

*This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.*

**Please cite the original version:** Lehtinen, A. (2022) Maistamishaaste. Näin treenaat makuaistiasi. Shaker 4, 27-29.

## VARMAT VALINNAT

### ● FLORS BLANQUES CAVA ORGANIC RESERVA BRUT / ESPANJA

Cava pystyy ohittamattomaan hinta-laatusuhteeseen ja Välimerellinen ilmasto tekee luomutuotannosta varteenotettavan vaihtoehdon. Modernin tyylinen, hedelmävetoinen cava.

### ● RUGGERI PROSECCO ROSÉ BRUT / ITALIA

Prosecco Rosé on tämän hetken hittituote ja Ruggeri lukeutuu kokonaan uuden tyylin parhaimpiin osajiin. Hennon hedelmäinen ja kosiskelevan kermainen tyli.

### ● ROTARI RISERVA 2016 / ITALIA

Trentodocin vuoristokuohuvissa on upea happorakenne eikä tämän osuuskuntatuottajan raikas ja upean hedelmäinen viini ole hinnalla pilattu.

## TEE VAIKUTUS

### ● TALTARNI BRUT TACHÉ 2014 / AUSTRALIA

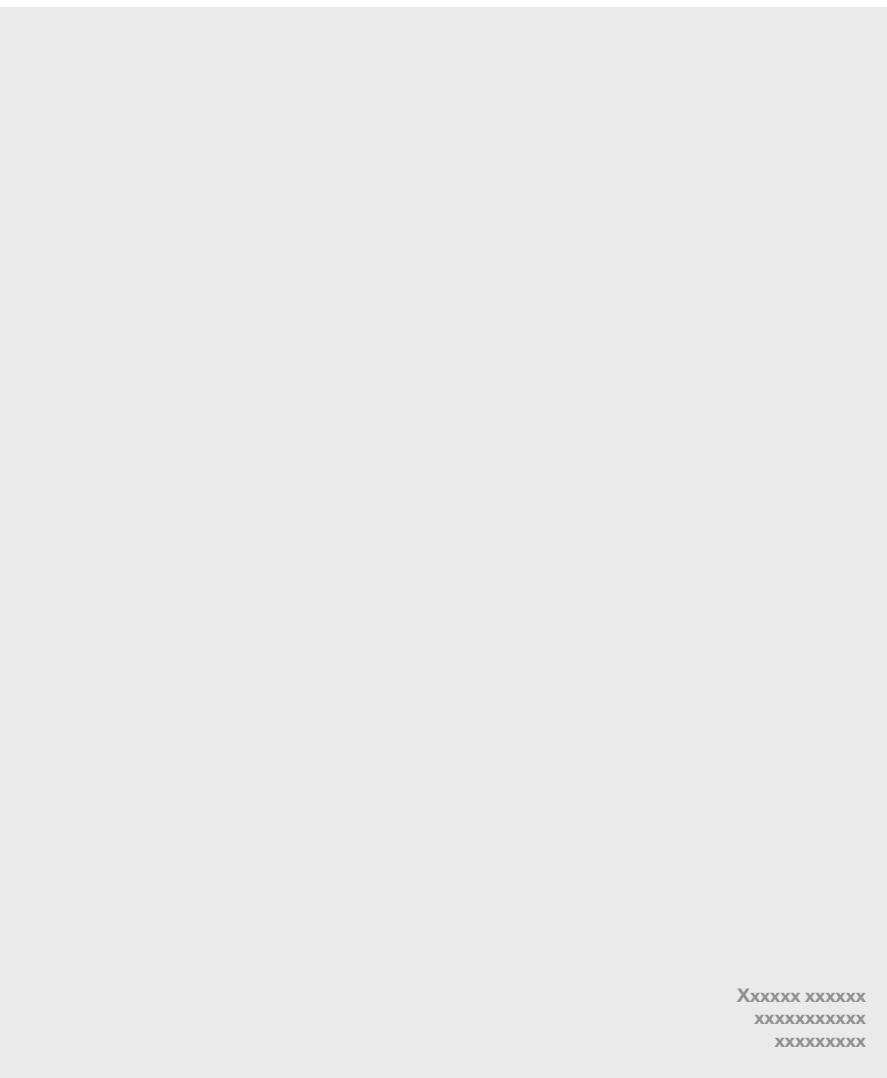
Australian Victorian viileiltä vuoristoalueilta tuleva Taltarni on todella taitavasti tehty, linjakas ja napakkahappoinen kuohuviini. Valkoinen viini 'tahrataan' (taché) uudelleenkorituksen yhteydessä vaaleanpunaiseksi tilkalla punaviiniä.

### ● FERRARI BRUT / ITALIA

Ferrari on Italian kuohuviinien Rolls-Royce. Kerrassaan maailmanluokan viinejä tuottava talo. Tämä talon perustuotekin on upea, makean hedelmäinen, tyylikkään paahteinen ja vivahkeikas. Hinta hipoo samppanjan hintoja mutta sijoitus kannattaa.

### ● DELAMOTTE CHAMPAGNE BRUT / RANSKA

Hinta-laatusuhteeltaan Alkon tämän hetken parhaita samppanjaostoksia. Tämä legendaarisen Salonin sisärtalon viini on napakan tyylikäs ja silkkinen. Upea samppanja esimerkiksi lasimyyntiin.



Xxxxx xxxxxx  
xxxxxxxxxxx  
xxxxxxxxxxx

*"OTTAKAA MYÖS KUOHUVA TUOTE MUKAAN, KUN TESTAATTE ANNOKSELLE SOPIVINTA VIINIÄ. ANNOKSEN SUOSITUSVIINIIN EI TARVITSE AINA OLLA PUNAINEN TAI VALKOINEN."*

kaan lasin kanssa riskinä on valon maku. Eri-tyisesti perinteisellä menetelmällä tehdyt kuohuviinit pilaantuvat valossa jo muutamassa minuutissa.

"Henkilökunnan tulee opetella tunnistamaan valon maku, jotta pulloja varjellaan valolta ja asiakkaalle ei tarjoilla viallista viiniä."

Ihanaa kuplakokemusta ei kannata pilata myöskään huonolla lasilla. Avellan tuomitsee vahvasti kapeat huilumalliset lasit, joista ei saa irti samppanjan ja kuohuviinin upeita aromeja. Moni ravintola tuntuu investoivan vasta viimeiseksi kuohuviinilaseihin.

"Jos teiltä ei löydy hyviä, kysy asiakkaalta, haluaako hän nauttia kuohuviininsä laadukkaasta valkoviinilasista."

**PICCOLOKOKOISISTA SAMPPANJAPULLOISTA** tulisi Avellanin mielestä päästä

eroon. Piccolo on hänen mukaansa suhteessa todella kallis tuote, ja laadultaan heikompi.

"Uskokaa mieluummin omaan myyntikyynne ja myykää kokonaisista pulloista laseitain! Mutta älkää hinnoitelko samppanjaa kerrointen mukaan; muuten ne jäävät hyllyyn pölyttymään."

Entä voiko kuplia vierastavan asiakkaan houkutella niiden pariin?

"Jos asiakas kertoo saavansa pään kipeäksi kuohuviinistä, en lähtisi suosittamaan sitä."

Muuten Avellan ottaa positiivisena haasteena sen, kun toinen sanoo, ettei pidä samppanjasta. Esimerkkien kautta on helppo näyttää, että juoma on todella hyvää.

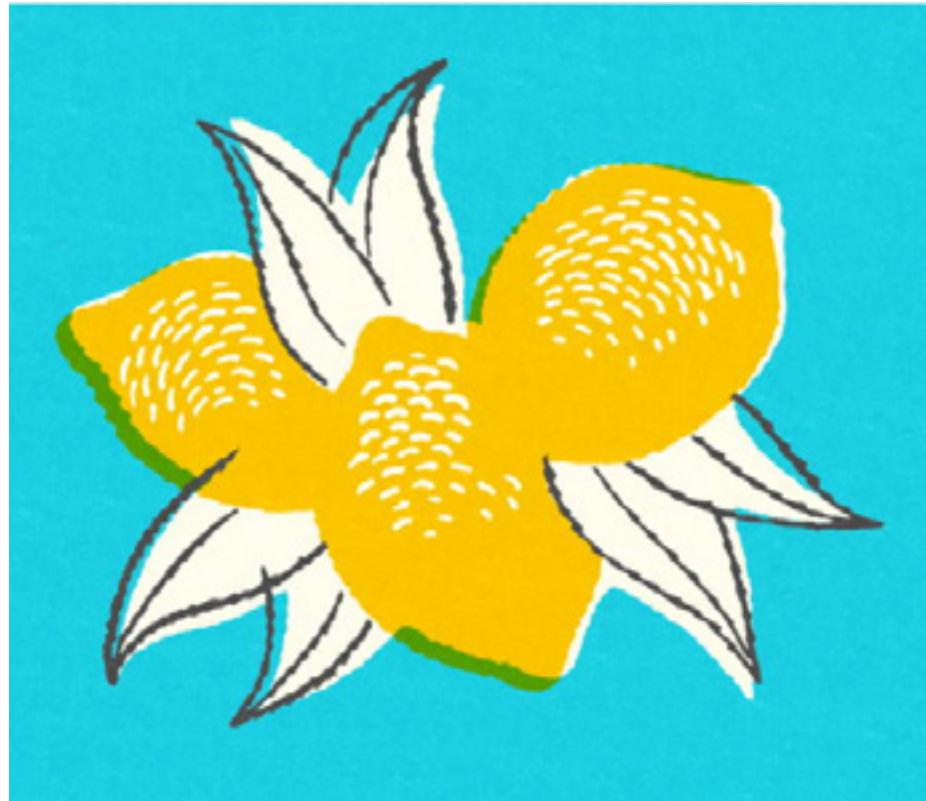
"Mikäli asiakas epäroii yhä, anna hänen kokeilla. Ei se sentin maisteluannos hommaa kaada. Tärkeämpää on, että asiakas kokee saaneensa hyvän viinin." ●

TEKSTI ANIKO LEHTINEN  
KUVAT ISTOCK.COM/CSA-PRINTSTOCK

# MAISTAMISHAASTE

näin treenaat makuaihtiasi

**Maistaminen on osa anniskelun ammattilaisen osaamista. Treenaa makuaihtia ja kehityt samalla cocktailreseptien tekijänä, ruuan ja juoman yhdistäjänä ja uusien tuotteiden arvioinnissa. Näin saat treniohjelman käyntiin. →**

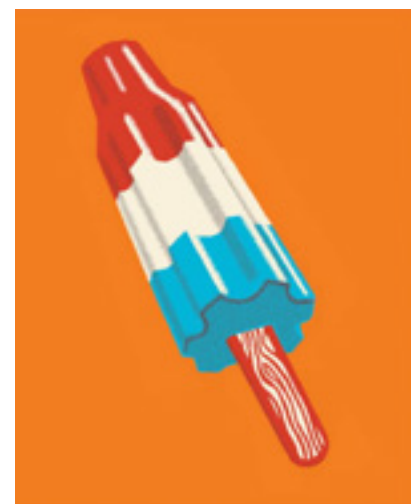


**”Makuaisti tottuu, ja näin makumieltymyksiäkin voi muuttaa.”**

## KESKITY MAISTAMISEEN

Voit treenata maistamista joka kerta, kun laitat jotain suuhusi.

- Katso suupalaa, mieti mitä ajatuksia se herättää. Tuleeko vesi kielelle vai eikö herätä intohimoja?
- Tuoksuta ja etsi kuvailevia sanoja. Tuoksuuko suupala hedelmäiselle, paahteiselle vai vaikka kesäniitylle? Opettele sanallistamaan aromeja maistamisessa.
- Maista ja keskity maun lisäksi suutuntumaan. Jättääkö suupala suuhun kalvon, tuntuuko se liukkaalta vai paksulta? Mitkä kaikki maut tuntuvat, onko erilaisia makukerroksia, maistuuko joku maku enemmän alussa vai jälkimaussa?
- Kirjaa ylös tuntemukseksi. Kun opit sanallistamaan makuja ja aromeja, se helpottaa maistamista töissäkin.



Jokainen meistä maistaa eri lailla ja jotkut paremmin kuin toiset. Niin sanottuja supermaistajia väestöstä on viidennes, mutta jokainen meistä voi treenata aistejaan paremmiksi. Maistamme myös makuja hieman eri lailla, mutta yhteistä on, että kaikilla meillä on mieltymys makeaan ja vastenmielisyys karvaaseen. Nämä maut ovat olleet ratkaisevassa asemassa hengissä pysymisen kannalta, kun maistamalla on selvinnyt, ravitseeko vai tappaako ruoka. Makea kun on merkinnyt ravinetta ja karvaus usein myrkyllisyyttä.

Opimme koko elämämme uusiin makuihin, vaikka tietyt makumieltymykset ovat synnynnäisiä tai lapsuudesta opittuja. Helppoin tapa oppia uusia makuja on maistaa niitä monta kertaa, koska makuaisti tottuu ja näin makumieltymyksiäkin voi muuttaa. Hyvä esimerkki tästä on nyt muodissa olevat IPA-olut, joihin tottuminen vähäkatkeroisia oluita juoville suomalaisille on vienyt hieman aikaa ja maistamiskertoja.

Puhumme usein perusmauista *suolainen, makea, karvas, hapaa* ja *umami*. Maistaminen on kuitenkin paljon muutakin kuin näiden makujen maistuminen suussa. Siihen liittyy suutuntuma, aromit (tuoksun ja maun yhteisvaikutus), joita on tuhansia, ja tietysti myös ruuan tai juoman ulkonäkö. Silmät ovat yllättävän tärkeä maistamisväline. Ne välittävät aivoille ensitiedon, kannattaako edes maistaa.

Maistamista voi treenata jokapäiväisessä elämässä. Sen lisäksi voit harjoittaa maistamista erilaisin tavoin. Nappaa maistamisvinkit työhösi, sillä tavoitteellinen harjoittelu tekee mestarin tässäkin lajissa.



## MAISTA MAKUPAREJA

Makuaistia voi treenata maistamalla makupareja. Baarimestarin työhön sopii erinomaaisesti, että maistaa alkoholijuomia intensiivisten ruoka-aineparien kera. Hyviä juomia maistamiseen ovat viinit ja oluet miedon alkoholiprosenttinsa takia, mutta myös viskit, rommit ja muut aromikkaat alkoholit sopivat hyvin makupariharjoituksiin.

- Ota maistamiseen muutama alkoholi, vaikka 4 erilaista. Joko pelkästään yhtä alkoholijuomalajia tai 4 erilaista.
- Varaa viereen sitruunaa, suolaa ja sokerisiirappia.
- Maista ensin pelkkä juoma, sanallista aromit.
- Ota sitten suuhun hieman jotain ruoka-ainetta ja maista juoma uudelleen. Makustele, miten juoman aromit muuttuvat. Kirjaa ylös.
- Jos haluat maistaa mieluummin ruokapaloja, valitse goudajuustoa ja kermatoffeeta. Näissä on paljon rasvaa sekä sokeria tai suolaa, joten ne tuovat juomista esiin erilaisia hienovaraisia aromeja ja muuttavat makua.

## SOKKONA TAITAVAKSI

Jos maistaminen on jo hieman hallussa, voi treenata aromien tunnistusta sokkomaistolla. Sokkomaisto tehdään silmät sidottuna. Tässä maistossa viimeistään huomaa silmien tärkeyden maistamisessa. Yllättävän pieleen voi nimittäin mennä, jos ei näe, mitä on maistamassa. Baarimestarin kannattaa sokkomaistaa nesteitä, niin voi samalla treenata suutuntuman kuvailua.

Hyvä sokkomaistokokonaisuus tulee esimerkiksi maustetusta kivennäisvedestä, maidosta tai kasvismaidosta, omenamehusta ja teestä, joissa kaikissa on erilaiset aromit ja suutuntumat. Alkoholijuomista sokkomaistaa voi vaikka viinettä tai oluita, joissa molemmissa aromien lisäksi maku ja suutuntuma vaihtelee hyvin paljon. Hyvä kombon saa myös kokoaamalla neljän sarjan IPA-oluesta, punaviinistä, likööristä ja viskistä, joissa kaikissa voi syventyä makuihin kunnolla.

### HUOM!

**Tähän tarvitaan kaveri, joka auttaa tarjoilussa!**

- Pyydä kaveria ostamaan sokkomaisettavat tuotteet niin, ettei hän kerro mitä juomia on tulossa.
- Varaa lasit ja side. Pyydä kaveria kaatamaan juomat niin, ettet näe niitä.
- Tuoksuta juomat ja yritä eläytyä aromeihin. Sanallista ne.
- Maista, tunnustele suutuntumaa, makua ja jälkimakua nielaistessa.
- Nauhoita puhelimella kommenttisi.
- Anna kaverin sekoittaa juomien järjestys.
- Katso juomat, tuoksuta ja maista uudelleen. Kirjoita ylös kommenttisi.
- Vertaa sokkona maistettujen ja tietäen maistettujen juomien kommentteja. ●



**IDEA!**  
Näitä tapoja voi hyvin käyttää myös henkilökunnan koulutuksessa tai vaikka alkuohjelmalla illanvietossa. Treenaa säännöllisesti maistamista, se auttaa sinua työssäsi!

*Kirjoittaja on työskennellyt aistinvaraisen arvioinnin parissa ja kouluttajana ravintola- ja panimoalalla yli 15 vuotta.*