



## **Viinikurssi ammattikouluun**

Nelli Paloaho

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Restonomi

Opinnäytetyö

2024

## Tiivistelmä

<b>Tekijä(t)</b> Nelli Paloaho
<b>Tutkinto</b> Restonomi
<b>Opinnäytetyön nimi</b> Viinikurssi ammattikouluun
<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 46 + 37
<p>Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella Vantaan ammattiopisto Varian ravintola- ja catering-alan tarjoilijaopiskelijoille viinien peruskurssi, joka sisältyisi à la carte tarjoilu -tutkinnon osaan. Viineistä on aiemmin opetettu lyhyesti osana tuote- ja alkoholitietoutta, mutta varsinaista viinikurssia ei ole ollut. Työn tavoitteena oli luoda selkeä, yksinkertainen, mutta kattava tietopaketti, joka syventää opiskelijoiden viinitietoutta ja luo erittäin hyvän pohjan tulevalle työuralle ja mahdollisiin jatko-opintoihin. Kurssi on tähdätty ammattikoulunsa aloittaneille nuorille, mutta se sopii esimerkiksi valinnaiseksi kurssiksi myös viineistä kiinnostuneille aikuisopiskelijoille. Kurssille olisi järkevää suunnitella tulevaisuudessa myös syventävä jatkokurssi.</p> <p>Tietoperustassa käsitellään ravintola- ja catering-alan perustutkintoa, à la carte tarjoilu -tutkinnon osaa, opetussuunnitelmaa, opettamista ja oppimista, sekä niihin liittyviä lainsäädäntöjä. Koska tämän toiminnallisen opinnäytetyön tulos on kurssi, käydään tietoperustassa läpi myös oppimisen muotoilua, sekä kurssin suunnittelua. Viinikurssin sisältöä avataan myös aihe kerrallaan. Kurssiin sisältyy tietoa valko-, rosee-, puna- ja kuohuviinien valmistuksesta, viinin maistamisesta vaiheittain, tärkeimpien viinintuotantomaiden rypäleet ja viinityylit, sekä pikaoppaan ruoan ja viinin yhdistämiseen.</p> <p>Viinikurssin tavoitteena on, että opiskelija tietää mitä viini on, kuinka sitä valmistetaan ja mitkä ovat tunnetuimmat viinin tuotantomaat ja niiden maiden käytetyimmät rypäleet. Opiskelija osaa myös perusteet viinin maistelusta ja niiden suosittelusta erilaisten ruokien kanssa.</p> <p>Toiminnalliseen osaan on koottu opettavan materiaalin PowerPoint diat, jotka on jaettu kuuheen opetuspäivään. Näistä löytyy myös kurssitavoitteet ja aikataulus.</p>
<b>Asiasanat</b> Viini, opetussuunnitelma, kurssi, ravintola-ala

## Sisällys

1	Johdanto .....	1
2	Toimeksiantajan esittely: Vantaan ammattiopisto Varia (Hiekkaharju) .....	2
3	Opetussuunnitelma .....	3
3.1	Opetussuunnitelman historiaa .....	4
3.2	Perusopetuslaki .....	5
3.3	Laki ammatillisesta koulutuksesta .....	5
4	Ravintola- ja catering-alan perustutkinto .....	7
4.1	à la carte -tarjoilu tutkinnon osa .....	7
4.2	Anniskelupassi ja alkoholilaki .....	7
4.3	Tarjoilijan työ .....	8
5	Pedagogiikka .....	10
5.1	Opettaminen .....	10
5.2	Oppiminen .....	11
6	Oppimisen muotoilu .....	12
6.1	Kurssin suunnittelu .....	12
7	Viinikurssi .....	14
7.1	Mitä on viini? .....	14
7.2	Viinien valmistus .....	15
7.2.1	Valko- ja roseeviini .....	15
7.2.2	Punaviini .....	17
7.2.3	Kuohuviini .....	18
7.3	Viinin maistelu .....	21
7.3.1	Ulkonäkö .....	23
7.3.2	Tuoksu .....	23
7.3.3	Maku .....	24
7.4	Pikaopas ruoan ja viinin yhdistämiseen .....	24
7.5	Viinien tunnetuimmat tuotantomaat .....	27
7.6	Ranska .....	27
7.6.1	Bordeaux .....	28
7.6.2	Burgundi (Bourgogne) .....	29
7.6.3	Champagne .....	30
7.6.4	Lyhyesti muista tunnetuista Ranskan alueista .....	31
7.7	Italia .....	31
7.7.1	Pohjois-Italia .....	31
7.7.2	Keski-Italia .....	33

7.7.3	Etelä-Italia.....	33
7.8	Espanja.....	34
7.8.1	Rioja.....	34
7.8.2	Katalonia.....	35
7.8.3	Valencia ja Andalucia.....	35
7.9	Saksa.....	36
7.9.1	Mosel.....	36
7.9.2	Rheingau.....	36
7.9.3	Rheinhessen.....	37
7.9.4	Pfalz.....	37
7.9.5	Baden.....	37
8	Pohdinta.....	39
8.1	Eettinen pohdinta.....	39
8.2	Opinnäytetyön onnistuminen.....	39
8.3	Itsearviointi.....	40
	Lähteet.....	42
	Liitteet.....	47
	Liite 1: Viinikurssi materiaalit 1. Aloitus.....	47
	Liite 2: Viinikurssi materiaalit 2. Mitä viini on?.....	48
	Liite 3: Viinikurssin materiaalit 3. Viinien valmistus: valkoviini.....	51
	Liite 4: Viinikurssin materiaalit 4. Viinien valmistus: punaviini.....	54
	Liite 5: Viinikurssin materiaalit 5. Viinien valmistus: kuohuviini.....	55
	Liite 6: Viinikurssin materiaalit 6. Viinin maistelu.....	57
	Liite 7: Viinikurssin materiaalit 7. Viinin maistelu: ulkonäkö.....	58
	Liite 8: Viinikurssin materiaalit 8. Viinin maistelu: tuoksu.....	59
	Liite 9: Viinikurssin materiaalit 9. Viinin maistelu: maku.....	60
	Liite 10: Viinikurssin materiaalit 10. Ruoan ja viinin yhdistäminen.....	61
	Liite 11: Viinikurssin materiaalit 11. Tuotantomaat: Ranska.....	63
	Liite 12: Viinikurssin materiaalit 12. Tuotantomaat: Italia.....	70
	Liite 13: Viinikurssin materiaalit 13. Tuotantomaat: Espanja.....	78
	Liite 14: Viinikurssin materiaalit 14. Tuotantomaat: Saksa.....	81
	Liite 15: Viinikurssi materiaalit 15. Lopetus.....	84

## 1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli luoda Vantaan ammattiopisto Varian ravintola- ja catering-alan perustutkintoon kuuluva aloittelijoiden viinikurssi, joka tulisi sisältymään *à la carte* -tarjoilu tutkinnon osaan. Tarjoilijan osaamisalaan sisältyy viinitietoutta hyvin lyhyesti, jotta valmistunut tarjoilija osaa suositella viinejä ruokien kanssa. Viineistä kerrotaan oppilaitoksessa tutkinnon osien sisällä, osana tuote- ja alkoholitietoutta. Tämän opinnäytetyön tavoite on luoda selkeä ja yksinkertainen, mutta kattava tietopaketti, joka syventää opiskelijoiden viinitietoutta, luoden erittäin hyvän pohjan tulevalle työuralle ja mahdollisiin jatko-opintoihin. Kurssi on tähdätty ammattikoulunsa aloitaneille nuorille, mutta sopii esimerkiksi valinnaiseksi kurssiksi myös viineistä kiinnostuneille aikuisopiskelijoille.

Opinnäytetyön tuotoksen tavoite on opettaa opiskelijalle viinin valmistuksesta, maistelusta, sekä ruoan ja viinin yhdistämisestä. Opiskelija oppii myös tärkeimmät viinin tuotantomaat ja niiden tyypillisimmät rypäleet, oppien käyttämään näitä tietoja ammatissaan tarjoilijana. Kurssia ei arvioida, sillä *à la carte* -tarjoilu tutkinnon osa arvioidaan kokonaisuutena.

Ravintola- ja catering-alan perustutkintoon kuuluva *à la carte -tarjoilu* on Opetushallituksen säätämä valinnainen tutkinnon osa (ePerusteet s.a.). Hiekkaharjun toimipisteestä valmistuu tarjoilijoita, joille tämä opinnäytetyökin on suunnattu, sisällytin myös tarjoilijan työnkuvan teoriapohjaan. Koulutukseen liittyen olen ottanut esiin myös perustutkinnon ja ammatillisen koulutuksen lainsäädäntöä, sillä niihin mm. opetussuunnitelma pohjautuu. Halusin myös selventää opetussuunnitelman määritelmää, sekä kertoa miten opetussuunnitelma on kehittynyt. Alkoholilainsäädännön ollessa isossa osassa tarjoilijan ammattia, ja sitä opetetaan myös Varian ammattiopistossa, otin sen mukaan opinnäytetyöni teoriaosuuteen. Teoriaosuudessa käydään läpi myös viinikurssin sisältöä, kuten viinien valmistus, systemaattinen maistelu, ruoan ja viinin yhdistämisen perusteet, sekä tärkeimmät viinien tuotantomaat.

## 2 Toimeksiantajan esittely: Vantaan ammattiopisto Varia (Hiekkaharju)

Vantaan ammattiopisto Varia on Vantaan kaupungin omistama oppilaitos. Varialla on neljä toimipistettä ympäri Vantaata: Hiekkaharjussa, Koivukylässä, Aviapoliksessa ja Myyrmäessä. Toimeksiantajanani toimii kuitenkin Hiekkaharjun toimipiste, jossa koulutetaan tulevia ravintola-alan ammattilaisia. Ammattiopisto Variassa opiskelee n. 6000 opiskelijaa eri aloilta ja työllistää yli 300 työntekijää. Oppilaitoksen rehtorina toimii Pekka Tauriainen. (Vantaan kaupunki 2024.)

Variassa on tarjolla 17 eri perustutkintoa, 11 ammattitutkintoa ja 4 erikoisammattitutkintoa. Opiskelijat voivat myös suorittaa tutkinnon osia sekä osallistua lyhytkursseille. Minkä tahansa ammatillisen tutkinnon voi suorittaa myös oppisopimuksella. Hiekkaharjun toimipisteessä opetetaan puh-  
taus- ja kiinteistöpalvelualan, sähkö- ja automaatioalan, hius- ja kauneudenhoitoalan, media-alan ja kuvataiteen opiskelijoita. Lisäksi pintakäsittelyn, sisustuksen, ravintola- ja catering-alan, kone- ja tuotantotekniikan, rakennusalan sekä talotekniikan ammattilaisia koulutetaan täällä. Ravintola- ja catering-alaa on myös mahdollista opiskella englannin kielellä. (Vantaan kaupunki 2024; Varia s.a.)

Opinnäytetyötäni tullaan hyödyntämään Hiekkaharjun toimipisteessä à la carte -tarjoilun tutkinnon osassa, johon kuuluu mm. juomatietous ja viinien suosittelu asiakkaalle. Kurssin avulla opiskelijat saavat kattavampaa tietoa viineistä ja niiden valmistuksesta. Valitettavasti opiskelijoita ei saa maistattaa, mutta he tulevat kuitenkin oppimaan systemaattisen maistamisen perusteet.

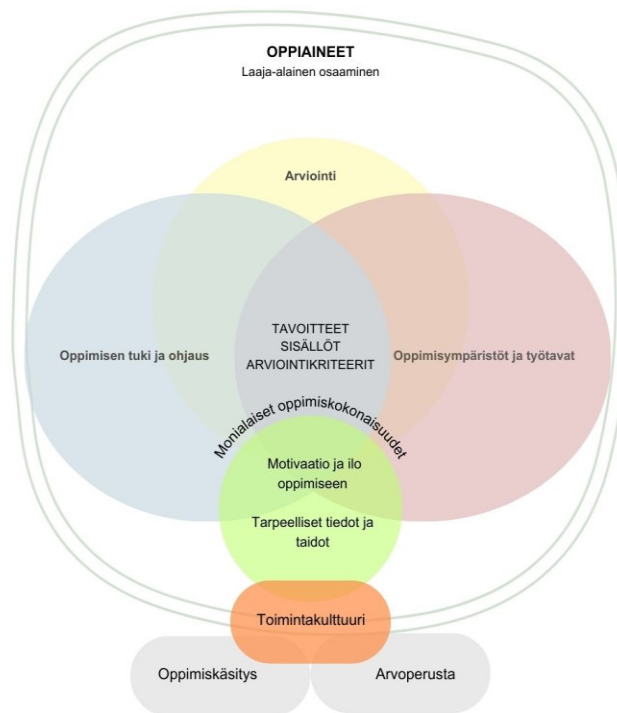
### 3 Opetussuunnitelma

Opetussuunnitelmat ovat hallinnollisia asiakirjoja, joissa kuvataan opetuksen tavoitteet, opittavat tiedot ja taidot, käytettävät opetustavat sekä opetukseen ja oppimiseen varattu aika. Lisäksi ne määrittävät opiskelijalta odotetut toiminnot ja niiden arviointikriteerit. Opetussuunnitelmassa on kaikki tieto, joka on koottu opittavaksi tarkkoja sääntöjä noudattaen. Tämä on tietoa, joka halutaan antaa uusien sukupolvien käsiin. (Antikainen, Rinne & Koski 2013, 196.)

Opetussuunnitelman rakennetta kuvataan usein hierarkkisen kokonaisuutena, jossa päämäärä eli opetussuunnitelman tarkoitus on yläkäsite, jota tarkastellaan sisällön ja muodon kautta. Sisältö viittaa opeteltaviin asioihin, ja se jaetaan tavallisesti oppiaineisiin ja muuhun sisältöön. Oppiaineet pohjautuvat laajempaan sisällön luokitteluun, jonka taustalla vaikuttaa akateeminen perinne. (Jyrhämä, Hellström, Uusikylä & Kansanen 2016, 73.)

Perusopetuksen ohjausjärjestelmän tavoitteena on varmistaa koulutuksen tasa-arvoisuus ja laadukkuus sekä tukea oppilaiden oppimista, kasvua ja kehitystä. Ohjausjärjestelmän sääntelyyn kuuluvat perusopetuslaki ja -asetus, valtioneuvoston antamat asetukset, opetussuunnitelman perusteet sekä paikalliset opetussuunnitelmat ja lukuvuosisuunnitelmat. Järjestelmän eri osia päivitetään säännöllisesti, jotta koulutus pystyy vastaamaan yhteiskunnan muuttuviin tarpeisiin ja edistämään koulun roolia kestävä tulevaisuuden rakentamisessa. (Opetushallitus 2014.)

Opetussuunnitelman perusteet pohjautuvat perusopetuslakiin, -asetukseen sekä valtioneuvoston asetukseen, joka määrittelee tavoitteet ja tuntijaon. Perusteet ovat Opetushallituksen valtakunnallinen määräys, jonka mukaan paikalliset opetussuunnitelmat laaditaan. Opetussuunnitelman perusteiden tarkoituksena on tukea opetuksen toteuttamista ja ohjata koulujen toimintaa siten, että perusopetus on yhdenvertaista kaikkialla. (Opetushallitus 2014.)



Kuva 1: Perusopetuksen opetussuunnitelman ydinasiat. Opetushallituksen 2024 kuvitusta mukailien

Perusopetus yhdistää opetuksen ja kasvatuksen, jolloin eri osa-alueiden tavoitteet ja sisällöt muodostavat opetuksen ja koulun toimintakulttuurin ytimen. Tästä syystä opetussuunnitelman perusteet sisältävät sekä määräyksiä että näiden ymmärtämistä selventäviä tekstejä. Asiakirjassa on myös viittauksia lainsäädäntöön, jonka pohjalta määräykset on annettu. (Opetushallitus 2014.)

### 3.1 Opetussuunnitelman historiaa

Uusikylän ja Atjosen teoksessa: Didaktiikan perusteet kerrotaan, että Suomen ensimmäinen opetussuunnitelma on julkaistu vuonna 1925, joka oli erilaisten sidosryhmien komitean mietintö. Mietinnössä korostettiin systemaattista opetusta ja tavoitteellisuutta, johon myös saksalaisen didaktiikan pioneerin Johann Friedrich Herbartin näkemykset vaikuttivat. Tämän ensimmäisen opetussuunnitelman voidaan siis sanoa painottaneen oppiaineiden merkitystä. (Uusikylä & Atjonen 2005, 57.)

Vuonna 1952 on julkaistu kansakoulun opetussuunnitelmakomitean mietintö. Tällöin on alettu karsimaan oppiaineita, jotka ovat olleet vähiten relevantteja oppilaan tulevaisuutta katsoen ja arvostus monipuolista kehittämistä kohtaan oli kasvussa. (Uusikylä & Atjonen 2005, 57–58.)

1970 alettiin siirtyä peruskoulujärjestelmään. Tätä varten laadittiin uusi opetussuunnitelma, joka oli tällöin kaksiosainen. Ensimmäisessä osassa kuvattiin opetussuunnitelman perusteet ja toisessa osassa käytiin läpi eri oppiaineiden opetussuunnitelmat. Tällä vuosikymmenellä tehtiin suuria muutoksia, kun kansakouluja muutettiin peruskouluiksi ja koulutusaika oli kuuden vuoden sijasta yhdeksän. Kuusi vuotta alakoulua ja kolme vuotta yläkoulua. Ennen vuotta 1970 kansakoulua käytiin kuusi vuotta, jonka jälkeen siirryttiin niin sanottuihin oppikouluihin, joihin vähävaraisilla ei valitettavasti ollut mahdollisuutta osallistua lukukausimaksujen ja oppikirjojen ostamisen takia. (Uusikylä & Atjonen 2005, 58–59.)

Kattavan järjestelmä uudistuksen toteuttaminen vei aikaa ja eteni vaiheittain, mutta 1970-luvun lopulla valtakunnallisen opetussuunnitelman puutteet alkoivat tulla yhä selvemmin esiin. Pätevästi koulutetuista opettajista, jotka työskentelivät hyvin erilaisissa olosuhteissa, tuntui turhauttavalta, että heidän oli sopeuduttava yhteen yhtenäiseen opetussuunnitelmaan ja oppimateriaaliin. Vähitellen opetusministeriössä ja kouluhallituksessa alettiin luottaa siihen, että paikalliset toimijat, jotka tunsivat oman kuntansa tarpeet, voisivat tehdä koulutoimea koskevia päätöksiä, mukaan lukien opetussuunnitelmat. Yli kymmenen vuotta vanha opetussuunnitelma alkoi myös jäädä ajan jalkoihin ja sitä tuli päivittää vuonna 1985. Edellisiin ajanjaksoihin verrattuna uutena piirteenä valtakunnallisissa perusteissa oli se, että tiettyjä osia sallittiin suunniteltavan paikallisesti kunnissa. Kunnalliset opetussuunnitelmat otettiin siis virallisesti käyttöön, ja osa niiden laadintavastuusta annettiin opettajille, jotka aiemmin oli pidetty erillään opetussuunnitelmien suunnittelusta. (Uusikylä & Atjonen 2005, 59–60.)

### **3.2 Perusopetuslaki**

Perusopetuslain (21.8.1998/628) tarkoitus on säätää perusopetuksesta. ”Tässä laissa tarkoitetun opetuksen tavoitteena on tukea oppilaiden kasvua ihmisyyteen ja eettisesti vastuukykyiseen yhteiskunnan jäsenyyteen sekä antaa heille elämässä tarpeellisia tietoja ja taitoja.” Opetuksessa tulee tavoitella sivistyksen, tasa-arvon ja oman itsensä kehittämisen edistämistä. Opetuksessa noudatetaan maanlaajuisesti lainmääräämiä yhtenäisiä perusteita. Opetus järjestetään oppilaiden ikä ja kyvyt huomioon ottaen, ja sen tulee tukea oppilaiden terveellistä kasvua ja kehitystä. Lisäksi opetuksessa tulee tehdä yhteistyötä oppilaiden kotien kanssa. Perusopetuslain 4 luvussa 9§ määrittellään perusopetuksen laajuudeksi yhdeksän vuotta. Perusopetuslaissa säädetään myös opetussuunnitelmasta.

### **3.3 Laki ammatillisesta koulutuksesta**

Laissa ammatillisesta koulutuksesta (11.8.2017/531) säädetään ammatillisia tutkintoja, koulutusta, joka tarvitaan ammatillisen osaamisen saavuttamiseksi, sekä osaamisen todentamista ja arviointia.

Näistä vastaa opetus- ja kulttuuriministeriön hallinnonala. Ammattikoululaissa säädetyn koulutuksen ja tutkintojen tavoitteena on vahvistaa ja ylläpitää kansalaisten ammatillista osaamistasoa, jota mahdollisuus todentaa ammattitaito riippumatta siitä, miten osaaminen on hankittu. Laissa tarjottujen koulutusten ja tutkintojen tulee myös kehittää työelämää ja vastata sen muuttuviin osaamistarpeisiin. Lisäksi pyritään parantamaan työllisyyttä, tarjoamaan yrittäjyystaitoja, sekä tukemaan jatkuvaa työkyvyn ylläpitoa. Ammattikoululaki myös korostaa koulutuksen merkitystä elinikäisen oppimisen, ammatillisen kehityksen, sekä tutkintojen ja niiden osien edistämisen suhteen.

Ammattikoululain 2 luvun 5§ määrittää myös, mitkä tutkinnot kuuluvat lain alle. Nämä ovat: ammatilliset perustutkinnot, ammattitutkinnot, sekä erikoisammattitutkinnot. Ammatillisessa perustutkinnossa osoitetaan laajat perusvalmiudet alan eri tehtäviin sekä syvempi osaaminen vähintään yhdellä työelämän tärkeällä osa-alueella. Perustutkintoon vaadittavasta osaamisesta voidaan säättää tarkemmin valtioneuvoston asetuksella. Ammattitutkinnossa osoitetaan tiettyyn työtehtävään suunnattua ammattitaitoa, joka on perustutkintoa syvällisempää ja tarkemmin rajattua. Erikoisammattitutkinnossa puolestaan todistetaan syvempää osaamista tai laajempaa ammatinhallintaa, joka vastaa työelämän erityistarpeisiin ja voi kattaa useita osa-alueita.

## 4 Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto on 180 osaamispisteen laajuinen tutkinto. Osaamispisteet ilmaisevat, kuinka laaja-alaista, haastavaa ja merkityksellistä tutkinnon osan osaaminen on suhteessa koko tutkinnon ammattitaitovaatimuksiin ja osaamistavoitteisiin. Osaamispisteet eivät kuvaa aikaa, joka opiskeluun tarvitaan, eivätkä opetuksen määrää. Tutkinnossa on ammatilliset tutkinnon osat, jotka ovat laajuudeltaan 145 osaamispistettä, sekä yhteiset tutkinnon osat, jotka ovat laajuudeltaan 35 osaamispistettä. Ammatillisiin tutkinnon osiin sisältyy pakollinen ravitsemuspalveluissa toimiminen, laajuudeltaan 20 osaamispistettä, kaksi pakollista osaamisalan tutkinnon osaa, jotka ovat yhteensä laajuudeltaan 65 osaamispistettä ja valinnaisia tutkinnon osia tulee valita 60 osaamispisteen laajuudelta. Osaamisaloja on kaksi: asiakaspalvelun osaamisala, eli tarjoilija ja ruokapalvelun osaamisala, eli kokki. Yhteisiin tutkinnon osiin kuuluu viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen (11osp), matemaattisluonnontieteellinen osaaminen (6osp), yhteiskunta- ja työelämäosaaminen (9osp), sekä yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet (9osp). Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet tukevat kyseisen tutkinnon perusteissa määrättyjä tavoitteita. Näihin voidaan sisällyttää esimerkiksi opiskelijan aiempaa osaamista, jos se tukee tutkinnon osaamistavoitteita. (ePerusteet s.a.; Opetushallitus s.a.)

### 4.1 à la carte -tarjoilu tutkinnon osa

Ravintola- ja cateringalan perustutkintoon kuuluva valinnainen à la carte -tarjoilu tutkinnon osa on 30 osaamispisteen laajuinen. Tässä tutkinnon osassa harjoitellaan tarjoilua ja sen tekniikoita, erilaisten alkoholijuomien anniskelua, etiketti- ja tapatietoutta, kassan käyttöä, asiakaspalvelua, sekä opitaan tuntemaan eri kulttuureja. Tutkinnon osan suoritettuaan, opiskelija osaa esimerkiksi tulkita vieraskielisiä ruokatermejä asiakkaalle, suositella viinejä ja on perehtynyt syvällisemmin tuotetietouteen. Tutkinnon osaan sisältyy myös liekittäminen ja transeeraus, sekä ympäristövastuullisuuden perehtyminen. Oppimisympäristönä voi oppilaitoksen opetusravintolan lisäksi hyödyntää opiskelijan mahdollisuuksien mukaan anniskeluoikeudellisia à la carte ravintoloita. (ePerusteet s.a.)

### 4.2 Anniskelupassi ja alkoholilaki

”Anniskelupassilla todistat osaamisesi alkoholilain tuntemisesta. Anniskelupassia tarvitset, jos työskentelet anniskelupaikassa vastaavana hoitajana”. Työntekijä ei kuitenkaan välttämättä tarvitse anniskelupassia, mutta hän saa tällöin anniskella vain vastaavan hoitajan valvonnan alaisena. Työpaikka voi kuitenkin vaatia, että kaikilla työntekijöillä on anniskelupassi suoritettuna. (Valvira s.a.)

Alkoholilain (28.12.2017/1102) 1 luvun 1§ kertoo, että laki on luotu, jotta alkoholipitoisten aineiden kulutusta saataisiin vähennettyä, elinkeinotoiminnan rajoitusten ja valvonnan avulla. Näin ehkäistään niistä johtuvia haittoja jopa koko yhteiskunnalle.

Alkoholilain 9 luvun 58§ säätelee myös mitkä tahot saavat myöntää anniskelupassin. ”Alkoholilain tuntemista osoittavan todistuksen myöntää valtioneuvoston toimiluvan tai opetusministeriön järjestämisluvan nojalla ravintolapalvelun koulutusta antava oppilaitos.” Henkilölle, joka suorittaa anniskelupassikokeen hyväksytysti, myönnetään todistus osaamisesta. Anniskelupassi voidaan myöntää myös, jos henkilö suorittaa tutkinnon tai koulutuksen, johon anniskelupassia vastaavat tiedot sisältyvät.

Alkoholilain 5 luvun 38§ kolmas momentti rajoittaa alle 18-vuotiaan anniskelua. Hän ei saa myydä tai anniskella alkoholijuomia tai toimia vastaavana hoitajana. 16 vuotta täyttänyt saa kuitenkin anniskella alkoholijuomia, kunhan hän toimii vastaavan hoitajan tai toisen tehtävään nimetyn henkilön välittömässä valvonnassa.

### **4.3 Tarjoilijan työ**

Tarjoilija on henkilö, joka on suorittanut ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ammatillisessa oppilaitoksessa. Tutkinnon voi suorittaa oppisopimuksella tai päiväopiskelijana. (Työmarkkinatori 21.6.2023.)

Liiketalousopisto Perhon sivuilla kirjoitetaan, että tarjoilijan työ on asiakaspalvelua ja myyntiä. Tarjoilijan tulee kyetä palvelemaan sekä suomalaisille, että kansainvälisille asiakkaille. Ammattitaitoinen tarjoilija ottaa vastaan niin asiakkaan, kuin tilaukset. Hän osaa esitellä ja suositella ravintolan ruoka- ja juomatuotteita ja hoitaa niiden tarjoilun. Tarjoilija joutuu tekemään yhteistyötä muiden työntekijöiden kanssa, joten vuorovaikutus- ja ihmissuhdetaidot tulevat koetukselle. Yhdessä he huolehtivat asiakkaiden viihtyvyydestä, asiakastyytyväisyydestä sekä turvallisuudesta. Tarjoilijoiden on myös pidettävä huoli asiakastilojen siisteydestä ja puhtaudesta. (Perho Liiketalousopisto s.a.)

Kiireisinä aikoina tarvitaan hyvää muistia ja tehokasta ja järjestelmällistä työskentelytapaa. Hygieniaikäytännöt on myös tunnettava ja niitä on noudatettava. Lisäksi tietotekniikan tuntemus ja erilaisten sähköisten työkalujen, kuten varausjärjestelmien, hallinta on tärkeää. Tarjoilijan täytyy myös osata laskuttaa asiakkaita, sekä vastata raha- ja maksuliikenteestä. Työpaikkoja voi olla erilaisia, kuten esimerkiksi ravintolat, kahvilat, yökerhot, cocktailbaarit, tilaus- ja juhlaravintolat, laivat tai junien ravintolavaunut. (Työmarkkinatori 21.6.2023; Perho Liiketalousopisto s.a.)

Työ on yleensä vuorotyötä ja vaatii hyvää fyysistä kuntoa, sillä se sisältää paljon seisomista. Tarjoilijan työssä käsitellään ruoka-aineita ja mahdollisesti myös kemiallisia puhdistusaineita, joten tämä ammatti ei sovi henkilöille, joilla on allergioita näille aineille. Tarjoilijalta vaaditaan myös hygieniapassia, sillä ammatissa käsitellään helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Mikäli tarjoilija työskentelee anniskelupaikoissa baarimestarina, vaaditaan häneltä myös anniskelupassi. (Työmarkkinatori 21.6.2023.)

## 5 Pedagogiikka

Tieteen termipankin mukaan pedagogiikalla tarkoitetaan yleisesti näkemystä siitä, miten kasvatusta tai opetus tulisi toteuttaa. Se voi myös viitata tiettyyn kasvatussuuntaukseen, kuten Steiner-pedagogiikkaan, tai erityiseen kasvatuksen alueeseen, kuten erityispedagogiikkaan. (Tieteen termipankki 25.2.2015.)

Suomessa pedagogiikkaa käytetään kasvatustieteen synonyymina, kasvatustieteen sekä kasvatusta ja opetuksen kanssa ja kasvatustieteen opetukseen ja tutkimukseen viittaavana sanana. Lisäksi sitä käytetään kapeammassa merkityksessä tarkoittamaan opetusta ja kasvatustaitoa sekä tiettyjä kasvatuksellisia suuntauksia. Muualla maailmassa käsite voi poiketa hieman omasta määritelmästä. Aiemmin enemmän käytössä ollut termi didaktiikka, on myös vaihtunut useasti pedagogiikaksi, sillä didaktiikkaan on maailmalla yhdistetty kielteinen merkitys. Pedagogiikka saattaa myös aiheuttaa paikoitellen hämmennystä, sillä se yhdistetään sekä tieteeseen että oppiin. (Hellström 2008, 295.)

Aino Harisen ja Ilpo Tuonosen (2024) tekemällä kurssilla Pedagogiikan perusteet verkkokoulutuksen tekijälle – itsenäisesti opiskeltava verkkokurssi, kerrotaan pedagogiikasta seuraavaa: ”Pedagogiikka on tieteenala, joka käsittelee kasvatusta ja opetusta. Se tutkii opetusmenetelmiä, oppimisprosesseja, opetusympäristöjä ja kasvatuksellisia tavoitteita. Pedagogiikka pyrkii ymmärtämään, miten ihmiset oppivat parhaiten, ja se kehittää strategioita opetuksen suunnitteluun ja toteuttamiseen.” (Harinen & Tuononen 2024.)

### 5.1 Opettaminen

Jyrhämän, Hellströmin, Uusikylän ja Kansasen (2016) kirjassa Opettajan didaktiikka, kerrotaan että opettamisen peruselementit ovat tavoitteellisuus ja vuorovaikutus. Opettamista on määritelty esimerkiksi tarkoitukselliseksi ja ohjatuksi vuorovaikutukseksi, jonka tavoite on aikaansaada oppimista ja oppimisen avulla saavutettuja tavoitteita ja pätevyyskäsitteitä, kuten tieto, taito ja ymmärrys. Kirjassa mainitaan, että opetusta voidaan pitää koulukasvatuksena, sillä se vaikuttaa myös oppilaan koko persoonallisuuteen. Oppiaineita opiskellessa, oppilaat saattavat huomata olevansa taitavia tai lahjattomia tietyissä aineissa ja tämä aiheuttaa asenteen kyseistä ainetta kohtaan, joka voi näkyä innostuksena tai vieraantumisenä. Kouluopetus on osa kasvatusta, jossa vaikutetaan oppilaan persoonallisuuden eri osa-alueisiin: tiedolliseen kehitykseen, tunteiden hallintaan sekä motoristen taitojen oppimiseen ja harjoittamiseen. (Jyrhämä ym. 2016, 101.)

Opetuksen käsitteellä tarkoitetaan yleensä toimintaa, joka on intentionaalista, suunnitelmallista ja tietoisuutta, järjestelmällistä ja vakiintunutta, sekä ammatillista. Opetuksen pedagogisena

tarkoituksena voidaan yleisesti pitää oppimisen edistämistä. Modernille opetuskäsitykselle on tyyppillistä tietoinen pedagoginen tavoitteenasettelu, joka mukautuu historiallisiin ja yhteiskunnallisiin olosuhteisiin, painottaen oppijan yksilöllistä tilannetta ja henkilökohtaisia tekijöitä. (Siljander 2014, 54–55.)

## 5.2 Oppiminen

Kirjassa Opettajan didaktiikka kirjoitetaan oppimisen tarkoittavan pysyvää muutosta aivojen hermo-verkoissa, johtaen uuden tiedon tallentumiseen ja muistijäljen syntymiseen. Aivotutkimukset tarjoavat kiinnostavaa näyttöä liikunnan ja älyllisen suorituskyvyn välisestä suhteesta. Fyysinen aktiivisuus aktivoi aivot, jolloin ne pystyvät paremmin vastaanottamaan ja käsittelemään tietoa. (Jyrhämä ym. 2016, 108–109.)

Nykyään oppiminen on vakiintunut kasvatustieteen perusanastoon yhtä keskeisesti kuin opetus. Toisaalta voidaan todeta, ettei oppiminen rajoitu ainoastaan kasvatustieteeseen, vaan se on tärkeä käsite monilla muillakin tieteenaloilla, erityisesti psykologiassa. Oppiminen kattaa oppijan näkökulmasta monenlaisia toimintoja, mutta itse oppiminen on prosessi, jonka on ihanteena jatkoa läpi elämän. Laajimmillaan oppiminen tarkoittaa prosessia, jossa keskeistä on muutos oppijan tiedoissa, taidoissa, ajattelutavoissa ja toiminnassa. (Siljander 2014, 58–59.)

Kendra Cherry on kirjailija ja opettaja, jolla on yli 15 vuoden kokemus psykologian ymmärtämisen tukemisesta opiskelijoille. Hän on "Everything Psychology Book" -kirjan (2. painos) kirjoittaja ja on julkaissut tuhansia artikkeleita monista psykologian aiheista, kuten mielenterveydestä, persoonallisuudesta, sosiaalisesta käyttäytymisestä, lapsiterapiasta, älykkyydestä, tutkimusmenetelmistä ja paljon muusta. Hänen työhönsä on viitattu useissa tiedotusvälineissä ja julkaisuissa, kuten The New York Times, CNN, Psychology Today, The Telegraph, The Huffington Post, Business Insider ja The Guardian. (Verywell Mind s.a.) Näiden syiden takia hänen teksteihinsä on viitattu myös tässä opinnäytetyössä.

Kendra Cherryn (2022) mukaan oppiminen on suhteellisen pysyvä muutos käyttäytymisessä, joka on seurausta kokemuksesta, tarkoittaen tiedon, osaamisen ja taitojen hankkimista. Oppimista ajatellaessa, on helppo keskittyä muodolliseen koulutukseen, jota tapahtuu lapsuudessa ja nuoruudessa, mutta oppiminen on kuitenkin jatkuva prosessi, jota tapahtuu koko elämän ajan, eikä se rajoitu vain luokkahuoneeseen. Monivaiheinen oppimisprosessi edellyttää uuden tiedon kohtaamista, siihen huomion kiinnittämistä ja yhdistämistä jo tunnetun tiedon kanssa, tieto tallennetaan omaan muistiin ja sitä sovelletaan käytännössä. Oppiminen tarkoittaa hankitun tiedon säilyttämistä, jos henkilö näkee uuden sanaston sanan toisessa kontekstissa, hän ymmärtää sen merkityksen. (Cherry 16.11.2022.)

## 6 Oppimisen muotoilu

”Oppimisen muotoilu on systemaattinen prosessi, joka asettaa opiskelijan tekemisen keskiöön ja integroi digitaaliset ratkaisut pedagogisesti mielekkäällä tavalla” (Marstio 2021, 14).

Monialaiset oppimiskokonaisuudet integroidaan koulutyöhön paikallisesti sovitulla tavalla, ja niiden sisällöt ja toteutustavat suunnitellaan yhdessä oppilaiden kanssa. Opintokäynnit, -retket ja kotitehtävät tukevat oppiaineiden välistä yhteistyötä, sillä valtion asetuksen mukaisessa tuntijaossa ei ole oppimiskokonaisuuksiin allokoituna tarvittavaa aikaa. Oppimiskokonaisuuden kanssa työskentely tukee sen omia tavoitteita, mutta edistää myös jokaisen mukana olevan oppiaineen tavoitteita sekä koulun yleisiä kasvatustavoitteita. (Cantell 2015, 31.)

Tuija Marstio kertoo julkaisussaan, että opinnon suunnittelu on monimutkainen ja hienovarainen prosessi. Oppimisen muotoilun avuksi on jo valmiita työskentelymalleja, joita opettajat voivat hyödyntää. Muotoiluun on erilaisia lähestymistapoja ja erilaiset opettajat saattavatkin aloittaa eri etenemissuunnista. Opetusta suunnitellessa tulisi aloittaa opiskelijasta. ”Kuinka oppilas oppii asiat parhaiten?” Marstio sanoo, että kohderyhmän, eli tässä tapauksessa oppilaiden tunteminen on oppimisen muotoilun kulmakivi. Opettajan tulisi tuntea oppilaidensa lähtökohdat ja opiskelutavat. (Marstio 2021, 10, 14–15.) Omassa tapauksessani tämä vaihe siis uupuu kokonaan, sillä en ole päässyt tapaamaan opiskelijoita, mutta luotan siihen, että Variassa opettajat tuntevat oppilaansa. Yritän kuitenkin muistaa, että kohderyhmänäni on n. 16–18-vuotiaita opiskelijoita ja suunnitella kurssia sen mukaan.

### 6.1 Kurssin suunnittelu

Kurssin suunnittelussa on hyvä aloittaa selvittämällä paikallinen opetussuunnitelma, esimerkiksi selvittää à la carte -tarjoilun tutkinnon osan opetussuunnitelma. Mikäli samankaltaisia kursseja on pidetty aiemmin, niihin olisi hyvä myös aluksi tutustua ja lukea esimerkiksi kurssipalautteita. (Opetuksen ohjeet 7.6.2024.) Opintojen suunnittelussa on kannattavaa tehdä yhteistyötä muiden samaa ainetta opettavien opettajien kanssa, jotta aikaansaadussa kokonaisuudessa on näkemyksiä monesta eri näkökulmasta. Siitä voi syntyä täysin uudenlainen kokonaisuus, jota yksittäinen opettaja ei olisi saanut aikaiseksi. (Marstio 2021, 15.)

Kun oppilaisiin ja heidän toimintatapoihinsa on tutustuttu, kannattaa laatia niin sanottu käsikirjoitus, jonka avulla oppimisprosessi voidaan jakaa pienempiin vaiheisiin oppimispolun varrelle. Sen osana opettajat voivat määritellä polulle kohtaamispisteet, jolloin opiskelija toimii vuorovaikutuksessa opettajan, koulun ja muiden opiskelijoiden kanssa. Oppimisprosessin jäsentämisessä visuaaliset työkalut, kuten kuvakäsikirjoitukset, taulukot ja aikajana, ovat hyödyllisiä, sillä ne näyttävät, kuinka

opinnot etenevät ajallisesti. Tässä vaiheessa opettajat sopivat myös arviointikriteereistä, periaatteista ja menetelmistä, opintojen aikataulusta sekä vastuualueista opettajien välillä. (Marstio 2021, 16.)

On tärkeää asettaa kurssin tavoitteet. Opetussuunnitelmaan aiemmin kirjattuja osaamistavoitteita voi tarvittaessa tarkentaa kirjaamalla mitä tietoja ja taitoja opiskelijan tulisi kurssin jälkeen hallita. Tavoitteiden pohjalta on hyvä valita tai tuottaa kurssimateriaalit ja kurssin sisältö tutustumalla opintojakson opintosuunnitelmassa mahdolliseen ennalta määriteltyyn kirjallisuuteen ja muihin materiaaleihin. Materiaalin valinnassa tulisi ottaa huomioon myös kohderyhmien tarpeet, kuten opetussuunnitelmassa on kuvattu tai opetusohjelmassa on mahdollisesti tarkennettu. (Opetuksen ohjeet 7.6.2024.)

Oppimateriaalin ja opinnon sisällön on valinnan ja/tai luonnin jälkeen tulisi suunnitella oppimistehtävät, jotka edistävät tavoitteiden saavuttamista. Oppimistehtävien tulisi olla hyvin ohjeistettuja ja selkeitä, jotta opiskelija ymmärtää mistä arvosana muodostuu. Ennakkotehtävät ennen jokaista lähiopetustuntia saattavat virittää opiskelijan aiheeseen, jolloin hän on valmis aiheesta keskusteluun tunneilla. Seuraavaksi olisi hyvä selkeyttää kurssin rakennetta, sekä aikatauluttaa kurssi, jotta opiskelijat ovat tietoisia, kuinka kurssilla tulisi edetä. Tarvittaessa, tulee myös suunnitella oma tavoitettavuus kurssin aikana. Tässä vaiheessa myös arvioinnin tarkentaminen on aiheellista. (Opetuksen ohjeet 7.6.2024; Marstio 2021, 16.)

Suunnittelussa kannattaa miettiä kurssipalautteita. On arvioitava kannattaisiko kurssipalautetta ottaa vastaan jo kurssin aikana, mikäli jotkin aiheet tuntuvat opiskelijoille hankalilta. Näin kurssia voi tarpeen tullen parannella jo ennen sen päättymistä ja palaute auttaa muokkaamaan kurssia paremmaksi myös seuraavaa kertaa varten. Olisi tärkeää pitää huolta siitä, että opetuksen tavoitteet, toteutustavat - kuten sisällöt, materiaalit, toteutusmuodot ja opetusmenetelmät - sekä oppimisen arviointi muodostavat yhtenäisen kokonaisuuden. Kaikkien opetuksen osa-alueiden eli sisältöjen, materiaalien, menetelmien ja arvioinnin, tulee olla kurssin tavoitteiden saavuttamista tukevia. (Opetuksen ohjeet 7.6.2024.)

## 7 Viinikurssi

### 7.1 Mitä on viini?

Viini on käynyttä rypälemehua. Viinityyppejä on monia, joista yleisimmät ovat puna-, valko-, rosee- ja kuohuviinit. On olemassa myös väkeviä viinejä kuten sherry ja portviini. Rypäleet murskataan, jolloin niistä saadaan sokeripitoista nestettä, eli rypälemehua ja alkoholikäyminen muuttaa rypälemehun alkoholijuomaksi. (WSET 14.12.2021; Viinihetki s.a.)

Olutta, viskiä tai sakea valmistettaessa käytetään monimutkaista prosessia sokeripitoisen nesteen luomiseksi jyvistä. Viiniä tehdessä kypsä rypäle tarjoaa täydellisen pakkauksen raaka-aineita, joista saadaan hyvin miellyttävä alkoholijuoma. Valmis viini koostuu monimutkaisesta yhdistelmästä aineksia, joista osa on peräisin suoraan rypäleistä, ja toiset muodostuvat käymisen aikana hiivojen toimesta tai muissa viininvalmistusvaiheissa. (WSET 14.12.2021.)

Rypäleen hedelmäliha sisältää pääasiassa vettä, sokereita ja happoja. Rypäleen kuori taas antaa suurimman osan väristä, tanniineista ja aromiyhdisteistä. WSET, eli Wine & Spirit Education Trust (2021) kertoo viinin pääkomponentin olevan vesi ja noin 85 % viinin kokonaisvolyymistä, on vettä. Tämä prosenttiosuus voi vaihdella riippuen alkoholin ja sokerin määrästä sekä muutamista muista tekijöistä. Käymisessä muodostuu pääosin etanolia, eli alkoholia – hiiva tuottaa sitä käsitellessään rypälemehun sokeria. Viinin alkoholipitoisuus ilmoitetaan yleensä tilavuusprosentteina (abv=alcohol by volume). Toisin sanoen 12 % abv tarkoittaa, että 12 % viinistä on alkoholia. Useimmissa viineissä alkoholipitoisuus on noin 8–15 % abv. Väkevöidyissä viineissä, joihin on lisätty alkoholia, pitoisuus voi olla 15–22 % abv. (WSET 14.12.2021.)

Jäännössokeri tarkoittaa viinissä jäljellä olevaa käymätöntä sokeria, joka jää käymisprosessin lopussa tai kun käyminen tarkoituksellisesti lopetetaan. Useimmat viinit ovat kuivia, eikä niissä ole havaittavaa jäännössokeria, kuivissa viineissä on yleensä 2–3 grammaa sokeria litraa kohden. Puolikuivissa tai makeissa viineissä jäännössokeria on enemmän. Jäännössokeri voi tuoda viiniin makeuden lisäksi myös täyteläisyyttä. Glyceroli on etenkin kuivissa viineissä veden ja alkoholin jälkeen yleisin komponentti, se on peräisin rypäleiden sokerista ja tuo viiniin täyteläisyyttä ja pehmeyttä. (WSET 14.12.2021.)

Hapot tekevät viineistä raikkaita. Ne saavat veden kielellesi ja auttavat suojaamaan viiniä pilaantumiselta estämällä bakteerien kasvun. Hapokkuuden erottaa tanniinisuudesta juuri siten, että se tuo veden kielelle, eikä kuivata tai niin sanotusti kiristä suuta. Viinin päähapot, viini- ja omenahappo, ovat peräisin rypäleistä itsestään, muita happoja, kuten maitohappoa ja etikkahappoa, syntyy yleensä viininvalmistuksen tai kypsytyksen aikana. Kasvualueen ilmasto, rypälelajike, sekä

aikaisempi sadonkorjuu vaikuttavat kaikki viinin happopitoisuuteen, esimerkiksi viileässä ilmastossa kasvukausi on pidempi ja se tuottaa enemmän happoja, eikä vähennä rypäleen omenahappoja yhtä nopeasti kuin lämpimässä ilmastossa. (WSET 14.12.2021; Alko s.a.)

Aromit, eli viinin tuoksu, muodostavat suhteellisen pienen osan viinistä, mutta aromaattiset yhdisteet tekevät viinistä erittäin mielenkiintoisen. Kun viiniä haistaa, ihmisen hajuaisti tunnistaa yhdisteet ja välittää aivoihin signaaleja, tämä vaikuttaa siihen, kuinka paljon yksilö pitää viinistä. Viiniä haistaessa saattaa tunnistaa esimerkiksi yrtejä, hedelmiä, mausteita, vihanneksia tai jopa lihan tuoksun, sillä niistä löytyy samoja aromaattisia yhdisteitä. (WSET 14.12.2021.)

Muita tärkeitä viinin ominaisuuksia ovat väripigmentit, antosyaanit, jotka antavat punaviinille punaisen ja roseeviinille vaaleanpunaisen värin ja tanniinit, jotka havaitaan suussa kuivattavana tunteena. Tanniinit voivat lisätä viinin täyteläisyyttä ja pehmeyttä, mutta voivat tuntua myös karvailta. Viinissä on myös pieniä määriä muita yhdisteitä, kuten rautaa, magnesiumia ja kaliumia. Osa näistä on peräisin rypäleistä tai hiivasta, kun taas toiset voivat olla seurausta viininvalmistuksessa käytetyistä aineista, kuten kirkastus- ja säilöntäaineista. (WSET 14.12.2021.)

Kaikkien näiden komponenttien osuudet voivat vaihdella suuresti eri viineissä. Rypälelajikkeet, luonnolliset tekijät, kuten maaperä, ilmasto, sää jne., sekä ihmisen vaikutukset rypäleiden kasvatuksessa, viininvalmistuksessa ja kypsytyksessä tekevät jokaisesta viinistä ainutlaatuisen. (WSET 14.12.2021.)

## **7.2 Viinien valmistus**

### **7.2.1 Valko- ja roseeviini**

Valkoviini valmistetaan useimmiten vaaleista rypäleistä, mutta myös tummia rypäleitä voidaan käyttää. Useimmissa tapauksissa rypälemehu on vain vähän aikaa kosketuksissa kuorien kanssa, jotta hapettuminen vähenee. Jos rypäleet ovat valkoisia ja niiden hedelmäliha ja kuori ovat värittömiä, niitä käytetään aina valkoviinin valmistukseen. Jos rypäleet ovat punaisia ja niillä on värillinen kuori mutta väritön hedelmäliha, niistä voidaan valmistaa valko-, rosee- tai punaviiniä. Jos kuorten kanssa ei ole lainkaan kontaktia, syntyy valkoviiniä; jos kontaktia on vain lyhyesti, tuloksena on roseeviini. Rajoittaakseen mehun ja kuorien välistä kontaktia entisestään jotkut viininvalmistajat valitsevat toisen lähestymistavan ja lastaavat puristimeen kokonaisia, murskaamattomia rypäleterttuja. Tämä menetelmä on hellävarainen, vähentää hapettumisriskiä ja voi tuottaa viinejä, joissa on enemmän puhtautta ja hienostuneisuutta. Kuitenkin tiettyjen aromaattisten lajikkeiden kohdalla jotkut viininvalmistajat pitävät mehun lyhyen aikaa kosketuksissa kuorien kanssa maun voimakkuuden ja rakenteen lisäämiseksi. Tämä tapahtuu riittävän viileässä lämpötilassa, jotta käyminen

estyy, ja se kestää tavallisesti muutaman tunnin. (WSET 2014, 10; WSET 2016, 55; Larousse Wine 2011, 64.)

Rypäleet murskataan, vapaasti valuva mehu erotetaan ja jäljelle jäävä rypälemassa lähetetään puristukseen. Puristimesta tullessaan puriste voi olla melko sameaa. Se voi sisältää pieniä kiinteitä paloja tai sakkaa, jotka voivat huonontaa viinin makua ja jotka on siksi poistettava. Tämän tekemiseksi mehu voidaan siirtää sentrifugiin, joka on nopea ja tehokas menetelmä – tosin joidenkin valmistajien mielestä se saattaa heikentää viinin laatua. Kirkastaminen voidaan myös tehdä samoilla menetelmillä, joita käytetään viinin kirkastamiseen ennen pulloitusta, kuten esimerkiksi suodattamalla. Muita menetelmiä, kuten kylmästabilointia, pidetään parempana, koska mehun käyminen estyy samalla, kun sakka laskeutuu luonnollisesti säiliön pohjalle. (Larousse Wine 2011, 65; WSET 2016, 55.)

Rypälemehu siirretään tämän jälkeen käymisastiaan, joka voi olla esimerkiksi teräksinen tankki, tammitynnyri tai iso puinen astia. Valko- ja roseeviinit käytetään yleensä alhaisessa lämpötilassa, 12–22°C, jotta viinin hedelmäisyys säilyy. Teräksisissä tankeissa pystyy seuraamaan käymisen aikaista lämpötilaa, kun taas puisissa astioissa lämpötilan seuraaminen on vaikeampaa. Puiset astiat kuitenkin säilytetään yleensä viileissä kellareissa ja niiden pienempi koko auttaa häivyttämään lämpöä tehokkaammin. Käymislämpötilat ovat kuitenkin useimmiten skaalan korkeammassa päädyssä. Valkoviinejä saatetaan kuitenkin käyttää myös suuremmissa lämpötiloissa, jos viiniin halutaan muitakin kuin hedelmäisiä aromeja. Riskinä on kuitenkin menettää erilaiset hedelmäaromit kokonaan. Viinirypäleiden pinnalla olevat hiivat pääsevät kosketuksiin rypälemehun sokerien kanssa, mikä käynnistää käymisprosessin. Käyminen voidaan myös aloittaa lisäämällä mehuun erilaisia hiivalajikkeita. Valkoviinejä käytetään 2–4 viikkoa. Roseeviiniä valmistettaessa tummien rypäleiden kuoria pidetään mukana käymisprosessin alussa, mutta ne poistetaan yleensä 12–36 tunnin sisällä. Tämän jälkeen käymistä jatketaan. (WSET 2014, 10; WSET 2016, 55; Viinimaa s.a.)

Kun viinin käymisprosessi on valmis, siirrytään viinin kypsytykseen. Viini voidaan myös kypsyttää säiliöissä, jotka on tehty ruostumattomasta teräksestä, tammitynnyreissä tai suurissa puisissa astioissa, tynnyrikypsytyks on yleinen käytäntö kunnianhimoisemmille valkoviineille. Tynnyrikypsytyks on viininvalmistusvaihe, jossa käynyt viini varastoidaan puutynnyreihin luomaan ihanteelliset olosuhteet viinin komponenttien kehittymiselle ja antamaan viiniin hieman tammien makua. Tämä on yhä yleisempi käytäntö korkealaatuisille, kaikkien värien ja tyylien viineille, tarjoten ihanteellisen valmistelun pullokypsytykselle. Tynnyrikypsytyksen ilmeisin etu on se, että se edistää viinin kirkastumista ja stabiloitumista luonnollisimmalla, vaikei välttämättä nopeimmalla tavalla. Se myös auttaa syventämään ja vakauttamaan väriä, pehmentämään tanniineja ja lisäämään makuyhdisteiden monimutkaisuutta. Vaihtoehtoja tai mahdollisia täydennyksiä tynnyrikypsytykselle ovat kypsytyks

pienemmissä tammitynnyreissä, kypsytyksessä niin sanotuissa neutraaleissa astioissa, kuten ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa tai saviruukuissa (sisältäen mahdollisesti tammilastujen tai tammilautojen käytön), kypsytyksessä pullossa tai pullotus heti käymisen jälkeen, kuten Nouveau-viinien tapauksessa. Nouveau -viinillä tarkoitetaan tiettyä viinityyliä, joka on suunniteltu juotavaksi vain viikkoja, ei kuukausia tai vuosia sadonkorjuun jälkeen. (Robinson 2024; Knox & Brooks 2024; Webb & Williams 2024.)

Kypsytyksen jälkeen viini pullotetaan. Pullotus on tärkeä viinivalmistusvaihe kaikille viineille, joita ei pakata muihin säiliöihin kuin pulloihin ja niille harvoille, joita tarjoillaan suoraan tynnyristä tai tankista irtoviininä. Pullotustekniikat vaihtelevat suuresti viinitilan koon, resurssien, teknisen osaamisen ja modernisuuden mukaan, vaikka 1960-luvulta lähtien on ollut tapana lähes kaikkialla sekoittaa kaikki tietyn viinierän tynnyrit tai säiliöt yhteen ennen pullotusta ja pullottaa kaikki kerralla. Tätä ennen eri pullotuksissa saattoi olla huomattavaa vaihtelua jopa ensiluokkaisten viinien välillä. Tuottaja voi pullottaa viinin omissa tiloissaan tai se voidaan lähettää isoissa tankeissa kohdemaahan ja pullottaa vasta siellä. Viinipullojen korkit ovat yhä useammin kierrekorkkeja vanhojen luonnonkorkkien sijasta, näin pystytään helpommin takaamaan viinin tasalaatuisuus ja estämään korkkivikoja. Viini on mahdollista pakata myös esimerkiksi hanapakkauksiin tai tölkkeihin. (Robinson, Harding & Barry 2024; Viinimaa s.a.)

Pullotuksen jälkeen viiniä voidaan vielä kypsyttää pullossa. Pullokypsytyksessä on prosessi, jossa viiniä kypsytetään tarkoituksella pullotuksen jälkeen, joko muutaman viikon ajan tai erittäin hienojen viinien tapauksessa jopa vuosia, jotta viini saavuttaa täyden kypsyytensä. Laadukkaat viinit valmistetaan yleensä erityisesti siten, että ne hyötyvät pullokypsytyksestä, ja niissä on runsaasti viiniryppäleistä uutettuja happoja, fenoleita ja makuesiasteita. Nämä voivat tehdä viinistä vähemmän houkuttelevan nuorena nautittuna, mutta ne antavat viinille kaikki tarvittavat ainesosat pullokypsytykseen. Joissakin tapauksissa korkeat sokeri-, happo- ja makuyhdisteiden pitoisuudet, kuten hienoissa Riesling-viineissä, joissa ei välttämättä ole paljon alkoholia, hyötyvät myös merkittävästi pullokypsytyksestä. Jotkut viinivalmistajat ovat mukauttaneet valmistustekniikoitaan niin, että heidän viininsä voivat kypsyä, mutta ovat silti helposti nautittavia jo varhaisessa vaiheessa. (Webb & Williams 2024.)

### **7.2.2 Punaviini**

Punaviinin valmistus on monimutkaisempaa kuin valkoviinin valmistus, koska rypäleitä on käytettävä käymisessä kuorineen, jotta väri ja tanniinit saadaan talteen. Kuten valkoviinien kohdalla, viinivalmistuksessa sokeripitoista puristetta muutetaan alkoholiiksi. Punaviinin valmistuksen erottava piirre on sen maseraatio-, eli uuttamisprosessi. Tämän uuttamisvaiheen aikana rypäleen kiinteissä osissa, kuorissa ja hedelmälihassa olevat väriaineet, tanniinit ja aromiyhdisteet liukenevat mehuun,

antaen viinille sen värin ja luonteen. Käytetyt tekniikat noudattavat samaa periaatetta, vaikka ne vaihtelevat rypälelajikkeen, ilmaston ja paikallisten perinteiden mukaan. (WSET 2016, 63; Larousse Wine 2011, 68.)

Seos, joka koostuu kuorista, siemenistä ja toisinaan myös joistakin rangan palasista sekä mehusta, laitetaan käymisastiaan, jossa hiiva muuntaa sokerit alkoholiksi. Tummiin rypäleiden kuorissa olevat luonnolliset pigmentit, makuyhdisteet ja suuret määrät fenoleja, joita saadaan sekä kuorista että siemenistä, uuttuvat käymisen ja maseraation aikana viiniin alkoholin avulla, jota hiiva tuottaa käymisen aikana. Ilman mehun ja kuorien jonkinasteista maseraatiota, tummakuorisista rypäleistä tehty viini jää vain vaaleanpunaiseksi, kuten roseeviinin valmistuksessa. Tämän uuttamisprosessin kesto voi vaihdella nopeasta kahden tai kolmen päivän käymisestä arkiviinille, viikon kestävään käymiseen, jota seuraa vielä yksi, kaksi tai jopa kolme viikkoa kestävä maseraatio täyteläiselle punaviinille, joka on suunniteltu ikääntymään. Lopuksi kuorimassa erotetaan ja käymistä jatketaan. (Webb & Williams 2024.)

Käymisen jälkeen myös punaviini kypsytetään. Punaviinien kypsytyksessä on erittäin suosittua hyödyntää tammea, joko tammitynnyreissä kypsytyksen, tammilastujen tai -lautojen käytön merkeissä. Tammitynnyreissä kypsytyksessä kestää tavallisesti hieman alle vuodesta jopa puoleentoista vuotta. Tynnyrin koko, alkuperä ja ikä vaikuttavat merkittävästi viinin lopulliseen makuun. Puu itsessään tuo viiniin tammen ja vaniljan vivahteita, pehmentäen samalla viinin tanniineja, mutta lisäten siihen myös tynnyrin omia tanniineja. Metallitankit eivät vaikuta viinin aromeihin, ja niissä kypsyneissä viineissä säilyy usein raikkaampi maku kuin tammitynnyreissä kypsytytyissä. Lopuksi punaviinit pulloetaan, jonka jälkeen tuottaja voi halutessaan jatkaa pullokypsytyksellä tai tuoda viinin markkinoille. (WSET 2016, 11; Viinimaa s.a.) Viinin valmistaja voi suorittaa myös muita viinin makuun ja laatuun vaikuttavia askelia viinin valmistusprosessissa (WSET 2016), mutta näitä voisi avata vasta esimerkiksi syventävällä viinikurssilla peruskurssin sijasta.

### 7.2.3 Kuohuviini

Kuohuviinien valmistus perustuu hiilidioksidikaasun kertymiseen paineen alaisena alkujaan kuohumattomaan niin sanottuun perusviiniin tai mieluiten perusviinien sekoitukseen. Lähes kaikki menetelmät perustuvat toisen käymisprosessin käynnistämiseen, joka väistämättä tuottaa hiilidioksidia, ja suurin osa niistä sisältää tavan pitää kaasua paineen alla liuenneena viiniin samalla, kun viini erotetaan käymisen sivutuotteesta, hiivasakasta. Kuohuviinin laadulle tärkeintä on kuitenkin perusviinien laadukkuus ja niiden luonne. (Robinson 2024.)

Viinit, jotka ovat hyvää raaka-ainetta kuohuviinin valmistukseen, eivät yleensä ole kovin miellyttäviä sellaisenaan juotuna. Niissä on tyypillisesti korkea hapokkuus ja hillitty maku. On olemassa

ajatussuuntaus, jonka mukaan Champagnen alueen kuohuviinien, kuten Coteaux Champenoisin, kuivan tyylin ankaruus on paras mahdollinen perustelu kuohuviinin hiilidioksidipitoisuudelle. Muualla kuin Champagnessa kuohuviinien valmistajat korostavat tasapainon olevan avainasemassa perusviinin kokoamisessa kuohuviinin valmistukseen, ja tästä syystä parhaat kuohuviinit ovat siksi yleensä sekoiteviinejä. Joitakin laadukkaita yhden lajikkeen kuohuviinejä on olemassa, mutta erinomainen kuohuviini ei koskaan maistu vain kuohumattoman viinin ja hiilidioksidin yhdistelmästä. Kuohuviinivalmistuksen tarkoitus on luoda kokonaisuus, joka on enemmän kuin osiensa summa, vaikka tätä ei välttämättä saavuteta tai edes tavoitella edullisempien viinien kohdalla. Ne, jotka pyrkivät tekemään laadukasta kuohuviiniä, ovat erityisen tietoisia siitä, että pienikin virhe perusviinissä voi korostua kuohuviinin valmistusprosessissa. (Robinson 2024.)

Wine & Spirit Education Trust:n kirjassa *Understanding wines* (2016) kerrotaan lähinnä valkoisesta kuohuviinistä, vaikka sitä voidaan valmistaa myös punaisena tai roseena. Kirjassa kerrotaan kuohuviinien rypäleiden viljelyyn vaadittavien olosuhteiden olevan varsin erilaiset kuin niiden, joita tarvitaan kuohumattomien viinien rypäleiden tuotantoon. Ensinnäkin rypäleissä tulisi mieluiten olla suhteellisen vähän sokeria verrattuna kuohumattomien viinien rypäleisiin. Toinen käyminen, joka antaa suurimmalle osalle kuohuviinejä niiden kuplat, nostaa myös viinien alkoholipitoisuutta 1,2–1,3 % abv., jonka vuoksi viinivalmistajat pyrkivät yleensä tuottamaan kuivan perusviinin, jonka alkoholipitoisuus on 10–11 % abv. Toiseksi, korkea happopitoisuus on toivottavaa monissa kuohuviineissä, joista valmistetaan raikkaita kuohuviinejä. Kolmanneksi, huolimatta suhteellisen alhaisesta sokeripitoisuudesta ja korkeasta happopitoisuudesta, rypäleiden aromien on silti oltava riittävän kypsiä, jotta niissä ei ole enää vihreitä, yrttisiä makuvivahteita. Näiden vaatimusten täyttämisen voi olla haastavaa lämpimämmillä viinintuotantoalueilla. Viileillä alueilla sokeri- ja happotasojen muutokset tapahtuvat hitaasti, samalla kun rypäleiden aromit kehittyvät. Lämpimillä alueilla sokeritasot voivat kuitenkin nousta ja happotasot laskea hyvin nopeasti. Oikeiden sokeri- ja happotasojen saamiseksi, ainoa vaihtoehto on poimia rypäleet aikaisin. Tämä tarkoittaa usein rypäleiden poimimista, kun ne ovat vielä liian vihreitä ja yrttisiä. Lopulta riittävän viileän ilmastoalueen löytäminen on olennaista, jotta voidaan tuottaa korkealaatuisia kuohuviinien rypäleitä. (WSET 2016, 173.)

Kuohuviiniin tarkoitetut rypäleet tulisi puristaa mahdollisimman nopeasti sadonkorjuun jälkeen. Tanniinien ja värin tarttumisen minimoimiseksi puristuksen tulisi olla hellää, erityisesti tummia rypäleitä käyttäessä. Tähän auttaa kokonaisten terttujen puristus. Punaista- tai rosee kuohuviiniä valmistessa värin tarttumista tavoitellaan. Tämän jälkeen valmistaja voi tehdä tavalliset valkoviinin valmistusta koskevat valinnat, kuten kirkastus, hiivalajikkeen ja käymisnopeuden valinta tai malolaktinen käyminen. (WSET 2016, 173; Robinson 2024.)

Kuohuviinin valmistusmenetelmiä on useita, mutta keskityn vain perinteiseen tapaan. Muihin menetelmiin, kuten esimerkiksi tankkimenetelmät ja samppanjan valmistustavat voisi käydä läpi mahdollisella syventävällä viinikurssilla.

Perinteinen menetelmä on tarkin tapa saada viini kuohumaan. Raaka-aineet vaihtelevat huomattavasti, mutta perustekniikat eivät. Perusviinin valmistamisen jälkeen tehdään lopullinen sekoitus laajojen maistelujen, arviointien ja yhdistämisten jälkeen. Monet tummista rypäleistä valmistetut perusviinit, vaikka ne olisi kevyesti puristettu, voivat tässä vaiheessa olla vaaleanpunertavia, vaikka pigmentit saostuvat vaiheessa, jossa sekoitettu viini lepää toisen käymisen ajan hiivasakassa pullossa. Kun uusi sekoitus on tehty suurissa sekoitustankeissa, se yleensä käy läpi kylmän stabiloinnin estääkseen viinihapon suolan muodostumisen pullossa myöhemmin. Hiiva-sokeriseos lisätään ennen viinin pullotusta, pullot suljetaan ja varastoidaan, tällöin suljetussa pullossa alkaa niin sanottu toinen käyminen, joka muodostaa alkoholia ja hiilidioksidia. Hiilidioksidi ei pääse pakenemaan suljetuista pulloista ja se liukenee viiniin, jolloin kuplat muodostuvat. Tämän toisen käymisvaiheen aikana, joka tunnetaan ranskaksi nimellä *prise de mousse*, pullot varastoidaan yleensä vaakatasossa noin 12 °C lämpötilassa, kunnes käyminen on tuottanut vaaditun paineen ja kuplat. Tämä kestää yleensä neljästä kahdeksaan viikkoa. (Robinson 2024; WSET 2014, 56.)

Käymisprosessin aikana muodostuu hiivasakkaa, joka kypsyttämisen aikana antaa viinille makuaromeja, eli flavoreita, kun hiiva alkaa itsestään hajota. Kuohuviinin kypsytyks voi kestää kuukausia, ellei jopa vuosia, kypsytyksen ollessa valmis, poistetaan pulloon kertynyt hiivasakka. Perinteisen menetelmän mukaan pulloja niin sanotusti tanssitetään, eli käännetään ja kallistetaan hiljalleen, joko käsin tai koneellisesti. Näin hiivasakka saadaan putoamaan pullon kaulaan. Hiivasakan valuttua pullonkaulaan, se jäädytetään, korkki poistetaan ja pullossa muodostunut hiilidioksidin aiheuttama paine työntää jäätyneen hiivasakkatulpan ulos. Hiivasakan poistamiseksi voidaan käyttää myös niin sanottua siirtomenetelmää, jolloin pullot tyhjenetään paineen alla suuriin tankkeihin, viini suodatetaan ja pullotetaan uudelleen. Tämä tapa on kuitenkin kielletty Champagnessa ja espanjalaisen Cavan valmistuksessa. Champagnessa viinin valmistus on lailla säädeltyä. Lopuksi ennen pullon uudelleen sulkemista, kuohuviiniin lisätään vielä viinin ja sokerin seosta. Viimeistellyn viinin makeusasteen määrittää sen sokerin määrä. Brut tarkoittaa kuivaa viiniä, vaikka siinä olisikin käytetty hieman sokeria. Kuohuviini on sen verran hapokasta, että se maistuu suussa kuivalta sokerista huolimatta. Demi-sec tai semiseco puolestaan tarkoittaa puolimakeaa viiniä. (WSET 2014, 56; Robinson 2024.) Vain Champagnessa valmistettua kuohuviiniä saa kutsua samppanjaksi. (Viinimaa s.a.)

### 7.3 Viinin maistelu

WSET, eli Wine & Spirit Education Trust kertoo systemaattisesta maistamisesta (SAT), joka jakaa viinin maistelun ulkonäköön, tuoksuun ja makuun. Tätä WSET:n määrittelemää tapaa käytetään myös Jouko Mykkäsen viinikurssilla Haaga-Heliassa. WSET:n mukainen opettaminen vaatii kuitenkin Wine & Spirit Education Trustin myöntämää lupaa. Systemaattinen maistaminen on työkalu, jonka avulla voi kirjoittaa kattavan kuvauksen viinistä ja käyttää tätä tietoa sen laadun ja juomavalmiuden arvioimiseen. Tämä on hyvin jäsennelty ja menetelmällinen lähestymistapa maisteluun, joten se ei sovi jokaiseen tilanteeseen. Systemaattisen maistamisen harjoittelu tarjoaa kuitenkin kurinalaisen ja rakenteellisen mallin, joka muistuttaa sinua ottamaan huomioon kaikki viinin tärkeät ominaisuudet. Käytännössä tämä on taulukko, josta löytyy otsikot jokaiselle kategorialle (ulkonäkö, tuoksu, maku) ja niiden oikealla puolella lista kuvaavista ominaisuuksista. Taulukosta löytyy myös kohdat laadulle ja päätelmille. (WSET 2016, 1.) Olen lisännyt alle taulukon, joka mukailee WSET:n asettamia maisteluohjeita.

Taulukko 1: Systemaattinen maistaminen WSET (2023) ohjeita mukailten

<b>Systematic approach to Tasting Wine (SAT) Level 2</b>	
<b>Ulkonäkö</b>	
Kirkkaus	kirkas – sakea
Intensiteetti	vaalea – keskisyvä – syvä
Väri	
Valkoviini	sitruuna – kulta – meripihka – ruskea
Roseeviini	vaaleanpunainen – punainen – oranssi
Punaviini	purppura – rubiini – granaatti – kellanruskea – ruskea
<b>Tuoksu</b>	
Kunto	puhdas – epäpuhdas (virheellinen?)
Intensiteetti	kevyt – keskivahva – voimakas
Aromit	hedelmät – kukat – viljat – mausteet – yrtit – tammi – muut
<b>Maku</b>	
Makeus	kuiva – kuivahko – puolikuiva – makea
Hapokkuus	matala – keskihapokas – hapokas
Tanniinit	matala – kohtalainen – korkea
Alkoholi	matala – kohtalainen – korkea
Täyteläisyys	kevyt – kohtalainen – täyteläinen
Intensiteetti	kevyt – keskivahva – voimakas
Flavorit	mausteet – yrtit – tammi – viljat – imelät – muut
Lopetus	lyhyt – keskipitkä – pitkä
<b>Päätelmät</b>	
Laatu	viallinen – heikko – välttävä – hyvä – erittäin hyvä – erinomainen

Larousse Wine kirjassa *The world's greatest vines, estates and regions* kirjoitetaan, että myös paikalla on väliä. Maistelun tulisi sijaita tiloissa, joissa on hyvä valaistus ja lähes tuoksuton ympäristö, jos ympäristössä on paljon voimakkaita hajuja, voivat ne sekoittua viinin aromeihin vaikeuttaen maistelua. Kirjassa mainitaan myös lasien tärkeys. Lasi ei saa olla värillinen, vaan sen tulisi olla läpinäkyvä ylöspäin kapeneva jalallinen lasi. Maistajille tulisi olla tarjolla myös sylkykupit. Larousse Wine kirjassa muistutetaan myös, että maistajan tulisi olla terve, sillä esimerkiksi flunssanoireet, kuten nenän tukkoisuus, vaikuttavat paljon haistamiseen ja maistamiseen. Kirjassa myös suositellaan, että maistajan ei kannata juoda kahvia tai polttaa savukkeita ennen maistamista, sillä nämä pilaavat paletin. Alkon artikkelissa *Viininmaistelun ABC* suositellaan kirjoittamaan ylös kaikki tuoksut ja makuaromit, joita maistaja osaa tunnistaa. Artikkelissa mainitaan esimerkiksi mummon mustikkakeitto tai kylmät kiuaskivet. (Larousse Wine 2011, 204–205; Pakarinen s.a.) Tästä voi siis päätellä ettei tarvitse pohtia sitä, osaako käyttää virallista viinisanastoa, vaan kirjoittaa rohkeasti ylös mitä tulee mieleen ja halutessaan voi muokata sanastoa maistamisen jälkeen.

### 7.3.1 Ulkonäkö

Viinin ulkonäöstä voi päätellä esimerkiksi ikää tai kuntoa. Valkoviineissä vanhemman viinin väri yleensä tummuu, kun taas punaviineissä viinin väri haalistuu. Punaviinin väri myös usein ikääntyessään kääntyy enemmän ruskean sävyyn. Valkoviinissä väri voi muuttua viherkeltaisesta esimerkiksi kultaiseksi tai jopa ruskeaksi vanhetessaan. Roseeviineissäkin väri muuttuu usein tummemmaksi tai oranssimmaksi vanhetessaan. Väriä tulisi arvioida valkoista taustaa vasten, kuten esimerkiksi valkoista lautasliinaa tai paperia vasten. Viineistä tarkastellaan myös kirkkautta. Jos viinissä on sakeutta, voi se tarkoittaa virhettä valmistuksessa tai säilytyksessä, mutta tästä kuitenkin poissuljetaan alkuviinit, jotka ovat suodattamattomia. (Larousse Wine 2011, 206; WSET 2016, 2–3; Pakarinen s.a.)

### 7.3.2 Tuoksu

Suurimman osan viinin maistamisesta saatavasta nautinnosta sanotaan tulevan sen aromeista. Aromien luonteen, sekä monimutkaisuuden erilaisuuden selittävät merkittävän osan eroista peruslaadun ja erittäin hienojen viinien välillä. Viiniä tulisi pyörittää lasissa aromien vapauttamiseksi. Sen jälkeen nenä tuodaan lasin reunalle ja haistetaan lyhyesti. Haistaessa tulisi huomioida aromien kunto, voimakkuus ja yksityiskohtaiset ominaisuudet. Jotkin aromit ovat hyvin herkkiä ja viinistä saattaa saada käsityksen ottamalla nopean nuuhkaisun ennen sen pyörittämistä lasissa. Ennen haistamista kannattaa tarkastaa, että viinin lämpötila on oikea. Lämpötilan ollessa liian kylmä, aromit eivät haihdu viinistä yhtä helposti. Viini ollessa liian lämmintä, aromit haihtuvat liian nopeasti ja

alkoholin höyryt peittävät ne alleen. Tässäkin voi koittaa arvuutella viinin ikää. Sen ikääntyessä, aromit muuttuvat usein esimerkiksi kypsien tai kuivattujen hedelmien suuntaan, vihreiden ja tuoreiden hedelmien ja marjojen sijasta. (WSET 2016, 3–4; Larousse Wine 2011, 210; Pakarinen s.a.) Maistelun tässä vaiheessa olisi hyvä ottaa esimerkiksi WSET ohjeet systemaattiseen maistamiseen -haistamisen avuksi. Myös Alkon sivuilta löytyy hyvät ohjeet viinien maisteluun.

### 7.3.3 Maku

Suussa on monia erilaisia komponentteja, joita on syytä ottaa huomioon, ja viinin täydellinen arviointi vaatii usein useamman kuin yhden siemauksen. Joissakin tapauksissa yhden komponentin vaikutus voi häiritä toisen antamaa vaikutelmaa: esimerkiksi alkoholi ja hedelmä lisäävät makeuden tunnetta, kun taas happamuus voi peittää makeutta alleen. Maistaminen tapahtuu siten, että suuhun otetaan pieni määrä viiniä, jonka jälkeen sitä purskutellaan hieman ympäriinsä. Huulten välistä voi ottaa myös hieman ilmaa suuhun, jolloin aromit saattavat voimistua. Tämän jälkeen viini sylkäistään sylkykuppiin. Koko suu pystyy kertomaan maistajalle, mitä viinistä on havaittavissa. Esimerkiksi hapokkuus tuntuu kirpeänä ja raikkaana ja voi aiheuttaa kielelle ja suun sisäpinnoille pistävää ja nipistävästä tunnetta. Tanniinisuuuden taas kuvataan ”kiristävästä ikeniä” ja se tuntuu suuta kuivattavalta. (WSET 2016, 5; Pakarinen s.a.; Larousse Wine 2011, 216.)

## 7.4 Pikaopas ruoan ja viinin yhdistämiseen

Tämä on vain pikaopas ruoan ja viinin yhdistämiseen, sillä Vantaan ammattiopisto Variassa käydään aihetta jo jonkin verran läpi. Ruoan ja juoman yhdistämiseen liittyy paljon muutakin kuin niin sanotut perussäännöt ja maistamatta siitä voi olla hankalaa opettaa.

Viiniä ei tavallisesti nautita jokaisella aterialla arjessa, mutta jos sitä halutaan yksinkertaisen aterian yhteydessä, riittää vaatimaton pullo, joka ei ole peräisin kuuluisalta viinialueelta. Hienostuneemman ruoan ollessa kyseessä, laadukas viini voi täydentää sen nautintoa. Yksinkertaisuus on avainasemassa ystävien kanssa kokoonnuttaessa nauttimaan yhteisestä, rennosta aterialta. Ruoka- ja viiniparien yhteydessä käytetään usein termejä kuten liitto, yhteensopivuus ja harmonia. Onnistuneessa yhdistelmässä otetaan huomioon sekä ruoan että viinin rakenne ja makuvivahteet. On tärkeää muistaa, että ihmiset maistavat makuja eri tavalla ja karvas maku voi olla toiselle voimakkaampi kuin toiselle. (Larousse Wine 2011, 168; WSET 2016, 11.)

Perusmakuja on viisi: hapana, makea, suolainen, karvas ja umami. Nämä tulisi ottaa huomioon ruokaa ja viiniä yhdistäessä. Jos tiedät, että jokin ruoka on suolaista kannattaa sille valita kaveriksi kuiva, hapokas ja hedelmäinen viini. Jos ruoka on erittäin suolaista, kuten esimerkiksi juustot, kannattaisi harkita makeampaa viiniä tasapainottamaan suolaisuutta. (Pakarinen s.a.)

Asettaessa ruokaa suuhun, makunystyrät mukautuvat niin, että seuraavan maistetun ruoan soke-  
rin, suolan, happamuuden ja muiden makujen aistiminen voi muuttua. Ääriesimerkkinä tästä on ap-  
pelsiinimehun epämiellyttävän hapan maku heti hammastahnan käytön jälkeen. Lisäksi jotkut  
ruoat, kuten suklaa tai paksut kermakastikkeet, voivat jättää suuhun kalvon, joka heikentää maku-  
aistia. On kaksi ruoan ominaisuutta, jotka yleensä saavat viinit maistumaan karvaammilta, kitke-  
rämmiltä, happamammilta, vähemmän makeilta ja hedelmäisiltä. Nämä ovat makeus ja umami.  
Toisaalta on myös kaksi ainesosaa, joiden esiintyminen ruoassa pehmentää viinin makua, vähen-  
tään sen karvautta ja happamuutta ja tuoden esiin makeutta ja hedelmäisyyttä. Nämä ovat suola ja  
happo. Yleisesti ottaen ruoka vaikuttaa enemmän viinin makuun kuin päinvastoin, ja erityisesti se  
todennäköisemmin heikentää makukokemusta. (WSET 2016, 11.)

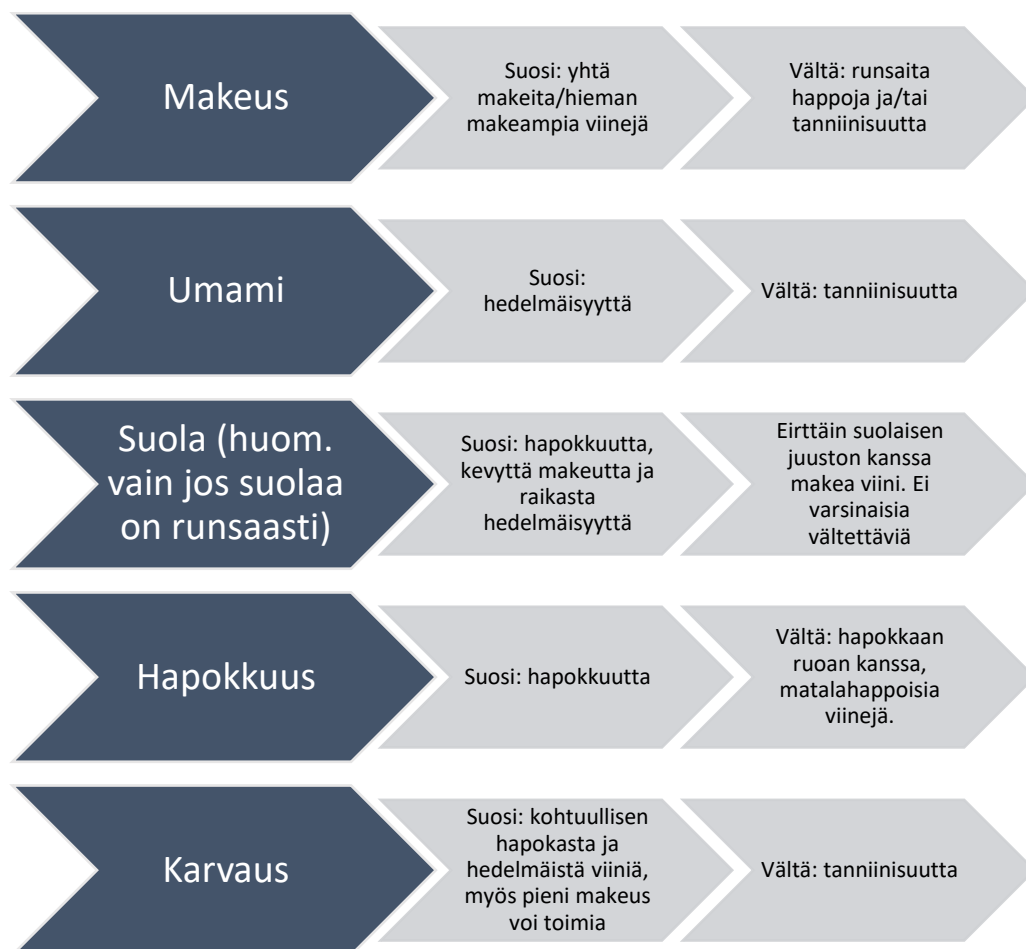
Andrew Dornenburg ja Karen Page (2006) kertovat kirjassaan *What to drink with what you eat* kol-  
mesta helposta säännöstä. Ensimmäisenä sääntönä on ajatella alueellisesti, eli valita viini, joka on  
tyypillinen tietylle alueelle, mikäli ruokakin on kotoisin samalta alueelta. Tästä hyvänä esimerkkinä  
Burgundin pata ja Burgundilainen viini sopisivat todennäköisesti yhteen. (Dornenburg & Page  
2006, 25.) Tämä sama sääntö opetettiin myös minulle Haaga-Helian ruoan ja juoman yhdistämisen  
kurssilla.

Toinen sääntö on antaa aistien ohjata valintoja. On tärkeää hahmottaa ruoan suhteellinen "paino".  
Onko kyseessä kevyt, keskivahva vai raskas ruoka? Sitten ruualle valitaan saman vahvuinen viini  
eli kevyt, keskitäyteläinen tai täyteläinen. On hyvä muistaa, että myös tietyt ruoan valmistustavat  
vaikuttavat tähän ruoan ominaisuuteen. Tulisi ajatella esimerkiksi eroa kevyesti keitetyn ruoan, gril-  
latun ruoan ja punaviinikastikkeessa tuntikausia haudutetun ruoan välillä. Jokainen näistä todennä-  
köisesti vaatii yhä täyteläisemmän viinin. Ruoan täyteläisyyden lisäksi tulisi ottaa huomioon myös  
sen makujen vahvuus, *intensity*. Hienovarainen ruoka sopii parhaiten yhteen yhtä vivahteikkaan  
viinin kanssa, kun taas maustetumpi ruoka kaipaa juomaa, joka tulee esiin myös vahvan makuisten  
raaka-aineiden alta. (Dornenburg & Page 2006, 34–36.)

Kolmantena sääntönä on makujen tasapaino. Ruoka-annoksen makujen ymmärtäminen ja näiden  
makujen vertaaminen tai vastakohtien hakeminen on suosittu lähestymistapa. Voidaan siis valita  
vertailu tai vastakohtaisuus. Ensimmäisessä tapauksessa juoma yhdistetään ruokaan, jossa on sa-  
manlaisia maku- ja koostumuspiirteitä ja nautitaan näiden yhtäläisyyksistä. Toisessa vaihtoeh-  
dossa haetaan tarkoituksella vastakohtaisuutta makujen välillä. Perusmakuja, kuten makea, ha-  
pan, karvas ja suolainen, hyödyntäen voit arvioida, mikä maku on hallitseva ruoassa tai juomassa.  
Kirjassa mainitaan, että ruoan ja juoman vastakohtaisuuksien etsiminen on kuitenkin riskialtista.  
Jos ei ole varma, on usein parempi pyrkiä vertaamaan samankaltaisia makuja kuin etsimään vas-  
takohtia. Myös Lasse Pakarisen kirjoittamassa Alkon artikkelissa kehoitetaan valitsemaan ruoan

kanssa samankaltainen ruoka. Eli esimerkiksi hapokkaalle hapokasta. (Dornenburg & Page 2006, 38–39; Pakarinen s.a.)

WSET:n kirjassa kerrotaan, että makealle ruoalle kannattaisi etsiä hieman makeampi tai vähintään yhtä makea viini, sillä ruoan makeus saa mm. viinin hapokkuuden korostumaan. Jos kyseessä on vaikkapa makea jälkiruoka, on makea jälkiruokaviini hyvä vaihtoehto. Makuna umami, on vaikeaa erottaa ruoasta. Hankalimpina pidetään ruokia, jossa umamin maku on voimakas, mutta ne eivät sisällä suolaisuutta. Tähän lukeutuvat esimerkiksi parsat, sienet, kananmunat ja kypsät pehmeät juustot. Jos ruoassa on kuitenkin myös suolan makua, se vähentää umamin vaikutusta viinin makuun. Ruoan umami korostaa tanniinien karvautta, joten valitussa viinissä tulisi olla esimerkiksi voimakkaan hedelmäisiä makuja tasapainottamaan tätä vaikutusta. Ruoan umamia voi yrittää tasapainottaa lisäämällä siihen hieman suolaa tai hapokkuutta. Ruoan hapokkuus on yleensä hyvä asia viinin ja ruoan yhdistämisessä, sillä se voi tasapainottaa viinin korkeaa hapokkuutta ja korostaa sen hedelmäisyyttä. Jos viinissä on kuitenkin matalat hapot, voi ruoassa oleva runsas hapokkuus saada viinin maistumaan latistuneelta ja veltolta. Myös suola on viinille ystävällinen ainesosa. Se voi auttaa tuomaan pehmeyttä ja korostamaan hedelmäisyyttä. Karvaus ruoassa taas korostaa entisestään viinin karvautta. Viiniksi kannattaa silloin valita vähätanniininen punaviini tai valkoviini. (WSET 2016, 11–13.)



Kuva 2: Pikaopas makujen yhdistelyyn. Noudatettu WSET (2016) ja Pakarisen (Alko s.a.) ohjeita.

Muistan oppineeni Haaga-Helian ruoan ja juoman yhdistämisen kurssilla, että esimerkiksi hapokas ruoka, josta löytyy kuitenkin myös hieman makeutta, kaipaa vierelleen viinin, josta löytyy hieman jäännössokereita. Vaikka hapokas ja hapokas sopivat yhteen, voi hyvinkin pieni muutos (kuten sokerin lisääminen) vaikuttaa suurestikin viinin makuun. Tämä kannattaa siis muistaa kaikessa yhdistämisessä. Vaikka niin sanottu päämaku olisi esimerkiksi suola, kokonaisuus on tärkein. Tähän sisältyy siis myös valmistustapojen aiheuttamat muutokset mauissa. Mahdollisuuden tullen, kannattaisi aina itse maistaa ensin.

## 7.5 Viinien tunnetuimmat tuotantomaat

### 7.6 Ranska

Ranska tuottaa valtavia määriä viiniä monenlaisissa tyyeissä (WSET 2016, 77). Ranskalainen viini tunnetaan maailmanlaajuisesti poikkeuksellisesta laadustaan. Maassa on laajoja viinitiloja, jotka tuottavat kaikkein arvostetuimpia ja halutuimpia viinejä suoraan sammioista. Ranskassa viini on osa paikallisten kulttuurien ja se kuuluu lähes jokaiseen ateriaan. Se on kiinteä osa ranskalaista

gastronomiaa, jota arvostetaan ympäri maailmaa ja joka on listattu myös UNESCO:n aineettoman kulttuuriperinnön kohteeksi. Lähes kaikki ranskalaiset ovat tämän juoman ystäviä. Ranskassa viini on olennainen osa elämää, ja se kuvastaa heidän ruokailu- ja yhteisöperinteitään – kaikki sosiaaliset kohtaamiset sisältävät viiniä jossakin määrin. Viini on heille myös lohdun juoma. Se on yksi heidän arvoistaan, sillä sen valmistusprosessi on pitkä ja perustuu vanhaan käsityötaitoon. Ranskan viinitilat vaalivat tätä arvostettua perinnettä, ja viinialueiden maisemat heijastavat viiniviljelijöiden mestarillista työtä. (Vins France 2024.)

Ranskalaisen viinin erinomainen maine on sen ainutlaatuisen laadun ja tietenkin paikallisten viiniviljelijöiden osaamisen ansiota. Ranskalaiset viinitarhat sijaitsevat kalkkipitoisella ja hyvin salaojitetulla maaperällä. Niitä ei käsitellä kemikaaleilla ja tuottajat suosivat mekaanista työtä. Tautien ja hyönteisten torjunta toteutetaan pääosin biologisin menetelmin. Sadonkorjuun aikaan auringon kypsyttämät rypäleteretut poimitaan käsin, kun ne ovat saavuttaneet täydellisen kypsyyden. Maseeraatio- ja käyminen on myös oma taiteenlajinsa. Tämä ranskalainen ainutlaatuinen rituaali takaa, että kuluttaja voi nauttia herkullisia viinejä. Viinin laadun takaamiseksi koko prosessi sisältää äärimmäistä huolellisuutta. Kypsytyks on viimeinen vaihe, joka varmistaa viinivuosisikertojen maun ja niiden erityisen rakenteen. Useat maistelut antavat vähitellen käsityksen kypsytyksprosessista, ja nämä ovat välttämättömiä täydellisen tasapainon säilyttämiseksi terroirin, eli ympäristötekijöiden ja viinin luonteen välillä. Kun kaikki on täydellistä, myös viini on täydellistä. Lopuksi pakkausta ei kannata unohtaa, se on yksi tärkeistä tekijöistä ranskalaisen viinin suosiossa. (Vins France 2024.) Ranskassa on myös oma appellaatio-järjestelmänsä, mutta sen läpikäyminen vie sen verran aikaa, ettei sitä ole kannattavaa ottaa mukaan tällaiselle peruskurssille.

### 7.6.1 Bordeaux

Ranskan Bordeaux, jota pidetään maailman suurimpana ja vanhimpana viinialueena on myös yksi tunnetuimmista. Alueella on laaja valikoima erilaisia viinejä, sillä maaperä, ilmastot ja rypälesekoitukset ovat monipuolisia. Bordeaux'n viinialueella vallitsee leuto, merellinen ilmasto, joka hyötyy Golf virtauksen vaikutuksesta. Tämä lämmittävä merivirta pidentää kasvukautta. Keväthallat ovat harvinaisia ja rypäleiden kypsyminen voi jatkua aina lokakuuhun saakka. Atlantti tuo kuitenkin mukanaan runsaasti sateita ja kosteutta. Viinitarhat ovat suojassa pahimmilta Atlantin myrskyiltä Landesin metsän ja alueen länsipuolella sijaitsevien rantahietikoiden ansiosta. (Vins France 2024; WSET 2016, 78.)

Lähes kaikki Bordeaux'ssa valmistetut punaviinit ja suurin osa valkoviineistä, valmistetaan rypälesekoituksista. Ilmaston suuret muutokset, etenkin sade, tekee yhteen rypälelajikkeeseen nojaamisesta riskialtista. Bordeaux'ssa sallittujen eri rypälelajikkeiden kukinta- ja kypsymisajat vaihtelevat, mikä tarkoittaa, että yksi huono hallayö tai rankkasade ei todennäköisesti pilaa koko satoa.

Pääasiassa Bordeaux'ssa käytetään tummista rypälelajikkeista Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot ja Malbec-rypäleitä ja vaaleista lajikkeista Sémillon, Sauvignon Blanc ja Muscadelle. Merlot on alueen viljelyin ja se tuottaa täyteläisiä, hedelmäisiä ja elegantteja viinejä. Cabernet-Sauvignon tuottaa tummia, hienostuneita ja monimuotoisia viinejä. Ne ovat tunnettuja pitkästä jälkimaustaan ja erinomaisesta ikääntymiskyvystään. Vaaleista Sémillon tunnetaan makeiden viinien kuninkaana. Se tuottaa hienostuneita, hedelmäisiä viinejä, joita valmistetaan sekä kuivana, että makeana. Sauvignon Blanc puolestaan on arvostettu rakenteen, raikkauden ja sen pitkän jälkimaun vuoksi. Siitä voi havaita voimakkaita, yrttimäisiä sävyjä. (WSET 2016, 78; Vins France 2024; Larousse Wine 2011, 246.)

Bordeaux'n viinit tunnetaan valtavasta monimuotoisuudestaan. Alueella tuotetaan puna-, rosee-, kuivia ja makeita valkoviinejä sekä kuohuviinejä. Vaikka rypälelajikkeet ja viinivalmistusmenetelmät ovat suhteellisen yhtenäisiä, maaperä, mikroilmastot ja sekoitusten koostumus vaihtelevat suuresti. (Larousse Wine 2011, 247.)

### 7.6.2 Burgundi (Bourgogne)

Ikoninen alue, Burgundi tunnetaan joistakin Ranskan suurimmista viineistään. Se on ollut UNESCO:n maailmanperintökohde vuodesta 2015 ja tarjoaa suuren monimuotoisuuden terroireja, joita kutsutaan "*climats*" (ilmastot). Burgundi kattaa laajan alueen, ja sen ilmasto vaihtelee kylmästä mannerilmastosta pohjoisessa Chablis'n ympäristössä, kohti lempeämpää meri-ilmastoa etelämpänä. Sadekuurot voivat usein häiritä kukintaa alkukesällä ja sadonkorjuuta myöhemmin syksyllä. Pinot Noir on erityisen altis harmaahomeelle, mikä voi olla erityisesti ongelma kosteana kasvukautena. Muita luonnollisia ilmastonmuutoksen aiheuttamia vaaroja ovat kevätsateet, erityisesti Chablis'n alueella, jossa kylmät yöpakkaset voivat esiintyä jopa toukokuussa. Lisäksi paikalliset kesäiset raekuurot voivat tuhota merkittäviä osia viljelijöiden sadosta. Viinitarhan sijainnilla on erittäin suuri merkitys sen laadun määrittämisessä appellaatio-luokituksessa. (Vins France 2024; WSET 2016, 85.)

Burgundin kolme tunnetuinta rypälelajiketta ovat tummat Pinot Noir ja Gamay, sekä vaalea Chardonnay. Näistä Gamay-rypälettä harvoin viljellään muualla kuin Burgundin alueella. Pinot Noir ja Chardonnay ovat kuitenkin pääasialliset viinivalmistukseen käytetyt rypäleet. Burgundissa viljellään myös Sauvignon Gris ja Aligoté-rypäleitä, jotka ovat vielä harvinaisempia kuin Gamay. Aligoté-rypälettä ei löydy Burgundin ulkopuolelta. Tummista rypäleistä Pinot Noir tuo nuorena punaisen hedelmien aromeja, vanhetessaan ne kehittyvät maanläheisiksi. Se tuottaa vähä- tai keskittämättömiä viinejä. Gamay tuottaa hedelmäisiä, raikkaita ja kevyitä viinejä, joista löytyy tummien hedelmien aromeja. Vaaleista Sauvignon Gris-rypäleistä tuotetaan aromaattisia valkoviinejä, kuten

tunnettu Saint-Bris. Sillä on kuitenkin marginaalinen läsnäolo Burgundissa. (Vins France 2024; Larousse Wine 2011, 275; WSET 2016, 85.)

Burgundissa tuotetaan puna- ja valkoviinejä. Beaujolais'ssa Gamay-rypäleen tuoreiden ja herkempien makujen säilyttämiseksi jotkut viinivalmistajat käyttävät uudenlaista tekniikkaa jota kutsutaan nimellä "carbonic maceration", eli niin sanottu koko rypäleen käyminen. Tässä menetelmässä rypäleet, jotka on irrotettu varresta muttei murskattu, käytetään suljetussa astiassa. Rypäleiden paino saa marjat hajoamaan lempeästi ja asteittain, aktivoiden niiden luonnolliset hiivat. Käymisprosessista vapautuva hiilidioksidi pitää puristamattoman mehun paineessa ja estää pinnan hapettumista. Tämän jälkeen mehu puristetaan ja erotellaan, ja mehujen sekoitus jatkaa käymisprosessia tankeissa tai tynnyreissä, kunnes viini pullotetaan seuraavan vuoden syyskuussa. (Larousse Wine 2011, 276.)

### 7.6.3 Champagne

Kun sanotaan "samppanja", ajatellaan juhlia ja kaikenlaisia tilaisuuksia. Se on maailman tunnetuin viini, mutta sitä tuotetaan vain Champagne-alueella, eikä missään muualla. Sen valmistus salaisuudet pidetään tiukasti suurten viinitalojen toimesta. Vuodesta 2015 UNESCO:n maailmanperintökohteeksi listattu Champagnen viinialue on yksi Ranskan dynaamisimmista viinialueista, eikä se lakkaa uudistumasta. Champagnen viinialueella vallitsee mantereen kylmä ilmasto, jossa talvet ovat kylmiä ja joskus esiintyy jopa tuhoisia pakkasia, sekä erittäin aurinkoisia kesiä. Toisaalta alueella on myös suhteellisen leuto Atlantin ilmasto ja säännölliset mutta kohtuulliset sateet. Champagneen kuuluu pääasiassa kalkkikivinen maaperä, joka on olennainen tekijä samppanjan viinien laadulle. Maaperä koostuu hiekasta ja savesta, joka lepää kalkkikivisen aluskallion päällä. Se on erinomainen lämpötilan ja kosteuden säätelijä. Tämä maaperä näyttölee keskeistä roolia rypäleiden kypsymisessä. (Vins France 2024.)

Vain kolme rypälelajiketta on sallittu Champagnen alueella. Nämä ovat vaalea Chardonnay ja tummaa: Pinot Noir ja Pinot Meunier. Chardonnay kattaa 30 % alueen viiniviljelmistä. Se tuottaa viinejä, jotka ovat elegantteja ja hienostuneita, eloisia ja herkkiä, kukkaisia ja sitruksisia aromeiltaan, joissa on joskus myös mineraalisuutta. Alueen viinit sopivat myös erinomaisesti kypsytykseen (ageing). Pinot Noir kattaa 39 % alueen viiniviljelmistä, eli se on alueen viljellyin. Rypäle tuo sekoitukseen runkoa, täyteläisyyttä ja pitkäikäisyyttä. Pinot Meunier tuo makua ja hedelmäisyyttä, sekä pehmeyttä. Se viihtyy parhaiten savipitoisessa maaperässä. (Vins France 2024; Larousse Wine 2011, 297–298.)

Champagnessa valmistetaan montaa erityyppistä samppanjaa, joiden luokittelu riippuu rypäleistä, sekoituksista, kypsytyksestä ja sokerin määrästä (*dosage*) (Larousse Wine 2011, 298). Näistäkin voi halutessaan avata lisää vasta mahdollisella syventävällä kurssilla.

#### **7.6.4 Lyhyesti muista tunnetuista Ranskan alueista**

Alsace, Provence, Loiren ja Rhône'n laaksot ovat erittäin tunnettuja, mutta pitääkseni kurssin sopivan pituisena, kerron niistä vain hieman.

Alsacessa tuotetaan montaa eri rypälelajiketta, joka on toisenlaista kuin muualla Ranskassa. Näihin lukeutuvat Riesling, joka tuottaa viinejä, joissa on sitruunan, kuusaman ja greipin aromeja, sekä mineraalisuutta. Gewurztraminer, joka tuottaa täyteläisiä ja aromimaailmaltaan kompleksisia viinejä. Niistä voi löytää ruusun, litsihedelmän, eksoottisten hedelmien aromeja, sekä mausteisuutta. Pinot Gris, Pinot Noir, Sylvaner, Muscat (Moscato) ja muita rypäleitä viljellään myös Alsacessa. Myös Loiren laaksossa viljellään useampaa rypälelajiketta, joihin lukeutuu esimerkiksi Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay ja Gamay. Rhône'n laaksossa viljellään enimmäkseen Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre ja Cinsault -rypäleitä. Näistä Syrah on erittäin suosittu myös Australiassa, Argentinassa, Etelä-Afrikassa ja Kaliforniassa. Provencessa viljellään Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Rolle, Clairette rypäleitä. Grenache on näistä tunnetuin tuottaen voimakkaita, täyteläisiä, punaisten hedelmien aromeja sisältäviä viinejä. (Larousse Wine 2011, 304–305, 314, 325, 346; Vins France 2024.)

### **7.7 Italia**

Italia on koti suurelle määrälle rypälelajikkeita, joista monet ovat harvoin nähtävissä maan ulkopuolella. Italia tuottaa noin 20 prosenttia maailman viinistä. Taiteen ja kulttuurin maa, jolla on elinvoimainen vaisto ruoan ja makujen suhteen, on täynnä suuria klassikoita ja paikallisia yllätyksiä monien eri alueidensa ja niiden rikkaan historian ansiosta. (WSET 2016, 120; Larousse Wine 2011, 354.)

#### **7.7.1 Pohjois-Italia**

Pohjois-Italian viinialueet sijaitsevat Alppien juurella ja Po-joen laajalla tasangolla. Alueella on pääosin leuto ilmasto, jossa kesät ovat kuivia ja lyhyitä. Alpit suojaavat viinitarhoja sateelta. Paikalliset joet ja jäätikköjärvet, kuten Garda järvi, tuovat sisämaa-alueille tasoittavaa vaikutusta. Meren läheisyydessä olevilla alueilla voi esiintyä enemmän sateita, mikä tarkoittaa, että sienitaudit voivat olla ongelma. (WSET 2016, 121.)

Pohjoisimpana on Trentino-Alto Adige. Useimmat Alto Adigen viinitarhat kokevat ilmastossa suuria vaihteluita vuorokauden aikana, korkean sijaintinsa vuoksi. Tämä tekee niistä ihanteellisia aromaattisten valkoviinien ja eleganttien kevyiden punaviinien tuotantoon. Merkittävin kyseisen alueen valkoviini on Pinot Grigio, tunnetaan muualla maailmassa nimellä Pinot Gris. Trentinossa toinen merkittävä viini on Chardonnay. Alto Adigessa Pinot Grigio tuottaa usein kuivia, kevyitä tai keskitäyteläisiä, hapokkaita viinejä, joista löytyy sitrus- ja vihreiden hedelmien aromeja. Myös Trentinossa korkeammalla sijaitsevilla tarhoilla tuotetaan samankaltaisia viinejä, mutta matalimmilla tarhoilla tuotetaan useimmiten keskitäyteläisiä, keskihapokkaita viinejä, joista voi havaita kypsien kivi-hedelmien aromeja. Alto Adigessa viljellään myös vaaleita Gewurztraminer, Chardonnay ja Pinot Blanc rypäleitä. Punaviinit valmistetaan useimmiten paikallisesta Schiava rypälestä, joka tuottaa kevyitä, hedelmäisiä viinejä, joissa on vähäiset tai kohtalaiset tanniinit. Myös vadelman ja luumun aromeja voi löytyä. Trentinossa tummina rypäleinä käytetään Merlot ja Italialaista Teroldego rypälettä. Teroldego tuottaa syvän värisiä, hapokkaita ja keski- tai korkea tanniinisia, täyteläisiä viinejä, joista löytyy tummien hedelmien aromeja. Nämä viinit kypsytetään yleensä tammitynnyreissä ja niillä on loistava kyky kypsyä vielä pullossakin. (WSET 2016, 121–122.)

Pohjois-Italiassa sijaitsee myös Friuli-Venezia Giulia. Myös täällä merkittävimmät viinit ovat Pinot Grigio ja Merlot. Täällä tuotetut Pinot Grigio viinit ovat yksiä italian täyteläisimpiä kyseisen rypäleen viinejä. Niistä voi löytyä persikan ja trooppisten hedelmien aromeja. Merlot on viljellyin tumma rypäle ja se tuottaa keskitäyteläisiä, keskihapokkaita ja -tanniinisia viinejä, joissa on kypsien punaisen hedelmien aromeja, mutta niissä voidaan huomata myös hiukan tammen mausteisuutta. (WSET 2016, 122.)

Veneto, johon sisältyy myös Soave ja Valpolicella on myös Pohjois-Italiassa. Veneto on yksi Italian suurimmista viinin tuotantoalueista. Venetossakin suosituin rypäle on Pinot Grigio, Soavessa Garganega ja Valpolicellassa Corvina. Garganega-rypäleestä tuotetaan usein hapokkaita, keskitäyteläisiä viinejä, joissa voi havaita päärynän, punaisen omenan, kivi-hedelmien ja satunnaisesti valkopippurin aromeja. Tämän alueen tunnetuimpia viinityyppejä ovat prosecco-kuohuviini, Soaven valkoviini ja amarone-punaviinit. Valpolicellan erikoisuus on Ripasso-viini. Tässä tavassa ns. perusviini käytetään toistamiseen amarone-viinissä käytetyn kuorisakan kanssa. (WSET 2016, 122–123; Pakarinen s.a.)

Länsiosassa sijaitsee arvostettu Piemonte, joka tuottaa laatuviinejä. Kuuluisimpia alueen viinejä ovat barolo ja barbaresco. Piemonten käytetyin rypälelajike on Nebbiolo, mutta tummista rypäleistä myös Barbera ja Dolcetto-rypäleitä. Vaaleista käytetään pääasiassa Cortese ja Moscato. Baroloviini valmistetaan pelkästään Nebbiolo-rypäleestä ja se tuottaa voimakkaita, mutta elegantteja viinejä. Ne ovat hapokkaita, täyteläisiä ja tanniinisia. Niistä voi löytää kirpeiden kirsikoiden, yrttien ja

kuivattujen kukkien aromeja. Baroloa kypsytetään kolme vuotta, joista 18 kuukautta täytyy olla tammitynnyrissä. Barolo-viinit hyötyvät myös paljon pullokypsytyksestä. Barbaresco on tyyliltään samankaltainen kuin barolo, mutta ne ovat usein hieman kevyempiä ja hedelmäisempiä. Laki määrää, että barbarescoa tulisi kypsyttää kaksi vuotta, joista yhdeksän kuukautta tulisi tapahtua tammitynnyrissä. (WSET 2016, 123–124; Pakarinen s.a.)

### 7.7.2 Keski-Italia

Keski-Italian viinialueita hallitsevat Apenniinien vuoret. Viiniköynnöksiä istutetaan tämän vuoriston kukkuloille ja laaksoihin, ja korkeus tasoittaa kuuman ilmaston vaikutuksia. Rannikkoalueet kummallakin puolella maata hyötyvät viilentävistä merituulista. Toscana on tunnettu etenkin punaviineistään. Alueen käytetyin rypälälajike on Sangiovese. Se tuottaa hapokkaita ja tanniinisia viinejä, joissa voi havaita kirsikan, luumun ja kuivattujen yrttien aromeja. Näitä viinejä kypsytetään yleensä tammitynnyreissä, joka pehmentää tanniineja ja tuo viiniin mausteisuutta. Sangiovese rypäle kypsyy myöhään, joten se kaipaa Toscanan lämmintä ilmastoa. Chianti on tunnetuin Italian viinityyppi. Viinit ovat hapokkaita ja niistä löytyy marjaisia, hedelmäisiä ja yrttisiä aromeja. Ne vaihtelevat kevyistä keskitäyteläisiin. Chianti valmistetaan pääasiassa Sangiovese rypälestä, mutta siihen sekoitetaan usein myös pieniä määriä muita rypäleitä. Chianti Classicoa tulee kypsyttää vähintään 12 kuukautta ja Chianti Classico Riservaa kypsytetään vähintään 24 kuukautta. (WSET 2016, 126–127; Pakarinen s.a.) Italiassakin on oma monimutkainen appellaatio-järjestelmänsä.

Keski-Italiassa sijaitsee myös Umbria, Lazio, Marche ja Abruzzo. Nämä eivät kuitenkaan ole yhtä tunnettuja alueita kuin Toscana. Umbriaa ja Laziota yhdistää viljelty vaalea Trebbiano-rypäle. Trebbiano-rypäleestä tuotetaan kevyitä ja hapokkaita viinejä, joista löytyy usein sitrushedelmien ja persikan aromeja. Umbriassa se usein sekoitetaan Grachetto-rypäleen kanssa ja Laziossa Malvasia rypäleen kanssa. Molemmissa siis tunnetuimmin valmistetaan valkoviinejä. Marchen suosituin rypälälajike on Verdicchio, josta tuotetaan myös valkoviiniä. Abruzzon tunnetuin viini on punaviiniä, joka valmistetaan Montepulciano-rypäleestä. Nämä viinit ovat usein yksinkertaisia, eikä niitä kypsytetä tammessa. Niistä voi havaita tummien luumujen ja kirsikan aromeja. (WSET 2016, 127–128.)

### 7.7.3 Etelä-Italia

Etelä-Italian ilmasto on sisämaassa kuuma ja kuiva, mutta rannikkoa lähestyttäessä ilmankosteus lisääntyy. Monet viinitarhat sijaitsevat Apenniinien rinteillä, missä korkeus tuo hieman helpotusta kuumuuteen. Meren tuulet viilentävät viinitarhoja, jotka sijaitsevat Puglian niemimaan tasaisemilla alueilla. Maatalous on Etelä-Italian pääasiallinen taloudellinen toiminta. Viininviljely on erityisen tärkeää Puglian ja Sisilian alueilla, joissa tuotetaan merkittäviä määriä viiniä. (WSET 2016, 129.)

Puglian (tai Apulia) kuuma ilmasto sopii täydellisesti tummien rypäleiden viljelyyn. Pääasialliset rypälelajikkeet ovat Negroamaro ja Primitivo (tai Zinfandel). Kun näitä rypälelajikkeita viljellään suurilla satomäärillä, ne tuottavat yksinkertaisia, hedelmäisiä viinejä, jotka on tarkoitettu varhaiseen nautiskeluun. Kun satomääriä säädellään, Negroamaro tuottaa korkealaatuisia, täyteläisiä viinejä, joissa on kohtalaiset tanniinit ja hapot. Niistä löytyy paahteisia punaisten ja mustien hedelmien aromeja. Parhaat Primitivo-viinit ovat täyteläisiä, joissa on kohtalaiset tanniinit ja hapot, sekä korkea alkoholi. Huomattavimmat aromit ovat erittäin kypsät marjat. Viineillä on hyvä hinta-laatusuhde (WSET 2016, 129; Pakarinen s.a.)

Sisilia, kuten Puglia on aurinkoinen ja kuiva alue. Sen tärkeimpänä tummana rypäleenä toimii Nero d'Avola. Se tuottaa keskitäyteläisiä tai täyteläisiä viinejä, joissa on kohtalaiset hapot ja tanniinit. Viineissä on luumujen ja tummien kirsikoiden aromeja ja ne valmistetaan usein nuorena juotaviksi hedelmäisiksi viineiksi. Myös Chardonnay ja Syrah viihtyvät täällä. Syrah-rypäleestä tuotetut viinit ovat syvän värisiä, tanniinisia ja tuhteja, niistä voi havaita kypsien hedelmien aromeja. (WSET 2016, 130; Viinimaa s.a.)

Muita tunnettuja Etelä-Italian viinialueita ovat Campania ja Basilicata (WSET 2016,129).

## **7.8 Espanja**

Espanjassakin on runsaasti viinialueita, joten opinnäytetyöhön valikoitui vain muutamia tunnetuimpia.

### **7.8.1 Rioja**

Rioja on yksi maailman tunnetuimmista viinialueista ja Espanjan suurin viinintuotantoalue. Se tunnetaan pääasiassa sen punaviineistä, jotka ovat peräti 85 % viinituotannosta, vaikka alueella valmistetaan myös joitakin valko- ja roseeviinejä. Tuotannosta valkoviinejä 10 % ja loput 5 % roseeviinejä. Riojan eniten käytetty rypäle on Tempranillo, vaikka rypälesekoituksissa käytetään myös muita rypäleitä, kuten Garnacha-rypälettä. Vaaleista rypäleistä käytetään eniten Viura-rypälettä. Tempranillo tuo viineihin aromaattista intensiteettiä, kuten punaisten hedelmien aromeja ja tuottaa yhdessä tammikypsytyksen kanssa yksilöllisyyttä ja persoonallisuutta. Viineissä on yleensä kohtalaiset tanniinit. Garnacha-rypälettä käytetään paljon roseeviinien valmistuksessa, siitä tuotetaan täyteläisiä viinejä, joissa on pehmeät tanniinit ja punaisten hedelmien aromeja. Rioja tarjoaa laajan valikoiman eri tyyllisiä viinejä, joissa painotetaan nykyään enemmän hedelmäisyyttä tammen sijaan. Riojassa valmistetaan myös luomuviinejä. Uudet sukupolvet viljelijöitä ja valmistajia ovat panostaneet tuotantotilojen uudistamiseen, uusien tynnyreiden ja teräksisten käymisastioiden hankintaan sekä huolelliseen sadonkorjuun valintaan ja myöhempään kypsytykseen. Riojan tuottajien halu vahvistaa pyrkimystään huippulaatuun on auttanut heitä luomaan kuluttajien keskuudessa

arvostetun maineen ja vakiinnuttamaan asemansa espanjalaisten viinien referenssinä maailmanlaajuisesti. Riojan tuotanto- ja kaupallisten rakenteiden kehittyminen sekä alueen viinien saavuttama arvostus ovat myös sijoittaneet sen historiallisten eurooppalaisten alkuperäalueiden eliittiin. (WSET 2016, 134; Pöyry 2021; Foods and Wines from Spain 2021.)

Riojan viinin viljely, rypäleiden laatu ja viinin valmistus on tarkoin valvottua. Myös viinien kypsytyksajat ovat määriteltyjä. Crianzaa kypsytetään vähintään vuosi tynnyrissä ja muutama kuukausi pullossa. Reservaa tulee kypsyttää vähintään kolme vuotta, josta vähintään vuosi tynnyrissä. Gran Reservaa täytyy kypsyttää vähintään kaksi vuotta tynnyrissä ja kolme pullossa. (Pöyry 2017.)

### 7.8.2 Katalonia

Katalonia on suuri itsehallintoalue, joka sisältää kuumia Välimeren ranta-alueita, sekä viileämpiä ylänköjä. Katalonia on mahdollisesti tunnetuin sen tuottamasta cava-kuohuviinistä. Cavaa valmistetaan muutamalla eri alueella, vaikka se keskittyykin Penedésin alueelle. Mikäli kuohuviinipullosta löytyy Cava merkintä, voi siitä päätellä, että kuohuviini valmistetaan perinteisellä pullokäymismenettelmällä, kuten samppanjat. Sen valmistuksessa käytetään pääasiassa Macabeo-rypälettä, josta löytyy sitruksisia aromeja. Alueella viljellään kuitenkin esimerkiksi muuallakin tuttuja Chardonnay ja Sauvignon Blanc -rypäleitä. Kataloniassa sijaitsee myös Priorat, jossa viljellään päärypäleinä Garnacha ja Cariñera rypäleitä. Näistä tuotetaan tummia ja intensiivisiä punaviinejä. (Alko s.a.)

### 7.8.3 Valencia ja Andalucia

Laaja-alainen Valencia on hinta-laatusuhteeltaan hyvien viinien lähde. Siellä viljellään paljon sekä paikallisia, että kansainvälisiä rypälelajikkeita. Monastrell on kuitenkin viljellyin punaviinirypäle, vaikkakin myös Bobal-rypäle on alueelle tunnusomainen. Monastrell tuottaa tummia, täyteläisiä, tanniinisia viinejä, joissa on matalahkot hapot ja korkea alkoholi. Niistä on havaittavissa kypsien karhunvatukoiden aromeja. Vaaleista rypäleistä Moscatel ja Merseguera-rypäleet ovat käytetyimpiä. Moscatel-rypäleestä valmistetaan sekä kuivia, että makeita jälkiruokaviinejä. Moscatel-rypäle tuo viiniin voimakasta kukkaisuutta ja hedelmäisiä aromeja. (Alko s.a.; WSET 2016, 132; Viinilehti 18.2.2024.)

Andalucian alue on tunnettu sherrystä. Sherry on espanjalaista väkevöityä viiniä, jonka valmistus on monimutkaista. Se valmistetaan Palomino-rypäleestä. Sherryhiiva muodostaa käymisen aikana viinin pinnalle kerroksen, jota kutsutaan kukinnaksi, eli floriksi. Tämä *flor* suojaa viiniä hapettumiselta ja antaa sherryille sen tunnusomaisen aromin. Sherry lajitellaan valmistusvaiheessa eri tyypeihin, joista tärkein tekijä on kukinnan vahvuus. *Fino* on hienostunein, voimakkaasti florin peittävä ja hyvin kuiva sherry. Sen väri on vaalean oljenkeltainen, ja sen tuoksussa voi havaita usein omenan ja mantelin vivahteita. *Amontillado* on kuiva tai puolikuiva sherry, jossa flor on kehittynyt

pitkään. Viini on saanut hieman makeutta kypsytyksen aikana ja on väriltään kullanuskea. Sen maku on vahva, ja siinä voi olla pähkinäisiä aromeja. *Oloroso* on sherry, jossa kukinto on heikko tai sitä ei ole lainkaan. Tämä tyyppi on tumma ja paahtuneen makuinen, jonka makeus voi vaihdella puolikuivasta makeaan, mutta makeammat versiot tunnetaan usein nimellä "cream". Oloroson maku on voimakkaan pähkinäinen, ja siinä voi olla myös rusinamaisia ja paahtuneita vivahteita. *Pedro Ximénez* (PX) on tumma, erittäin makea ja siirappimainen sherry, jossa on intensiivinen tuoksu. Se on erinomainen sellaisenaan jälkiruokana tai jälkiruokakastikkeena, esimerkiksi jäätelön kanssa. (Alko s.a.)

## 7.9 Saksa

Wines of Germany (s.a.) sivuston mukaan, viinialueita on Saksassa 13, ja rypälelajikkeita 135. Käymme alueista läpi vain muutaman: Rheingau, Mosel, Rheinhessen, Pfalz ja Baden.

### 7.9.1 Mosel

Mosel on yksi arvostetuimmista Saksan viinialueista, sen pääasiallinen rypäle on Riesling. Mose-  
lissa valmistettu Riesling on usein kevyempää ja hapokkaampaa, kuin esimerkiksi Rheingaus-  
sa ja Rheinhessenissä valmistetut Rieslingit. Näissä viineissä kukkaiset ja vihreiden hedelmien aromit  
tulevat eniten esiin. Rieslingille tyypillistä on myös mineraalisuus, joka tulee kasvumaasta, joka  
koostuu liuskekiven kappaleista. Osa tarhoista sijaitsee niin jyrkillä rinteillä, että niitä on hoidettava  
käsin. Lasse Pakarisen artikkelissa kuitenkin muistutetaan, että Riesling-viinien laatu ja makumaa-  
ilma vaihtelee paljonkin tuottajien välillä. (Pakarinen s.a.) Viileämpiä vuosikertoina edes parhai-  
den viljelyalueiden rypäleet eivät kypsy täysin ja tällöin niitä käytetään kuohuviinin tuotantoon  
(WSET 2016, 110).

### 7.9.2 Rheingau

Myös Rheingauun pääasiallinen rypäle on Riesling, joka kattaa 80 % viljeltävistä rypäleistä. Tämä  
on viileä viljelyalue, mutta rinteissä sijaitsevat viinitarhat saavat nauttia maksimaalisesta auringon-  
valosta. Näin rypäleet kypsyvät upeasti, mutta viileä ilma pitää sokerit ja alkoholipitoisuuden koh-  
tuullisen rajoissa. Rheingauun viinit ovat täyteläisempiä ja niistä voi havaita kypsiä persikkaisia aro-  
meja. Rheingaus-  
sa valmistetaan viinejä myös Pinot Noir-rypäleestä, joka tunnetaan Saksassa ni-  
mellä Spätburgunder. Se tuottaa viinejä, jotka ovat keskitäyteläisiä tai täyteläisiä, ja niissä on mus-  
taherukkaan verrattavia aromeja. (Pakarinen s.a.; WSET 2016, 111; Wines of Germany s.a.)

### 7.9.3 Rheinhessen

Rheinhessen on Saksan suurin viinialue, jossa on noin neljäsosa maan koko viinitarhojen pinta-alasta. Se sijaitsee laaksossa, jota ympäröivät loivasti kumpuilevat kukkulat. Alueella on maailman laajin istutusalue vanhalle Silvaner-lajikkeelle. Se tuottaa sekä kuivia, että makeita viinejä. Ne ovat myös vähemmän hapokkaita, eivätkä yhtä korostuneen hedelmäisiä kuin Rieslingit ja voi joskus sisältää maanläheisiä vivahteita. Tämä alue tuottaa myös Saksan täyteläisimpiä Riesling-viinejä. Viime vuosina Rheinhessen on kehittynyt dynaamisesti monien nuorten viinintekijöiden tullessa alalle. Rheinhessen tarjoaa laajan valikoiman viinejä – miellyttäviä, helposti juotavia viinejä sekä erittäin korkealaatuisia ja elegantteja viinejä, joilla on vertaansa vailla oleva syvyys ja monimuotoisuus. (Wines of Germany s.a.; WSET 2016, 110–111.)

### 7.9.4 Pfalz

Pfalz on Saksan toiseksi suurin viinintuotantoalue, ja sen viinitarhojen pinta-ala on noin 23 000 hehtaaria. Se on yksi Saksan kuivimpia ja aurinkoisimpia alueita ja siellä viljellään 45:ttä erilaista vaaleaa rypälettä ja 22:ta tummaa rypälelajiketta. Riesling on kuitenkin myös Pfalzin käytetyin rypäle. Pfalzissa tuotetaan viinejä, joissa on sekä runsautta että hienostuneisuutta, ja niiden hapokkuus on pehmeämpää kuin Moselin alueen viineissä. Tuoksussa on usein persikkaa ja aprikoosia vihreiden hedelmien sijaan. Miellyttäviä ja pehmeitä valkoviinejä, joissa on runsas tuoksu ja täyteläinen maku, valmistetaan Müller-Thurgau, Grauburgunder (Pinot Grigio), Weissburgunder (Pinot Blanc) ja Scheurebe-rypäleistä. Müller-Thurgau, tai toiselta nimeltään Rivaner-rypäleestä valmistetaan kevyitä kukkaisia viinejä, eivätkä ne ole yhtä hapokkaita kuin Rieslingit. Silvanerin tapaan Rivanerit ovat parhaita nuorena juotuina. Pehmeitä ja hedelmäisiä punaviinejä tehdään Portugieser-rypäleestä. Sitä käytetään kuitenkin enimmäkseen roseeviinien valmistukseen. Punaviinien kasvaan kysyntään vastatakseen alueella on istutettu runsaasti Dornfelderia, joka tuottaa syväväristä ja monivivahteista viiniä viinivalmistustekniikasta riippuen. Maailmanlaajuisesti arvostettu Pinot Noir on yksi tärkeimmistä punaviinilajikkeista Pfalzin alueella, erityisesti sen eteläosassa. (Wines of Germany s.a.)

### 7.9.5 Baden

Lämmin ja aurinkoinen Baden on Saksan eteläisin viinialue, kuten naapurialueilla Alsacessa ja Sveitsissä, myös Badenilla on vahva viini- ja ruokaperinne. Kuivat, ruokien kanssa hyvin yhteen sopivat ”Burgunderit”, jotka tehdään Pinot-lajikkeista, puna- ja valkoviineinä, ovat pitkään olleet suosittuja alueella. Myös muita klassisia valkoviinejä, kuten Riesling ja Silvaner valmistetaan Badenissa, mutta ne ovat keskittyneet tietyille paikallisille alueille. Badenissa tuotetaan täyteläisimmät

saksalaiset viinit, joissa on myös korkein alkoholipitoisuus. (Wines of Germany s.a.; WSET 2016, 111.)

Yksi saksalaisista harvinaisuuksista on niin sanottu jääviini (*Eiswein*), joka valmistetaan jäätyneistä rypäleistä. Nämä ovat todellisia harvinaisuuksia, ja niitä valmistetaan harvoin. Tärkeää on, että jalohome ei ole olennainen osa tätä tyyliä, vaan painopiste on lajikkeen puhtaudessa. Parhaimmat näistä viineistä saavuttavat erittäin hienon tasapainon hapokkuuden ja makeuden välillä. Viinintekijät pyrkivät myös säilyttämään lajikkeen ominaismakuja, joita voidaan korostaa huolellisesti valituilla hiivoilla, mehun huolellisella käsittelyllä ja välttämällä prosesseja, jotka voisivat peittää rypäleen makuja, kuten uusien tammitynnyreiden käyttö. (Karppinen 2.4.2024; WSET 2016, 110.)

## 8 Pohdinta

Tässä osiossa reflektoin tutkijan etiikkaa, tulevaa kurssikokonaisuutta, sekä omaa onnistumistani.

### 8.1 Eettinen pohdinta

Suomen tutkimuseettinen neuvottelukunta (TENK) määrittelee, että opinnäytetyöprosessissa on edettävä tavalla, joka on eettisesti hyväksyttävä ja jossa tutkimustulokset ovat luotettavia. Ensimmäiset kansalliset ohjeet epäillyn vilpin käsittelyyn laadittiin vuonna 1994 ja päivitettiin viimeksi vuonna 2023. Ohjeet laadittiin helpottamaan vilpin tunnistamista ja luomaan yhteiset normit sen käsittelyyn. (Tutkimuseettinen neuvottelukunta 2023.) Tämä opinnäytetyö on kirjoitettu näitä ohjeita noudattaen.

### 8.2 Opinnäytetyön onnistuminen

Kurssikokonaisuus on nähty tarpeelliseksi, koska se on tarjoilijan opintokokonaisuuteen hyödyllinen. Se auttaa ammatillisessa kehityksessä, joka on tärkeää lähes minkä tahansa alan ammattilaiselle. Kurssia voi hyödyntää myös vuosien päästä, sillä vaikka viinituotanto kehittyy, käytetään monissa paikoissa perinteisiä menetelmiä, jotka pysyvät melko samanlaisina kuin tässä opinnäytetyössä on esitelty.

Minulle annettiin täysin vapaat kädet kurssin luomiseen, eikä minulla ole aiemmin opiskeluista aiheista muuta tietoa kuin se, mitä muistan ajalta, kun itse opiskelin Variassa tarjoilijaksi. Varsinaista viinikurssia ei ole aiemmin ollut. Halusin nojata opetussuunnitelmaan kurssia suunnitellessa, mutta siellä oli mainittu viinit vain juomatietouden ja suosittelun osaamisena. Myös se, että opiskelijoita ei saa maistattaa, teki aiheesta hankalampaa.

Ranskan, Espanjan ja Saksan viinialueita on niin valtava määrä, että päädyin valitsemaan vain alueet, jotka kuka tahansa todennäköisesti tunnistaa. Tätä tietopakettia voi kuitenkin hyödyntää à la carte tarjoilu -tutkinnon osassa ja ottaa sen osaksi juomatietoutta. Kurssia ei arvioida, sillä mikäli olen ymmärtänyt toteutussuunnitelman (ePerusteet) oikein, ei tutkinnon osien sisäisiä kursseja arvioida, vaan se arvioidaan kokonaisuutena.

Mielestäni tälle viinikurssille, olisi järkevää suunnitella syventävä viinikurssi, jossa voitaisiin perehtyä syvemmin viinialueisiin, terroiriin ja sen vaikutuksiin viinin maussa, appellaatio-järjestelmiin ja muihin viinityyleihin. Esimerkiksi alkoholiittomat, luomu- ja bioviinit voisi käydä läpi, sekä niin sanottu "uuden maailman" viinit. Tämä oli erittäin tiivis paketti, mutta aika kaiken läpikäymiseen ei vain riitä. Mietin myös, kuinka oppilaita voisi aktivoida tuntien aikana, esimerkiksi viinialueista opetuksen aikana. Tämä on kuitenkin enimmäkseen teoriaa, joten pahoin pelkään, että oppilaiden

keskittyminen saattaa herpaantua, minun ainakin herpaantuisi. Tietysti oppilaiden kanssa voi keskustella ja heiltä voi kysyä kysymyksiä aiheeseen liittyen, mutta mikäli se ei ole heille lainkaan tuttua, voi tämä olla vaikeampaa.

Mielestäni kurssia voisi myöhemmin kehittää niin, että opiskelijoille antaisi aistinvaraisia tehtäviä. Eli esimerkiksi kuppeihin laitetaan mustikoita, mustaherukan lehtiä, kirsikoita, kukkia, seljankukkamehua tai jotakin muuta, joita he voisivat haistella ja mahdollisesti myöhemmin yhdistää niitä viinien aromeihin. Pidän myös ruoan ja juoman yhdistämisen -kurssilla tehtävästä, jossa piti arvata kupeissa olevien nesteiden perusmaku. Nämä olivat veteen sekoitettuja seoksia ja maistelemalla piti arvata missä on mitään. Tämä oli myös kivaa virittäytymistä aiheeseen, ehkä sitä voisi hyödyntää myös tällä kurssilla.

Nyt myös, kun tekniikka on kehittynyt, esimerkiksi Kahoot! -tietovisat ovat erittäin hauskoja ja saa melko varmasti kaikki opiskelijat innostumaan ja osallistumaan. Ehkä tulevaisuudessa kurssille voisi suunnitella myös pienimuotoisen kokeen osaamisen arvioimiseksi, mutta alkuun mielestäni riittää hyvä tuntiosallistuminen, sillä kurssi varmasti kaipaa vielä kehittämistä.

### 8.3 Itsearviointi

Oma tavoitteeni oli saada aikaan selkeä ja yksinkertainen tietopaketti viineistä, jota voi hyödyntää tarjoilijauran alussa. Tavoitteeni oli saada opinnäytetyö valmiiksi vuoden 2024 loppuun mennessä ja vaikka mutkia tulikin matkaan, olen tyytyväinen, että saavutin tämän tavoitteen. Opinnäytetyön aiheeni olikin haastavampi kuin alun perin ajattelin, joten kurssin onnistumisesta en ole varma.

Opinnäytetyön tyylisen raportin kirjoittaminen, on minulle täysin uutta, joten tavallaan olen ihan tyytyväinen jo tähänkin tuotokseen. Jos kuitenkin saisin aloittaa opinnäytetyön alusta, aloittaisin kattavamman ja yksityiskohtaisemman suunnitelman laatimisesta ja selaisin vieläkin enemmän muiden opiskelijoiden opinnäytetöitä. Niistä olisi saanut erittäin hyviä esimerkkejä. Olisin myös aloittanut kirjoittamisen jo huomattavasti aiemmin, sillä näin olisin saanut paranneltua työtäni ajoittain. Minun olisi pitänyt olla enemmän kontaktissa toimeksiantajani kanssa ja kysellä tarkemmin heidän mielipidettänsä aiheista. Työn aihe on niin valtavan kattava, että se olisi myös ollut mukavampi jakaa toisen opiskelijan kanssa. Harmillisesti ei kuitenkaan tullut mieleen kysyä kiinnostaisiko aihe muitakin.

Koska tämä oli minulle niin uutta, koin työn tekemisen ajoittain kuormittavaksi ja se sai motivaationi hetkellisesti katoamaan. Ohjaajani kuitenkin onneksi puski minua eteenpäin ja sain motivaationi takaisin. Huomatessani myös, että aihe kiinnosti jopa muuta Haaga-Helian henkilökuntaa, sain lisäpotkua aiheen kirjoittamiseen. Työ keräsi kiinnostusta myös toiselta kampukselta, kun olin sinne kontaktissa lähdemateriaalien merkeissä.

Opinnäytetyötä suunnitellessani asetin itselleni suurimmaksi oppimistavoitteeksi ajanhallinnan. Se on aina ollut minulle hankalaa ja osoittautui minulle hankalaksi tälläkin kertaa. Työn aikana opin kuitenkin enemmän tiedonhausta ja yritin harjoittaa myös lähdekriittisyyttä. Minun ei ole aiemmin tarvinnut olla yhtä tarkka lähteiden suhteen, mutta koen onnistuneeni siinä kohtalaisen hyvin.

Kaiken kaikkiaan opinnäytetyön kirjoittaminen opetti minulle aiheesta uutta, sekä avasi viinien kattavaa maailmaa. Opin myös hieman kurssien suunnittelusta, mikä on minulle erittäin hyödyllistä, sillä tavoitteeni on jatkaa opintoja ammatilliseksi opettajaksi. Pystyn myös itse hyödyntämään opinnäytetyön aikana opittuja asioita, sillä työskentelen myös ravintola-alalla. Uskon, että opinnäytetyön tekeminen on kehittänyt minua sekä ammatillisella, että akateemisella tasolla.

## Lähteet

Alkoholilaki 28.12.2017/1102

Alko. s.a. Mitä on viinin hapokkuus? Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/hapokkuus#eniten> Luettu: 29.10.2024

Alko s.a. Tärkeimmät Espanjan viinialueet – Tunnetko Espanjan viinien laatuluokat? Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viinialueet/espanjan-viinialueet> Luettu: 11.11.2024

Antikainen A., Rinne R., Koski L. 2013. Kasvatus sosiologia. 5. uudistettu painos. PS-Kustannus. Jyväskylä

Cantell H. 2015. Näin rakennat monialaisia oppimiskokonaisuuksia. Opetus 2000 -sarja. PS-Kustannus. Jyväskylä

Cherry K. 16.11.2022. What is Learning? Verywell Mind. Dotdash Media, Inc. Luettavissa: <https://www.verywellmind.com/what-is-learning-2795332> Luettu: 23.9.2024

Dornenburg A., Page K. 2006. What to drink with what you eat. Bulfinch Press. New York

ePerusteet. s.a. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto. À la carte -tarjoilu. Opetushallitus. Luettavissa: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/toteutus suunnitelma/3017204/ammattillinen/sialto/3357740> Luettu: 4.6.2024

ePerusteet. s.a. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto. Opetushallitus. Luettavissa: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/ammattillinen/7854763/rakenne> Luettu: 4.6.2024

Food and Wines from Spain. 2021. DOCa Rioja. Luettavissa: <https://www.foodswinesfromspain.com/en/wine/regions/ebro-river-valley/doca-rioja> Luettu: 11.11.2024

Harinen A., Tuononen I. 2024. Pedagogiikan perusteita. Koulutuskone. Luettavissa: <https://www.koulutuskone.fi/courses/pedagogiikan-perusteet-verkkokoulutusten-tekijalle/lessons/pedagogiikan-perusteita/> Luettu: 20.10.2024

Hellström M. 2008. Sata sanaa opetuksesta. Opetus 2000 -sarja. PS-Kustannus. Jyväskylä

Jyrhämä R., Hellström M., Uusikylä K., Kansanen P. 2016. Opettajan didaktiikka. PS-kustannus. Jyväskylä

Karppinen A. 2.4.2024. Eiswein – viljelyä luonnon armoilla. Viinilehti. Luettavissa: <https://viinilehti.fi/2024/04/eiswein-viljelya-luonnon-armoilla/> Luettu: 11.11.2024

Knox M., Brooks L.2024. Barrel maturation. Jancis Robinson. Luettavissa: <https://www.jancisrobinson.com/ocw/detail/barrel-maturation> Luettu: 5.11.2024

Laki ammatillisesta koulutuksesta 11.8.2017/531

Larousse Wine. 2011. The world's greatest vines, estates, and regions. Octopus Publishing Group Ltd. London

Lucy Stevenson. 14.12.2021. What is wine? WSET Global. Luettavissa: <https://www.wsetglobal.com/knowledge-centre/blog/2021/december/14/what-is-wine/> Luettu: 29.10.2024

Marstio T. (toim.) 2021. Pedagogista uudistumista oppimisen muotoilun avulla. Laurea-julkaisut. Laurea-ammattikorkeakoulu. Vantaa. Luettavissa: <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/505722/Laurea%20Julkaisut%20173.pdf?sequence=2&isAllowed=y> Luettu: 8.11.2024

Opetushallitus. 2016. Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet. 4. painos. Next Print Oy. Helsinki. Luettavissa: [https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/perusopetuksen\\_opetussuunnitelman\\_perusteet\\_2014.pdf](https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf) Luettu 28.6.2024

Opetushallitus. 2024. Perusopetuksen opetussuunnitelman ydinasiat. Luettavissa: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/perusopetuksen-opetussuunnitelman-ydinasiat#> Luettu: 28.6.2024

Opetushallitus s.a. Tutkintojen perusteet. Luettavissa: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tutkintojen-perusteet> Luettu: 13.11.2024

Opetustyön ohjeet. 7.6.2024. Linjakas opetus ja opetuksen suunnittelun 10 vaihetta. Luettavissa: <https://teaching.helsinki.fi/ohjeet/artikkeli/linjakas-opetus-ja-opetuksen-suunnittelun-10-vaihetta#paragraph-6850> Luettu: 31.10.2024

Pakarinen L. s.a. Italian tärkeimmät viinialueet – ihastu italialaisiin viineihin. Alko. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viinialueet/italia> Luettu: 10.11.2024

Pakarinen L. s.a. Kuinka perusmaut kannattaa huomioida ruoan ja juoman yhdistämisessä? Alko. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/yhdistä-ja-onnistu/perusmaut> Luettu: 8.11.2024

Pakarinen L. s.a. Saksan Rheingau ja Mosel ovat tunnettuja vivahteikkaista rieslingeistään. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viinialueet/rheingau-mosel> Luettu: 11.11.2024

Pakarinen L. s.a. Viininmaistelun ABC. Alko. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viininmaistelun-abc> Luettu: 29.10.2024

Perho Liiketalousopisto. s.a. Perho Tarjoilija. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, asiakaspalvelun osaamisala. Luettavissa: <https://perho.fi/perustutkinnot/ravintola-ala/tarjoilija/> Luettu: 31.10.2024

Perusopetuslaki 21.8.1998/628

Pöyry S. 2017. Viehkeiden viinien Rioja. Alko. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viinialueet/espanja-rioja> Luettu: 11.11.2024

Robinson J., Harding J., Barry D. 2024. Bottling. Jancis Robinson. Luettavissa: <https://www.jancisrobinson.com/ocw/detail/bottling> Luettu: 5.11.2024

Robinson J. 2024. Cask ageing. Jancis Robinson. Luettavissa: <https://www.jancisrobinson.com/ocw/detail/cask-ageing> Luettu: 5.11.2024

Robinson J. 2024. Sparkling winemaking. Jancis Robinson. Luettavissa: <https://www.jancisrobinson.com/ocw/detail/sparkling-winemaking> Luettu: 6.11.2024

Siljander P. 2014. Systemaattinen johdatus kasvatustieteeseen. Vastapaino. Tampere

Tieteen termipankki. 25.2.2015. Pedagogiikka. Luettavissa: <https://tieteentermipankki.fi/wiki/Kasvatustieteet:pedagogiikka> Luettu: 20.10.2024

Tutkimuseettinen neuvottelukunta. 2/2023. Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa. 1. painos. Tutkimuseettinen neuvottelukunta. Helsinki. Luettavissa: [https://tenk.fi/sites/default/files/2023-03/HTK-ohje\\_2023.pdf](https://tenk.fi/sites/default/files/2023-03/HTK-ohje_2023.pdf) Luettu: 12.11.2024

Työmarkkinatori. 21.6.2023. Tarjoilija. Luettavissa: <https://tyomarkkinatori.fi/ammattitieto/ammattit/tarjoilija> Luettu: 14.9.2024

Uusikylä K. & Atjonen P. 2005. Didaktiikan perusteet. 3. uudistettu painos. WSOY. Helsinki

Valvira. s.a. Anniskelupassi. Luettavissa: <https://valvira.fi/alkoholi/anniskelupassi>. Luettu: 2.9.2024

Varia s.a. Varian toimipisteet. Luettavissa: <https://varia.vantaa.fi/fi/varian-yhteystiedot/varian-toimipisteet> Luettu: 13.11.2024

Vantaan kaupunki. 2024. Toimipisteet. Luettavissa: <https://varia.vantaa.fi/fi/palveluhakemisto/toimipiste> Luettu: 20.10.2024

Vantaan kaupunki. 2024. Vantaan ammattiopisto Varia, Hiekkaharjun toimipiste. Luettavissa: <https://varia.vantaa.fi/fi/palveluhakemisto/toimipiste/vantaan-ammattiopisto-varia-hiekkaharjun-toimipiste> Luettu: 20.10.2024

Verywell Mind. 2024. Kendra Cherry, MEd. Dotdash Media, inc. Luettavissa: <https://www.verywellmind.com/kendra-cherry-2794702> Luettu: 23.9.2024

Viinihetki. s.a. Mitä viini on? Luettavissa: <https://viinihetki.fi/mita-viini-on/> Luettu: 29.10.2024

Viinilehti. 18.2.2024. Moscatel. Luettavissa: <https://viinilehti.fi/viinit/viinirypale/moscatel/> Luettu: 11.11.2024

Viinimaa. s.a. Samppanja ja kuohuviini – katso suositukset ja tutustu eri tyyleihin. Luettavissa: <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/samppanja-cava-vai-prosecco-millaisia-ovat-eri-kuohuviinit#32425165> Luettu: 6.11.2024

Viinimaa s.a. Syrah – roseesta voimakkaisiin punaviineihin. Luettavissa: <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/syrah-roseesta-voimakkaisiin-punaviineihin#32425165> Luettu: 11.11.2024

Viinimaa. s.a. Viinin valmistus. Luettavissa: <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/viinin-valmistus#32425165> Luettu: 5.11.2024

Vins France 2024. The pleasure of wine. French Wines. Luettavissa: <https://www.vins-france.com/> Luettu: 9.11.2024

Vins France 2024. Vignoble du Bordelais. Luettavissa: <https://www.vins-france.com/regions/bordelais/> Luettu: 10.11.2024

Vins France 2024. Vignoble de Bourgogne. Luettavissa: <https://www.vins-france.com/regions/bourgogne/> Luettu: 10.11.2024

Vins France 2024. Vignoble du Rhône. Luettavissa: <https://www.vins-france.com/regions/rhone/> Luettu: 10.11.2024

Vins France 2024. Vignoble de Champagne. Luettavissa: <https://www.vins-france.com/regions/champagne/> Luettu: 10.11.2024

Webb D., Williams P. 2024. Bottle ageing. Jancis Robinson. Luettavissa: <https://www.jancisrobinson.com/ocw/detail/bottle-ageing> Luettu: 5.11.2024

Webb D., Williams P. 2024. Red winemaking. Jancis Robinson. Luettavissa: <https://www.jancisrobinson.com/ocw/detail/red-winemaking> Luettu: 5.11.2024

Webb D., Williams P. 2024. White winemaking. Jancis Robinson. Luettavissa: <https://www.jancisrobinson.com/ocw/detail/white-winemaking> Luettu: 5.11.2024

WSET. 2023. WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine. Luettavissa: [https://www.wsetglobal.com/media/13156/wset\\_l2wines\\_sat\\_en\\_may2023\\_issue2.pdf](https://www.wsetglobal.com/media/13156/wset_l2wines_sat_en_may2023_issue2.pdf) Luettu: 29.10.2024

Wines of Germany s.a. German Grape Varieties. Luettavissa: <https://winesofgermany.co.uk/german-grape-varieties/> Luettu: 11.11.2024

Wines of Germany s.a. Mosel. Luettavissa: <https://winesofgermany.co.uk/regions/pfalz/> Luettu: 11.11.2024

Wines of Germany s.a. Pfalz. Luettavissa: <https://winesofgermany.co.uk/regions/pfalz/> Luettu: 11.11.2024

Wines of Germany. s.a. Regions. Luettavissa: <https://winesofgermany.co.uk/regions/> Luettu: 11.11.2024

Wines of Germany s.a. Rheingau. Luettavissa: <https://winesofgermany.co.uk/regions/rheingau/> Luettu: 11.11.2024

Wines of Germany s.a. Rheinhessen. Luettavissa: <https://winesofgermany.co.uk/regions/rheinhes-sen/> Luettu: 11.11.2024

WSET. 2016. Understanding wines: Explaining style and quality. Wine & Spirit Education Trust. London

WSET. 2014. Viinit ja väkevät alkoholit. Wine & Spirit Education Trust. London

## Liitteet

### Liite 1: Viinikurssi materiaalit 1. Aloitus



Tervetuloa viinikurssille!

## VIINIKURSSIN AIKATAULU

PÄIVÄ 1	PÄIVÄ 2	PÄIVÄ 3
<p><b>klo 8:15-9</b> Kurssin ja tavoitteiden esittely <b>klo 9-10</b> Mitä viini on? <b>klo 10-10:15</b> Tauko <b>klo 10:15-11.30</b> Viinien valmistus <b>klo 11:30-12</b> lounastauko <b>klo 12-14:15</b> Viinien valmistus</p>	<p><b>klo 8:15-9</b> Viinin maistaminen, esittely <b>klo 9-10</b> Ulkonäkö <b>klo 10-10:15</b> Tauko <b>klo 10:15-11.30</b> Tuoksu ja maku <b>klo 11:30-12</b> lounastauko <b>klo 12-14:15</b> Ruoan ja juoman yhdistäminen</p>	<p><b>klo 8:15-9</b> Ranska, esittely <b>klo 9-10</b> Bordeaux <b>klo 10-10:15</b> Tauko <b>klo 10:15-11.30</b> Burgundi <b>klo 11:30-12</b> lounastauko <b>klo 12-14:15</b> Champagne ja muut alueet</p>
PÄIVÄ 4	PÄIVÄ 5	PÄIVÄ 6
<p><b>klo 8:15-9</b> Pohjois-Italia <b>klo 9-10</b> Keski-Italia <b>klo 10-10:15</b> Tauko <b>klo 10:15-11.30</b> Etelä-Italia <b>klo 11:30-12</b> lounastauko <b>klo 12-14:15</b> Rypäleet/Espanja aloitus</p>	<p><b>klo 8:15-9</b> Rioja <b>klo 9-10</b> Katalonia <b>klo 10-10:15</b> Tauko <b>klo 10:15-11.30</b> Valencia ja Andalucia <b>klo 11:30-12</b> lounastauko <b>klo 12-14:15</b> Rypäleet/Saksa aloitus</p>	<p><b>klo 8:15-9</b> Mosel <b>klo 9-10</b> Rheingau ja Rheinhessen <b>klo 10-10:15</b> Tauko <b>klo 10:15-11.30</b> Pfalz <b>klo 11:30-12</b> lounastauko <b>klo 12-14:15</b> Baden ja mahdollinen kurssipalaute</p>

HUOM!  
Aikataulu saattaa muuttua matkan varrella

## Kurssin tavoitteet



Kurssin tavoitteena on oppia viinin valmistus, maistelu teoriassa ja perusteet ruoan ja viinin yhdistämisestä.



Kurssi opettaa myös tärkeimpien tuotantomaiden viinialueista, sekä niillä käytetyistä rypälajikkeista.



Oppilas oppii hyödyntämään tätä tietoa tulevaisuuden ammatissaan.

### Liite 2: Viinikurssi materiaalit 2. Mitä viini on?

#### Eli, mitä viini on?

- Yksinkertaistettuna, se on käynyttä rypälemehua
- Viinityyppejä: puna-, valko-, rosee- ja kuohuviini
- Väkeviä viinejä: sherry ja portviini
- Viini syntyy käymisprosessissa, jossa rypälemehun sokerit muuttuvat alkoholiksi





## Eli, mitä on viini?

- Se koostuu:
  - Vedestä (n. 85% viinistä)
  - Etanolista (alkoholi)
  - Sokereista
  - Hapoista ja aromeista
- Rypäleen hedelmälihassa on: vesi, sokerit ja hapot
- Kuoressa: väri, tanniinit ja aromit

## Eli, mitä viini on?

Jäännössokeri:  
jäljellä olevaa  
käymätöntä  
sokeria

Hapokkuus:  
tuo raikkautta  
ja suojaa  
bakteereilta

Glyseroli:  
peräisin  
rypäleiden  
sokerista. Tuo  
täyteläisyyttä  
ja pehmeyttä

Aromit: esim.  
yrtit, hedelmät,  
mausteet,  
vihannekset

## Eli, mitä on viini?

- Antosyaanit: puna- ja roseeviinin värit
- Tanniinit: voivat lisätä täyteläisyyttä ja pehmeyttä. Tuntuu suuta kuivattavalta ja mahdollisesti karvaalta
- Muita yhdisteitä: rautaa, magnesiumia, kaliumia, jotka peräisin rypäleistä tai hiivasta. Osa voi olla peräisin myös viininvalmistukseen käytetyistä aineista.



## Eli, mitä viini on?

- Mainittujen komponenttien määrä vaihtelee suuresti.
- Rypälelajikkeet, luonnolliset tekijät, kuten maaperä, ilmasto, sää jne., sekä ihmisen vaikutukset rypäleiden kasvatuksessa, viininvalmistuksessa ja kypsytyksessä tekevät jokaisesta viinistä ainutlaatuisen

### Liite 3: Viinikurssin materiaalit 3. Viinien valmistus: valkoviini

## Viinien valmistus: valko- ja roseeviini

- Valkoviini valmistetaan pääasiassa vaaleista rypäleistä, mutta myös tummia voidaan käyttää
- Rypälemehu vain lyhyesti kosketuksissa kuorien kanssa hapettumisen vähentämiseksi
- Jotkut tuottajat murskaavat kokonaisia terttuja, välttääkseen kuorien uuttumisen
- Rypäleet voivat olla punaisia, mutta niiden hedelmäliha on väritön, mikä mahdollistaa valkoviinin valmistuksen

## Puristus ja kirkastus

- Rypäleet murskataan, mehu erotetaan ja puriste suodatetaan. Esim. sentrifugi tai suodatus
- Mehun kirkastus voidaan tehdä kylmästabiloinnilla, jotta käyminen estyy, mutta sakka laskeutuu.

## Käymisprosessi

- Käymisastiat: teräksiset tankit, tammitynnyrit tai puiset astiat
- Valkoviinien käymislämpötila on 12-22°C, jotta hedelmäisyys säilyy
- Käyminen kestää 2-4 viikkoa
- Roseeviinissä kuoret poistetaan 12-36 tunnin sisällä käymisen aloittamisesta



## Kypsytytys

- Kypsytytys voidaan myös tehdä teräksisissä säiliöissä, tammitynnyreissä tai suurissa puisissa astioissa
- Tynnyrikypsytytys edistää viinin kehittymistä ja makuyhdisteiden syventymistä
- Vaihtoehtoja: kypsytytys pienemmissä tynnyreissä, neutraaleissa astioissa (esim. teräksiset tai saviastiat), pullossa



## Pullotus ja pullokypsytytys

- Pullotus on tärkeä vaihe, jossa viini pakataan pulloihin
- Pullotustekniikat vaihtelevat viinitilan koon ja resurssien mukaan. Esim. viini saatetaan kuljettaa kohdemaahan tankeissa ja pullottaa vasta siellä
- Pullokypsytytys: viinin kypsyminen pullossa voi kestä viikoista vuosiin
- Pullokypsytytys voi parhaillaan parantaa viinin makua ja aromeja.

## Pullotus ja myynti

- Laadukkaat viinit paranevat pullossa kypsyttyään, mutta osa viineistä on tarkoitettu juotavaksi nuorena (pian sadonkorjuun jälkeen)
- Pulloihin lisätään etiketit ja tuodaan myyntiin.
- Viini voidaan pakata myös hanapakkauksiin tai tölkkeihin.



## Liite 4: Viinikurssin materiaalit 4. Viinien valmistus: punaviini

### Viinien valmistus: punaviini

- Monimutkaisempaa kuin valkoviinin valmistus, koska rypälemehu käytetään kuorien kanssa
- Tärkeä erottava piirre on *maseraatio*, jossa rypäleen kiinteät osat (kuori, siemenet) uuttavat väriaineet, tanniinit ja aromit mehuun.

### Maseraatio ja käyminen

- Käymisastiaan laitetaan rypälemehu ja rikkoutuneet rypäleet
- Hiiva muuntaa sokerit alkoholiksi
- Maseraation aikana kuorista irtoaa tanniinit, pigmentit ja aromit
- Kesto vaihtelee: nopea 2-3 päivää arkiviineille, jopa 3 viikkoa täyteläisille punaviineille



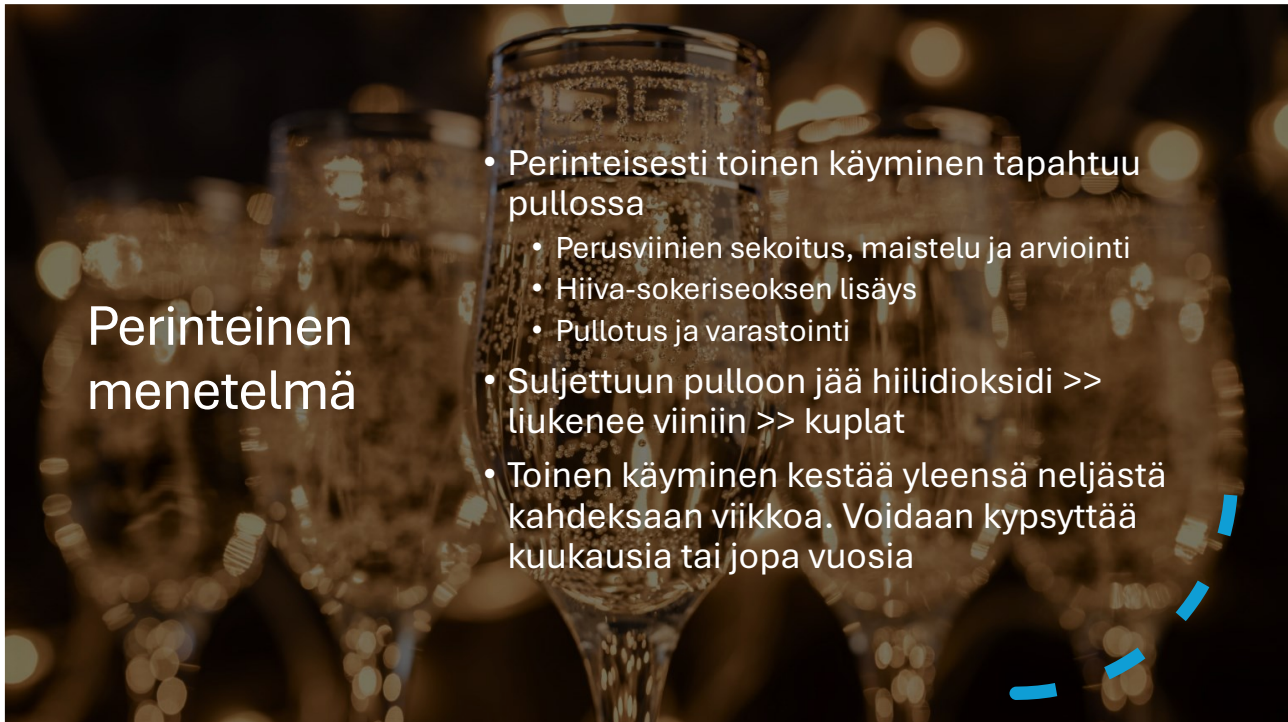
## Kypsytytys

- Tammi on suosittu kypsytysmateriaali punaviineissä (tammitynnyrit tai tammilaudat ja –lastut)
- Kypsytytys tammitynnyreissä tavallisesti n. 1-1,5v.
- Tammi tuo viiniin vaniljan vivahteita sekä mausteisuutta.
- Pehmentää tanniineja
- Metallitankit eivät vaikuta aromeihin – raikkaampi maku

### Liite 5: Viinikurssin materiaalit 5. Viinien valmistus: kuohuviini

## Kuohuviinit

- Valmistus perustuu perusviinin ns. toiseen käymiseen (tuottaa hiilidioksidia ja kuplia)
- Tärkeintä on perusviinin laatu ja tasapaino
- Rypäleet korkeahappoisia, hillityn makuksia. Usein sekoitteita
- Valmistusmenetelmiä on monia



**Perinteinen menetelmä**

- Perinteisesti toinen käyminen tapahtuu pullossa
  - Perusviinien sekoitus, maistelu ja arviointi
  - Hiiva-sokeriseoksen lisäys
  - Pullotus ja varastointi
- Suljettuun pulloon jää hiilidioksidi >> liukenee viiniin >> kuplat
- Toinen käyminen kestää yleensä neljästä kahdeksaan viikkoa. Voidaan kypsyttää kuukausia tai jopa vuosia



## Tanssitus

- Kypsytyksen aikana muodostuu hiivasakka (antaa makuaromeja)
- Kypsytyksen jälkeen täytyy poistaa hiivasakka
- Pulloja ”tanssitetään” eli käännetään ja kallistetaan hiljalleen. Tämä saa sakan valumaan pullonkaulaan
- Hiivasakka jäädytetään ja korkki avataan, jolloin paine työntää jäisen tulpan ulos.
- Tämä on ainoa sallittu tapa Champagnessa ja Cavan valmistuksessa.

Kuvan lähde: Viinimaa s.a.

## Viini-sokeriseoksen lisäys

- Lopuksi lisätään sokeria (dosage), joka määrittää lopullisen makeuden
- Brut – kuiva (jäännössokerista huolimatta)
- Demi-sec tai semiseco - puolimakea

Vain  
Champagnessa  
valmistettua  
kuohuviiniä saa  
kutsua  
samppanjaksi!

Jamäkuva, tekijä Tuntematon tekijä, käyttöoikeus: CC BY-NC

### Liite 6: Viinikurssin materiaalit 6. Viinin maistelu

## Viinin maistelu

- Arvioidaan
  - Ulkonäkö (väri, syvyys)
  - Tuoksu (aromit)
  - Maku (makuaromit, eli flavorit)
- Systemaattinen maistelu on työkalu, jolla voi arvioida viinin laatua.
- Vaatii paljon harjoittelua

## Viinin maistelu

- Sijainti: Hyvä valaistus, lähes tuoksuton tila.
  - Hajut voivat häiritä viinin aromeja.
- Lasi: Läpinäkyvä, ylöspäin kapeneva jalallinen lasi.
  - Ei värillisiä laseja.
- Muuta huomioitavaa: Vältä kahvia, tupakkaa ja muita voimakkaita makuja ennen maistelua.
  - Maistajan on oltava terve (esim. flunssa vaikuttaa makuaistiin).

### Liite 7: Viinikurssin materiaalit 7. Viinin maistelu: ulkonäkö



## Ulkonäkö

- Kirkkaus (kirkas-sakea)
- Intensiteetti (vaalea-keskisyvä-syvä)
- Väri
  - Valkoviini > sitruuna-kulta-meripihka-ruskea
  - Roseeviini > vaaleanpunainen-punainen-oranssi
  - Punaviini > purppura-rubiini-granaatti-kellertävänruskea-ruskea

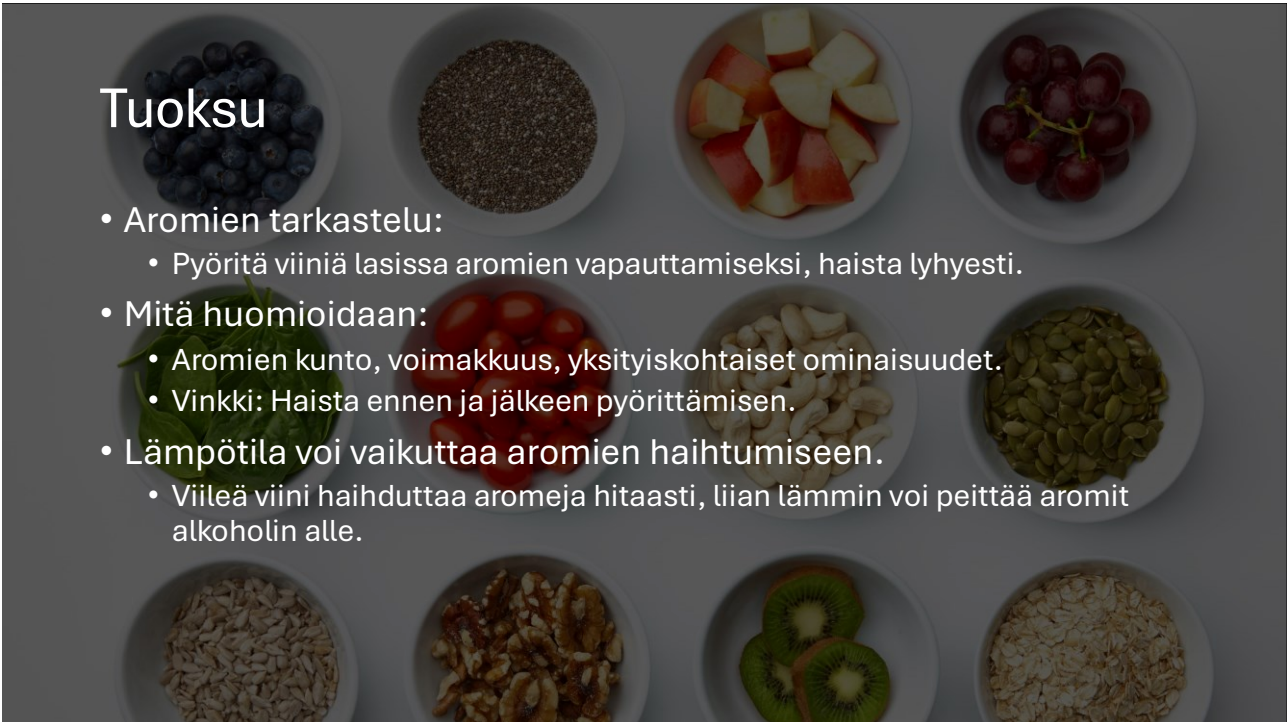
## Ulkonäkö

- Ikää ja kuntoa voi arvioida väristä:
  - Valkoviinit: Tummuvat vanhetessaan.
  - Punaviinit: Väri haalistuu ja kääntyy ruskeaan sävyyn.
  - Roseeviinit: Tummentuvat tai muuttuvat oranssiin.
- Kirkkaus: Sameus voi olla merkki valmistus- tai säilytys ongelmasta.
  - Poikkeuksena suodattamattomat alkoviinit.

### Liite 8: Viinikurssin materiaalit 8. Viinin maistelu: tuoksu

## Tuoksu

- Aromien tarkastelu:
  - Pyöritä viiniä lasissa aromien vapauttamiseksi, haista lyhyesti.
- Mitä huomioidaan:
  - Aromien kunto, voimakkuus, yksityiskohtaiset ominaisuudet.
  - Vinkki: Haista ennen ja jälkeen pyörittämisen.
- Lämpötila voi vaikuttaa aromien haihtumiseen.
  - Viileä viini haihduttaa aromeja hitaasti, liian lämmin voi peittää aromit alkoholin alle.



## Liite 9: Viinikurssin materiaalit 9. Viinin maistelu: maku

### Maku

- Alkoholi ja hedelmä korostavat makeuden tunnetta.
- Happamuus tasapainottaa makeutta.
- Maistaminen:
  - Pieni määrä suuhun, pyörittele ympäriinsä, ota huulten välistä ilmaa sisään aromien vahvistamiseksi.
- Mitä arvioidaan:
  - Hapokkuus: Kirpeys, raikkaus.
  - Tanniinit: Suuta kuivattava, "ikenet kiristävä" tunne.

### Systemaattinen maistaminen

- Tätä tekemääni taulukkoa voi käyttää apuna maistelussa. Se mukailee WSET:n systemaattisen maistelun ohjeita.

Systematic approach to Tasting Wine (SAT) Level 2	
Ulkonäkö	
Kirkkaus	kirkas – sakea
Intensiteetti	vaalea – keskisyvä – syvä
Väri	
Valkoviini	sitruuna – kulta – meripihka – ruskea
Roseeviini	vaaleanpunainen – punainen – oranssi
Punaviini	purppura – rubiini – granaatti – kellanuskea – ruskea
Tuoksu	
Kunto	puhdas – epäpuhdas (virheellinen?)
Intensiteetti	kevyt – keskivahva – voimakas
Aromit	hedelmät – kukat – viljat – mausteet – yrtit – tammi – muut
Maku	
Makeus	kuiva – kuivahko – puolikuiva – makea
Hapokkuus	matala – keskihapokas – hapokas
Tanniinit	matala – kohtalainen – korkea
Alkoholi	matala – kohtalainen – korkea
Täyteläisyys	kevyt – kohtalainen – täyteläinen
Intensiteetti	kevyt – keskivahva – voimakas
Flavorit	mausteet – yrtit – tammi – viljat – imelat – muut
Lopetus	lyhyt – keskipitkä – pitkä
Päätelmät	
Laatu	viallinen – heikko – välttävä – hyvä – erittäin hyvä – erinomainen

**Liite 10: Viinikurssin materiaalit 10. Ruoan ja viinin yhdistäminen**

## Ruoan ja viinin yhdistäminen

- Tämä on pelkkä pikaopas, sillä yhdistämiseen liittyy paljon muutakin. Perussäännöillä voi kuitenkin päästä pitkälle
- Makujen yhteensopivuus on henkilökohtainen kokemus (joillakin herkkyys karvaukselle)
- Ruoan ja viinin liitto: rakenteen ja makuvivahteiden harmonia.



### Perusmaut

- Viisi perusmakua: Hapan, makea, suolainen, karvas, umami.
- Suolainen ruoka: hapokas ja hedelmäinen viini.
- Erittäin suolainen ruoka (esim. juustot): makeampi viini.
- Ruoan maun vaikutus viiniin on suurempi kuin päinvastoin.
  - Makeus ja umami voivat korostaa viinin karvautta.
  - Suola ja happo pehmentävät viinin makua.

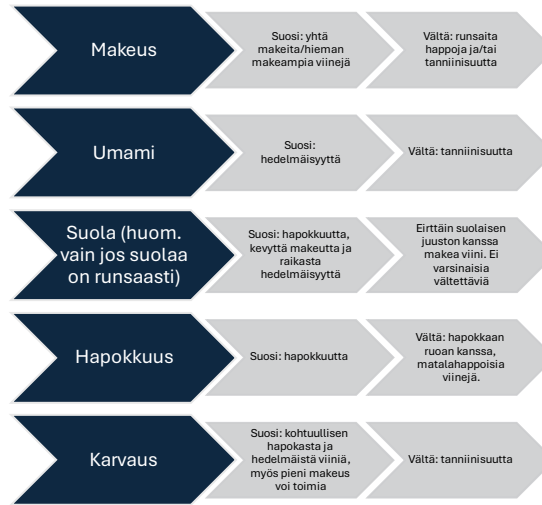
## Kolme sääntöä (Dornenburg & Page)

- 
- Alueellinen yhdistäminen: Valitse ruoan alkuperäalueen viini.
    - Esimerkki: Burgundin pata ja burgundilainen viini.
  - Aistien ohjaama valinta: Viinin täyteläisyys vastaa ruoan vahvuutta.
  - Makujen tasapaino: Valitse samankaltaisia tai vastakohtaisia makuja
  - Huom. Vastakohtaisuuksien etsiminen riskimpää

## Yhdistäminen

- 
- Makeus: Makea ruoka vaatii yhtä makean tai makeamman viinin.
  - Umami: Korostaa tanniinien karvautta; lisää suolaa tai happoa tasapainottamaan.
  - Happamuus: Auttaa viinin hedelmäisyyttä, mutta ei sovi matalahappoisten viinien kanssa.
  - Suolaisuus: Pehmentää ja korostaa hedelmäisyyttä viinissä.
  - Karvaus: Valitse vähätanniininen punaviini tai valkoviini.
- 
- Pienetkin muutokset (sokerin tai happojen lisäys) vaikuttaa yhdistelmään

## Yhdistäminen



### Liite 11: Viinikurssin materiaalit 11. Tuotantomaat: Ranska

## Tuotantomaat: Ranska

- Ranska tuottaa valtavia määriä viiniä monenlaisissa tyyleissä.
- Ranskalainen viini tunnetaan maailmanlaajuisesti poikkeuksellisesta laadustaan.
- Laajat viinitilat, jotka tuottavat arvostettuja ja haluttuja viinejä.
- Viini on osa ranskalaista kulttuuria ja gastronomiaa.
- Kuuluu lähes jokaiseen ateriaan ja sosiaalisen kohtaamiseen
- Viinin valmistus perustuu vanhaan käsityötaitoon ja perinteisiin

## Ranska

- Kalkkipitoinen ja hyvin salaojitettu maaperä (vaikuttaa luonteeseen ja makuun)
- Mekaaninen työ ja biologiset torjuntamenetelmät.
- Rypäleet poimitaan käsin täydellisen kypsyyden saavuttamisen jälkeen.
- Maseraatio ja käyminen ovat taiteenlajeja, jotka takaavat viinin laadun.

## Bordeaux

- Maailman suurin ja vanhin viinialue
- Tunnettu laajasta valikoimasta erilaisia viinejä
- Maaperä, ilmastot ja rypälesekoitukset ovat monipuolisia, mikä mahdollistaa erilaiset viinityylit.



## Bordeaux

- Leuto, merellinen ilmasto Golf-virtauksen ansiosta.
- Atlantin vaikutus tuo runsaan sateen ja kosteuden.
- Kalkkipitoinen ja hyvin salaojitettu maaperä.
- Landesin metsät ja rantahietikot suojaavat viinitarhoja Atlantin myrskyiltä

## Bordeaux

- Viinityypit
  - Bordeaux'ssa tuotetaan puna-, rosee-, kuivia ja makeita valkoviinejä sekä kuohuviinejä.
- Maaperä, mikroilmastot ja sekoitusten koostumukset vaihtelevat alueella suuresti.
- Rypälelajikkeet ja valmistusmenetelmät ovat yhtenäisiä, mutta paikalliset olosuhteet tuovat viineihin omaleimaisuutta.

## Bordeaux tummat rypäleet

Merlot	Cabernet-Sauvignon	Cabernet Franc	Petit Verdot	Malbec
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viljelyyn tumma rypälelajike</li> <li>• Tuottaa täyteläisiä, hedelmäisiä ja elegantteja viinejä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuottaa tummia, hienostuneita ja monimuotoisia viinejä</li> <li>• Ne tunnetaan pitkästä jälkimaustaan ja erinomaisesta ikääntymiskyvystä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuo viiniin hienostuneisuutta, sekä hienovaraisia punaisen hedelmän ja mausteiden vivahteita</li> <li>• Tuottaa viinejä, jotka ovat erinomaisia jopa 50-vuotta kellarissa säilytyksen jälkeen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuo viiniin väriä, tanniineja ja mausteisuutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käytetään monissa sekoituksissa</li> <li>• Tuo viiniin hedelmäisiä aromeja ja rakennetta</li> </ul>

## Bordeaux vaaleat rypäleet

Sémillon	Sauvignon Blanc	Muscadelle
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tunnetaan makeiden viinien kuninkaana</li> <li>• Tuottaa hienostuneita, hedelmäisiä, kuivia tai makeita valkoviinejä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvostetaan rakenteen, raikkauden ja pitkän jälkimaun vuoksi</li> <li>• Tuottaa erittäin maukkaita, kuivia valkoviinejä, joissa on voimakkaita yrttimäisiä sävyjä</li> <li>• Käytetään myös makeiden viinien rypälesekoituksissa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuo kukkaisen tuoksun ja runsaasti aromikkuutta</li> <li>• Erittäin herkkä sairauksille ja on vaarassa kadota</li> </ul>

## Burgundi (Bourgogne)

- Ikoninen viinialue. Tunnetaan suurista viineistään. UNESCO kohde vuodesta 2015.
- Moninaiset ilmastot – kylmää mannerilmastoa ja lempeää meriilmastoa
- Sadekuurot ja kevähallat vaikuttavat kukintaan keväällä ja sadonkorjuuseen syksyllä. Raekuurot tuhoavat suuria määriä sadoista
- Erityisen kosteat kasvukaudet ongelmallisia Pinot Noir-rypäleelle (altis harmaahomeelle)

## Burgundi (Bourgogne)

- 
- Tuotetaan puna- ja valkoviinejä, erityisesti Gamay-pohjaisia viinejä Beaujolais'ssa.
  - Carbonic Maceration tekniikkaa käytetään tuoreiden Gamay-viinien makujen säilyttämiseksi.
    - Rypäleet käytetään varresta irrotettuina mutta murskaamattomina suljetussa astiassa.
    - Luonnollinen hiilidioksidi ylläpitää paineen, estää hapettumista, ja säilyttää viinin hedelmäisyyden.
    - Käyminen päättyy tankeissa tai tynnyreissä, ja viini pullotetaan seuraavana syksynä.

## Burgundi yleisimmät rypäleet

Pinot Noir	Gamay	Chardonnay
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuo nuorena punaisten hedelmien aromeja, vanhetessaan kehittyvät maanläheisiksi</li> <li>• Tuottaa vähä- tai keskitanniinisia viinejä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuottaa hedelmäisiä, raikkaita ja kevyitä viinejä, joissa on tummien hedelmien aromeja</li> <li>• Matalat tanniinit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromit voivat vaihdella suuresti valmistusmenetelmän, kypsytyksen ja maaperän mukaan</li> <li>• Esimerkiksi tammikypsytyyistä voi löytyä voin tai leivän aromeja</li> </ul>

## Burgundin harvinaisempia rypäleitä

Sauvignon Gris	Aligoté
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vain marginaalinen läsnäolo Burgundissa</li> <li>• Tuottaa aromaattisia valkoviinejä, kuten tunnettu Saint-Bris</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yksinkertainen, rustiikkinen ja kestävä lajike</li> <li>• Tuottaa raikkaita, "janon sammuttavia" viinejä, jotka eivät ole kovin monivivahteisia.</li> </ul>

## Champagne

- Maailmankuulu samppanja symboloi juhlaa ja erityisiä tilaisuuksia
- Vain Champagnen kuohuvat ovat samppanjoita
- Kylmä mannerilmasto, Atlantilta tulee leutoa ilmasto
- Kalkkikivinen maaperä säätelee lämpötilaa ja kosteutta

## Champagne

- 
- Champagnen tuotanto on tiukasti lailla säädettyä.
  - Vain 3 sallittua rypälelajiketta
    - Chardonnay (30%): Elegantti, kukkainen ja sitruksinen
    - Pinot Noir (39%): Täyteläinen, pitkäikäinen ja tuo runkoa
    - Pinot Meunier: Hedelmäinen, pehmeä
  - Samppanja valmistetaan perinteisellä menetelmällä

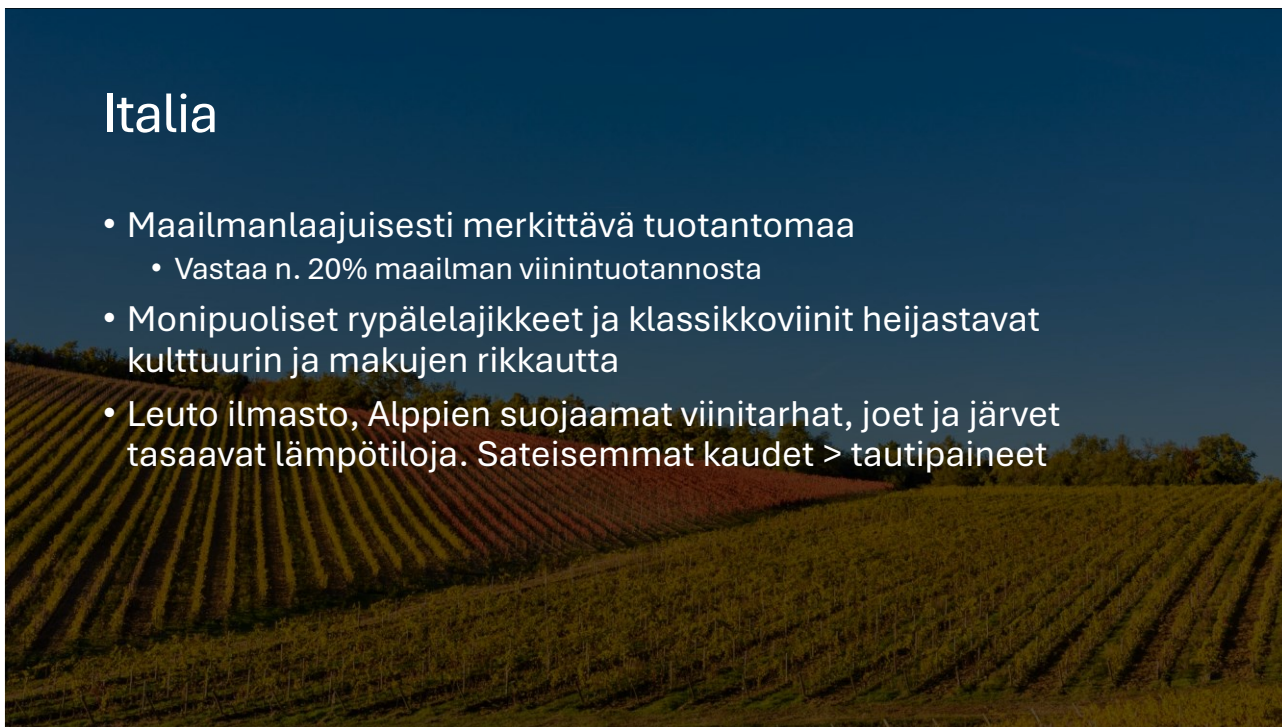
## Muut tunnetut viinialueet Ranskassa

- Alsace: Tunnettu mm. Rieslingistä ja Gewurztraminerista, jotka tarjoavat ainutlaatuisia sitruksen ja eksoottisten hedelmien aromeja.
- Loiren laakso: Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, ja Gamay yleisiä lajikkeita.
- Rhône laakso: Syrah, Grenache Noir ja Mourvèdre ovat alueen tyypillisiä rypäleitä.
- Provence: Erityisesti Grenache, joka tuottaa voimakkaita, täyteläisiä viinejä

### Liite 12: Viinikurssin materiaalit 12. Tuotantomaat: Italia

## Italia

- Maailmanlaajuisesti merkittävä tuotantomaa
  - Vastaa n. 20% maailman viinintuotannosta
- Monipuoliset rypälelajikkeet ja klassikkoviinit heijastavat kulttuurin ja makujen rikkautta
- Leuto ilmasto, Alppien suojaamat viinitarhat, joet ja järvet tasaavat lämpötiloja. Sateisemmat kaudet > tautipaineet



## Trentino-Alto Adige

- Alto Adigen merkittävin valkoviini on Pinot Grigio (muualla Pinot Gris)
  - Viljellään myös Gewurztraminer, Pinot Blanc ja Chardonnay
  - Kuivia, kevyitä, hapokkaita. Sitrus- ja vihreät hedelmät
  - Tumma Schiava > kevyitä, hedelmäisiä. Vadelmaa ja luumua
- Trentinossa vaalea Chardonnay
  - Keskitäyteläisiä ja –hapokkaita viinejä. Kypsät kivihedelmät
  - Tummina Merlot ja Teroldego > syviä, hapokkaita, tanniinisia. Tammitynnyrit

## Friuli-Venezia Giulia

- Enimmäkseen Pinot Grigio ja Merlot
- Alueella tuotetaan Italian täyteläisimpiä Pinot Grigio -viinejä, joissa on persikan ja trooppisten hedelmien aromeja
- Merlot > Keskitäyteläiset, kypsien punaisten hedelmien viinit, joista voi löytyä tammen mausteisuutta

## Veneto

- Yksi Italian suurimmista
- Suosituin rypäle myös Pinot Grigio. Soave ja Valpolicellan alueella Garganega ja Corvina.
- Tunnetaan prosecco-kuohuviinistä, amarone-punaviineistä ja Soaven valkoviinistä
- Valpolicellan erikoisuus on ripasso-viini: Viini käytetään uudelleen amarone-viinin kuorisakan kanssa



Tämä kuva, tekijä Tuntematon tekijä, käyttöoikeus CC BY-SA/NC



## Piemonte

- Tuottaa laatuviinejä
- Käytetyin rypäle on Nebbiolo
  - Myös Barbera ja Dolcetto
- Kuuluisimmat ovat barolo ja barbaresco
  - Barolo valmistetaan pelkästä Nebbiolosta > hapokkaita, täyteläisiä, tanninisia. Kirsikat, yrtit, kuivatut kukat
  - Sitä on kypsytettävä min. 3 vuotta – 18kk tammitynnyrissä
  - Barbaresco tulee kypsytää 2 vuotta – 9kk tammitynnyrissä

Tämä kuva, tekijä Tuntematon tekijä, käyttöoikeus CC BY-NC/ND

## Pohjois-Italian tummat rypäleet

Merlot	Nebbiolo	Barbera	Schiava
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuottaa keskitäyteläisiä, -hapokkaita ja -tanniinisia viinejä</li> <li>• Kypsien punaisten hedelmien aromeja, mahdollisesti myös tammen aromeja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuottaa pitkäikäisiä, hapokkaita, tanniinisia ja täyteläisiä viinejä</li> <li>• Kirsikoiden, yrttien ja kuivattujen kukkien aromeja</li> <li>• Barolo ja Barbaresco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuottaa syvän värisiä, hapokkaita viinejä, joissa on kohtalaiset tanniinit</li> <li>• Punaisten kirsikoiden, luumujen ja joskus pippurin aromeja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuottaa kevyitä, hedelmäisiä viinejä, joissa vähäiset/kohtalaiset tanniinit</li> <li>• Vadelman ja luumun aromeja</li> </ul>

## Pohjois-Italian vaaleat rypäleet

Pinot Grigio	Chardonnay	Garganega
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Korkeammalla sijaitsevilla tarhoilla tuotetaan kuivia, kevyitä, hapokkaita viinejä. Löytyy sitrus- ja vihreiden hedelmien aromeja</li> <li>• Matalammalla sijaitsevilla tarhoilla on usein keskitäyteläisiä viinejä, joissa kohtalaiset hapot. Löytyy kivihelelmien aromeja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kts. Burgundi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usein hapokkaita, keskitäyteläisiä viinejä</li> <li>• Päärynän, punaisen omenan, kivihelelmien ja joskus valkopippurin aromeja.</li> </ul>

## Keski-Italia

- Apenniinien vuoret; viinitarhoja sijaitsee kukkuloilla ja laaksoissa, mikä auttaa tasaamaan kuuman ilmaston vaikutuksia.
- Rannikkoalueet: Viilentävät merituulet kummaltakin puolelta maata

## Toscana

- Tunnetuin rypäle on Sangiovese, tuottaa hapokkaita, tanniinisia viinejä, joissa kirsikan, luumun ja kuivattujen yrttien aromeja.
- Kypsytytys: Tammitynnyrikypsytytys pehmentää tanniineja ja tuo mausteisuutta.
- Chianti: Italian tunnetuin viinityyppi, valmistetaan pääasiassa Sangiovese-rypäleestä; hapokkaita ja marjaisia, vaihtelevat kevyistä keskitäyteläisiin.
  - Kypsytysvaatimukset: Chianti Classico vähintään 12 kk, Chianti Classico Riserva vähintään 24 kk

## Keski-Italian muut alueet

- Umbria ja Lazio: Vaaleat rypäleet, pääasiassa Trebbiano, usein sekoitettuna Grachetton tai Malvasian kanssa. Tunnetaan valkoviineistään.
- Marche: Verdicchio on alueen suosituin rypäle, tuottaa myös valkoviinejä.
- Abruzzo: Tunnetuin rypäle Montepulciano, josta tuotetaan punaviiniä. Viinit ovat yleensä yksinkertaisia, eivätkä vaadi tammikypsytystä.

## Keski-Italian rypäleet

### Sangiovese

- Tumma rypäle, joka tuottaa hapokkaita ja tanniinisia viinejä, kypsytetään usein tammitynnyreissä
- Kirsikan, luumun ja kuivattujen yrttien aromeja

### Trebbiano

- Vaalea rypäle, joka tuottaa kevyitä ja hapokkaita viinejä
- Sitruhedelmien ja persikan aromeja.

### Montepulciano

- Tumma rypäle, joka tuottaa syvän värisiä, tanniinisia, keskihapokkaita viinejä
- Tummiin luumujen ja kirsikan aromeja

## Etelä-Italia

- Ilmasto on kuuma ja kuiva sisämaassa, rannikkoalueilla ilmankosteus kasvaa.
- Viinitarhat sijaitsevat usein Apenniinien rinteillä tai tasaisilla rannikkoalueilla, joissa meren tuulet tuovat viilennystä.
- Maatalous on tärkeää, erityisesti viininviljely Puglian ja Sisilian alueilla.

## Puglia (Apulia)

- Kuuma ilmasto
- Pääasialliset rypäleet ovat Negroamaro ja Primitivo (tunnetaan myös Zinfandelina).
- Negroamaro: Säädettyillä satomäärillä tuottaa korkealaatuisia, täyteläisiä viinejä, joissa kohtalaiset tanniinit ja hapot sekä paahteisten punaisten ja mustien hedelmien aromit.
- Primitivo: Täyteläiset, hedelmäiset viinit, korkea alkoholi ja hyvin kypsät marja-aromit. Tarjoavat hyvän hinta-laatusuhteen.

## Sisilia

- Aurinkoinen ja kuiva alue
- Tärkein rypäle on Nero d'Avola, joka tuottaa keskitäyteläisiä tai täyteläisiä, hedelmäisiä viinejä, joissa luumujen ja tummien kirsikoiden aromeja.
- Muita rypäleitä on Chardonnay ja Syrah viihtyvät myös alueen olosuhteissa.
- Usein valmistettu nuorena nautittaviksi ja hedelmäisiksi.

## Etelä-Italian rypäleet

### Negroamaro

- Tuottaa laadukkaita, täyteläisiä viineja, joissa on kohtalaiset hapot ja tanniinit
- Paahteisia punaisten ja mustien hedelmien aromeja

### Primitivo

- Tuottaa täyteläisiä viinejä, joissa kohtalaiset hapot ja tanniinit. Korkea alkoholi
- Kypsien marjojen aromeja
- Hyvä hinta-laatusuhde

### Syrah

- Tuottaa syvän värisiä, tanniinisia ja tuhteja viinejä
- Kypsien hedelmien aromeja

## Liite 13: Viinikurssin materiaalit 13. Tuotantomaat: Espanja

### Espanja: Rioja

- Tunnettu pääasiassa punaviineistään (85 % tuotannosta), mutta valmistetaan myös valko- (10 %) ja roseeviinejä (5 %).
- Päärypäleet: Tempranillo punaviineissä, Viura valkoviineissä.
- Tempranillo tuo viineihin punaisia hedelmiä ja yhdessä tammikypsytyksen kanssa persoonallisuutta ja kohtalaisia tanniineja.
  - Nykyisin korostetaan enemmän hedelmäisyyttä kuin tammaa.

### Rioja

- Viinien valmistus tarkoin valvottua.
- Kypsytykset ajat määritellyt
  - Crianza: Kypsytetään vähintään vuosi tynnyrissä, muutama kuukausi pullossa
  - Reserva: Kypsytettävä vähintään kolme vuotta, joista vähintään vuosi tynnyrissä
  - Gran Reserva: Vähintään kaksi vuotta tynnyrissä ja kolme pullossa



## Katalonia

- Kuumia Välimeren ranta-alueita ja viileämpiä ylänköjä.
- Tunnettu cava-kuohuviinistä. Valmistetaan pääasiassa Macabeo-rypäleestä, usein sitruksisia aromeja. Kuohuviini valmistetaan perinteisellä pullokäymismenetelmällä.
- Prioratissa päärypäleinä Garnacha ja Cariñena, joista tuotetaan tummia, intensiivisiä punaviinejä.

## Valencia ja Andalucia

- 
- Tunnetuimmat rypäleet, punaviineissä Monastrell ja Bobal, valkoviineissä Moscatel ja Merseguera.
  - Moscatel-rypäleestä valmistetaan mm. makeita jälkiruokaviinejä.
  - Andalucia tunnetaan Sherryistään. Se valmistetaan Palomino-rypäleestä. Käymisen aikana muodostuu kukinto, eli flor. Se suojaaa viiniä hapettumiselta.

# Andalucia



- Sherrytyypit:
  - Fino: Hienostunut, hyvin kuiva, vaalean oljenkeltainen, omenaisia ja mantelisia aromeja.
  - Amontillado: Kuiva tai puolikuiva, pähkinäinen, kullanruskea.
  - Oloroso: Tumma, paahnutun, pähkinäinen ja rusinainen. Voi olla puolikuiva tai makea.
  - Pedro Ximénez (PX): Tumma, makea ja siirappimainen, intensiivinen tuoksu. Sopii jälkiruokan

## Espanjan tummat rypäleet

### Tempranillo

- Usein täydennetään muilla rypäleillä
- Nuorena siitä voi havaita tuoreen mansikan aromeja. Kohtalaiset hapot

### Garnacha

- Käytetään paljon roseeviineissä
- Tuottaa täyteläisiä viinejä, joissa on pehmeät tanniinit ja punaisten hedelmien aromeja

### Monastrell

- Tuottaa tummia, täyteläisiä, tanniinisia viinejä, joissa on matalahkot hapot ja korkea alkoholi
- Kypsiä karhunvatukoide n aromeja

### Cariñera

- Tuottaa hapokkaita, tanniinisia ja tummia viinejä
- Sekoitetaan usein pienissä määrin Tempranillon tai Garnachan kanssa

## Espanjan vaaleat rypäleet

### Moscatel

- Tuottaa sekä kuivia, että makeita viinejä
- Voimakkaan kukkaisia ja hedelmäisiä aromeja

### Macabeo

- Tunnetaan myös nimellä Viura
- Raikas ja hedelmäinen viini, jossa hentoa yrttisyyttä ja mausteisuutta

### Verdejo

- Tuottaa kevyitä, runsashappoisia viinejä, joissa melonin ja persikan aromeja
- Erittäin altis hapettumiselle

### Liite 14: Viinikurssin materiaalit 14. Tuotantomaat: Saksa

## Saksa: Mosel

- Päärypäle on Riesling
  - Keveä ja hapokas, kukkaisia ja vihreitä hedelmiä. Mineraalisuus liuskekivisestä maasta.
- Monet tarhat sijaitsevat jyrkillä rinteillä, mikä vaatii käsityötä.
- Rieslingin laatu vaihtelee tuottajien mukaan ja viileämmillä vuosilla viinit käytetään usein kuohuviiniksi



## Rheingau

- Päärypäle on myös Riesling (80 % viljellyistä rypäleistä)
  - Täyteläisiä, persikkaisia aromeja. Viileä ilmasto pitää sokerit ja alkoholipitoisuuden hallinnassa.
- Ilmasto on viileä, mutta rinteet saavat maksimaalista auringonvaloa, mikä auttaa rypäleiden kypsymisessä.
- Muita rypäleitä: Pinot Noir (Saksassa Spätburgunder), keskitäyteläinen ja mustaherukkainen

## Rheinhessen

- Saksan suurin viinialue
- Päärypäle on Silvaner
  - Kuivia ja makeita viinejä, vähemmän hapokkaita ja maanläheisempiä kuin Rieslingit
  - Korkealaatuisia ja elegantteja viinejä, sekä miellyttäviä, helposti juotavia
- Nuoret viinitekijät kehittävät viinien laatua ja monimuotoisuutta

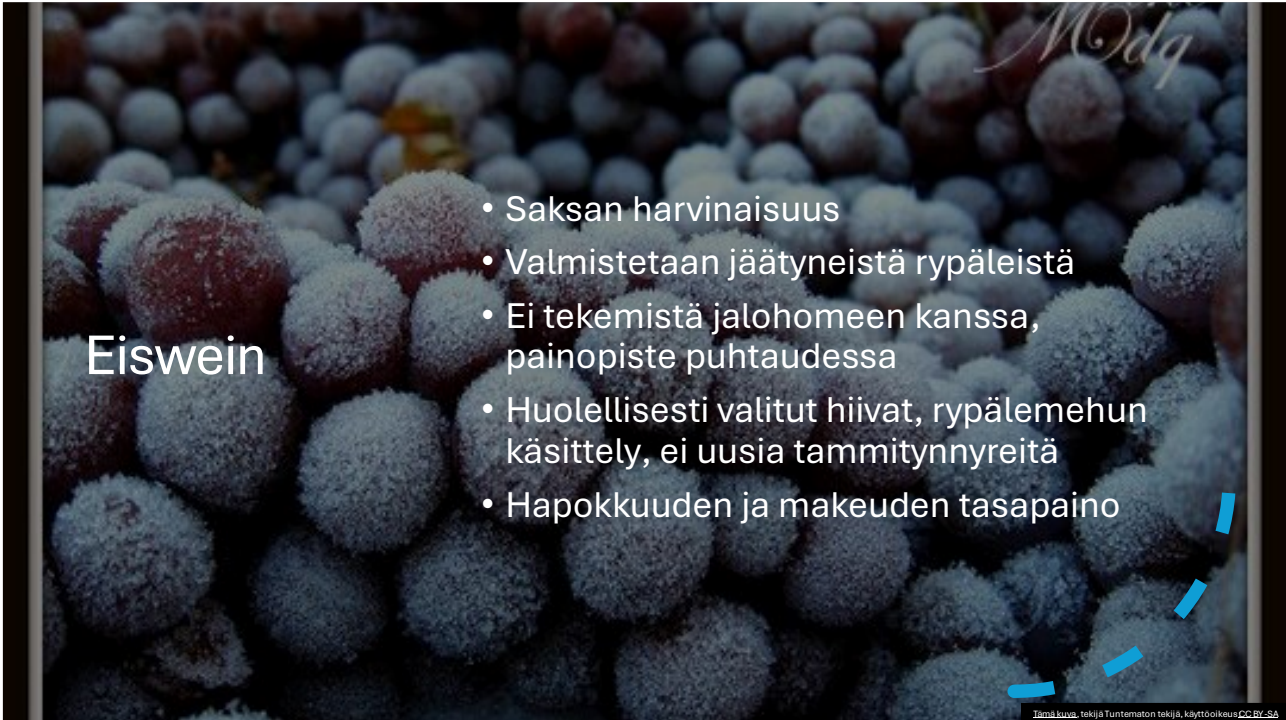


## Pfalz

- Saksan toiseksi suurin viinialue. Yksi kuivimmista ja aurinkoisimmista
- 45 erilaista vaaleaa ja 22 tummaa rypälelajiketta
- Päärypäle kuitenkin Riesling
  - Myös Müller-Thurgau, Grauburgunder, Pinot Blanc
  - ja punaisia Portugieser, Dornfelder, Pinot Noir
- Tuottavat pehmeän hapokkaita, persikkaisia ja aprikoosisia aromeja vihreiden hedelmien sijasta.

## Baden

- Saksan eteläisin. Lämmin ja aurinkoinen, vahva viini- ja ruokaperinne.
- Päärypäleet ovat Pinot-lajikkeet (Burgunderit),
  - Puna- ja valkoviinit.
  - Täyteläiset viinit, korkea alkoholipitoisuus. Riesling ja Silvaner rajoitetuilla alueilla.
- Baden tuottaa Saksan täyteläisimmät viinit.



**Eiswein**

- Saksan harvinaisuus
- Valmistetaan jäätyneistä rypäleistä
- Ei tekemistä jalohomeen kanssa, painopiste puhtaudessa
- Huolellisesti valitut hiivat, rypälemehun käsittely, ei uusia tammitynnyreitä
- Hapokkuuden ja makeuden tasapaino

Tämä kuva, tekijä Tuntematon tekijä, käyttöoikeus CC BY-SA

## Liite 15: Viinikurssi materiaalit 15. Lopetus

### Lähteitä

- WSET 2016. Understanding wines: Explaining style and quality
- WSET 2014. Viinit ja väkevät alkoholit: Etikettien takana
- Larousse Wine 2011. The world's greatest vines, estates and regions
- Wines of Germany: <https://winesofgermany.co.uk/>
- Vins de France: <https://www.vins-france.com/>
- Viinihetki. s.a. Mitä viini on? :<https://viinihetki.fi/mita-viini-on/>
- Viinilehti. 18.2.2024. Moscatel: <https://viinilehti.fi/viinit/viinirypale/moscatel/>
- Viinimaa. s.a. Samppanja ja kuohuviini – katso suosituksesi ja tutustu eri tyyliin <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/samppanja-cava-vai-prosecco-millaisia-ovat-eri-kuohuviini#32425165>
- Viinimaa s.a. Syrah – roseesta voimakkaisiin punaviineihin: <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/syrah-roseesta-voimakkaisiin-punaviineihin#32425165>
- Viinimaa. s.a. Viinin valmistus: <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/viinin-valmistus#32425165>
- Alko. Juomatietous: viinit -sivusto: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit>



Kiitos osallistumisesta!

Mahdollisten palautteiden aika

