

Juomalistan uudistaminen ruokalistan mukaan

Case: Pannukakkutalo Rovaniemi

Roimaa Jesse

Opinnäytetyö

Restonomikoulutus
Restonomi (AMK)

2022

Restonomikoulutus
Restonomi (AMK)

Tekijä	Jesse Roimaa	Vuosi	2022
Ohjaaja	Merja Koikkalainen		
Toimeksiantaja	R&S Määttä Ay		
Työn nimi	Juomalistan uudistaminen	ruokalistan	mukaan
	case: Pannukakkutalo		
Sivumäärä	29 + 2		

Opinnäytetyöni tavoite oli kehittämistyönä Pannukakkutalo Rovaniemelle tehdä päivitetty juomalista ravintolan tuotteiden makupareiksi. Toimeksiantajana toimi Pannukakkutalo Rovaniemen yrittäjä Samuli Määttä. Työhön kuului hyödyntää nykyistä juomalistaa ja päivittää se ajankohtaiseksi.

Suurin osuus tehtävästä on tietoperustassa viinien ja oluiden valmistamisessa. Tietoperusta sisältää tietoa valmistamismenetelmien vaiheista, eri tyyllilajeista, sekä siitä kuinka ne toimivat eri tilanteissa. Viineistä kerrotaan niiden valmistamisesta ja rypälelajikkeista. Juomalistan juomat on valittu korostaen kotimaisuutta, myymisen helppoutta, sekä nopea kiertoisuutta huomioiden. Juomalistan uudistaminen oli tulevan sesongin kannalta hyvä ratkaisu hakea uusia ja helposti asiakkaalle myytäviä tuotteita. Kokonaisuudessaan opinnäytetyö toimii oppaana uusille ja vanhoille työntekijöille kertoen oleellisen tiedon ruoasta ja juomasta.

Avainsanat viini, olut, Pannukakkutalo, Ruoan ja juoman yhdistäminen

Degree Programme in Hospitality
Management Bachelor of Hospitality
Management

Author	Jesse Roimaa	Year	2022
Supervisor	Merja Koikkalainen		
Commissioned by	R&S Määttä Ay		
Title	Renewing the drink list to match the menu. case: Pancakerestaurant		
Number of pages	29 + 2		

The goal of the thesis was to develop an updated drink list for Pannukkakutalo Rovaniemi with flavor pairings of the restaurant's products. Pannukkakutalo Rovaniemi entrepreneur Samuli Määttä was the client. Thesis included utilizing the current drink list and updating it to be up to date.

The largest part of the task is in the knowledge base on the production of wines and beers. Including information about the stages of the manufacturing methods, different genres, and how they work in different situations. Wines are told about the production and grape varieties. The drinks on the drink list have been chosen with domesticity in mind, ease of sale, and fast circulation.

Keywords wines, beer, Pancakerestaurant, Food and drink pairing

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	5
2 TOIMEKSIANTAJA.....	6
3 RUOKALISTA.....	7
4 MAKUAISTI	8
5 OLUT	9
5.1 Oluttyylit.....	12
5.2 Ruoka ja olut.....	14
5.2.1 Gluteeniton olut.....	15
6 VIINI.....	16
6.1 Yleistä viineistä tarjoillessa	16
6.2 Viinin ja ruuan yhdistäminen	16
6.3 Viinin valmistus	18
6.3.1 Kuohuviini.....	20
6.3.2 Punaviini rypäleet.....	20
6.3.3 Valkoviini rypäleet	24
7 PANNUKAKKUTALON UUSI JUOMALISTA.....	27
8 POHDINTA.....	28
LÄHTEET.....	29
LIITTEET	30

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön tehtävänä oli selvittää, kuinka luoda hyvä ja sopiva juomalista soveltaen viinin, oluen ja ruoan yhdistämistä teorian kautta. Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, millaista tietoa hyvä tietopaketti pitää sisällään laajuudeltaan, infon määrältään, listatyypillisesti sekä kaikki, mitä juomalistansuunnittelussa tulisi ottaa huomioon.

Toinen tavoite on luoda Pannukakkutalolle tietopaketti helpottamaan oluen, viinin ja ruoan yhdistämistä tulevaisuudessa. Työssä kerrotaan oluesta ja viineistä valmistuksesta ja ominaisuuksista, ruoan yhdistämisestä sopivan juoman kanssa. Opinnäytetyön tiedoilla pyritään saamaan Pannukakkutalon henkilökunnan tietämystä ja ammattitaitoa, mikä auttaa myyntityössä. Paketilla on helpompaa perehdyttää uusia työntekijöitä tuotteisiin. Opinnäytetyö toimii kokonaisuutenaan tietopakettina juomien ja ruoan yhdistämisestä. Oppaassa tulee olemaan myydyimmille tuotteille sopivat juomaehdotukset. Ravintola ostaa juomatuotteensa Kespro tukusta tai Alkosta.

2 TOIMEKSIANTAJA

Pannukakkutalo Rovaniemen yrittäjänä toimii R&S Määttä Ay, joka on perustettu huhtikuussa 2015. Kesällä 2015 yrittäjät aloittaneet toimintansa myyntivaunusta kiertäen Pohjois-Pohjanmaata, jonka jälkeen he siirtyivät syksyllä 2015 leipomotuotteiden jälleenmyyntiin. Leipomotuotteiden myyntiä varten ostettu myyntiauto 2016, jolla kierretty tapahtumissa ja toreilla Kainuun, Pohjois-Pohjanmaan sekä Pohjois-Savon alueella. Myyntivaunun jäätyä uutta käyttöä vaille ovat siirtäneet vaunun Seitenjärven levähdysalueelle Hyrynsalmella, jossa ylläpitäneet kesäisin myyntikioskia. Jatkaen samalla aikaan myyntiautolla kiertämistä ympäri maakuntaa työllistäen kesällä 2016 kaksi kesätyöntekijää. (Määttä, S. 2022.)

Kioskin saavutettua hyvän myynnin ja suosion R&S Määttä halusivat laajentaa tilojaan levähdysalueella. He hankkivat ja muokkasivat isomman vaunun sopivaan käyttöön jatkaen sillä kesään 2017. Myyntiauton kiertäessä myös samaan aikaan. Alkuvuodesta 2018 he lopettivat myyntiauton pitämisen ja siirtyivät pelkästään kioskitoimintaan, joka jatkui kesän 2018 ylitse. (Määttä, S. 2022.)

Alkuvuodesta 2019 R&S Määttä löysivät Leviltä valmiin toiminnassa olevan ravintolan, jonka ostivat toimintaa pyörittävät edelleen toisen yhtiön alaisuudessa. Ensimmäisen täyden talvikauden aikana 2019–2020 yhtiön sisällä käyty keskustelu mahdollisesta laajentumisesta toiseen toimipisteeseen. Kauden aikana koronan takia hanke jätettiin hetkellisesti taka-alalle, minkä aikana talvisesonkina he keskittyivät Leville ja kesällä Seitsenjärven kioskiin. Keväällä ja kesällä 2021 hanketta laajentamista käsiteltiin uudelleen ja toiselle toimipaikalle alettiin etsiä uutta liiketilaa. Sopiva tila löytyi Sampokeskuksesta Rovaniemellä ja avajaisia Rovaniemen Pannukakkutalo vietettiin muutostöiden jälkeen 18.3.2022. Työntekijämäärät Levin toimipaikassa on Levi 7 osa-aikaista tai vakituista, sekä Rovaniemi 9 osa-aikaista tai vakituista. (Määttä, S. 2022.)

Opinnäytetyön tarkoituksena on saada nykyiselle pannukakkutaloravintolalle selkeä ruoan ja juoman tietopaketti luoduksi helpottaen myynnin lisäämistä ja auttaen uusien työntekijöiden nopeampaa perehdyttämistä.

3 RUOKALISTA

Pannukakkutalo tarjoaa suolaisia ja makeita pannukakkuja. Myyvimpiä pannukakkuja ovat makeiset, mutta suositaan koko ajan kasvattaa suolaisien pannukakkujen määrää. Pannukakkutaikina on peräisin hollantilaisen pannukakun pohjilta. Ravintola tarjoaa myös gluteenittomia vaihtoehtoja asiakkailleen.

Suolaisista eniten myyvät tuotteet sisältävät lihaa, kasvista ja juustoa. Paistamisessa käytetään normaalisuolaista voita, joka antaa makua jo itsessään paistettaessa. Listalta nousee esiin myös hyvin makeiden pannukakkujen kohdalla suklaa ja kinuski. Makeiden kanssa usein on mukana marjoja ja hedelmiä, jotka lisäävät paiston jälkeen tai aikana. Suolaisien tuotteiden kohdalla haen punaviiniltä täyteläisyyttä ja hyvää tanniinisuutta. Valkoviinissä tulee olla raikas hedelmäinen ja keskihapokas. Oluissa vaihtoehtoja tulen katsomaan useampaa mahdollista. Kuohuviini olisi jäännössokeria, hedelmäisyyttä omaava.

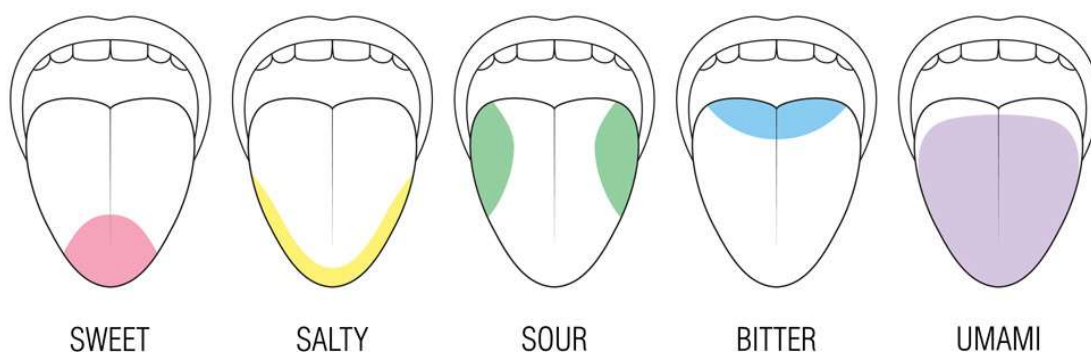
Miettiessäni juomia erilaisien pannukakkujen kanssa otan huomioon valikoimassa olevan kotimaisuuden, jota halutaan myös juomien kohdalla tuoda esille. Oluiden tarkoitus on olla esillä kylmäkaapissa asiakkaille, joten ulkonäöllä myös pieni osa vaikuttaminen myös asiaan. Viinit halutaan olevan piccolo- pulloissa, jolloin ne on helpompi pitää saman hintaisina. Hinnoittelu on oluiden ja viinien kohdalla päätetty jo. Tuotteille on yrittäjän puolesta määritelty hinta, jolla juomat ovat asiakkaille myynnissä. En tule muokkaamaan hinnoittelua juomien kohdalla.

4 MAKUAISTI

Ihmisen makuaisti maistaa nykyisen käsityksen mukaan ainakin viittä perusmakuu. Maut ovat makea, hapan, suolainen, karvas ja umami.

Makean ja umamin maut antavat tuntumaa ruoan ravintopitoisuudesta. Suolainen ja hapan on tärkeää maistaa, sillä suolat ja hapot muuttavat kehon kemiallista tilaa; nestetasapainoa ja pH:ta. (Nygren 2007, Makuaisti opettajille.)

Ihmisen kielestä löytyvät makureseptorit sijaitsevat eriosissa kieltä suolainen maistuu yleensä kielen sivulla ja etuosassa. Hapan maistuu lähes koko kielenalueella pois lukien päällistä osaa ja kielen kärkeä. Makean maistaa kielen etuosassa ja sivuilla hyvin voimakkaasti. Karvas maku tulee esille kielen takaosissa sekä kielen makunystyröissä. Viinin ja ruoan yhdistämisestä kohdassa 6.2 tulee esille, kuinka kuva:1 toimii erilaisen ruoan ja viinin kanssa.



Kuva 1: Makujen tunteminen (Algol Chemicals 2022, Mistä maku koostuu.)

5 OLUT

Valmistaminen

Oluen valmistus alkaa reseptin suunnittelusta. Se määrittää muun muassa oluttyypin, alkoholipitoisuuden, värin, katkeropitoisuuden sekä aromit. Itse valmisprosessi muodostuu useammasta vaiheesta: Oluen valmistuksessa tärkeimpiä raaka-aineita ovat: Vesi, humala, mallas ja hiiva. (Jackson & Montonen 1999, 18–19,21)

Oluen valmistamisessa on kahdeksan vaihdetta, joiden järjestys muodostuu mäsikäyksestä ja rouhinnasta, maltaiden kastelusta, mäsikäys, suodatus, humalankeitto, whirlpool, jäähdytys ja käyminen. Oluen valmistusprosessi käynnistyy mäsikäyksellä. Sen tarkoituksena on pilkkoa raaka-aineena olevan maltaan tärkkelys käymiskelpoiseksi sokeriksi. Mallas rouhitetaan ennen mäsikäystä. Ohramaltaan sisäosa hajotetaan, mutta kuori jätetään ehjäksi, sillä sitä käytetään myöhemmin apuna siivilöinnissä. (Jackson & Montonen 1990, 9–11.)

Mallasrouhe kaadetaan mäskiastiaan veden kanssa. Suhde veden ja maltaan välillä vaihtelee, mutta useimmiten se on 5 osaa vettä ja 1 osa mallasta. Mallaspuuron eli mäskin lämpötilaa nostetaan, jotta maltaan entsyymit aktivoituvat. Tämä voidaan tehdä resepti mukaan useammassa vaiheessa eri lämpötilojen nostostepeillä tai joskus jopa vain yhdelläkin nostolla. Ensimmäisessä portaassa noin 40 asteessa entsyymit pilkkovat maltaissa olevat valkuaisaineet aminohapoiksi, joita hiiva tarvitsee ravinnokseen käymisessä. Seuraavassa portaassa entsyymit muuntavat tärkkelystä käymiskelpoiseksi sokeriksi. Kolmannessa ja kuumimmassa portaassa mäsikissä vielä jäljellä oleva tärkkelys muuttuu käymiskelvottomiksi sokereiksi, joista olueen saadaan makua ja täyteläisyyttä. Jos vierteen annetaan muodostaa sokeria pitkään alle 65 asteessa, siihen saadaan paljon käymiskelpoista sokeria. Tätä tapaa kutsutaan korkeaksi käymisasteeksi ja oluesta tulee maultaan kuiva sekä runsasalkoholinen. Jos vierre sen sijaan annetaan ohittaa 65 asteen lämpötilan nopeasti, samasta mallasmäärästä saadaan maultaan täyteläisempää mutta alkoholiiltaan miedompaa olutta. Tätä tapaa kutsutaan matalaksi käymisasteeksi. (Jackson & Montonen 1990, 9–11.)

Mäskäystä voidaan tehdä eri menetelmillä: Keittomäskäys on perinteisimpiä. Siinä osa mäskiä kiehautetaan ja palautetaan sen jälkeen päämäskiin, jolloin lämpötila nousee. Ohjelmoitu-infuusiomäskäys on nopeampi menetelmä. Siinä koko mäskierä pidetään samassa kattilassa automaattisesti säädellyllä mäskäyskattilalla. Infuusiomäskäys vakiolämpötilassa on menetelmä, jota käytetään esimerkiksi englantilaistyyppisen alen valmistuksessa. Jossa mäskin lämpötila pysyy koko ajan noin 65 asteessa. (Jackson & Montonen 1990, 9–11.)

Mäskistä suodatetaan erilleen rapa eli mäskäystähteet. Jäljelle jää hunajaveden makuinen makeavierre, jonka keitosta varsinainen oluenpano alkaa. Siivilöinti vierteelle tapahtuu maltojen kuorien eli helpeiden muodostaman luonnollisen siiviläpatjan avulla. Keittämisen aikana olut maustetaan humalilla eli humaloidaan. Humaloinnilla saadaan olueen luotua aromikkuutta esimerkiksi yrttisyyttä ja hedelmäisyyttä. Keittäminen myös steriloi oluen. Voimakas kiehuminen haihduttaa myös vettä eli tiivistää oluen makuja. Tunnin voimakkaan kiehumisen aikana päästään eron lisäksi DMS:stä eli dimetyylisulfidista. Huonosti keittyessä kiehuneen oluen on vaaleista mallaslajikkeista tuleva DMS, jonka maku lähentelee keitettyjä vihanneksia. Keittäminen kestää tunnin tai kaksi. Oluen humalointia jaetaan kahteen päätapaan: katkerohumalointiin ja aromihumalointiin. Katkerohumalointi tehdään keiton alkupuolella. Siihen valittava humalalajike antaa halutun katkeria makuja. Aromihumalointi tehdään sen sijaan vasta keiton lopulla, muuten halutut vivahteet haihtuisivat pois. Humalan sisältämä aromiöljyt, kun ovat vesiliukoisia. Humala lisätään keittoon yleensä pelletteinä, mutta myös öljyjä voidaan käyttää. Kuivahumalointi tarkoittaa, että olutvierteeseen lisätään pellettejä tai kokonaisia humalakäpyjä vasta keiton loputtua. Katkerat alfahapot eivät silloin enää liukene, mutta olueen saadaan paljon humalan aromeja. Niin sanottuun märkähumalointiin puolestaan käytetään tuoreita humalakäpyjä. Keiton päätteeksi saadaan varsinaista oluen valmistukseen sopivaa vierrettä: makeaa käymiskelpoista nestettä. Virteen sisältämän sokerin määrä eli kantavierre-vevyys ilmoitetaan painoprosenttina p-%. Se ilmaisee, kuinka suuri osuus nesteen painosta on sokeria. Kantavierre-vevyys on keskimäärin noin kaksi kertaa loppullinen alkoholiprosentti + 1. Esimerkiksi 5-prosenttisen lager oluen kantavierre-

väkevyyden on usein 11 p-%. Jos kantavierreväkevyyden on suurempi kuin tämä kaavan arvo, oluessa on enemmän jäännössokeria, jolloin siinä on rakennetta sekä makeutta. Ruokayhdistelmissä humala tukee mausteisuutta ja keventää rasvaisia ruokia. (Alko 2022)

Keiton jälkeen vierteestä otetaan pois humalat ja muut kiinteät aineet.

Whirlpool-menetelmässä vierrettä pyöritetään voimakkaasti. Kiinteä aine kasaantuu pyörteen vuoksi astian pohjalle, mistä se on helppo poistaa. (Alko 2022)

Vierrettä jäähdytetään keiton jälkeen nopeasti käymistä varten. Nopea jäähdytys mahdollistaa raikkaamman maun. Esimerkiksi pohjahiivaolut eli lager jäähdytetään usein noin 10 asteeseen, pintahiivaolut noin 20 asteeseen. Korkeammassa lämpötilassa olut saa enemmän hiivan ja käymisprosessin aromeja. (Jackson & Montonen 1990, 9–11.)

Viimeisenä viilennettyyn vierteeseen lisätään hiivaa. Pääkäyminen kestää pohjahiivaoluilla tyypillisesti 7–14 vuorokautta, pintahiivaoluilla 3–7 vuorokautta. Pohjahiivakäymisessä hiiva vajoaa lopuksi pohjalle, kun taas pintahiivaoluissa se nousee pinnalle. Käymisen jälkeen oluesta poistetaan hiiva ja se saa vielä kypsyä. Kun oluen annetaan levätä, sen maut tasapainottuvat. Pintahiivaoluita kypsytetään vähintään viikko, pohjahiivaoluita pidempään, jopa 10 viikkoa. Olueen voidaan vielä lisätä hiilidioksidia pullottaessa, jolloin happi ei pääse pilaamaan olutta. Joskus se myös suodatetaan ja pastöroidaan, mikä toisinaan vähentää makua. (Jackson & Montonen 1990, 9–11.)

5.1 Oluttyylit

Lager

Lager on sanana alkuperäisin Saksasta ja tarkoittaa lagerointia eli kylmässä kypsyttämistä. Lager on synonyymi pohjahiivaoluella. Kaikki vaaleat lager oluet pohjautuvat pilsner- eli pils-tyyliseen olueen. Lager on nyky maailman ylivoimaisesti yleisin olut-tyyppi yli 90 % osuudellaan. (Alko 2022)

Viileys on tärkeimpiä tekijöitä pohjahiivaoluiden valmistuksessa. Kylmässä kypsyminen on hidasta ja kestää tavallista pidempään, mutta hiiva kuitenkin toimii oluessa nopeammin kuin mahdolliset bakteerit. Kun käyminen on hidasta, se ei jätä myöskään olueen paljoakaan käymisen aromeita. (Jackson & Montonen 1990, 12–14,102.)

Tummat lagerit kuuluvat alkuperäisiin vanhoihin olut-tyyleihin.

Mallaslajikkeet olivat ennen aikaan tummia ja niistä valmistettiin muiden tyylien ohella tummia lagereita. Oluita on valmistettu tuhansia vuosia niin Saksassa kuin muualla maailmassa. Vahva lager on pohjahiivaoluttyyli, jonka alkoholipitoisuus on pää-asiallisesti vähintään 7 %. Vahvat lagerit pantiin etisaikaan kevään vastaanottamiseksi sekä paastonajan nestemäiseksi leiväksi. Jackson & Montonen 1990, 51–54,101–102.)

Vehnäolut

Vehnäoluet ovat alkuaan lähtöisin Saksasta Baijerin alueelta, mutta myös belgialaisilla vehnäoluilla ovat pitkät perinteet. Perinteisten vehnäoluiden hefeweizenbierin ja witbierin yleistyttyä myös muualla alettiin valmistaa vehnäoluita sekä muita pintahiivaoluita, joissa on käytetty raaka-aineena vehnää, mutta vähemmän kuin perinteisissä vehnäoluttyypeissä. Vehnäolutta ei pystytä valmistamaan yksinään täysin vehnästä, joten se yleensä valmistetaan ohramaltaan kanssa. (Jackson & Montonen 1990, 122.)

Ale

Ale on yleisnimitys kaikille pintahiivaoluille. Alet käyvät pohjahiivaoluita eli lageria korkeammassa lämpötilassa, lähellä 20 asteen lämpötilaa. Se antaa oluen makuun hiivan aromeja. Ale-oluet ovat hyvin laaja ja perinteinen oluttyyppien ryhmä, jolla on todella vahva historia niin Britannian saarilla kuin Belgiassa. (Jackson & Montonen 1990,126–128, 160–163.)

Ipa/ Indian pale ale

IPA syntyi oluista, joita kehitettiin brittien siirtomaa-aikana kestämään pitkät merimatkat Intiaan. Vahva alkoholipitoisuus ja voimakkaampi humalointi lisäsivät merkittävästi oluen säilyvyyttä. (Jackson & Montonen 1990,160–163.)

Stout ja Porter

Porter on tumma pintahiivaoluttyyli. Oluttyyppi on syntynyt 1700-luvun Britanniassa. Tuolloin tuotetta vietiin vahvempana versiona etenkin Venäjälle, jolloin olutta kutsutaan baltic porteriksi tai imperial porteriksi. Stout puolestaan on tumma pintahiivaoluttyyli, jonka valmistuksessa käytetään tummien mallaslajikkeiden lisäksi mallastamatonta, tummaksi paahdettua ohraa. Se antaa oluen makuun kuivaa paahteisuutta. Stoutien tyylikirjosta löytyy myös tavallista voimakkaampia imperial stouteja. (Jackson & Montonen 1990,157–159 174.)

5.2 Ruoka ja olut

Nykyisin olut valitaan useimmiten ruokayhdistelmän pohjalta. Kotimainen lager on hyvä ruokajuoma, jolla on oma paikkansa ruokapöydässä joko yleisruokajuomana tai kevyempien ruokien parina. Käytetään usein myös seurusteluun. Riisille, sienille, ravuille ja juureksille sopii usein tummempi, pehmeä olut eli esimerkiksi tumma lager, bock, doppelbock, old ale tai strong ale. Vehnäoluet ovat soivia erinomaisesti kalaruokien kanssa. (Jackson & Montonen 1990, 12.)

Tummat lagerit ja muut tummat, miedosti humaloidut oluet täydentävät grillatun, paahdetun ja paistetun lihan aromeja. Oluet käy juustojenkin pariin. Toimivia yhdistelmiä ovat esimerkiksi vehnäolut ja vuohenjuusto, IPA ja sinihomejuusto, luostarityylinen ale tai trappist ja emmental, kohtuudella humaloitu ale ja pitkään kypsytetyt juustot. Oluet sopii myös jälkiruokien juomaksi. Esimerkiksi portterin ja suklaakakun yhdistelmä on tunnettu klassikko. Myös crème brulee puolestaan yhdistyy hienosti IPA-olueen. (Alko 2022)

Taulukko 1: Ruoan ja oluen yhdistäminen (Alko 2022)

kevyt ruoka	<ul style="list-style-type: none"> • kevyt olut • pale lager, kotimainen lager, mannermainen lager, witbier
keskivahva ruoka	<ul style="list-style-type: none"> • keskivahva olut • täyteläisemmät lagerit, pils, tumma lager, pale ale, ESB, weizenbier, tummat vehnäoluet
voimakas ruoka	<ul style="list-style-type: none"> • voimakas olut • bock, doppelbock, strong ale, IPA, porter, stout
tulinen ruoka	<ul style="list-style-type: none"> • kevyt olut • mieto lager, witbier, bock

runsaan suolainen ruoka	<ul style="list-style-type: none"> • oluessa makeutta ja pehmeyttä
ruoassa karvautta	<ul style="list-style-type: none"> • pehmeä ja hedelmäinen olut
runsaan rasvainen ruoka	<ul style="list-style-type: none"> • voimakkaasti humaloitu olut
ruossa erityisen runsaasti umamia	<ul style="list-style-type: none"> • humalakatkeruudeltaan kohtuullinen olut
ruoassa makeutta	<ul style="list-style-type: none"> • pehmeä ja makean maltainen olut
ruoassa runsasta hapokkuutta	<ul style="list-style-type: none"> • hapan olut • etikkainen ruoka – makean maltainen olut

5.2.1 Gluteeniton olut

Gluteeni on vehnän, rukiin ja ohran sisältämä valkuaisaine, jota keliakiaa sairastavan ihmisen suolisto ei kestä laisinkaan. Keliakikon on noudatettava tarkkaa gluteenitonta ruokavaliota koko elämän ajan, ja tästä syystä moni gluteeniton tuote on saanut alkunsa keliakikkojen tarpeiden täyttämiseksi. Olut saa maksimissaan sisältää gluteenia lainsäädännön mukaan on alle 20 mg/kg kohden. Tunnettuja tapoja valmistaa gluteenittomia oluita on valmistaa täysin luonnollisesti gluteeniton olut, joka tulee tehtyä ilman gluteenia valmistettavia viljoja muun muassa riisi, hirssi, maissi, tattari, durra tai quinoa. Toinen tunnettu tapa tehdä gluteenittoman oluen valmistus kuten tavallisissa oluissa, mutta tällöin oluen valmistuksessa käytetään entsyymiä käymisen alkuvaiheessa. Entsyymi pilkkoo valkuaisaineet pois niin, että olut on lainsäädännön määrittelemissä määrissä. (Hartwall 2022, Inspiroidu.)

6 VIINI

6.1 Yleistä viineistä tarjoillessa

Valkoviinin täydellinen tarjoilulämpötila vaihtelee valkoviinien tyylistä. Raikkaat valkoviinit maistuvat parhailta kylminä noin 6–8°C. Täyteläisemmät valkoviinit, makeat jälkiruokaviinit, sekä väkevämmät viinit on hyvä nostaa huoneenlämpöön ennen tarjoilua puolituntia aiemmin, milloin viini saavuttaa ihanteellisen 10–12°C tarjoilulämpötilansa. Punaviinit ovat parhaimmillaan, kun ne tarjotaan hieman huoneenlämpöä viileämpinä, noin 16–18-asteisina. Huoneenlämpöinen pullo viilenee sopivaan lämpötilaan jääkaapissa vajaassa puolessa tunnissa. Viinin asteiden tarkkuudella kerrotut tarjoilulämpötilat ovat suuntaavia mutta hyvänä nyrkkisääntönä olisi, tarjoilla valkoviini, samppanja ja rosé jääkylminä, sillä ne lämpenevät laseissa tarvittaessa. (Simon & Mannerkorpi 1994, 27.)

6.2 Viinin ja ruuan yhdistäminen

Viinin soveltuminen moneen ruokaan käy taulukossa 2 esitetyillä tavoilla tavalla hyvin esille. Monesti voimakas mausteinen ja tulinen ruoka tarvitsee viiniltä jäänössokeria, joka pehmentää makuja. Täyteläisyys toimii samankaltaisien voimakkuuksien kanssa, jos ruuassa on paljon samankaltaisuuksia viinin omatessa samantyylistä voimakkuutta parantaa se kokonaisuutta. Ruoassa voi olla makeutta, vaikka siihen ei ole lisätty sokeria. Monet kasvikset ovat kypsinä makeahkoja ja samoin monissa äyriäisissä on luonnostaan makeutta. Ruoka voi saada makeutta myös esimerkiksi hedelmistä, marinadeista tai maustekastikkeista. Karvaita raaka-aineita ovat esimerkiksi oliivit, artisokka, karpalo, greippi ja kahvi. Myös tumma suklaa voi antaa ruokaan karvautta. Lisäksi ruoan valmistustapa vaikuttaa, sillä tummaksi paahtunut pinta antaa karvouden tuntua. Ruoan karvaus voimistaa viinin karvautta ja heikentää hapokkuuden tuntua. Karvaan ruoan kanssa kannattaakin välttää runsaan tanniinisia viinejä. Viinissä saa ennemmin olla runsasta hedelmäisyyttä. Toisaalta yhdistelmän toimivuutta voi usein auttaa lisäämällä ruokaan suolaa. Lihaisa perusmaku on umami, jonka voi havaita maustamattoman lihan lisäksi esimerkiksi rasvaisessa kalassa, soijakastikkeessa, sienissä, tomaatissa sekä monissa juustoissa. Myös aasialaisessa keittiöissä yleinen natriumglutamaatti antaa umamin makua. (Alko 2022)

Karvaus, makeus ja umami maistuvat eri kohdissa kielen makunystyröitä, kuten kuvassa 1 makualueet näyttäytyvät. Perusmakujen ollessa tasapainossa tulee paras mahdollinen makujen harmonia. Jokaisessa ruoassa kokonaisuus tekee parhaimman lopputuloksen juomaa nautittaessa.

Taulukko 2:viinin ja ruoan parittaminen (Alko 2022)

Samankaltaisuus

Ruoalla ja viinillä sama täyteläisyysaste

Samankaltaiset aromit

Ruoka ja viini samalta alueelta

Runsaan rasvainen ruoka

Hapokas viini

Tulinen ruoka

kevyt, hedelmäinen, kenties makeahko viini

ei runsasta tanniinisuutta tai alkoholia

Viinissä paljon tanniineja

tasapainottuu ruoan proteiinipitoisuudella tai rasvaisuudella

ruoan tulisuutta ja karvautta kannattaa välttää

Ruoassa makeutta

hedelmäinen ja pehmeä viini

makea jälkiruoka – makea viini

Ruoassa runsasta hapokkuutta

hapokas viini

etikkainen ruoka – hienoisen makeuden pyöristämä viini

Runsaan suolainen ruoka
raikkaan hapokas, hedelmäinen ja kenties puolikuiva viini
erittäin suolainen juusto – makea viini

Ruoassa karvautta
tuoreen hedelmäinen ja sopivan hapokas viini
ei runsaita tanniineja

Ruoassa erityisen runsaasti umamia
raikas valkoviini
tanniinisuudeltaan kohtuullinen punaviini

6.3 Viinin valmistus

MURSKAUS

Valkoviini rypäleet murskataan, jotta niiden mehu saadaan erotettua rypälemassasta. Punaviinien kohdalla murskaus tehdään, että koko massa jätetään astiaan. (Johnson 1991, 32–39.)

PURISTAMINEN

Valkoviinien valmistukseen käytetään vain mehu, joten rypälemassa puristetaan yleensä heti murskauksen jälkeen. Massasta itsestään eroava mehu ja puristuksessa kuorista irtoava mehu saatetaan erotella omiin säiliöihinsä. Joskus rypäleiden kuoria kylmäuutetaan mehussa hetken aikaa ennen puristamista, mikä lisää viinin aromikkuutta. Punaviineissä kuoret jätetään kontaktiin mehun kanssa, joten siitä tulee väriä, tanniinia, hapokkuutta viiniin. Käyminen toimii muuten samankaltaisesti kuten valkoviineissä. (Johnson 1991, 32–39.)

KÄYMINEN

Käymislämpötilan valitseminen vaikuttaa valkoviinin luonteeseen hyvin paljon. Suurin osa valkoviineistä käytetään nykyisin viileässä, mikä tuottaa hedelmäisiä

viinejä. Liian alhaisessa lämpötilassa käyminen hidastaa käymistä ja yksipuolistaa viinin aromikenttää, jonka johdosta viinit menettävät rypäleistä tulevaa luonnettaan. Joskus valkoviinit saavat käydä läpi luonnostaan alkavan malolaktisen jälkikäymisen, jossa viinin kirpeä omenahappo muuttuu maitohappobakteerien ansiosta maultaan pehmeäksi maitohapoksi. Usein tämä kuitenkin estetään viilennyksellä ja rikkilisäyksellä, jolloin viini jää raikkaan hapokkaaksi. Punaviinit käyvät luonnollisen malolaktisen jälkikäymisen kuten valkoviini saaden samat maitohappobakteerit. (Johnson 1991, 32–39.)

KYPSYTYS ja VARASTOINTI

Monesti valkoviini valmistetaan kokonaan terästankeissa. Joskus viini kuitenkin saattaa saada sävyjä myös tammikypsytyksestä. Jotkut valkoviinit jopa käytetään tammitynnyreissä, mikä lisää niiden tammista aromia entisestään. Kun taas monesti punaviini kypsytetään puuastioissa, joista se saa lisää aromeja. Etenkin pienet ja uudet tynnyrit antavat paljon makua. Suuret ja vanhat sammiot taas mahdollistavat viinin hienoisen hapettumisen, mikä antaa pehmeyttä makuun. Punaviini voidaan kypsyttää myös teräs- tai betonitankeissa tai keraamisissa saviastioissa, jotka eivät jätä makua. (Johnson 1991, 32–39.)

SAOSTUS JA SUODATUS

Ennen pullotusta viinistä poistetaan hiiva, muut sakka sekä aineet, jotka voisivat saostua myöhemmin. Siihen on eri menetelmiä, joista tehokkaimmat poistavat viinistä myös makuaineita. Valkoviinit suodatetaan yleensä ainakin kevyesti, jotta viini on kirkas. (Johnson 1991, 32–39.)

PULLOTTAMINEN

Viini pullotetaan myyntiin menevään pakkaukseensa (Johnson 1991, 32–39.)

PULLOKYPSYTYS

Suurin osa valkoviineistä ja punaviineistä on tarkoitettu nuorina nautittaviksi. Joskus pullokypsytyks tekee viinille hyvää, vaikka kestää pidempään, ennen kuin viini on valmis nautittavaksi.
(Johnson 1991, 32–39.)

6.3.1 Kuohuviini

Kuohuviinien valmistus poikkeaa oleellisesti muusta viininvalmistuksesta. Se voidaan jakaa kolmeen päämenetelmään: impregnointiin, yhden käymisvaiheen menetelmään ja kahden käymisvaiheen menetelmään. Jotta kuohuviini kuplii, siinä pitää olla hiilidioksidia. Impregnoinnissa hiilidioksidi lisätään keinotekoisesti painetankissa. Yhden ja kahden käymisvaiheen menetelmissä kuplat syntyvät käymisen yhteydessä, eli viinikäymisen sivutuotteena syntyvää hiilidioksidia ei päästetä karkuun. Kahden käymisvaiheen menetelmä on nykyisessä kuohuviiniteollisuudessa yleisin menetelmä. Siinä valmiiseen kuplimattomaan viiniin lisätään sokeria, ravinteita ja hiivaa, jonka jälkeen viini käytetään toiseen kertaan kuohuviiniksi suljetussa astiassa. Menetelmä jakautuu edelleen alatyyppeihin, joita ovat tankkikäymismenetelmä, siirtomenetelmä ja samppanjamenetelmä. (Alko 2022)

Samppanjamenetelmä eli perinteinen menetelmä on arvostetuin kuohuviinien valmistustapa. Siinä kuplat synnyttävä toinen käyminen tapahtuu siinä samassa pullossa, jossa viini tulee aikanaan myyntiin. Samppanjalla on etiketeissä samppanjamenetelmän nimi. Se on rekisteröity vain Champagnen alueen viineille. Muita samppanjamenetelmästä kertovia nimikkeitä ovat muun muassa *crémant*, *cava*, *talento*, *méthode traditionnelle* ja *classic method*. (Alko 2022)

Kuohuviinin makeusastemerkinnot ovat kansainvälisesti määriteltyjä ja ne ovat:

Brut nature (erittäin kuiva, ei lisättyä sokeria), 0 g sokeria

Extra brut (erittäin kuiva), 0–6 g sokeria

Brut (erittäin kuiva), 0–12 g sokeria

Extra sec/Extra dry (kuiva), 12–17 g sokeria

Sec/Dry (kuiva), 17–32 g sokeria

Demi-sec/Rich), 32–50 g sokeria

Doux (makea), yli 50 g sokeria. (Alko 2022)

6.3.2 Punaviini rypäleet

Cabernet Sauvignonista valmistettu viini on täyteläistä, hapokasta ja tanniinista. Siksi sitä käytetään ja kypsytetään tammitynnyrissä, jotta nämä ominaisuudet ta-

sapainottuisivat. Rypäle on sopeutuvainen erilaisiin kasvupaikkoihin hyvin. Rypäleeseen eniten yhdistetty aromi on mustaherukkaisuus. Aromikkuus vaihtelee viileän ilmaston mustaherukan lehdistä lämpimämmän ilman mustaherukkahilloisuuteen. Hedelmäisyys ja tanniinit vahvistuvat mitä lämpimämpi ilmasto rypäleen kasvuun on. Viileässä ilmastossa viini saa puumaista aromia. Tämän johdosta viileämmässä ilmastossa kasvatettuihin Cabernet Sauvignoneihin sekoitetaan Merlotta tasapainottamaan juomaan. Viinille tyypillisiä aromeja ovat muste, mustaherukkaisuus, kirsikka, seetripuu, mansikka, savuisuus, paprika, mausteisuus, toffee, kahvi, nahkaisuus, tallinen ja minttu. (Simon & Mannerkorpi 1994, 54,90–109.)

Merlot on hedelmäisemmän ja vähätanniinisemmän oloinen, kuin Cabernet Sauvignon. Merlotin rypäleellä viineillä on pehmeämmät tanniinit ja hapot. Näitä kahta rypälettä yhdistetään tasapainoisemman kokonaisuuden aikaansaamiseksi. Mustaherukaisen aromikkuuden lisäksi viinissä on havaittavissa luumumaisia aromeja. Viileässä aromeissa on lisäksi minttua, vihreää paprikaa ja useita punaisia marjoja. Lämpimässä ilmastossa aromit saavat hillomaisempia piirteitä. Rypälettä on useasti sekoitettu esimerkiksi Cabernet Sauvignonin kanssa saaden miellyttävän kokonaisuuden. Täysin puhtaasta Merlotin rypäleistä valmistettu viini on pehmeämmän tanniinista ja helposti. Viinin tyypilliset aromit ovat mustaherukka, karhunvatukka, luumu ja minttu. (Simon & Mannerkorpi 1994, 54.)

Pinot Noirista valmistettu viini hapokas, mutta vähätanniininen. Sen aromikkuudessa on parfyymisia aromeja ja havaittavissa on muun muassa orvokkia, vadelmaa ja kirsikkaa. Liian kuumassa rypäleen aromit muuttuvat hilloisiksi ja hedelmäisyys on ylikäynyttä. Rypälettä käytetään kuohuviinien valmistamisessa, erityisesti se on yksi kolmesta samppanjan perusrypäleestä. Viinille tyypilliset aromit ovat vadelma, mansikka, kirsikka ja orvokki. (Simon & Mannerkorpi 1994, 55,98.)

Rypäle on nykyaikaisten käsitysten mukaan kotoisin joko Ranskan Saonen laak-
sosta tai Reinin yläjuoksulta yli tuhannen vuoden takaa. Se on sattumanvarainen
Pinot Meunier x Traminer -risteytymä. (Alko 2022.)

Pinot Noir rypäleen viljely määrä kasvaa maailmalla nykyään melko nopeasti.
Tällä hetkellä rypäleen viljelyä on noin 112000 ha, joista Ranskan alueella 32000
ha. Ranskassa merkittävimmät viljelyalueet sijaitsevat Champagnessa ja Bour-
gognessa. Lisäksi rypälettä viljellään myös Jurassa, Ylä-Loiressa, Alsacessa ja
Languedoc-Roussillonissa. Saksan alueella viljelyä on 12 000 ha, jossa rypäle
tunnetaan nimellä Spätburgunder. Rypäleen viljelyala kasvaa runsaasti keskit-
tyen Badeniin ja Pfalziin. Muita lajiketta viljeleviä maita ja alueita Euroopassa ovat
Pohjois-Italiassa, Unkarissa, Sveitsissä, Kroatiaassa, Sloveniassa, Tšekkeissä,
Moldovassa ja Romaniassa. Tärkeimmät Euroopan ulkopuoliset viljelijät ovat Yh-
dysvalloissa: Oregon ja Kalifornia, Uusi-Seelanti, Chile ja Australia. (Alko 2022.)

Syrah nimitystä käytetään yleisesti perinteisissä Euroopan viinintuottajamaissa
eli vanhassa maailmassa. Shiraz on tunnettu nimitys uudessa maailmassa eli
Euroopan ulkopuolella. Rypäleestä tehdyt viinit ovat tanniinia sisältäviä ja usein-
myös täyteläisiä. Aromi viinissä on paahteista ja mausteista. Rypäle ei pysty kyp-
symään viileässä ilmastossa. Lämpimän ilmaston viinillä on tanniinia, tuoksussa
on karhunvatukkaa ja mausteisuutta, jota kuvaillaan mustapippuriseksi. Lämpimän
ilmaston viinin tanniinisuudet ovat pehmentyneitä, tuoksussa on tunnistetta-
vissa nahkaista aromia ja aniksisuutta. Viinille tyypillinen aromikkuus on karhun-
vadelma, pippuri, savu, tumma vadelma ja nahka. (Simon & Mannerkorpi 1994,
55.)

Tempranillo rypäleestä valmistettua viiniä saa lähinnä vain Portugalista ja Espan-
jasta. Rypäleestä tehdyt viini on hedelmäistä ja keskitanniinista. Aromikuudessa
on mausteisuutta ja mansikkaa. Viinin valmistuksessa ja kypsytyksessä käyte-
tään yleensä tammea, mikä antaa mausteista aromia. Viinille yleistä aromia ovat
mansikkaisuus, mausteisuus, pehmeä kermatoffee ja nahkaisuus. (Simon &
Mannerkorpi 1994, 58,126–128.)

Nebbiolo viiniä valmistetaan Luoteisessa-Italiassa. Viinit ovat voimakkaan täyteläistä, tanniinista ja hapokasta. Yleensä viiniä kypsytetään pitkään, joka luo mausteimaisia aromeja. Nebbiolo rypäleestä tuotettu viini ei ole yleensä halpaa. Viinille tyypillisiä aromia on tumma marjaisuus, kirsikkaisuus, mausteisuus ja orvokkisuus. (Simon & Mannerkorpi 1994, 57,116–123.)

Pinotage viiniä valmistetaan lähinnä vain Eteläisessä-Afrikassa. Rypäleessä on risteytystä Cinsault – lajikkeesta ja Pinot Noirista. Täyteläisyydestään, hapokkuudesta ja tanniineiltaan viini on keskitasoinen. Aromissa löytyy tummentuneita marjoja. Rypäleestä viinejä tehdään moneen tyyliin kevyistä punaviineistä voimakkaampiin. Rypäleestä valmistettu viini on usein myös sekoitukseen käytetty. Viinille tyypillisin aromikkuus ovat punaisia marjoja, mausteisuus, savuisuus ja kumin aromi. (Alko 2022.)

Grenache/Garnacha on hyvin hedelmäisen täyteläinen, hapokkuudeltaan lempeä, korkea-alkoholinen ja tanniinia omaava viini. Erityisen paljon rypälettä käytetään Châteauneuf-du-Papen viineissä tuoden runsaasti makua sekoitteeseen. Rypäleitä viljellään Ranskan lisäksi myös Espanjan alueella, missä rypäle tunnetaan nimestä Garnacha. Rypäle vaatii kuumahkot lämpötilat kasvunsa takia. Tämän viinin tammikypsytyksestä saadaan korkea hyöty. Aromikkuudeltaan viinissä löytyy punaisia marjoja, esimerkiksi mansikan marjaisuudesta tulee hillomaistakuuemmassa lämpötilassa. Viinille siten tyypilliset aromit ovat tummat marjat, mansikka, mausteet ja nahkaisuus. (Simon & Mannerkorpi 1994, 57,59.)

Malbec rypäle on alkuperäisin Ranskasta, vaikkakin sen laajin kasvatusalue on Argentiinassa. Viini ovat mieto tanniineiltaan ja hapokkuudeltaan. Aromissa viinillä on tummat marjat pääosassa. Argentiinassa viini ovat täyteläistä ja mausteista. Viileässä ilmastossa viinille muodostuu kukkaista aromia, jolloin viini on myös keskitäyteläisempää. Viinin tyypillinen aromi on tumma marjaisuus, mustaviinimarjat, lakritsaisuus ja kukkaisuus (Alko 2022.)

6.3.3 Valkoviini rypäleet

Maailman yksi tunnetuimpia valkoviinilajikkeita on Chardonnay. Alkuperältään Ranskan Burgundista maailmalle siirtynyt lajike on omalla paikallaan viinikuluttajien suosiossa ja siitä syystä sitä viljellään ympäri maailmaa. Rypäle on hyvin erilaisille alueille sopeutuva ja muuntautumiskykyä omaava. Rypäleen luonne ja aromi saattaa vaihdella saman alueen viineissä isosti kasvuympäristönsä mukaan, mikä mahdollistaa viinille lukuisia erilaisia tyylejä ympärimaailman. Yhdysvalloissa Napa Valleyssä tuotetut Chardonnay on tammisen kermanen, kun taas Ranskassa Chablisen kylästä tullessa maku on raikas ja sitruksinen. (Simon & Mannerkorpi 1994, 51.)

Rypäle omaa korkean sokeripitoisuuden ja on hedelmäinen, joka mahdollistaa erittäin tammitynnyrikypsytyksen potentiaalin. Kuitenkin monissa uuden maailman viinintuottajamaissa ollaan liian innostuneita tämän suhteen, mikä on johtanut voimakkaan makuisiin ja runsaisiin valkoviineihin. Nykyisin tammitynnyri kypsyttäminen on taidokkaampaa ja kehittyneempää. Runsaan ja tammisen makuiset Chardonnayt sopivat rasvaiselle ruuille kuten porsaalle, rasvaiselle kalalle ja kananruuan kanssa nautittavaksi. Kevyemmät raikkaat viinit taas loistavia salaateille ja muille kevyille ruuille. (Alko 2005, 19–27.)

Sauvignon Blanc tunnetaan tyyliltään hapokkaaksi ja raikkaaksi. Aromisuus on vehreää, vaikka lämpimässä ilmastossa aromisuus muuttuu trooppiseksi. Yksi tunnetuimmista rypäleen luonteenpiirre on niin sanottu ”kissanpissainen” aromi. (Simon & Mannerkorpi 1994,) Aromi on pistävän vehreä ja ei ole virhe viinissä. Rypäle nauttii viileämmästä ilmastosta ja liian lämmin ilmasto voi saada sen menettämään aromikkuutensa ja hapokkuutensa. Rypäleestä valmistettu viini on tarkoitus nauttia pääasiallisesti nuorena, koska viini ei säily pitkään. Viinille tyypilliset aromit ovat mustaherukan lehti, karviaismarja ja leikattu ruoho. (Simon & Mannerkorpi 1994, 52.)

Riesling on yksi hapokkaimmista lajikkeista. Se kasvaa viileässä ilmastossa, jossa sen aromikkeudet ovat sitrushedelmää ja vihreätä omenaa. Lämpimimmillä alueilla hapokkuus rypäleestä vähentyy ja aromikkuus muuttuu trooppisemmaksi. Viinin suurta happoa halutaan tasapainottaa usein makeudella. Myöhäisemmän sadonkorjuun aikana kerätyistä rypäleissä hapokkuus on tasapainottunut itseksensä. Viiniä ei tarvitse käsitellä tammella, kun rypäleessä on itsessään hyvin aromaattisuutta. Viinille tyypilliset aromit ovat vihreä omena, sitrus ja mineraalisuus. (Simon & Mannerkorpi 1994, 52,110–115.)

Pinot Blanc on kotoisin Bourgognesta. Se on kauan sitten syntynyt Pinot Noirin vaalea muunnos. Bourgognessa sitä viljellään kuohuviinivalmistusta varten. Sen muita nykyisiä viljelyalueita ovat Ranskan Alsacessa (1 200 ha), Saksassa (4 500 ha), Itävallassa, Pohjois-Italiassa, Tšekeissä, Slovakiassa, Unkarissa ja USA:ssa. Rypäleen nykyinen viljelypinta-ala on 20 000 ha. (Alko 2022) Rypäle on sopeutunut leutoihin olosuhteisiin. Lajike on melko pienikokoinen ja väriltään kellanvihreä. Se on varhaiskypsä ja erittäin satoisa lajike. Rypälemehu on kevytaromista, raikkaan hapokasta ja vähäsokerista. Rypäle on melko altis jalohomelle. Lajikkeesta tehdään myös paljon kuohuviiniä. Viinit eivät yleensä kestä kypsytyä. Viinin perusaromeja on vihreä omena, lievä yrttisyys, mango, ruoho, aprikoosi, mesi, saksanpähkinä, manteli ja kvitteni. (Alko 2022)

Gewürztraminer on kotoisin Italian Alto-Adigesta Traminin eli Termenon ympäristöstä. Nykyisin sitä viljellään paljon Alsacessa (3 000 ha). Muita alueita, joissa on mainittavia määriä lajiketta ovat Saksa (850 ha), Itävalta, Itä-Eurooppa, Kalifornia ja Etelä-Afrikka. Lajikkeen viljelypinta-ala maailmalla on n. 17 000 ha. (Alko 2022.) Gewürztraminer on rypäleenä keskikokoinen ja voimakkaasti vahapintainen. Sen väri vaihtelee oranssinkeltaisesta punaruskeaan. Rypäletertot ovat pienehköjä. Se on pieni- ja myöhäissatoinen, sekä vaatii pitkän kasvukauden. Rypäleessä on erittäin runsaasti sokeria. uutosta ja aromi antavia aineita, vaikka on hapokkuudeltaan vähähapokas. Se saa parhaimpina syksyinä jalohometartunnan, tuottaen erittäin aromikkaita ja täyteläisiä jälkiruokaviinejä. Viinit ovat väriltään keltaisia oranssiin vivahtavia. Viinit ovat erittäin alkoholipitoisia ja kestävät

hyvin kypsytystä. Viinin tyypillisiä aromeja ovat parfyymisyys, trooppiset hedelmät, suopursu, terva, mango, öljy, hunaja, greippi, mausteet, savu, myski ja ruusuvesi. Viini on usein jälkikatkera maultaan. (Simon & Mannerkorpi 1994, 56.)

7 PANNUKAKKUTALON UUSI JUOMALISTA

Juomien valinta listalla oleville erilaisille pannukakuille aloitin tutkimalla suolaisien tuotteiden makumaailmaa. Liitteissä olevalla juomalistalla on juomasuositus myydyimmille pannukakuille suomalaisen makumieltymykset huomioon ottaen. Valiten kaksi vaihtoehtoa punaviineiksi ensimmäinen punaviineistä on Cabernet Sauvignon Chilestä ja toinen Espanjalainen Garnacha. Valkoviineiksi listalle tulee kuiva kepeä: Yhdysvaltalainen Pinot Grigio ja Australialainen Semillion Chardonnay sekoite. Kuohuviini listalle tulee olemaan espanjalainen kuiva Cava ja Ranskalainen demi-sec ja makea kuohuviini. Viinit on valittu monipuolisuutensa ja ravintolan pannukakkuja ajatellen. Pannukakkujen suolaisuuden tai makeuden makujen harminisointiin.

Oluiden kohdalla lisäystä tulee IPA- oluiden tulemisessa valikoimaan, myös muutama muu olut toimisi hyvin ruoan kanssa, jotka liitteen listalle nostettu. Juomat ovat valikoituneet makuparien ja ruoan sopimisen kautta. Suolaiselle ja makealle on valittu selkeät yhteen sopivat juomat, kun makealle saa makeutta löytyä, sekä suolaisuutta keventämään sopivat viinit. IPA- olut on erinomainen pari suolaiselle aurajuustoa sisältävälle pannukakulle. Bananaweizen toimii hyvin makealle banaania sisältävälle pannukakulle kuin myös suolaiselle kana-mozzarella-pesto pannukakulle. Kuvassa 1 näkyvän kartan mukaisesti jokaisen juoman on suunniteltu tasapainottavan kielen makumaailmaa.

8 POHDINTA

Juomalistan uudistamisen prosessin aloitin tutkimalla valmiiksi ravintolassa olevaa valikoimaa. Aloitin työstämisen syyskuussa 2022 ja lokakuussa 2022 tein syvempää tutkimusta erilaisista viineistä ja oluista, sekä niiden yhdistämisestä ruoan kanssa. Hakiessani erilaisia luotettavia lähteitä tulin vaikeimpaan vaiheeseen karsiessani kirjallisuuden määrää.

Suurin haaste työnteossa huomasin olevan kokonaisuuden rajaaminen ja lähteiden monipuolisuus. Työn alkuvaiheen kokonaisuuden tavoittaminen oli itselleni haaste, josta otin opiksi keventämällä laajuutta ja keskittymistä juomien kokonaisuuteen. Tietoperustaa juomille haettu laajasti luotettavista lähteistä niin, että työntekijälle voidaan myös antaa tietoa valmistuksesta ja erityytilajeista. Jonka koen olevan työntekijöille hyväksi tiedoksi. Tavoitteet, jotka olin asettanut opinnäytetyölleni onnistuivat kohtalaisesti. Tietoperustan määrä on mielestäni hyvä, mutta sen keräämiseen ja jäsentelemiseen olisi ollut hyvä käyttää enemmän aikaa. Työn kirjoittamisessa oma-aloitteellisuus oli itseni kanssa ajankäytöllisesti heikkoa kiireisinä aikoina, mutta tarvittaessa puristin monipuolisesti raporttia. Tärkeimpänä koen jatkossa ravintolan seuraavan enemmän millaisia juomia asiakas mieltää tarpeelliseksi tai haluavat saada pannukakkujen kanssa. Henkilökunnalle oppaassa ja työssä olevat informaatiot tulevat kehittämään osaamista, sekä tietotaitoa. Kokonaisuudesta opinnäytetyö on hyvä kokonaisuus oppaaksi kun halutaan perehdyttää työntekijälle juomista tarpeellinen tieto.

LÄHTEET

Algol Chemicals 2022. Mistä maku koostuu. Viitattu: 2.11.2022. <https://www.algolchemicals.com/fi/artikkelit/mist%C3%A4-maku-koostuu>

Alko Oy 2022. Tuoteaapinen.
Ei julkinen kirjallisuus.

Alko Oy 1995. Viiniä aterialla

Alko Oy 2005. Viiniä aterialla

Berglund, J., Rinta-Huumo, A., Piskonen, S. & Repo, S. 2019. Viinistä viiniin 2020 (22. vuosikerta.). Helsinki Kustannusosakeyhtiö Otava.

Robinson, J., & Harding, J. 2015. The Oxford companion to wine (4th ed.). Oxford University Press.

Hartwall Oy. 2022. Inspiroidu: olut, tietoa oluesta, oluen valmistus Viitattu: 3.11.2022
<https://www.hartwall.fi/inspiroidu/juoma-ja-ruoka/gluteeniton-olut-on-suositumpaa-kuin-koskaan-aiemmin>

Hiort Af Örnas, C. 1995 Vinet till maten. Kustannus-Mäkelä

Jackson, M & Montonen, M. 1990 Suuri olutkirja. Gummerus

Johnson, H. 1991. Suuri viinikirja: Maailman viinit ja väkevät juomat (3., tark. p.). Tammi

Nygren, J. 2007. Makuaisti opettajille Viitattu: 20.10.2022 <https://yle.fi/aihe/artikkeli/2007/01/18/makuaisti>

Määttä, S, 2022. Yrittäjä R,S Määttä haastattelu 27.10.2022

Simon, J. & Mannerkorpi, J. 1994. Nautitaan viinistä. Gummerus.

LIITTEET

Juomat: Pannukakkutalo vol.1	Viini	Olut
Poro-sipuli-juusto	P: Sangre de toro	Original Lapland Lager Maku auervaara ipa
Kylmäsavulohi	V: Barefoot Pinot Grigio V: Casillero del diablo Chardonnay K: Codorniu classico cava sec	Lapin panimo Rohki
Kinkku-parmesaani-ru- cola	V: Lindeman's Cawarra Semillon Chardonnay P: Fronterra Cabernet Savignon	Lapin panimo Amber la- ger Lapin panimo rohki
Kana-persikka-vuohen- juusto	V: Lindeman's Cawarra Semillon Chardonnay P: Fronterra Cabernet Savignon	Maku auervaara ipa Lapin panimo Loimu
Kana-mozzarella-pesto	V: Casillero del diablo Chardonnay P: Sangre de toro	Lapin panimo Bananaweizen
Poro-pekoni-juusto	P: Sangre de toro P: Fronterra Cabernet Savignon	Maku auervaara ipa Kukko ipa Original Lapland lager

Vege	V: Barefoot Pinot Grigio P: Fronterra Cabernet Sauvignon	Lapin panimo Rohki Original Lapland lager Lapin panimo Waskooli
Mansikka-suklaa Vadelma Mustikka	K: Ballet demi sec K: Jp Chenet Ice	Lapin panimo Waskooli Lapin panimo joulu
Omena-kinuski-suklaa	K: Jp Chenet Ice	Lapin panimo rohki
Nutella-mansikka	K: Codornui demi sec	Lapin panimo Bananaweizen
Omena-kaneli	V: Barefoot Pinot Grigio K: Ballet demi sec	Lapin panimo joulu
Banaani-kinuski-suklaa	K: Ballet demi sec	Lapin panimo Bananaweizen
Nutella-keksimuru	K: Codorniu demi sec	Lapin panimo joulu
Päärynä-kinuski	K: Codorniu demi sec	Kukko ipa
Suolapähkinä-kinuski-suklaa	K: Jp Chenet Ice	Lapin panimo Bananaweizen