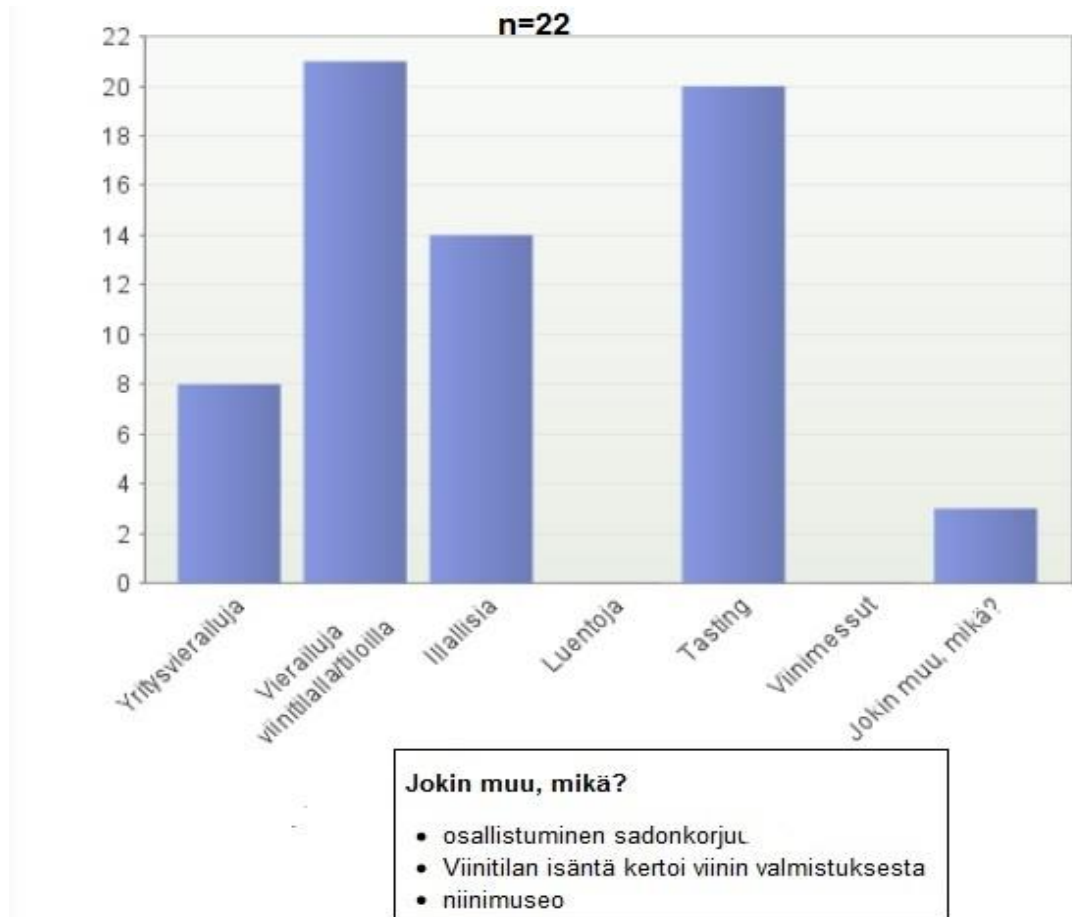
6.2.2 Viimeisin viinimatkakokemus

Kysyttäessä viimeisintä viinimatkakohdetta Keski- ja Etelä-Euroopan suuri suosio oli jälleen havaittavissa, sillä vastaajista 19 oli viimeisimmällä viinimatallaan vierailut näissä kohteissa.



Kuvio 3. Kuka/mikä taho järjesti viimeisimmän viinimatkasi?

Kuten kuviosta 3 voidaan huomata, kysyttäessä viimeisimmän viinimatkan järjestäjää oli havaittavissa merkityksellinen seikka. Osalle oli järjestetty matka yhdistyksen, työ- tai opiskelupaikan kustantamana, mutta suuri osa vastaajista oli käynyt matkalla omatoimisesti ja/tai omakustanteisesti. Työnantajien kannattaisi tässä suhteessa parantaa toimintaansa, sillä omaan työvoimaan panostaminen kannattaa aina. Työntekijöiden kouluttamisesta huolen pitäminen hyödyttää sekä koulutettavaa, asiakkaita että työnantajaa.



Kuvio 4. Mitä elementtejä viimeisin viinimatkasi sisälsi?

Kysymyksessä, jossa tiedusteltiin tehtyjen viinimatkojen sisältämiä elementtejä, tuli valita kolme vaihtoehtoa, jotka vastaajat kokivat merkittävimmiksi ammattitaitonsa kehittymisen kannalta. Kaikki vastaajat yhtä lukuun ottamatta kokivat vierailut viinitiloilla ammattitaitoa kehittävimäksi keinoksi. 20 vastaajaa oli sitä mieltä, että matkaan/matkoihin sisältynyt tasting oli hyödyllinen ammatillisen kehittymisen kannalta. Myös illalliset koettiin suhteellisen tärkeiksi. Messut tai luennot eivät keränneet yhtään vastausta. Osallistuminen sadonkorjuuhun ja viinimuseossa vierailu ovat ehdottomasti kokemuksellisia asioita. Viinitilan isännän kertomukset viinin valmistuksesta voi lukea periaatteessa joko vierailuihin viinitiloilla tai luentoihin.

6.2.3 Vastaajien viiniasiantuntijuus, matkoilla opitut asiat sekä kokemukset viinimatkan tekemisestä

Kysymyksellä 8 halusin selvittää, mitä viiniin liittyviä asioita matkoilla opittiin tai vahvistettiin. Kuviossa 5 on esitetty, mitä asioita vastaaja koki viinimatkoillaan oppineensa. Vastaajien tuli valita kolme tärkeintä ominaisuutta annetuista vaihtoehdoista.



Kuvio 5. Viinimatkoilla opitut asiat

Ylivoimaiseksi ykköseksi nousivat viinivalmistukseen liittyvät asiat (20) sekä toiseksi rypälelajikkeiden ominaisuudet (15). Sen jälkeen tärkeiksi koettiin melko tasaisesti loput annetut vaihtoehdot. Ilmeisesti selkeä konkreettinen näkeminen, kun viiniä valmistetaan viinitiloilla ja kuinka kasvatetun rypäleen lajike vaikuttaa makuun ja muihin viinin ominaisuuksiin, oli vierailijoille tärkeitä ja opettavaisia kokemuksia. Myös tässä kokemuksellinen oppiminen nostaa päätään.

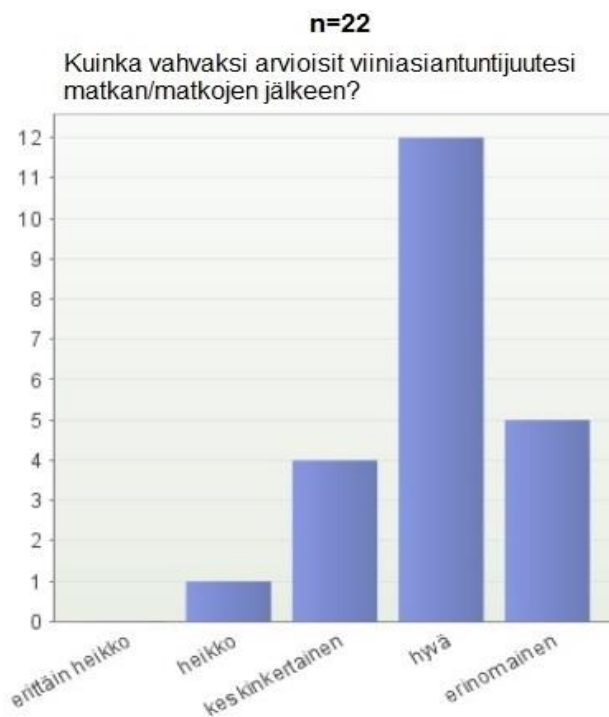
Taulukko 1. Viinimatkan tekemiseen liittyvät väittämät

	1	2	3	4	5	Yhteensä
Viinimatkailu innosti opiskelemaan lisää viineistä.	0	2	3	6	11	22
Viinimatkailu edisti ammattitaitoani.	0	0	2	7	13	22
Koin, että opin viiniin liittyviä asioita paremmin tekemällä viinimatkan (kokemuksellinen oppiminen) kuin esim. luennolla (teoriapohjainen oppiminen).	0	0	2	7	13	22
Koin, että viinimatkan tekeminen toi lisäarvoa minulle ja työolleni.	0	0	2	5	15	22
Yhteensä	0	2	9	25	52	88

Taulukossa 1 on esitetty väittämiä, joihin vastaajan tuli arvioida väitteiden paikkansapitävyys asteikolla 1–5: 1 = täysin eri mieltä, 2 = jokseenkin eri mieltä, 3 = en osaa sanoa, 4 = jokseenkin samaa mieltä ja 5 = täysin samaa mieltä. Kaksi vastaajaa oli jokseenkin eri mieltä siitä, että viinimatkan tekeminen innosti opiskelemaan lisää viineistä. Uskaltaisinkin väittää, että nämä olivat henkilöitä, jotka olivat käyneet viinimatalla vain kerran. Jos viinimatkailusta ei kokenut saavansa lisäintoa viinien opiskeluun, miksi tehdä viinimatka uudestaan? Suurin osa vastaajista koki viinimatkan positiiviseksi kokemukseksi sekä ammattitaidon edistämisen että viinimatkan tuoman lisäarvon puolesta. Kokemuksellisen oppimisen puolesta puhuu väittämä: ”Koin, että opin viiniin liittyviä asioita paremmin tekemällä viinimatkan (kokemuksellinen oppiminen) kuin esim. luennolla (teoriapohjainen oppiminen)”. Vastaajista 7 oli väittämän kanssa jokseenkin samaa mieltä ja 13 täysin samaa mieltä.



Kuvio 6. Vastaajien viiniasiantuntijuus ennen matkaa



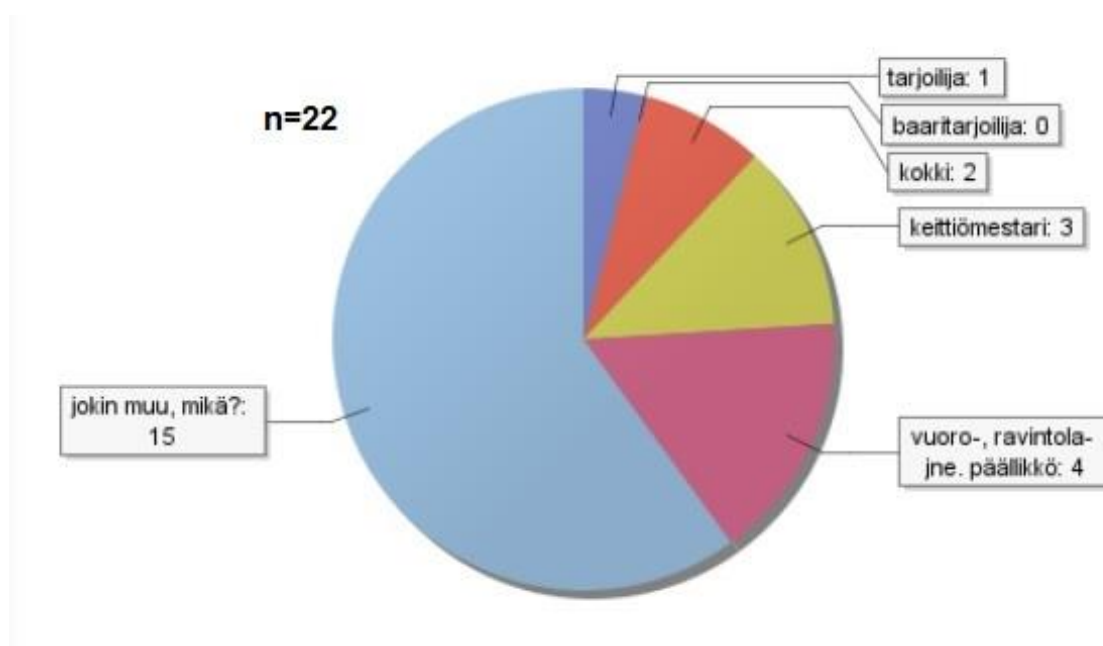
Kuvio 7. Vastaajien viiniasiantuntijuus matkan jälkeen

Kyselyssä myös pyydettiin vastaajaa arvioimaan viiniasiantuntijuutensa vahvuus ennen matkoja ja matkojen jälkeen. Kuvioden 6 ja 7 taulukoita

tulkittaessa on havaittavissa selkeää kehitystä asiantuntijuudessa. Yksikään vastaajista ei kokenut viinimatkan tekemisen jälkeen omaa osaamistaan erittäin heikoksi, ja myös heikon osaamisen lukema laski kahdesta yhteen. Lisäksi keskinkertaisen viiniasiantuntijuuden omaavien lukumäärä oli laskenut. Sen sijaan hyvän ja erinomaisen viiniasiantuntijuuden omaavien lukumäärät nousivat. Tästä voi päätellä viinimatkailulla olevan merkittävä vaikutus oman ammattitaidon kehittymiselle, vaikka viinimatkan olisi tehnyt vain kerran tai useamminkin.

6.2.4 Vastaajien perustiedot sekä vapaan sanan tekstikenttä

Kuten kuviosta 8 voidaan havaita, kysyttäessä ammattia/asemaa työyhteisössä, ehdottomasti eniten vastauksia keräsi kohta ”Jokin muu, mikä?”, ja muut eivät niinkään.

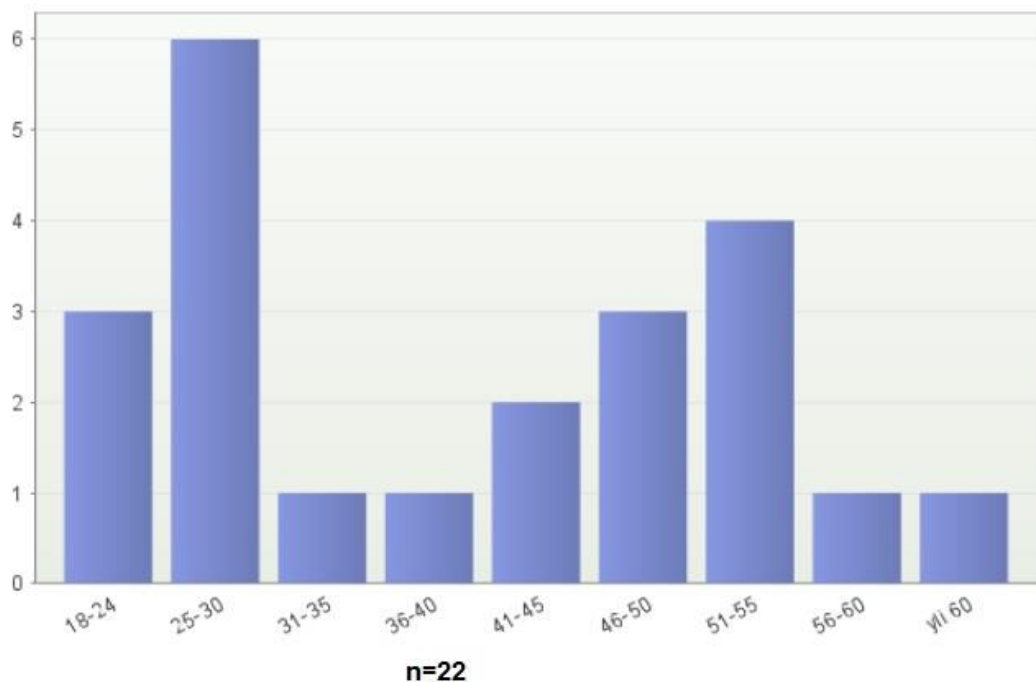


Kuvio 8. Vastaajien ammatit ja asemat työyhteisössä

Havaitsin nyt, että minun olisi kannattanut antaa enemmän vaihtoehtoja ja eritellä niitä tarkemmin, jotta näin suurta summaa ei olisi syntynyt. Olisin esimerkiksi voinut lisätä sommeliérin ja opettajuuden/asiantuntijuuden vaihtoehdoksi. Jännittävää oli, että yksikään kyselyyn vastanneista ei ollut baaritarjoilija. Ilmeisesti viiniosaaminen ei ole anniskeluravintoloissa niin

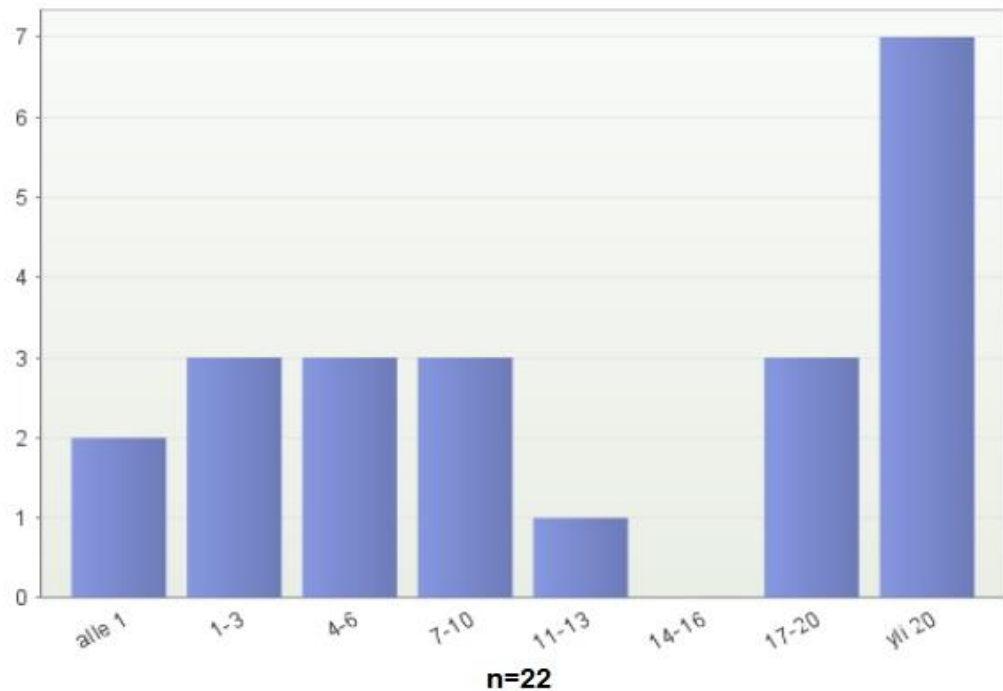
suositua kuin esimerkiksi miksologia. Vastaukset kohtaan ”Jokin muu, mikä?” jakautuivat seuraavasti:

- kerrossiivoja/tehnyt tarjoilijan töitä
- asiantuntija
- virkailija
- opettaja
- Sommelier (4 vastaajaa)
- Yrittäjä
- Johtoryhmän jäsen
- eläkeläinen
- opettaja
- Konsultti
- ravintoloitsija
- Aluepäällikkö



Kuvio 9. Vastaajien ikähaarukka

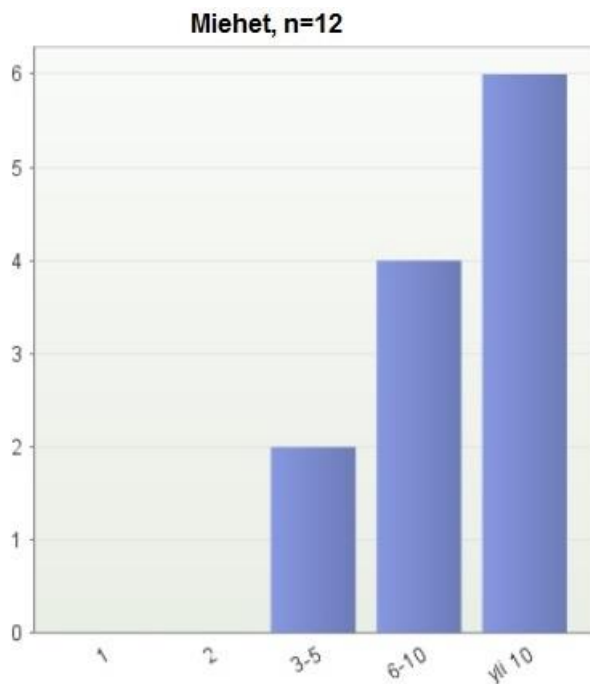
Kuvio 9 osoittaa, että viinimatkailu on yleistä kaikenikäisten keskuudessa. 25–30 -vuotiaiden piikki selittyy mitä todennäköisimmin sillä, että tämän sukupolven on ollut mahdollista harrastaa matkailua useammin muutenkin kuin kerran vuodessa ja Kanarian saarille. Matkailusta on tullut heille arkipäiväisempää.



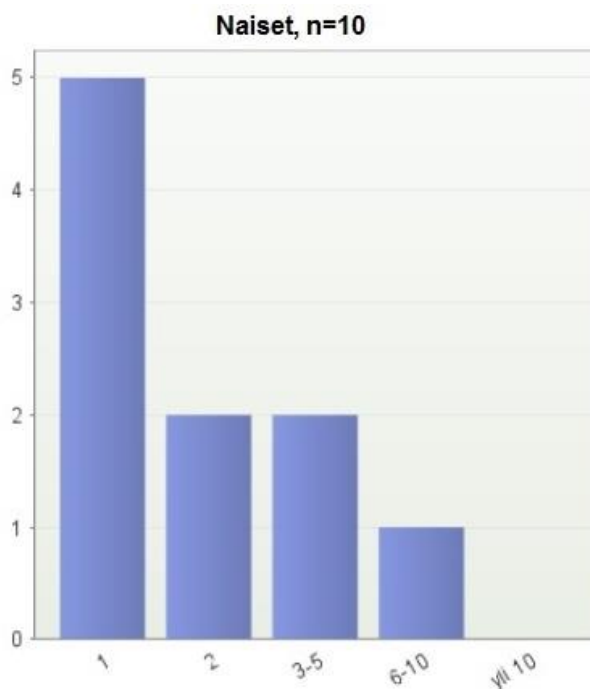
Kuvio 10. Vastaajien työkokemusvuodet alalla

Huomattavalla osalla viinimatalla käyneistä on yli 20 vuoden työkokemus alalta, kuten kuviosta 10 voidaan havaita. 9 vastaajalla on 1–10 vuoden työkokemus.

Sukupuolijakauma kyselyssä oli tasainen: vastaajista naisia oli 10 ja miehiä 12. Sukupuolten väliset erot vastauksissa olivat joissain tapauksissa huomattavia, joissain lähes näkymättömiä. Selvä esimerkki on kuvioissa 11 ja 12 havaittavat eroavaisuudet viinimatkojen lukumäärien välillä. Kyselyyn vastanneet miehet ovat käyneet yli 3 kertaa viinimatalla; yksikään mies ei ollut käynyt kerran tai kahdesti. Naiset sen sijaan sijoittuvat useampaan kategoriaan: heistä suurin osa on käynyt kerran matkalla, mutta on myös vastaajia, jotka ovat matkustaneet jopa 10 kertaa.

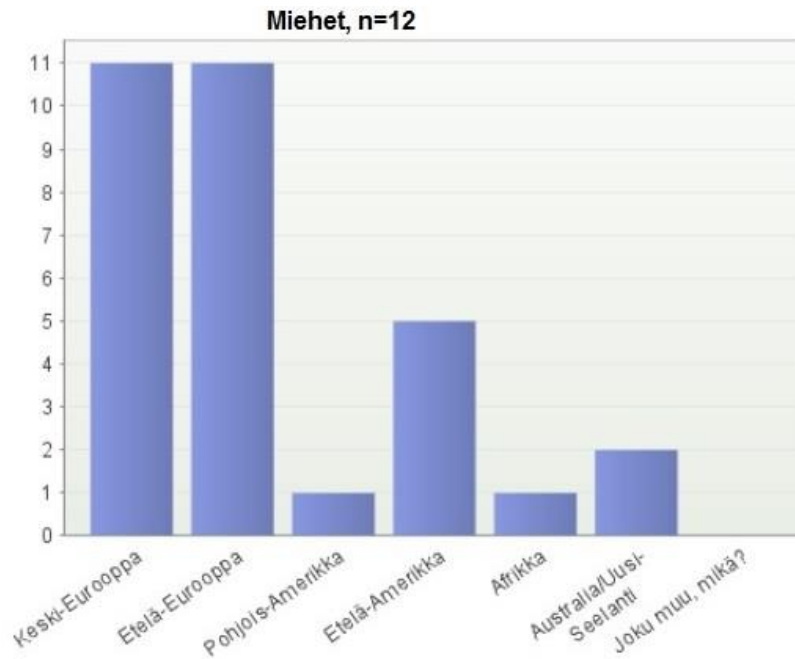


Kuvio 11. Miesten tehtyjen viinimatkojen määrä



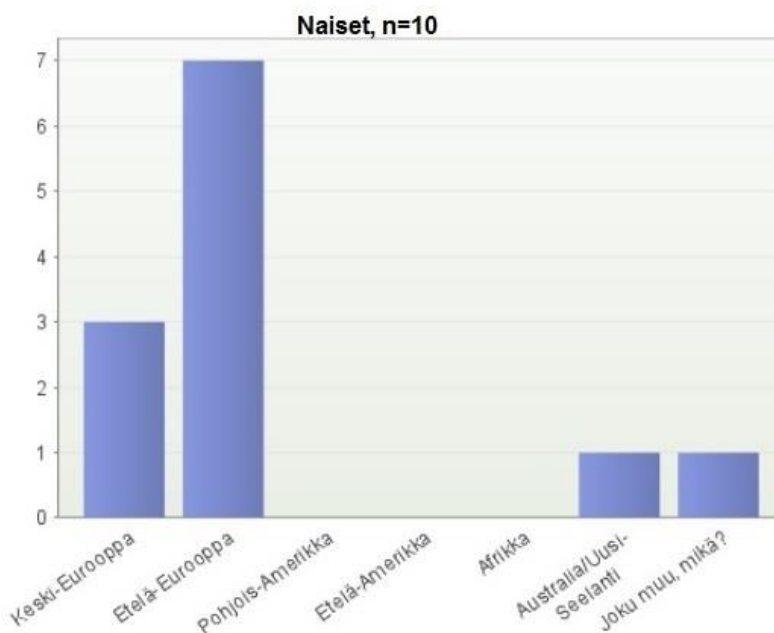
Kuvio 12. Naisten tehtyjen viinimatkojen määrä

Naisten ja miesten viinimatkoissa on eroavaisuuksia myös matkakohteen valinnassa. Miehet ovat selkeästi käyttäneet enemmän seikkailumieltä kohteen valinnassa: vastauksia löytyy kaikkiin valmiiksi nimettyihin kohteisiin (kuvio 13).



Kuvio 13. Miesten viinimatkailukohteet

Naiset taas ovat käyneet joko Keski-Euroopassa, Etelä-Euroopassa tai Australiassa ja Uudessa-Seelannissa (kuviot 13 ja 14). Yksi vastaaja oli valinnut kohdan ”Joku muu, mikä?” ja kirjoittanut tekstikenttään Suomi, joten sitä ei voida kyselyn analysoinnissa huomioida, sillä kyselyllä kartoitettiin nimenomaan kotimaan ulkopuolelle suuntautuvaa viinimatkailua. Molempien sukupuolien suosikkeja olivat kuitenkin Euroopan kohteet.



Kuvio

14.

Naisten

viinimatkailukohteet

Kyselyyn vastaajilla oli myös mahdollisuus kirjoittaa avoimeen tekstikenttään muita mahdollisesti virinneitä ajatuksia viinimatkailun vaikutuksesta ammattitaidon kehittymiselle. Sain myös parilta henkilöltä yhteystiedot mahdollisia lisäkysymyksiä varten sekä he ilmaisivat kiinnostuksensa lukea opinnäytteeni. Vastaukset olivat seuraavanlaisia:

"Itse koin hyvin tärkeänä nähdä paikan päällä, miten viiniä valmistetaan, millaiseen maaperään tarhat ovat istutettu ja miten intohimoisesti viinitekijät suhtautuvat työhönsä. Lähden ehdottomasti uudestaan viinimatkalle." (nainen, 2 viinimatkaa, hotelli- ja ravintola-alan amk-tutkinto)

"Koen viinimatkailun olevan positiivinen lisä opinnoille, koska parhaimmassa tapauksessa se saa oppijan kiinnostumaan vielä enemmän viineistä, sen vaikutuksesta ruoan valmistukseen, tarjoiluun/suosituksiin jne. Viinimatkailu voi lisätä myös opiskelijoiden motivaatiota itseoppimiseen sekä antaa valmiuksia kehittää ammatillista tietopohjaa sekä taitoja." (nainen, 1 viinimatka, matkailun amk-tutkinnon toisen vuoden opiskelija)

"Ehdottomasti kannattaa osallistua aina, kun vaan mahdollisuus. Antaa virikkeitä ja kehittää tietopohjaa, innostaa opiskelemaan lisää aiheesta." (nainen, 3–5 viinimatkaa, restonomiopiskelija hotelli- ja ravintola-alalla)

"kulttuuritietouden lisääntyminen" (nainen, 1 viinimatka, hotelli- ja ravintola-alan opistoasteen tutkinto sekä opettajakorkeakoulu)

"Matkailu avartaa ja mukaan jää tarinoita joita voi asiakkaille kertoa. Ensimmäisillä matkoilla oppii tosi paljon!" (mies, 6–10 viinimatkaa, kokin ammattitutkinto ja WSET Diploma)

"Tärkeintä ei ole oppiminen, vaan omaksutun tiedon soveltaminen kokonaisuuteen. Ei pidä juuttua viinihifistelyyn vaan ymmärtää alan realiteetit ja lainalaisuudet ja muistaa, että kuitenkin asiakas ja asiakaspalvelu on toiminnan ytimessä. Asiakasta ei kiinnosta nippelitieto, vaan elävät tarinat." (mies, yli 10 viinimatkaa, hotelli- ja ravintola-alan opistoasteen tutkinto)

"Kokonaisuuden ja ruoka- sekä viinikulttuurien hahmottaminen ja ymmärtäminen. Viini ei ole irrallinen tai erillinen asia elämässä kuten täällä Suomessa, vaan osa every day arkea. Viini on myös kovaa arkista työtä, ei pelkkiä upeita illallisia. Matkoja olen tehnyt Ranskaan 3, Italiaan 3 ja Espanjaan 1." (mies, 6–10 viinimatkaa, kokin ammattitutkinto, keittiömestarikurssi, opistoasteen tutkinto)

"Viini on myös business, josta näkökulmasta viiniteollisuutta voi tarkastella." (nainen, 6–10 viinimatkaa, kokin ammattitutkinto, viinimestari, hotelli- ja ravintola-alan amk-tutkinto)

"Viinintuottajiin/viineihin on hyödyllistä tutustua autenttisessa ympäristössä. Tällöin oppii paremmin viinien luonteen ja viinintekijän ajatuksen ylipäättään viineistä." (mies, 6–10 viinimatkaa, merkonomi)

Avoimet vastaukset jakoutuivat neljään kategoriaan: 1. kiinnostus ja innostus lisääntyvät, 2. kuulee tarinoita, joita voi käyttää työssään, 3. saa kokonaisnäkemys viinikulttuurista ja 4. oppii ymmärtämään viinibisnestä. Avoimista vastauksista huomaa, kuinka kiinnostus viiniä kohtaan on hyvin syvä ja henkilökohtainen asia. Viinimatkoilla käydään sekä oman oppimisen ja ammattitaidon vuoksi että myös asiakaslähtöisesti. Kaikkien vastaukset poikkesivat hieman toisistaan, mutta silti ne julistivat samaa sanomaa: viinimatkailu kannattaa jo pelkästään sen tarjoaman elämyksen vuoksi, mutta ehdottomasti myös ammattitaidon, uuden oppimisen innon, vanhan tiedon päivittämisen ja oman uskottavuuden vuoksi. Pidin erityisesti erään vastaajan termistä *viinihifistely* ja siitä, kuinka hänen mielestään tärkeintä on omaksutun tiedon soveltaminen kokonaisuuteen. Ei tule pyrkiä oppimaan asioita oppimisen ja tiedolla leveilyn vuoksi, vaan soveltamiskyvyn vuoksi. Tästähän pohjimmiltaan kokemuksellisessa oppimisessa on kyse: reflektiivisestä tarkastelusta ja aiemmin oppimansa teorian näkemisestä uudessa valossa.

7 POHDINTA

Tämän työn tarkoituksena oli selvittää, kuinka viinimatkailu voi toimia viiniasiantuntijuuden kehittämisen välineenä. Tutkin aihetta eri teoreettisten oppimisteorioiden sekä kokemuksellisen oppimisen näkökulmasta. Loin mielestäni kattavan teoriapohjan aiheeseen viinimatkailun kehittymisen sekä ammattitaidollisten seikkojen, kuten kvalifikaatioiden, ammatillisten taitojen hallinnan, ammattitaidon määritelmän ja eri viiniasiantuntijuutta kehittävien ammattitutkintojen pohjalta. Olennaista työlleni oli havainnoida, miten viinimatkan tehneet kokivat matkan kehittäneen heitä ammattitaidollisesti.

Viinimatkan tehneet vastaajat kokivat matkat hyvin antoisiksi kokemuksiksi, jotka avartavat maailmankuvaa, uudistavat jo opittua tietoa, auttavat ymmärtämään paremmin viiniteollisuutta ja siihen liittyviä asioita sekä antavat uutta pontta viiniin liittyvien seikkojen opiskelulle sekä omalle asiakaspalvelutyölle. Mielestäni viinimatkailuun voisi työnantajan puolesta paneutua enemmänkin. Toki lentoliput ja muut matkakustannukset ovat haja-asutusalueilta ja isojen kaupunkien ulkopuolelta kustannuseränä suuret, mutta matkan voisi toteuttaa esimerkiksi siten, että työnantaja järjestää ja osin kustantaa matkan, ja ammattitaitoaan kehittämään kiinnostuneet työntekijät kustantavat osan matkasta. Tämän pitäisi tapahtua kuitenkin niin, että kaikenlaisilla työntekijöillä olisi mahdollisuus osallistua matkalle.

Yllätyin siitä, kuinka niin moni vastaajista oli käynyt yli kuusi kertaa viinimatkalla. Ilmeisesti viinimatkailu on niin huikea kokemus sekä ammatillisesti että kokemuksellisesti, että sen haluaa kokea yhä uudestaan. Myös avoimien vastausten määrä yllätti: yleensä ihmiset eivät mielellään vastaa mihinkään kyselyn osaan, joka vaatii omaehtoista kirjoittamista. Viini on selkeästi viinimatkan tehneiden keskuudessa niin sydämen asia, että tämän ”viinin ilosanoman” kokemuksia, viisautta ja neuvoja halutaan jakaa muillekin.

Itse opinnäytetyöprosessi oli yllättävän raskas. Oman aikaisemman tutkimuskokemuksen puute näkyi, sillä en ymmärtänyt työtä aloittaessani, kuinka tärkeää on rajata aihe hyvin. Sivuraiteille ajautuminen oli koko ajan

vaarana näin laajaa aihetta käsiteltäessä. Myös aikataulun ymmärtäminen tuotti hankaluuksia, sillä olen aina ollut niin sanotusti viime tingan ihminen. Olen huono aikatauluttamaan omia tekemisiäni ja pakottamaan itseni kirjoittamaan: teksti on yleensä pulpunnut minusta luonnostaan. Toisaalta prosessi on ollut myös hyvin antoisa: mikään toinen opiskeluun liittyvä kirjoitustyö ei ole haastanut minua näin paljon, joten pääsin kokemaan omien rajojeni rikkomista ja myös suorittamaan käytännön tutkimustyötä mielenkiintoisesta aiheesta. Sain korvaamatonta tukea työni ohjaajalta, joka kannusti, ymmärsi, lohdutti ja neuvoi minua matkan joka vaiheessa.

Tärkein asia, jonka opin prosessin aikana, oli se, että tieteellistä tutkimusta suoritettaessa kyselylomakkeen muoto ja kysymysten asettelu on äärimmäisen tärkeää. Kysymyksiä analysoidessani huomasin asioita, joita olisin voinut tehdä toisin saadakseni analyyttisempaa ja käyttökelpoisempaa tietoa. Esimerkiksi osan kysymyksistä olisi voinut jättää pois, sillä niiden analysoiminen olisi vaatinut vielä enemmän tietoa ja kysymyksiä, ja silloin työni olisi paisunut kaksinkertaiseksi. Myös joitain kysymyksiä olisi voinut lisätä kyselyyn sen monipuolistamiseksi.

Tutkimustyössä validius tarkoittaa sitä, että on kyetty mittaamaan juuri sitä asiaa, mitä oli tarkoitus mitata sekä sitä, että tehdyt johtopäätökset vastaavat todellisuutta. Tutkimustyön reliabiliteetti taas viittaa tutkimuksen kykyyn antaa tarkkoja tuloksia sekä sen täsmällisyyteen, johdonmukaisuuteen ja tarkkuuteen. Reliabiliteettia määräävät satunnaiset mittausvirheet. (Kajaanin ammattikorkeakoulu 2014.) Näillä määreillä työni on validi. Tutkin työssäni juuri sitä, mitä pitikin tutkia ja mielestäni tutkimuksen perusteella tekemäni johtopäätökset ovat todellisuutta vastaavia. Työni reliabiliteettia voi hieman kyseenalaistaa, sillä luulen, että suuremmalla vastaajamäärällä kyselyn vastaukset olisivat olleet hieman erilaiset, mutta tuskin merkittävästi.

Tutkimuksellisesti työni oli haastava, sillä oli vaikeaa löytää tietoa aiheesta, jota on tutkittu vähän. Myös vastauksia kyselyyn oli vaikea saada, sillä ilmeisesti harvempi alan ammattilainen on tehnyt viinimatkan, vaikka halua siihen olisi. Työni oli hyvin käytännönläheinen, sillä vaikka se ei välttämättä

tarjoa täysin suoria vastauksia, se voi herättää keskustelua aiheesta sekä tarjoaa innovatiivisen näkökulman niin sanotusti valmiiksi kaluttuun luuhun. Vaikka kyselyn otantani oli tieteellisen tutkimuksen kannalta pieni, kenties se rohkaisee ravintolamaailmaa ja alan opiskelijoita keskustelemaan viinimatkailun hyödyntämisestä opinnoissa laajemminkin. Päätänkin siis työni vanhan suomalaisen sananlaskun mukaisesti:

”Ei oppi ojaan kaada.”

LÄHTEET

- Argentina Wine Tourism 2013. Wine in Argentina. Wine History Argentina. Osoitteessa http://www.argentinawinetourism.com/wine_tourism_argentina/01-wine_in_argentina/06-wine_history_argentina.htm. 5.10.2013.
- Avaalehti 2008. Verkkolehti. 12.6.2008. Terveys ja tyyli. Viiniseurat. Osoitteessa <http://www.avaalehti.fi/12062008/viiniseurat.html>. 17.1.2014.
- Cambourne, B. – Hall, M. – Macionis, M. – Sharples, L. 2000. Wine tourism around the world. Development, management and markets. Iso-Britannia: Butterworth-Heinemann.
- Carlsen, J. – Charters, S. 2006. Global Wine Tourism: Research, Management and Marketing. King's Lynn: Biddles Ltd.
- Dominé, A. 2005. Viini. Köln: Könemann.
- Elomaa, A. 2011. Huippuosaaminen viinimestarien silmin. Opinnäytetyö (YAMK). Turun ammattikorkeakoulu.
- Finva 2013. Opiskelijapalvelut. Kysy, kannusta, kyseenalaista -opas. Työssä oppiminen yhdistää teorian ja käytännön. Kokemuksellinen oppiminen työssä. Osoitteessa <http://www.finva.fi/pages/viewpage.action?pageId=3867227>. 26.10.2013.
- Hall, M.C. 2013. Wine Tourism in New Zealand. Osoitteessa http://www.academia.edu/163165/Wine_tourism_in_New_Zealand. 6.11.2013.
- Hall, M.C. – Sharples, L. 2008. Food and wine festivals and events around the world. Oxford: Elsevier Ltd.
- Helakorpi, S. 2013. Työ ja ammattitaito. Osoitteessa <http://openetti.aokk.hamk.fi/seppoh/osaamismittarit/Tyo%20ja%20ammattitaito.pdf>. 19.5.2013.
- Hyvönen, P. 2011. Oulun yliopisto. Diaesitys: Asiantuntija - teoreettista ja empiiristä taustaa. Osoitteessa <http://www.slideshare.net/pirikko/asiantuntija-teoreettista-ja-empiirist-taustaa>. 13.1.2014.
- Info Graphics 4 You 2014. Wine Tourism Statistics. Osoitteessa <http://infographics4you.wordpress.com/2013/06/07/wine-tourism-statistics/>. 13.1.2014.

- Itä-Suomen yliopisto 2013. Koulutus- ja kehittämisspalvelu Aducate. Oppiminen ja sen kehittäminen. Osoitteessa <http://www.uef.fi/fi/aducate/oppiminen-ja-sen-kehittaminen>. 23.5.2013.
- Itä-Suomen yliopisto 2013. Koulutus- ja kehittämisspalvelu Aducate. Oppimis- ja ohjauskäsityksiä. Osoitteessa <https://www.uef.fi/fi/aducate/oppimis-ja-ohjauskasityksia>. 22.5.2013.
- Johnson, H. 1995. Suuri viinikirja. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Jyväskylän ammattikorkeakoulu 2013. Oppimateriaalit. Oppimiskäsitykset. Kokemuksellinen oppiminen. Osoitteessa <http://oppimateriaalit.jamk.fi/oppimiskasitykset/oppimiskasitykset/humanistinen-kokemuksellinen-oppiminen/> 22.5.2013.
- Jyväskylän yliopiston Koppa 2014. Avoimet. Humanistinen tiedekunta. Menetelmäpolkuja humanisteille. Menetelmäpolku. Tutkimusstrategiat. Määrällinen tutkimus. Osoitteessa <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/maarallinen-tutkimus>. 9.1.2014.
- Kajaanin ammattikorkeakoulu 2014. Opiskelijalle. Opinnäytetyö. Teoreettinen materiaali. Tukimateriaali. Luotettavuus. Osoitteessa <http://www.kamk.fi/opari/Opinnaytetyopakki/Teoreettinen-materiaali/Tukimateriaali/Luotettavuus>. 19.1.2014.
- Koskelo, A. 2014. Viinipiru-blogi. Viinimatkailu. Osoitteessa <http://viinipiru.fi/tag/viinimatkailu/>. 13.1.2014.
- Koulutusnetti 2013. Haku. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Osoitteessa <http://haku.koulutusnetti.fi/koulutusnetti/supplySearch.do?language=fi&year=2013&useSession=false&searchItems=year%3DALL&searchItems=year%3D2013&searchItems=eduType%3DALL&searchItems=eduType%3DN&searchItems=eduName%3DALL&searchItems=eduName%3DHotelli-+ja+ravintola-alan+koulutusohjelma&studyEduBranch=&province=&eduBranchYo=&municipality=°reeEduType=&eduForm=&baseStudy=&eduLanguage=°reeProgram=&schoolNameText=&eduName=&limit=150&command=K%E4ynnist%E4+haku#list>. 15.5.2013.
- Mikä Viini 2014. Viiniopas. Pieni viinikoulu. Osa 6. Suomalaisten suosikkiviinimaa Chile. Osoitteessa <http://www.mikaviini.fi/fi/Viiniopas/Pieni+viinikoulu/Osa+6.+Suomalaisten+suosikkiviinimaa+Chile/>. 7.1.2014.

- Nautiskelija 2013. Tietosivut. Juomasanasto. Phyllixera vastatrix. Osoitteessa <http://www.nautiskelija.fi/Sana.aspx?id=180>. 22.11.2013.
- Olaru, O. 2012. Wine Tourism – an Opportunity for the Development of Wine Industry. Osoitteessa http://fse.tibiscus.ro/anale/Lucrari2012_2/AnaleFSE_2012_2_024.pdf. 2.1.2014.
- Opetushallitus 2013. Tarjoilijan ammattitutkinto. Osoitteessa http://www.oph.fi/download/111121_tarjoilija_ammattitutkinto.pdf. 6.7.2013.
- Pitkäranta, A. 2010. Laadullisen tutkimuksen tekijälle -työkirja. Osoitteessa http://www.samk.fi/download/13153_Laadullisen_tutkimuksen_tyokirja_APitkaranta.pdf. 6.1.2014.
- Rendezvous en France 2014. Events. Bordeaux Wine Festival. Osoitteessa <http://int.rendezvousenfrance.com/events/bordeaux-wine-festival-0>. 13.1.2014.
- Rovaniemen Viiniseura 2014. Osoitteessa <https://sites.google.com/site/viiniseurarovaniemi/Home>. 13.1.2014.
- Rovaniemen Viiniseura 2014. Yhdistysasiat. Säännöt. Osoitteessa <https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWFpbnx2aWluaXNldXJhcm92YW5pZW1pfGd4OjExZDYzOWQ0ZDgyZTk5NDQ>. 13.1.2014.
- Räisänen, A. 1998. (toim.) Hallitaanko ammatti? Pätevyyden määrittelyä arvioinnin perustaksi. Helsinki: Yliopistopaino.
- Tampereen yliopisto 2013. Arkisto. Verkkotutor. Kokemuksellinen oppiminen. Osoitteessa <http://www.uta.fi/tyt/verkkotutor/kokem.htm>. 30.5.2013.
- Turun ammatti-instituutti 2013. Aikuiskoulutus. Osoitteessa <http://www.turku.fi/Public/download.aspx?ID=30377&GUID=%7BE1A7DCD4-8ACD-462E-8EA9-6D0764A2AF78%7D>. 7.11.2013.
- Viestintätieteellinen tutkimus 2014. Tieto. Käytännöt. Valinnat. Määrällinen vai laadullinen? Osoitteessa <http://viesverk.uta.fi/viesttiet/kaytannot/valinnat/maara.html>. 9.1.2014.
- Viinikoulu Haaga 2014. Koulutukset. Osoitteessa <http://www.viini.haaga.fi/koulutukset>. 1.1.2014.
- Viini-lehti 2014. Viini. Viinin abc. Viiniseurat. Osoitteessa <http://viinilehti.fi/viini/viinin-abc/viiniseurat/>. 18.1.2014.

- Vinality 2014. Visitors Area. Osoitteessa
<http://www.vinality.com/VisitorsArea/>. 13.1.2014.
- Vinality 2014. Visitors Area. Vinality 2013 Facts and Figures. Osoitteessa
<http://www.vinality.com/VisitorsArea/FactsAndFigures/>.
13.1.2014.
- Virtuaaliammattikorkeakoulu 2014. Ylemmän amk-tutkinnon metodifoorumi.
Ammatillinen tiedonhankinta. Kyselyyn perustuvan tutkimuksen
suorittaminen. Osoitteessa
<http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/opintojaksot/0709019/1193463890749/1193464131489/1194289345955/1194290010211.html>. 7.1.2014.
- Wine & Spirit Education Trust 2013. Qualifications. Languages. Finnish.
Osoitteessa
<http://www.wsetglobal.com/qualifications/languages/215.asp>.
31.12.2013.
- Örmä, S. 2008. Viinin kulttuurihistoria. Tampere: Mediapinta Oy.

LIITTEET

Kyselylomake viinimatkailusta

Liite 1

Kysely viinimatkailusta 17.10.2013

Tällä kyselyllä kartoitetaan, kuinka *kotimaan ulkopuolelle suuntautuva* viinimatkailu voi toimia ravintola-alan ammattilaisen viiniasiantuntijuuden kartuttamisen välineenä. Kyselyn tuloksia käytetään Maria Kunnarin viinimatkailuun liittyvässä opinnäytetyössä Rovaniemen ammattikorkeakoulussa. Tässä kyselyssä viinimatkailulla tarkoitetaan vierailua viinitiloilla, -kellareissa, -festivaaleilla, -messuilla, -esittelyissä jne., joissa rypäleviinin maistaminen ja/tai viinirypäleen ominaisuuksien kokeminen ovat ensisijaisia motivaatiotekijöitä osallistujalle.

Seuraavat kysymykset (nro:t 1–2) kartoittavat viinimatkailutaustaasi.

1. Kuinka monta kertaa olet käynyt viinimatkalla?

1 2 3–5 6–10 yli 10

2. Minne viinimatkasi suuntautui/suuntautuivat? Voit valita useamman vaihtoehdon.

Keski-Eurooppa Etelä-Eurooppa Pohjois-Amerikka Etelä-Amerikka Afrikka Australia/Uusi-Seelanti Joku muu, mikä? _____

Seuraavat kysymykset (nro:t 3–6) koskevat viimeisintä viinimatkaasi.

3. Milloin olet viimeksi käynyt viinimatkalla?

kuukauden sisällä 1–3 kk sitten 4–6 kk sitten 7–9 kk sitten 10–12 kk sitten yli vuosi sitten

4. Minne viimeisin viinimatkasi suuntautui?

Keski-Eurooppa Etelä-Eurooppa Pohjois-Amerikka Etelä-Amerikka Afrikka Australia/Uusi-Seelanti Joku muu, mikä? _____

5. Kuka/mikä taho järjesti viimeisimmän matkasi?

Matkustin itsenäisesti/omakustanteisesti. Matkan järjesti oppilaitokseni. Matkan järjesti työnantajani. Jokin muu, mikä? _____

6. Mitä elementtejä viimeisin viinimatkasi sisälsi? Valitse vaihtoehdoista kolme (3), jotka koit merkittävimiksi ammattitaitosi kehittymisen kannalta.

Yritysvierailuja Vierailuja viinitilalla/tiloilla Illallisia Luentoja Tasting Viinimessut Jokin muu, mikä? _____

Seuraavat kysymykset (numerot 7–11) koskevat viiniasiantuntijuuttasi, oppimiasi asioita ja kokemuksiasi viinimatkan tekemisestä.

7. Olen suorittanut seuraavan hotelli- ja ravintola-alan tutkinnon: (voit valita useamman vaihtoehdon)

Tarjoilijan ammattitutkinto

- Kokin ammattitutkinto
 Muu alaan liittyvä ammattitutkinto, mikä? _____
 Hotelli- ja ravintola-alan opistoasteen tutkinto
 Hotelli- ja ravintola-alan amk-tutkinto
 Matkailun amk-tutkinto
 Matkailun yliopistotutkinto
 Jokin muu alan korkeakoulututkinto, mikä? _____
 En ole suorittanut hotelli- ja ravintola-alan tutkintoa. / Olen suorittanut jonkin eri koulutusalan tutkinnon, minkä? _____

8. Millaisia asioita opit viinimatkaillasi/matkoillasi? Valitse kolme (3) tärkeintä ominaisuutta.

- Viinin ja ruuan yhdistäminen Rypälelajikkeiden ominaisuuksia Viinin valmistukseen liittyviä asioita Kontaktien luominen Viinin historiaa Jokin muu, mikä? _____

9. Arvioi seuraavien väittämien paikkansapitävyys asteikolla 1-5. 1 = täysin eri mieltä, 2 = jokseenkin eri mieltä, 3 = en osaa sanoa, 4 = jokseenkin samaa mieltä, 5 = täysin samaa mieltä.

1 2 3 4 5

Viinimatkailu innosti opiskelemaan lisää viineistä.

Viinimatkailu edisti ammattitaitoani.

Koin, että opin viiniin liittyviä asioita paremmin tekemällä viinimatkan (kokemuksellisen oppimisen kautta) kuin esim. luennolla (teoriapohjainen oppiminen).

Koin, että viinimatkan tekeminen toi lisäarvoa minulle ja työlleni.

10. Kuinka vahvaksi arvioisit viiniasiantuntijuutesi ennen matkaa/matkoja?

- erittäin heikko heikko keskinkertainen hyvä erinomainen

11. Kuinka vahvaksi arvioisit viiniasiantuntijuutesi matkan/matkojen jälkeen?

- erittäin heikko heikko keskinkertainen hyvä erinomainen

Lopuksi vielä muutama kysymys perustiedoistasi.

12. Sukupuoli

- nainen mies

13. Ikä

- 18–24 25–30 31–35 36–40 41–45 46–50 51–55 56–60 yli 60

14. Ammatti/asema työyhteisössä (voit valita useamman vaihtoehdon, mikäli työnkuvasi sopii useampaan kohtaan):

tarjoilija baaritarjoilija kokki keittiömestari vuoro-, ravintola- jne. päällikkö jokin muu, mikä? _____

15. Työkokemusvuodet alalla

1–3 4–6 7–10 11–13 14–16 17–20 yli 20

16. Asuinpaikka:

Etelä-Suomen lääni Länsi-Suomen lääni Itä-Suomen lääni Oulun lääni Lapin lääni Ahvenanmaan lääni

17. Virisikö sinulle muita ajatuksia viinimatkailun vaikutuksista ammattitaidon kehittymiselle?

KIITOS VASTAUKSISTASI!

Maria Kunnari

maria.kunnari@edu.ramk.fi

Rovaniemen ammattikorkeakoulu