

Viinitastingin järjestäminen uuden ja vanhan maailman viinien vertailu -teemalla

LAB-ammattikorkeakoulu

Restonomi (AMK)

2025

Kerttu Kuismanen

Tiivistelmä

Tekijä(t) Kerttu Kuismanen	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK Sivumäärä 25	Valmistumisaika 2025
Työn nimi Viinitastingin järjestäminen uuden ja vanhan maailman viinien vertailu -teemalla		
Tutkinto Restonomi (AMK)		
Toimeksiantajan nimi, titteli ja organisaatio GastroBar Saimaa		
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyö on toiminnallinen, ja siihen kuului viinitastingin järjestäminen uuden ja vanhan maailman viinien vertailu -teemalla GastroBar Saimaan tiloissa. Tavoitteena oli suunnitella ja järjestää onnistunut viinitasting.</p> <p>Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään viinitastingiin valittujen viinien rypäleitä, uuden ja vanhan maailman viinien eroja, maantieteellisen sijainnin vaikutusta viineihin, ilmastonmuutoksen vaikutusta viinialueisiin, viinien ja ruokien makupareja, viinitastingin järjestämistä sekä viinitastingin etikettiä.</p> <p>Tastingin asiakkaille toteutettiin palautekysely, jotta saataisiin palautetta ja mielipiteitä tastingin onnistumisesta. Palautekysely luotiin Microsoft Forms -ohjelmalla. Kyselyyn vastasi 10 asiakasta. Vastauksista voidaan todeta, että viinitasting-tilaisuus oli onnistunut. Asiakkaat olivat tyytyväisiä tilaisuuden tunnelmaan, toteutukseen sekä tarjottaviin viineihin ja tapaslautaseen. Lisäksi vastauksista käy ilmi, että suurin osa asiakkaista piti tilaisuutta hyvin informatiivisena, mikä omalta osaltaan osoittaa, että tilaisuus saavutti tärkeimmät tavoitteensa.</p>		
Asiasanat viinitasting, viinit, tilaisuuden järjestäminen		

Abstract

Author(s) Kerttu Kuismanen	Type of Publication Thesis, UAS	Published 2025
	Number of Pages 25	
Title of Publication Organizing a wine tasting with a theme of comparing wines from New and Old World		
Name of Degree Hotel and Restaurant Management (UAS)		
Name, title and organization of the client GastroBar Saimaa		
Abstract <p>The practice-based thesis included organizing a wine tasting with a theme of comparing wines from New and Old World at GastroBar Saimaa. The goal was to plan and organize a successful wine tasting.</p> <p>The theoretical part of the thesis reviews the grapes of the wines that were selected for the wine tasting, the differences between wines from the New and the Old World, the effect of geographical location on wines, the impact of climate change on wine regions, wine and food pairings, organizing a wine tasting and wine tasting etiquette.</p> <p>A questionnaire was conducted for the wine tasting customers in order to get feedback and opinions on the success of the tasting. The questionnaire was created with Microsoft Forms. 10 customers responded to the questionnaire. The responses indicate that the wine tasting event was successful. The customers were happy with the atmosphere and the implementation of the event and the wines and the tapas platter that were served. The responses also show that the majority of the customers found the event very informative, which indicates that the event achieved its most important goals.</p>		
Keywords wine tasting, wines, organizing an event		

Sisällys

1 Johdanto.....	1
2 Viinit.....	2
2.1 Uuden ja vanhan maailman viinit.....	2
2.2 Viinirypälelajikkeet.....	2
2.2.1 Riesling.....	3
2.2.2 Pinot Noir.....	3
2.2.3 Syrah.....	4
2.3 Maantieteellisen sijainnin vaikutus viineihin.....	5
2.4 Ilmastonmuutoksen vaikutukset viinialueisiin.....	7
2.5 Viinien ja ruokien makuparit.....	8
3 Viinitasting.....	10
3.1 Viinitastingin järjestäminen.....	10
3.2 Viinitastingin etiketti.....	11
4 Viinitasting-tilaisuus GastroBar Saimaassa.....	15
5 Yhteenveto ja pohdinta.....	21
Lähteet.....	23

Liitteet

Liite 1. Viinitasting-mainos

Liite 2. Palautekysely

1 Johdanto

Tämä on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka aiheena on uuden ja vanhan maailman viinien vertailu sekä viinitastingin järjestäminen kyseistä teemaa hyödyntäen. Tavoitteena on oppia lisää mm. viinialueista ja rypäleistä sekä myös jakaa kyseistä tietoutta asiakkaille viinitastingin muodossa. Tavoitteena on myös luoda onnistunut viinitasting. Sen tulisi olla onnistunut siinä mielessä, että se olisi ikään kuin palvelu asiakkaille, jotta he voisivat rentoutua ja nauttia rankan viikon päätteeksi. Lisäksi on toivottavaa, että tilaisuus olisi opettavainen ja siihen osallistuvat asiakkaat oppisivat mahdollisesti uusia asioita esimerkiksi uuden maailman viineistä, jos ne tuntuvat heidän mielestään vierailta vielä tässä vaiheessa.

Lisäksi tarkoituksena on toteuttaa viinitastingiin osallistuville asiakkaille palautekysely Microsoft Formsin avulla. Palautekyselyssä kysytään mm. asiakkaiden mielipidettä viineistä, tapaslautasesta, tilaisuuden tunnelmasta ja sen informatiivisuudesta.

Viinitastingiin on tarkoitus valita viinejä kolmesta eri rypäleestä. Suunnitelmana on tarjota sekä valko- että punaviinejä, jotta viineissä olisi tarpeeksi vaihtelua ja saataisiin mahdollisimman erilaisia makupareja aikaiseksi. Valitut rypäleet ovat Riesling, Pinot Noir sekä Syrah. Ne valikoituvat viinitastingiin, sillä ne ovat tarpeeksi erilaisia keskenään. Rieslingistä on saatavilla sekä kuivia että makeita vaihtoehtoja, mikä on hyvä, sillä tarkoituksena on valita samasta rypäleestä kaksi mahdollisimman paljon toisistaan eroavaa viiniä. Pinot Noir ja Syrah sen sijaan eroavat toisistaan paljon tyyliltään, joten ei ole pelkoa siitä, että kaikki punaviinit olisivat samankaltaisia keskenään. On kuitenkin tärkeää, että punaviineistä löytyy paljon eroavaisuuksia esimerkiksi makumaailmojen suhteen. Lisäksi yksi syy kyseisten viinirypäleiden valitsemiselle on se, että niitä kaikkia löytyy runsaasti sekä uuden että vanhan maailman viinitarjonnasta.

Yhteistyökumppaninani toimii ravintola GastroBar Saimaa, jonka tiloissa opinnäytetyön toiminnallinen osuus, eli viinitasting, järjestetään. GastroBar Saimaa sijaitsee LAB-ammattikorkeakoulun tiloissa, Lappeenrannan kampuksella. Ravintolaa hyödyntäen restonomiopiskelijat voivat tuottaa monipuolisia palveluita asiakkaille, esimerkiksi pop up -tilaisuuksia, tastingejä, lounaita ja illallisia erilaisilla teemoilla tai catering-palveluita. Tilaisuuksissa restonomiopiskelijat ovat vastuussa ruuanlaitosta, tarjoilemisesta, baarityöskentelystä, markkinoinnista ja ylipäätään elämyksen tuottamisesta. (GastroBar Saimaa 2022.)

2 Viinit

2.1 Uuden ja vanhan maailman viinit

Koska viinitastingin teemana on uuden ja vanhan maailman viinit, on tärkeää ymmärtää, mitä kyseisillä termeillä tarkoitetaan. Vanhaan maailmaan luetaan usein kuuluvaksi vain Euroopan viinimaat, mutta oikeastaan myös jotkut Lähi-idän maat, kuten Libanon, ovat osa vanhaa maailmaa tuhansia vuosia vanhojen viininvalmistusperinteidensä takia. Vaikka vanhimmat ja tärkeimmät vanhan maailman viinimaat sijaitsevatkin Välimeren ympärillä, on Keski-Euroopassakin useita merkittäviä viinimaita, joihin kuuluvat muun muassa Saksa, Itävalta, Sveitsi, Unkari, Bulgaria ja Romania. (Good Pair Days.)

Uuden maailman merkittävimpiin viinimaihin kuuluvat Argentiina, Chile, Yhdysvallat, Kanada, Australia, Uusi-Seelanti sekä Etelä-Afrikka. Näissä maissa viininvalmistuksen historia on huomattavasti lyhyempi kuin vanhassa maailmassa, mutta silti monessa uuden maailman viinimaassa on tuotettu viinejä jo satoja vuosia. (Good Pair Days.)

Uuden ja vanhan maailman viineistä löytyy monenlaisia eroavaisuuksia, vaikka niitä onkin välillä vaikea havaita, sillä jo eri maissa valmistetut viinit voivat erota toisistaan suuresti. Jokainen viinialue valmistaa omanlaisiaan viinejä, jotka erottautuvat muista esimerkiksi tyyliltään, valmistustavaltaan, maultaan ja aromeiltaan. Yleisesti ottaen uuden ja vanhan maailman viineissä on kuitenkin eroavaisuuksia valmistustapojen lisäksi myös maussa ja täyteläisyydessä. Vanhan maailman viinit ovat usein jonkin verran kevyempiä, kun taas uuden maailman viinit ovat usein täyteläisempiä ja hedelmäisempiä. Tämä johtuu ilmastoeroista: uuden maailman viinimaissa on useimmiten kosteampi ja kuumempi ilmasto. (Good Pair Days.)

2.2 Viinirypälelajikkeet

Seuraavissa luvuissa käsitellään Riesling-, Pinot Noir- ja Syrah-rypäleiden makua sekä muita ominaisuuksia. Kyseiset rypäleet sopivat hyvin uuden ja vanhan maailman viinien vertailu -teemaan, sillä ne kaikki ovat suosittuja lajikkeita niin Euroopassa kuin muuallakin maailmassa. Niiden maku ja muut ominaisuudet voivat vaihdella hyvinkin paljon riippuen siitä, missä päin maailmaa niitä viljellään. Lisäksi niiden makumaailmat poikkeavat toisistaan yleisestikin ottaen merkittäväällä tavalla.

2.2.1 Riesling

Riesling on tunnettu ja suosittu rypäle, joka sopii sekä seurusteluviiniksi että ruokapöytään. Riesling on kotoisin Saksasta, mutta sitä kasvatetaan myös mm. Ranskan Alsacessa, Yhdysvalloissa, Chilessä, Australiassa, Uudessa-Seelannissa sekä Etelä-Afrikassa. Näitä viinialueita yhdistää suhteellisen viileä ilmasto, jossa Riesling viihtyykin parhaiten. (Viinimaa a.)

Riesling -viinejä yhdistää usein raikkaus ja hapokkuus. Makumaailmasta saattaa löytyä esimerkiksi sitrushedelmiä tai trooppisia hedelmiä. Riesling on myös hinnaltaan monipuolinen ja helposti lähestyttävä, sillä sitä löytyy niin edullisena kuin selkeästi kalliimpanakin. (Viinimaa a., Viinimaa b.)

Riesling -rypäleestä valmistetaan kuivien, puolikuivien, puolimakeiden ja makeiden valkoviinien lisäksi myös kuohuviinejä. Se on siis hyvin monipuolinen rypäle. (Brooks Wine 2024.)

Kuivalle Rieslingille ominaista on raikas hapokkuus, mineraalisuus ja jäännössokerin puuttuminen, joka tekee siitä hyvin kuivan. Ne ovat maultaan usein hedelmäisiä ja sitruksisia. Kyseisiä viinejä kutsutaan Saksassa nimellä "trocken". Samaan kategoriaan kuuluvat esimerkiksi myös saksalaiset kuohuviinit eli sektit. (Brooks Wine 2024.)

Puolikuivassa Rieslingissä on tunnetusti sekä makeutta että hapokkuutta. Niiden jäännössokeri täydentää viinin makumaailman hedelmäisyyttä ja tuo sitä hyvin esiin. Lisäksi viineistä saattaa löytyä hunajaisuutta ja kukkaisuutta. (Brooks Wine 2024.)

Puolimakea Riesling on jonkin verran makeampaa kuin puolikuiva Riesling, sillä se sisältää enemmän jäännössokeria. Kypsät hedelmät ovat olennainen osa puolimakean Rieslingin makumaailmaa. (Brooks Wine 2024.)

Makeaa Rieslingiä kutsutaan Saksassa termeillä "spätlese" tai "auslese". Ne ovat kaikista makeimpia Riesling-viinejä ja sopivat siksi erinomaisesti jälkiruokien seuraksi. Kyseisten viinien makumaailman luonteenomaisia piirteitä ovat esimerkiksi hunajaisuus, luumarjat sekä trooppiset hedelmät. Ne tunnetaan myös viipyilevästä jälkimaustaan. (Brooks Wine 2024.)

2.2.2 Pinot Noir

Pinot Noir on Ranskan Burgundista alun perin kotoisin oleva rypäle, josta valmistetaan useimmiten kevyitä, keskityteläisiä ja vähätanniinisia viinejä. Pinot Noiria on kasvatettu jo yli 2000 vuotta, mikä tekee siitä yhden vanhimmista viljellyistä rypälelajikkeista. Sen mausta

voi tyypillisesti havaita marjojen, kuten kirsikan, mansikan tai vadelman aromeita. Toisinaan maku voi olla myös esimerkiksi savuinen. (Viinilehti 2023.)

Punaisten marjojen lisäksi Pinot Noir -viinien makumaailma voi pitää sisällään omalaatuisempiakin makuja, kuten yrttejä, teelehtiä, lakritsia ja sieniä. Lisäksi niissä saattaa olla maanläheisiä, metsämäisiä aromeja. (The Grape Grind.)

Pinot Noirista valmistetut viinit sopivat myös ruokapöytään niiden hapokkuuden ja keveyden ansiosta. Pinot Noir -viinejä valmistetaan Ranskan lisäksi esimerkiksi Saksassa, Sveitsissä ja Pohjois-Italiassa. Rypäle on suosittu myös uuden maailman viineissä, sillä sitä viljellään esimerkiksi Yhdysvalloissa, Chilessä, Uudessa-Seelannissa sekä Etelä-Afrikassa. Uuden maailman Pinot Noir -viinit ovat usein maultaan hedelmäisempiä kuin Euroopassa valmistetut. (Viinimaa c.)

2.2.3 Syrah

Syrah on alun perin Ranskan Pohjois-Rhône'n alueelta kotoisin oleva rypäle, joka tunnetaan mm. Australiassa nimellä Shiraz. Syrah -rypäleestä valmistetaan sekä roseeviinejä että punaviinejä. Rypäleet ovat paksukuorisia, sokeripitoisia sekä tanniinisia. Syrahissa ja Shirazissa on joitakin eroavaisuuksia, vaikka niitä pidetäänkin samana rypälelajikkeena. Esimerkiksi ilmasto, maaperä, viljely sekä viinin käymistapa saavat viinit poikkeamaan toisistaan. (Viinimaa d.)

Joitakin Syrahin makumaailmalle ominaisia piirteitä ovat myös tummat hedelmät, pippuriisuus, keskitanniinisuus tai jopa voimakkaat tanniinit. Syrahin ja Shirazin makumaailmoissa on kuitenkin pieniä eroja, vaikka niissä voi olla samankaltaisuuksiakin. Pohjoisrhônelaisen tyylin ominaisuuksia ovat mm. hienojakoiset tanniinit, voimakkaampi hapokkuus ja kevyt hedelmäisyys. Lisäksi ne ovat usein keskitäyteläisiä eivätkä kovin alkoholipitoisia. Tammitynnyrikypsytyksessä on tapana käyttää ranskalaista tammea. Maat, jotka käyttävät kyseessä olevasta viinistä termiä Shiraz, suosivat sen sijaan luonnollisesti australialaista tyyliä sen valmistuksessa. Sen erityispiirteitä ovat täyteläisyys ja korkeampi alkoholiprosentti, ja sen makumaailma sisältää usein kypsiä hedelmiä. Kypsytyksessä on tapana käyttää amerikkalaista tammea ranskalaisen tammen sijaan. (Decanter 2024a.)

2.3 Maantieteellisen sijainnin vaikutus viineihin

Viinin tyyliin rakentuminen koostuu monista eri seikoista. Merkittäviä tekijöitä ovat muun muassa rypälelajike, ilmasto sekä maaperä. Lisäksi vedenläpäisy, lämmönpitävyys ja maasta saadut ravinteet ovat tärkeitä. Vedenläpäisyn tärkeys näkyy esimerkiksi kuivassa ilmastossa, jossa maaperän on hyvä sitoa vettä, jolloin talven sateista on paljon hyötyä viiniköynnökselle. Sateisessa ilmastossa on sen sijaan tärkeää, että vesi valuisi nopeasti maan syvempiin kerroksiin, jotta köynnöksen juuret eivät saa liikaa vettä. Lisäksi lämmönpitävyys on hyödyllistä eri tavoilla eri alueilla. Tumma maaperä varastoi lämpöä, kun taas vaalea maaperä heijastaa lämpöä pois. (Alko.)

Viiniköynnös ei kuitenkaan ole kovin vaativa kasvupaikkansa suhteen, sillä se pärjää niin runsasravinteisissa kuin karuissakin olosuhteissa. Joskus karu maaperä on jopa parempi kuin runsasravinteinen, sillä ravinteikkaassa ympäristössä viiniköynnös saattaa kasvattaa liikaa lehvästää, jolloin rypäleteretut joutuvat liialliseen varjoon. Tämä saattaa heikentää rypäleiden kypsymistä. (Alko.)

Ilmasto vaikuttaa merkittäväällä tavalla viinialueen olosuhteisiin eli terroiriin. Se määrittelee, mitä lajikkeita milläkin alueella voi kasvattaa ja onko jokin alue ylipäätään sopiva viininviljelyyn. (Alko.)

Viiniköynnös viihtyy leudossa ilmastossa. Ilmaston ääripäät eivät ole hyväksi sille; lähellä päiväntasaajaa on liian kuuma ilmasto, kun taas liian pohjoisilla alueilla lämpötila ei ole tarpeeksi korkea kypsyttämään rypäleitä. (Alko.)

Viinialueen lämpötilalla kasvukauden aikana on merkittävä vaikutus siellä valmistettavan viinin luonteeseen. Esimerkiksi viileä ilmasto tuottaa kevyitä sekä raikkaita viinejä, lämmin ilmasto sen sijaan täyteläisiä ja runsaita. (Alko.)

Ilmaston sateisuus on myös yksi ratkaiseva tekijä viiniköynnöksen hyvinvoinnin sekä rypäleiden laadun kannalta. Sekä sateen määrä että sen ajoitus vaikuttavat viinintuotantoon. Jos alueella ei sada, viiniköynnös saattaa tuottaa vähemmän rypäleitä, mutta niiden maku voi olla voimakkaampi, koska sokerit ja hapot eivät ole päässeet laimenemaan. Toisaalta liiallinen kuivuminen saattaa rasittaa viiniköynnöstä, mikä johtaa mahdollisesti siihen, että rypäleissä on liian korkea sokeripitoisuus sekä alhainen hapokkuus. (Straits Wine 2024.)

Riesling on vaativa lajike ilmaston suhteen, sillä se kukoistaa parhaiten viileiden alueiden viinitarhoilla. Lämpimillä alueilla rypäleet kypsyvät turhan nopeasti, jolloin viinit kadottavat raikkautensa ja aromikkuuteensa. Parhaita kasvupaikkoja Riesling-köynnöksille ovat jyrkät rinnepalstat sekä vettä hyvin läpäisevä maaperä. (Viinimaa b.)

Viileämmillä alueilla, kuten Saksalla, Itävallalla sekä Yhdysvaltojen pohjoisemmilla osilla, on se yhdistävä tekijä, että rypäleiden kasvukausi ei ole liian lämmin ja lämpötila yöllä pysyy kylmänä, joten rypäleillä on mahdollisuus säilyttää päivän aikana saadut maut. Näin Riesling-köynnökset eivät kärsi liiallisesta tai jatkuvasta lämmöstä. (Medium 2021.)

Pinot Noir -köynnökset viihtyvät viileähdössä ilmastossa sekä kalkki-, hiekka- ja savipitoisissa paikoissa. Pinot Noir tunnetaan herkkänä rypäleenä, joka tarvitsee tarkempaa huomiota viinitarhassa. Ohuiden kuoriensa takia se ei kestä niin hyvin kuumuutta, liiallista auringonpaistetta, rakeita tai liiallista sadetta kuin paksukuoriset rypäleet. Lisäksi rypäleet ovat alttiita homeelle ja mätänemiselle kosteissa olosuhteissa, sillä ne ovat niin lähekkäin rypäletertussa. (Wine Spectator 2024.)

Toisin sanoen Pinot Noirille paras kasvuympäristö on sellainen, joka ei ole kovin tuulinen eikä kostea, ja jossa lämpötilat pysyvät tarpeeksi alhaisina. Köynnökset tarvitsevat myös pitkän kasvukauden, sillä sen kasvu on yleisesti ottaen hitaampaa kuin muilla rypälelajikkeilla. (Gourmet Hunters.)

Toisin kuin Riesling ja Pinot Noir, Syrah on sopeutunut parhaiten kuumaan, välimerelliseen ilmastoon ja vaatii paljon lämpöä menestyäkseen. Syrah on helppohoitoinen lajike, sillä se kestää hyvin viiniköynnöksiin tarttuvia tauteja. Lisäksi Syrah-köynnökset sopeutuvat monenlaisiin maaperätyyppeihin menettämättä omaa luonnettaan. Parhaiten köynnökset pärjäävät kuitenkin kivisessä ja karussa maaperässä. (Viinimaa d., Viinimaa e.)

Lisäksi Syrah viihtyy kohtalaisen sateisissa kasvupaikoissa, mutta liialliset sademäärät voivat kuitenkin lisätä tautien vaaraa ja laimentaa rypäleiden makua. Myös viinitarhojen korkea sijainti vaikuttaa rypäleisiin. Noin 200-400 metriä merenpinnan yläpuolella sijaitsevat kasvupaikat saattavat edistää hitaampaa sekä tasapainoisempaa kypsymistä, millä on vaikutus rypäleiden maun monimutkaisuuteen. (Vinerra.)

Merkittävimmät alueet, joilla Syrah viihtyy parhaiten, ovat sen alkuperäinen kotipaikka Pohjois-Rhône Ranskassa, Etelä-Australia, Kalifornia, Argentiina ja Chile. Suurin osa sille parhaista kasvupaikoista sijaitsee siis uudessa maailmassa. Syrah-viinien tyyli vaihtelee suuresti näillä kaikilla alueilla ilmaston, maaperän sekä valmistustapojen takia, mikä kertoo siitä, kuinka monipuolinen ja hyvin erilaisille alueille sopeutuva rypäle Syrah on. (Vinerra.)

2.4 Ilmastonmuutoksen vaikutukset viinialueisiin

Ilmastonmuutoksella on merkittäviä vaikutuksia viinialueisiin ja viininviljelyyn. Esimerkiksi sään ääri-ilmiöt, kuten kuumuus, kuivuus, sateet ja myrskyt tekevät viininviljelystä huomattavasti haastavampaa. Jo pienikin lämpötilan kohoaminen voi aiheuttaa muutoksia rypäleiden maussa, ja se myös saattaa aikaistaa sadonkorjuun ajankohtaa, mikä aiheuttaa epätasapainon rypäleiden sokerimäärän ja tanniinisuuden välille. Sokerimäärä nimittäin ehtii kasvaa liian korkeaksi, kun taas tanniinit ja aromiaineet eivät ehdi kehittyä tarpeeksi kypsiksi samalla. (Alko.)

Lisääntyvä kuivuus sen sijaan on ongelma jo valmiiksi kuivilla ja kuumilla alueilla, joille viininviljely on nykyaikana keskittynyt. Kyseisillä alueilla ilmastonmuutos aiheuttaa entistä enemmän kuivuutta ja vesipulaa, eikä viininviljelmien kasteluun ole välttämättä tarpeeksi vettä käytettävissä. (Alko.)

Ilmastonmuutos ja sen aiheuttamat äärimmäiset sääilmiöt voivat pilata viinisatoja hetkessä. Sekä kylmyys että kuivuus voivat yllättää viinisadot ja tuhota ne hyvinkin nopeasti. Samoin rankkasateet ja niiden mukana ilmestyvä kosteus voivat tehdä suuria tuhoja viinisadoille. Samalla myös kasvisairaudet saattavat tarttua köynnöksiin ja rypäleisiin. Lisäksi metsäpalot, jotka syntyvät liiallisen kuumuuden seurauksena, voivat vahingoittaa ja tuhota viininviljelmiä suureltakin alueelta. (Alko.)

Ilmastonmuutoksen myötä viinitilat sijaitsevat tulevaisuudessa pohjoisemmilla alueilla, sillä vanhat ja perinteikkäät viinialueet saattavat muuttua viininviljelyyn kelpaamattomiksi muun muassa liiallisen kuivuuden ja kuumuuden takia. Samalla ilmasto muuttuu muuallakin, jolloin jopa kokonaan uudenlaiset maat voivat mahdollisesti aloittaa viininviljelyn, sillä niiden ilmasto tulee olemaan aiempaa suotuisampi viininviljelmille. Muutoksen voi nähdä osittain tälläkin hetkellä; Alkon valikoima sisältää nykyisin useita englantilaisia kuohuviinejä, vaikka aiemmin Englanti ei ollutkaan kovin tunnettu viinimaa. Huolestuttavaa on kuitenkin se, että jos viininviljely keskittyisi tulevaisuudessa yhä pohjoisemmille alueille, esimerkiksi Suomeen ja muihin pohjoismaihin, olisi tilanne äärimmäisen kuivuuden ja kuumuuden takia erityisesti uudessa maailmassa sekä Välimeren maissa jo katastrofaalisen huono. (Alko.)

2.5 Viinien ja ruokien makuparit

Parhaimmassa tapauksessa viini ja ruoka täydentävät toisiaan ja tuovat toisistaan parhaat puolet esiin.

On erityisen tärkeää löytää oikeanlainen tasapaino, jotta viini ja ruoka eivät jyrää toistensa makumaailmoja. Samankaltaiset viinit ja ruuat täydentävät toisiaan. Miedon makuinen ruoka sopii hyvin yhteen miedon ja kevyen viinin kanssa, kun taas raskas, tuhti ruoka sopii hyvin yhteen tuhdin ja täyteläisen viinin kanssa. Samoin ruoka, joka sisältää hapokkaita elementtejä, sopii yhteen hapokkaan viinin kanssa. (Le Cordon Bleu.)

Jotkut vastakohdatkin saattavat toisaalta toimia hyvin yhdessä. Esimerkiksi tulinen ruoka sopii hyvin kevyen viinin makupariksi. Lisäksi voimakassuolainen ruoka yhdistetään usein makean viinin kanssa. (Alko.)

Tulisuutta pidetään yhtenä haastavimmista mauista sopivan viinin löytämisen kannalta, mutta itse asiassa tuliselle ruualle sopivia viinejä on yllättävän paljon. On tärkeää aloittaa miettimällä, haluaako tulisen ruuan makua laimentaa vai vahvistaa viinin avulla. Esimerkiksi puolikuiva valkoviini on usein varma valinta sellaiseen tilanteeseen, jossa halutaan ikään kuin peittää tulisen ruuan maku. Puolikuivan valkoviinin keveys ja hienovarainen makeus heikentävät poltteen tuntua tulisessa ruuassa. Täyteläiset ja hedelmäiset punaviinit sen sijaan vahvistavat tulisen ruuan makua, sillä niissä itsessäänkin on mausteisuutta. Kovin tanniinista viiniä ei kuitenkaan kannata valita, sillä tanniinit ja tulus eivät missään nimessä sovi yhteen. (Decanter 2024b.)

Vaikka karvaus ei yleensä ole kovinkaan hallitseva maku ruuissa, on tärkeää ottaa se huomioon sopivaa viiniä etsiessä. Monet punaviinit sisältävät enemmän tai vähemmän karvautta tanniinien takia. Lisäksi karvautta on esimerkiksi oliiveissa, endiivissä ja rucolassa. Ruuan maku saattaa myös muuttua karvaammaksi valmistusvaiheessa, sillä voimakkaassa paistopinnassa on karvas maku. Karvaus ruuassa korostaa viinin tanniinisuutta sekä heikentää sen hapokkuutta, joten sopiva viinipari on usein esimerkiksi pirteä, hedelmäinen ja kohtuullisen hapokas valkoviini. Punaviineistä hyvä valinta on esimerkiksi pehmeä ja hedelmäinen tai vaihtoehtoisesti mehevä ja hilloinen. (Alko.)

Makujen ja elementtien lisäksi myös tietyillä ruoka-aineilla on omat tunnetut makuparinsa viinien kanssa. Williamsin (2013, 180.) mukaan esimerkiksi kalan ja äyriäisten kanssa sopii klassisesti raikas, hapokas ja kuiva valkoviini, sillä se korostaa kalan makua peittämättä sitä alleen. Yleisistä ennakkoluuloista huolimatta myös jotkut punaviinit voivat sopia kalaruuille. Esimerkiksi raikkaat, hedelmäiset ja kevyet punaviinit voivat olla hyvä valinta. Täyteläiset ja voimakastanniiniset punaviinit eivät sen sijaan sovi kalan kanssa ollenkaan.

Vaalean lihan kanssa voivat sopia sekä valko- että punaviinit. Parhaimpia yhdistelmiä vaaleaa lihaa sisältäville ruuille ovat täyteläiset ja kuivat valkoviinit, tai vaihtoehtoisesti raikkaat ja hedelmäiset punaviinit. Molemmat sisältävät sopivan määrän hapokkuutta ja ryhdikkyyttä, mikä on tärkeää, sillä ne leikkaavat ruuan liiallista rasvaisuutta, mutta kuitenkin sulautuvat hyvin ruuan täyteläisyyteen. (Williams 2013, 181.)

Punaiselle lihalle klassinen ja tunnettu viinivalinta on täyteläinen, voimakastanniininen punaviini. Paistetun lihan rasva ja viinin tanniinit sulautuvat toisiinsa hyvin, jolloin viini maistuu suussa todellista pehmeämmältä. Valkoviinikin voi joissakin tapauksissa sopia punaisen lihan makupariksi. Esimerkiksi täyteläiset ja kuivat valkoviinit voivat olla toimiva valinta, samoin jotkut makeahkot valkoviinit. Molemmat ovat maultaan tarpeeksi runsaita siihen, etteivät ne jää lihan voimakkaan maun sekä koostumuksen varjoon. (Williams 2013, 183.)

On olemassa monia hyvinkin erilaisia juustoja, joten luonnollisesti vain yhdenlainen viini ei voi olla sopiva makupari kaikille juustoille. Pehmeiden, mietojen juustojen kanssa nautittavaksi sopii esimerkiksi raikas ja kuiva valkoviini, sillä molempia yhdistää herkkyys ja hapokkuus. Makeahko valkoviini sopii monenlaisten juustojen kanssa, sillä makean ja suolaisen yhdistelmä toimii useimmiten erinomaisesti. Lisäksi hieman makea valkoviini on tarpeeksi ryhdikäs ja runsas pärjätäkseen juustojen voimakkaalle maulle. Raikas ja hedelmäinen punaviinikin on hyvä makupari juustoille, sillä molempien sisältämät hapot tasapainottavat toisiaan. Hieman voimakkaamman makuisille juustoille, kuten kovalle juustoille sekä sinihomejuustolle, sopii mahdollisesti parhaiten makea ja täyteläinen valkoviini. Kyseisen kaltaisissa viineissä on riittävä määrä hapokkuutta ja ryhdikkyyttä, mutta myös niiden hedelmäisyys tasapainottaa voimakkaiden juustojen intensiivistä makua. (Williams 2013, 184.)

Myös makeille jälkiruuille on omat niin sanotut sääntönsä viinien suhteen. Yleisesti ottaen viinissä ja jälkiruuassa on hyvä olla samankaltainen makumaailma, mutta niiden ei välttämättä kannata olla yhtä makeita keskenään. Yhdistelmästä saattaa nimittäin tulla liian imelä. Väkevät viinit sekä jälkiruokaviinit ovat usein turvallinen makupari monenlaisille jälkiruuille. Tammitynnyrissä kypsytetyt ja ikääntyneet viinit sopivat hyvin pähkinäisten jälkiruokien kanssa, sillä niissä itsessäänkin on paahteista ja pähkinäistä makua. Valkoviineistä erityisesti hedelmäiset, luonnollisen makeat sekä hunajaiset viinit ovat hyvä valinta jälkiruokapöytään. Ne sopivat etenkin sellaisille jälkiruuille, jotka sisältävät hedelmiä jossakin muodossa. Tavalliset punaviinitkin voivat sopia jälkiruokien kanssa, kunhan ne eivät ole liian kuivia. Hyvä makupari erittäin makealle, siirappiselle jälkiruualle voi sen sijaan olla raikas ja hapokas kuohuviini. (Virgin Wines.)

3 Viinitasting

3.1 Viinitastingin järjestäminen

Viinitasting, toiselta nimeltään esim. viininmaistelutilaisuus, on yksinkertaisimmillaan tapahtuma, jossa maistellaan viinejä. Siinä on kuitenkin kyse myös uuden oppimisesta sekä erilaisten makujen analysoimisesta ajatuksen kanssa.

Alkuvalmistelut ovat erittäin tärkeitä viinitastingiä järjestettäessä. Monet seikat vaikuttavat tastingin onnistumiseen ja tunnelmaan. Organisointi on hyvä aloittaa jo hyvissä ajoin.

Mikäli viinitasting järjestetään kutsuvieraille, on tärkeää kertoa heille hyvissä ajoin kaikki, mikä heidän tulee tietää ennen tilaisuuteen saapumista. Tarpeellisia tietoja ovat muun muassa viinitastingin teema, aika, paikka, hinta, sisältö sekä mahdollinen pukukoodi. Samat asiat kannattaa kuitenkin ehdottomasti kertoa silloinkin, jos kyseessä on kutsuvieraiden sijaan markkinoinnilla saatu ryhmä asiakkaita. Tiedon välittäminen ajoissa auttaa asiakkaita valmistautumaan sekä asettamaan tilaisuudelle oikeat odotukset. (Hard Hat Winery 2024.)

On tärkeää miettiä etukäteen viinien maistelujärjestys, koska sillä on suuri merkitys tastingin onnistumisessa. Maistelu kannattaa aloittaa kevyemmistä viineistä ja siirtyä niistä vähitellen tuhdimpiin ja voimakkaampiin viineihin. Tällä tavoin siirtymä on toimiva, eikä esimerkiksi kaikista tuhdein viini pääse sekoittamaan maistajan makupalettia heti ensimmäisenä. Tastingiä suunnitellessa on myös hyvä valita viinilasit huolellisesti. Klassinen viinilasi ajaa hyvin asiansa, mutta tärkeintä on, että lasin malja on leveä sekä ylöspäin kapeneva. (Viinikellari 2022.)

Viinien tarjoilulämpötila on yksi tärkeimmistä seikoista, sillä lämpötila voi vaikuttaa viinin makuun huomattavasti. Siksi viineille sopivista lämpötiloista kannattaa ottaa selvää hyvissä ajoin ennen viinitastingin alkua. Kaikista kylmimpänä kannattaa tarjoilla kuohuviinit, parhain lämpötila on noin kuusi astetta. Sampanja sen sijaan kannattaa tarjoilla hieman lämpimämpänä, nimittäin noin kahdeksan asteen lämpöisenä. Monet valkoviinit, erityisesti kuivat, ovat parhaimmillaan noin 9–11 asteen lämpöisinä tarjoiltuna. Punaviinejä on tapana tarjoilla hieman lämpimämpänä, suunnilleen kuudessatoista asteessa ja siitä eteenpäin. Mitä laadukkaampi punaviini, sitä lämpimämpi tarjoilulämpötila sillä usein on. Todella hintavat, laadukkaat, täyteläiset ja voimakastanniiniset punaviinit sekä vuosikertaportviinit ovat parhaimmillaan silloin, kun tarjoilulämpötila on noin kaksikymmentä astetta. (Berglund & Rinta-Huomo 2020, 440.)

Viinitastingissa kannattaa olla tarjolla myös jonkinlaista syötävää, sillä ruoka voi parhaimmillaan parantaa maistelukokemusta ja pitää asiakkaat tyytyväisinä. On myös tärkeää, että

asiakkaille on tarjolla riittävästi vettä koko ajan. Veden juominen toimii makupaletin neutralisijana eri viinien välillä, mutta auttaa myös estämään liiallisen humaltumisen. Ruokapuolen suunnittelussa on tärkeää ottaa huomioon asiakkaiden erityisruokavaliot ja allergiat, jotka pitää saada selville hyvissä ajoin. On hyvä varmistaa, että kaikki tarjottavat sopivat kaikille asiakkaille, tai vaihtoehtoisesti niin, että erityisruokavalion kanssa eläville asiakkaille löytyy yhtä herkullisia vaihtoehtoja kuin muillekin. Siten kukaan ei koe jäävänsä ulkopuoliseksi. (Hard Hat Winery 2024.)

Viinitasting-tilojen on myös hyvä olla oikeanlaiset. Hyvät tilat ovat sellaiset, jossa kaikille osallistujille on istumapaikka, wc-tilat ovat lähellä sekä helposti löydettävissä ja kaikilla on tarpeeksi liikkumatilaa, jotta ei tule liian ahdasta. Tällaiset seikat osoittavat, että asiakkaat on otettu hyvin huomioon ja että kaikkien viihtyvyys on priorisoitu. (Hard Hat Winery 2024.)

Iso osa organisoinnista ja valmistelusta tapahtuu kuitenkin vasta juuri ennen viinitastingin alkamista. Silloin tehtävälisellä on viinipullojen avaaminen ja sen laadun tarkkaileminen kaatamalla sitä lasiin pieni määrä, jolloin mahdolliset korkkiviit voidaan huomata ajoissa. Siksi luonnonkorkilliset viinipullot kannattaakin avata ensimmäisenä. Viinilasien puhtaus kannattaa myös tarkistaa ajoissa. Lisäksi on hyvä kattaa jokaiselle osallistujalle valkoinen servietti tai vaihtoehtoisesti puhdas A4-paperi, jotta viinin väriä voi tarkastella sitä vasten. Jos tarjolla on viinien lisäksi ruokaa, sen valmistaminen kannattaa aloittaa ajoissa, etenkin silloin, jos on tarkoitus tarjoilla lämpimiä ruokia. (Viinikellari 2022.)

Viinitastingin loputtua kannattaa kerätä asiakkailta palautetta esimerkiksi palautekyselyn muodossa. Vastausten joukossa saattaa olla sekä positiivista palautetta että rakentavaa kritiikkiä, joka auttaa tilaisuuden järjestäjää mahdollisesti kehittämään omia esiintymistaitojaan ja jatkamaan hyvää työtä niin, että jatkossa jokainen viinitasting on toinen toistaan parempi. (Hard Hat Winery 2024.)

3.2 Viinitastingin etiketti

Viinitastingiin kuuluu tietynlainen etiketti, joka kaikkien osallistujien olisi hyvä opetella, jos se on ennestään vieras. Esimerkiksi tarkastelun alla olevan viinin analysoinnissa on eräänlainen kaava, joka auttaa sen maistajaa saamaan tilanteesta kaiken irti. Viinitastingiin osallistujan on tärkeää käyttää kaikkia aistejaan mahdollisimman hyvän elämyksen saamiseksi.

Ennen viinin analysoimisen aloittamista on hyvä tietää, millainen on oikeaoppinen ote viinilasista. Lasia kannatellaan sen jalasta ja puristetaan hellästi peukalon, etusormen ja

keskisormen välissä. Tällä tavalla viinin lämpötila pysyy optimaalisena, sillä jos lasista pidettäisiin kiinni sen lasiosasta, lämpötila saattaisi nousta liian korkeaksi käsistä siirtyvän lämmön takia. (Petoskey Wine 2023.)

Viiniä pystyy aluksi tarkkailemaan parhaiten luonnonvaloa tai valkoista taustaa vasten. Siten viinin väri erottuu selkeimmin. Samalla voi kiinnittää huomiota viinin sakeuteen, joka on joko läpikuultava tai vaihtoehtoisesti läpinäkymätön. Sakeuden saa selville katsomalla lasissa olevan viinin läpi: jos sen läpi on mahdollista lukea tekstiä, on viini silloin läpikuultavaa, mutta jos viinin läpi ei näe, on se silloin läpinäkymätöntä. (Sommsation 2023.)

Lasissa viinin väri voi näyttää kokonaan tasaiselta tai mahdollisesti vaaleta reunaa kohti. Väryitys viittaa viinin ikään, sillä tasainen väri kertoo viinin nuoruudesta, vaihteleva väri sen sijaan vanhemmasta iästä. Valkoviinit muuttuvat ikääntyessään tummemmiksi, kun punaviinit taas vaalenevat. (Sommsation 2023.)

Lisäksi viinin väriä voi kuvailla monilla erilaisilla adjektiiveilla riippuen siitä, onko kyseessä punaviini vai valkoviini. Valkoviineille sopivia kuvauksia ovat muun muassa vihertävä, oljenkeltainen, keltainen ja kullanvärinen. Sen sijaan punaviinit voivat olla esimerkiksi purpuranpunaisia, rubiininpunaisia, punaisia tai ruskehtavia. Mahonki ja tiili ovat myös käytössä olevia ilmaisuja. (Viiniposti.)

Viinin pyörittäminen lasissa ennen maistamista on erittäin tärkeää. Lasia pyöritettäessä happi lisääntyy ja edistää aromaattisten molekyylien vuorovaikutusta. Tämä ikään kuin herättää viinin olemuksen henkiin, jolloin aromi ja maku pääsevät täysiin oikeuksiinsa. (Sommsation 2023.)

Seuraava askel on hajuaistin käyttäminen. Viiniä kannattaa haistaa siten, että suu on samalla aavistuksen verran auki, jotta ilma pääsee kiertämään nenän kautta sisään ja suun kautta ulos. On järkevää haistaa viiniä aina sekä ennen että jälkeen pyörittämisen, jotta on mahdollista huomata hapelle altistumisen vaikutus viiniin reaaliaikaisesti. (Sommsation 2023.)

Haistamalla voi erottaa viinistä monenlaisia sävyjä ja aromeja. Rypäleen lisäksi viini voi saada arominsa myös valmistuksesta. Esimerkiksi käyminen sekä muut valmistustavat voivat tuoda viiniin voinin, hunajan, hiivaisuuden, alkoholin kirpeyden tai banaanin sävyjä. Kypsytyksessä taas viini voi saada tammisia, pähkinäisiä, mausteisia tai tallimaisia aromeja. Samalla voi esiintyä myös hapettumista, mutta liiallisena se on huono asia. (Alko.)

Viinin ikää on mahdollista arvioida tuoksun avulla. Viinin vanhetessa tuoreen hedelmäiset aromit hiipuvat, ja tuoksussa voimakkaammin esiin pääsevät esimerkiksi kuivattujen hedelmien aromit. Toisin sanoen kypsyminen ja ikääntyminen luovat uudenlaisia vivahteita

viiniin. Toisinaan tällaista vivahteikasta aromipalettia kutsutaan ranskankielisellä termillä bouquet. (Alko.)

Koska hajuaisti on niin merkittävä osa viinitastingistä nauttimista, on tärkeää, ettei sitä häiritä liian voimakkailla hajusteilla. Viinien haistamisesta ja maistamisesta on vaikea kaikkea irti, jos tilassa olevat muut tuoksut peittävät viinien aromit alleen. Siksi on tärkeää, että osallistujat käyttäisivät voimakkaan tuoksuisten hajuvesien ja voiteiden sijaan mahdollisimman mietoja hajusteita viinitastingiin saapuessaan. (Petoskey Wine 2023.)

Seuraavaksi viiniä maistetaan. On hyvä aloittaa ensin pienellä siemauksella. Viiniä kannattaa purskuttaa suussa ikään kuin suuveden tavoin. Tällä tavalla viinin maku pääsee jokaiseen kohtaan suussa, ja maistaja kykenee havaitsemaan kaikenlaisia elementtejä, kuten makeutta, karvautta ja happamuutta. Ensimmäisen siemauksen avulla suu tottuu viinin happoihin. Hapokkuuden tason voi helposti huomata siitä, kuinka nopeasti viinin maistamisen jälkeen suu alkaa erittää sylkeä. Mitä enemmän sylkeä erittyy, sitä korkeampi hapokkuus viinissä on. (Sommsation 2023.)

Toista siemausta pidetään useimmiten ensimmäisenä oikeana makuna, jonka viinistä saa. Silloin makupaletti mukautuu kaikkiin viinin hienovaraisiin vivahteisiin: siksi viinit saattavat olla parempia vasta toisen siemauksen jälkeen. Samalla viinistä saattaa tulla esiin uudenlaisia makuja sekä kerroksia. On tärkeää analysoida viinin makua huolellisesti: makumaailmasta saattaa löytyä esimerkiksi erilaisia hedelmiä, marjoja, kirpeyttä tai makeutta. (Sommsation 2023.)

Lisäksi viinejä voi luonnehtia hyvinkin monipuolisilla adjektiiveilla. Esimerkiksi punaviini voi olla kypsän marjaisa, tasapainoinen, maanläheinen, yrttinen tai tummasävytteinen. Valkoviini sen sijaan voi olla hunajainen, parfyyminen, kukkaisu, ryhdikäs, sitruksinen tai vahainen. Laadukkaasta viinistä voi tehdä myös tulkintoja sen autenttisuudesta, tasapainoisuudesta, puhdaspiirteisyydestä sekä luonteikkuudesta. Autenttisuudella tarkoitetaan sitä, että viini ilmentää alkuperäänsä. Toisin sanoen sen tuoksusta ja mausta on mahdollista löytää rypälelajikkeelle tai kasvupaikalle ominaiset aromit. Tasapainoisessa viinissä sen eri osat muodostavat harmonisen kokonaisuuden. Puhdaspiirteinen viini tarkoittaa teknisesti hyvin valmistettua viiniä, jossa lajike sekä valmistustapa ilmenevät kokonaisuudessa selkeästi. Luonteikas viini sen sijaan tarkoittaa persoonallista ja yllättävää viiniä, joka ei välttämättä ole kuitenkaan teknisesti täydellinen. (Viinilehti 2018.)

Viiniä maistamalla voi kuitenkin saada selville muutakin kuin vain sen maun. Esimerkiksi sen alkoholipitoisuudesta on mahdollista saada jonkinlainen käsitys, jos tarkka prosenttimäärä ei ole vielä tiedossa. Alkoholipitoisuutta voi kuvailla alhaiseksi eli matalaksi, miedoksi, tasapainoiseksi tai tuliseksi. (Viiniposti.)

Viinitastingeissa on usein mahdollista käyttää jonkinlaista sylkykuppia, sillä aina ei ole tarkoitus juoda laseja tyhjäksi. Etiketin mukaan viiniä ei syljetä suoraan kupin keskiosaan, vaan mieluummin kupin reunaa pitkin. Tällöin viini ei roisku kupin pohjalta ylöspäin. Viini kannattaa myös purskauttaa kunnolla ulos suusta. (Viinilehti 2018.)

Maistamisen jälkeen on hyvä tehdä viinistä jonkinlainen yhteenveto. Maistaja voi esimerkiksi miettiä, missä tilanteissa joisi kyseessä olevaa viiniä itse. Jotkut viinit sopivat esimerkiksi todella hyvin ihan vain seurusteluviineiksi, kun taas jotkut pääsevät täysiin oikeuksiinsa ruokien makupareina. Siitä seuraava pohdinnan aihe voikin olla ruoka. Maistaja voi miettiä, millaista ruokaa kyseessä olevan viinin kanssa voisi tarjoilla ja syödä. Jos viinitastingissä on tarjolla ruokaa, on sieltä saattanut tulla jo hyviä neuvoja viineille sopivista makupareista, mutta on kuitenkin suositeltavaa, että kukin osallistuja tekee myös omia johtopäätöksiä. Yksi tärkeimmistä pohdittavista asioista on kuitenkin maistajan oma mielipide viinin mausta. Siihen ei ole oikeaa tai väärää vastausta, ja se on lisäksi asia, jolla on lopulta maistajalle kaikista eniten merkitystä. (Alko.)

4 Viinitasting-tilaisuus GastroBar Saimaassa

Opinnäytetyön toiminnallinen osuus eli viinitasting järjestettiin perjantaina 28.3.2025 LAB-ammattikorkeakoululla GastroBar Saimaan tiloissa. Tilaisuuteen osallistui 11 asiakasta.

Viinitasting-tilaisuutta markkinoitiin pääasiallisesti sosiaalisessa mediassa. Lisäksi tulostettuja postereita laitettiin esille LAB-ammattikorkeakoulun tiloihin. Enempää markkinointia ei tarvittu, sillä sopiva osallistujamäärä saatiin nopeasti kerättyä. Alun perin tarkoituksena oli markkinoida tilaisuutta myös sähköpostitse etukäteen valituille henkilöille, mutta ideasta luovuttiin. Aluksi mietitty sopiva kohderyhmä pysyi kuitenkin pääosin samana. Posterit (Liite 1), jota käytettiin markkinointiin sekä sosiaalisessa mediassa että tulostettuna, tehtiin Canvan avulla.

Maisteltavia viinejä oli kuusi kappaletta, joista kaksi oli valkoviinejä ja neljä punaviinejä. Tastingin tarkoituksena oli vertailla uuden ja vanhan maailman viinejä keskenään sekä löytää niistä mahdollisia eroja, mutta myös yhtäläisyyksiä. Tilaisuutta varten oli hankittu kaksi Riesling-viiniä, kaksi Pinot Noir -viiniä ja kaksi Syrah-viiniä.

Ruoka oli toinen merkittävä teema viinitastingissä, joten viinien seuraksi oli suunniteltu tapaslautanen. Tarkoituksena oli antaa sopivat makuparit jokaiselle viinille. Tapaslautanen sisälsi kukkakaaliwingsejä sweet chili -kastikkeessa, kevyesti marinoituja oliiveja, Appenzeller-juustoa, marinoituja herkkusieniä, ilmakeivattua kinkkua sekä n. 15 kuukauden ajan kypsytettyä cheddarjuustoa. Lautasilla oli myös viinirypäleitä, mutta ne olivat siinä lähinnä koristeena ja ylimääräisenä purtavana eivätkä niinkään makuparina millekään tietylle viinille. Lisäksi pöydissä oli patonkia makupaletin neutraloimiseksi.

Viinitastingin ensimmäinen viini oli Bereich Nahetal 2023. Se on valmistettu Nahen alueella läntisessä Saksassa. Kyseessä on puolimakea ja keskihapokas Riesling. Se oli myös selkeästi tastingiin valituista viineistä makein, sillä jäännössokeria siinä on 40 g/l. Bereich Nahetalin makumaailma on hyvin hedelmäinen; siitä voi erottaa ananaksen, hunajamelonin, persikan ja klementtiinin maut. Siinä on myös kevyttä kukkaisuutta. Keveytensä ja makeutensa takia Bereich Nahetal sopii erinomaisesti seurustelujuomaksi, mutta myös ruokapöytään kasvisruuan, naposteltavien sekä aasialaistyyllisen ruuan makupariksi. (Alko a.)

Tastingissä Bereich Nahetalin makupari oli kukkakaaliwingsit sweet chili -kastikkeessa. Tällä tavalla saatiin yhdistettyä useampi viinille sopiva elementti, eli tässä tapauksessa kasvisruoka sekä aasialaistyyllinen kastike.

Seuraavaksi vuorossa oli Waimea Riesling 2023. Se on valmistettu Nelsonin alueella Uuden-Seelannin Eteläsaarella. Waimea Riesling on kuiva, hapokas ja mineraalinen, ja sen

makumaailma on hedelmäinen, mutta hyvin eri tavalla kuin Bereich Nahetal. Waimea Riesling on nimittäin sitruksisempi ja sen makumaailmasta voi erottaa myös vihreän omenan. Lisäksi Waimea Riesling on paljon ryhdikkäämpi verrattuna lempeään makuiseen Bereich Nahetaliin. Waimea Riesling sopii kalan, äyriäisten, sushin ja kasvisruuan kanssa. (Alko b.)

Tastingissä sen makuparina toimivat marinoidut oliivit, joiden hapokkuuden oli tarkoitus täydentää viinin omaa hapokkuutta ja makua.

Sitten siirryttiin ensimmäiseen punaviiniin, joka oli sveitsiläinen Les Celliers de Vétroz Pinot Noir. Se valmistettu Valaisin alueella Lounais-Sveitsissä. Kyseessä on keskitäyteläinen ja keskitanniininen viini, jonka makumaailma pitää sisällään punaisia marjoja, mustikoita sekä hieman luumaisuutta ja mausteita. Les Celliers de Vétroz Pinot Noir sopii riistalinturuokien, mietojen juustojen, porsaanlihan ja sienten kanssa. (Alko c.)

Tastingissä sen makupari oli Appenzeller-juusto. Ajatuksena oli, että sveitsiläisen viinin kanssa sopii erityisen hyvin sveitsiläinen juusto.

Seuraava viini oli Cono Sur 20 Barrels Limited Edition Pinot Noir 2021, joka on valmistettu Aconcaguan alueella Chilessä. Kyseessä on keskitäyteläinen ja keskitanniininen viini, jossa maistuvat hapankirsikan, mesimarjan ja vadelman maut. Lisäksi siinä on hieman tammi-suutta. Les Celliers de Vétroz Pinot Noirin tavoin tämänkin viinin makupariksi sopivat riistalinturuuat, porsaanliha ja sienet, mutta myös kasvisruuat. (Alko d.)

Tastingissä Cono Sur 20 Barrels Limited Edition Pinot Noirin makuparina toimivat marinoidut herkkusienet, joiden maanläheisen maun oli tarkoitus tuoda esiin viinin maanläheisyyttä ja muita samankaltaisia aromeja.

Seuraava viini oli Rosière Syrah 2023, joka on valmistettu Languedoc-Roussillonin alueella eteläisessä Ranskassa. Rosière Syrah on hyvin pehmeä, keskitäyteläinen ja vähätanniininen viini, jonka maku on mansikkainen, mustikkahilloinen ja hennon mausteinen. Pehmeytensä ja vähäisten tanniiniensa takia se sopii hyvin seurusteluviiniksi. Ruuista sen seuraksi sopivat parhaiten kana, kalkkuna, porsaanliha sekä aasialaistyylliset ruuat. (Alko e.)

Tastingissä Rosière Syrahin makupari oli ilmakeivattu kinkku. Viinin pehmeiden ja hedelmäisyyden oli tarkoitus tasapainottaa ilmakeivattun kinkun suolaisuutta.

Tastingin viimeinen viini oli Nugan Alfredo Second Pass Shiraz 2023, joka on valmistettu Kaakkois-Australiassa. Kyseinen viini on kaikista tastingin punaviineistä tuhdein ja täyteläisin, vaikka se onkin keskitanniininen. Sen makumaailma pitää sisällään karhunvatukoita, kypsiä mustaherukoita, suklaata, neilikkaa, vaniljaa ja mausteita. Se sopii täyteläisyytensä

ja hilloisuutensa takia seurusteluviiniksi, mutta myös erinomaisesti ruokapöytään esimerkiksi grillattujen ruokien, naudanlihan sekä pataruokien seuraksi. (Alko f.)

Makuparina Nugan Alfredo Second Pass Shirazille oli n. 15 kuukautta kypsytetty cheddarjuusto. Ajatuksena oli, että täyteläisen ja mehevän punaviinin seuraksi sopisi kypsä, kova ja maukas juusto.

Ennen tastingin alkamista asiakkaat ohjattiin istumaan yhden pitkän pöydän ääreen, jotta keskustelua heräisi helpommin ja ihmiset pääsisivät keskustelemaan mahdollisimman monen muun kanssa tilaisuuden aikana. Illan edetessä keskustelu heräsi nopeasti: ihmiset tulivat hyvin toimeen keskenään ja rohkaistuivat analysoimaan viinejä isossa ryhmässä. He myös ymmärsivät hyvin tastingin teeman ja vertailivat viinejä keskenään, kuten oli tarkoituskin. Osa asiakkaista kysyi useita kysymyksiä myös minulta ja osallistui siten omalta osaltaan aktiivisesti tastingiin. Lisäksi asiakkaisiin oli helppo ottaa kontaktia jo viinitastingin alusta asti, ja he olivat kannustavia ja helposti lähestyttäviä.

Tilaisuus oli onnistunut. Asiakkailta tuli paljon kiitoksia ja ylipäättään vain positiivista palautetta. Lisäksi monet asiakkaat toivoivat, että vastaavanlaisia tilaisuuksia järjestettäisiin GastroBar Saimaassa jatkossa lisää. Olin tehnyt etukäteen Microsoft Formsin avulla palautekyselyn (Liite 2), johon asiakkaat pääsivät vastaamaan pöytiin jaettujen QR-koodien avulla tastingin lopuksi. Suurin osa asiakkaista vastasi palautekyselyyn. Palaute oli hyvin positiivista ja kannustavaa.

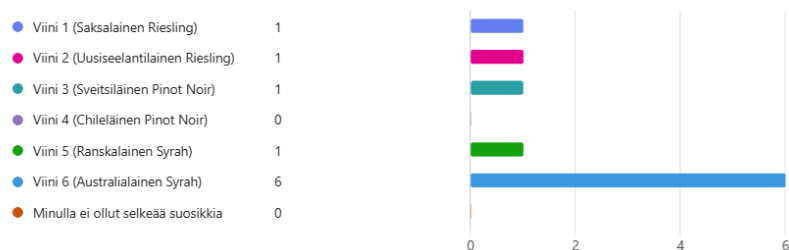
1. Kuinka kokenut tunnet olevasi viinien suhteen?



Kuva 1. Kuinka kokenut tunnet olevasi viinien suhteen

Kyselyn ensimmäisen kohdan vastauksista käy ilmi, että suurin osa viinitastingin asiakkaista kokee, että heidän viinitietoutensa on keskivertotasolla. Loput kokevat olevansa aloittelijoita. Vastaajista kukaan ei koe olevansa asiantuntija viinien suhteen. Vastauksista voidaan päätellä, että merkittävä osa tastingin asiakkaista tuli tilaisuuteen tietäen viineistä vain alkeellisia tietoja.

2. Mikä oli suosikkiviinisi tänään?



Kuva 2. Mikä oli suosikkiviinisi tänään

Kyselyn toisen kohdan vastausten perusteella voidaan todeta, että asiakkaiden keskuudessa eniten suosiota keräsi australialainen Nugan Alfredo Second Pass Shiraz. Muut vastaukset jakautuivat suhteellisen tasaisesti; muut viinit chileläistä Cono Sur 20 Barrels Limited Edition Pinot Noiria lukuun ottamatta saivat yhden äänen. Kukaan vastaajista ei valinnut *Minulla ei ollut selkeää suosikkia* -vastausvaihtoehtoa. Vastauksista voidaan päätellä, että tastingin asiakkailta oli monipuolinen ja vaihteleva maku viinien suhteen, sillä lähes kaikki viinit saivat kyselyssä edes yhden äänen. Lisäksi vastauksista käy ilmi, että suurin osa vastaajista on näiden vaihtoehtojen perusteella enemmän puna- kuin valkoviinien ystävä.

3. Sopivatko viinit mielestäsi tapaslautasen ruokien kanssa?



Kuva 3. Sopivatko viinit mielestäsi tapaslautasen ruokien kanssa

Kyselyn kolmannen kohdan vastaukset osoittavat, että suurimman osan mielestä tastingissä tarjotut viinit ja ruuat sopivat hyvin keskenään. Osa vastaajista oli kuitenkin sitä mieltä, että jotkut makupareista olivat onnistuneita, kun taas jotkut eivät. Yksikään vastaaja ei ollut sitä mieltä, että kaikki viinit sekä tapaslautasen ruuat olisivat olleet epäsopivia toisilleen, mistä voidaan päätellä, että tastingiä varten suunnitellut makuparit olivat kaiken kaikkiaan onnistunut kokonaisuus.

Kysymykset 4-6 olivat avoimia. Vastaukset kysymykseen *Mitä mieltä olit viinitastingin yleisestä tunnelmasta ja toteutuksesta* olivat hyvin positiivisia.

Oli hyvä ja tunnelmallinen

Mahtava!

Kiva, rento tunnelma. Mukava ja riittävän epämuodollinen toteutus

Tunnelma oli mukava ja toteutus selkeä ja hyvin järjestetty

Vastaukset kysymykseen *Mitä mieltä olit viinien esittelyistä? Opitko mitään uutta? Olisitko halunnut saada enemmän tietoa jostakin* olivat suhteellisen monipuolisia. Lähes jokainen vastaaja kertoi kuitenkin oppineensa uutta tastingin aikana.

Kaikki oli uutta.

En oppinut uutta

Sopivasti tuli infoa, kun en ole mikään harrastaja. Tärkein tieto (minkä ruuan kanssa sopii) tuli napakasti.

Opin paljon uutta, erityisesti viinien vegaanisuus yllätti

Kyselyn viimeisessä kohdassa vastaajilla oli vielä mahdollisuus kertoa mielipiteensä vapaasti mistä tahansa tastingiin liittyvästä osuudesta. Vastauksista kävi ilmi, että asiakkaat olivat tyytyväisiä tilaisuuteen ja myös nauttivat olostaan siellä. Vastauksista sai myös käsitksen, että vastaavanlaiset tilaisuudet olisivat tervetulleita jatkossakin.

Hyvä suoritus!

Kaikkea hyvää opparin tekijälle. Uskalla jatkossa enemmän kysellä kesken tastingin..

Tällaisia tilaisuuksia voisi järjestää useammin kun kotona harvoin maistaa tai avaa useampaa viiniä kerralla.

Mukava pe ilta, ei jäänyt muuta mielenpäälle kuin iloa. Onnea opparin loppuunsaattamiseen!

Mukava kokonaisuus, hyvin valittu vertailtavuus. Myös kerrottu, mistä viinejä voi ostaa.

Kyselystä saadut vastaukset olivat kaiken kaikkiaan hyvin positiivisia. Yllättävää oli, että rakentavaa palautetta tuli vain hyvin vähän, suoraa kritiikkiä ei sen sijaan ollenkaan.

Positiivista oli se, että suurin osa tastingin asiakkaista vastasi kyselyyn ja kirjoitti avoimiin kysymyksiinkin ajatuksiaan.

5 Yhteenveto ja pohdinta

Opinnäytetyö oli kokonaisuudessaan onnistunut. Tavoitteena oli oppia itse lisää viinialueista sekä viinirypäleistä ja luoda onnistunut viinitasting-tilaisuus. Molemmat tavoitteet onnistuivat erinomaisesti: sain todella paljon uutta tietoa, ja myös viinitastingin järjestäminen sujui hyvin. Lisäksi opin vertailemaan uuden ja vanhan maailman viinejä keskenään sekä tuntemaan niiden eroja. Opinnäytetyötä varten tekemäni tiedonhaun ansiosta tiedän viineistä ylipäättään enemmän; toisin sanoen viinituntemukseni on parantunut huomattavasti, ja minulla on myös runsaasti motivaatiota oppia siitä lisää.

Samalla sain myös arvokasta kokemusta tilaisuuden järjestämisestä, josta saattaa olla hyötyä myöhemmin työelämässä. Tiedonhaun ansiosta minulle tuli tutuksi viinitastingin järjestämiseen kuuluvat vaiheet sekä viinitastingin etiketin tarkeys. Oli kuitenkin tarpeellista, että sain harjoitella kyseisiä asioita myös käytännössä, sillä vasta silloin tärkein oppiminen tapahtui. Viinitastingin alkujärjestelyt ja muut suunnittelut juuri ennen tilaisuuden alkua tuntuivat hieman raskailta ja stressaavilta, mutta toisaalta sen ansiosta paineensietokykyäni kehittyi entisestään. Oli erittäin tärkeää huolehtia myös tarpeeksi tiukasta aikataulusta, jotta kaikki saatiin sujumaan suunnitelmien mukaan.

Koen, että opinnäytetyön aihe oli minulle ihanteellinen, sillä olen ollut jo pitkään kiinnostunut viinitastingeista sekä viineistä ylipäättään. Haluaisin tulevaisuudessa työskennellä viinien parissa ja mahdollisesti pyrkiä asiantuntijaksi, joten opinnäytetyön tekeminen tästä aiheesta oli hyödyllistä. Koen myös, että juuri toiminnallinen opinnäytetyö oli sopiva valinta minulle. Opin mielestäni parhaiten käytännön kautta, joten viinitastingin suunnittelu, järjestäminen ja pitäminen olivat mahtava tapa oppia. Voisin ehdottomasti järjestää tastingeja jatkossakin, sillä niiden kautta oppii varmasti joka kerta jotakin uutta ja mielenkiintoista.

Jatkossa tekisin kuitenkin joitakin asioita toisin. Ensimmäkin varaisin enemmän aikaa tastingin suunnitteluun, erityisesti siihen, millaisia ruokia kannattaa tarjota. Suunnittelisin viinien ja ruokien makuparit hieman eri tavalla; järkevämpää olisi suunnitella varmasti toimiva kokonaisuus eikä ottaa riskejä makumaailmojen tai saatavuuden suhteen. Ei siis välttämättä riitä, että viinit on valittu jonkin tietyn teeman mukaan, vaan ruokienkin olisi hyvä noudattaa samaa yhtenäistä teemaa. Esimerkiksi sellaisessa tastingissä, jossa eri alueet ja maat ovat tärkeä osa teemaa, olisi hyvä suunnitella makuparit niin, että ne liittyvät toisiinsa ja täydentävät toisiaan hieman syvällisemmällä tasolla. Viinin makupariksi voisi yrittää löytää sellaisen ruuan, joka tulee samalta alueelta tai ylipäättään liittyy vahvasti kyseiseen alueeseen. Koen, että tämä tekee kokonaisuudesta huomattavasti paremman ja tietyllä tavalla laadukkaamman.

Lisäksi jatkossa olisi tärkeää ymmärtää asiakkaiden lähtökohtia paremmin, eikä olettaa, että viinitastingin etiketti olisi kaikille jo ennestään tuttu. Suunnittelisin myös palautekyselyn hieman eri tavalla jatkossa. Laittaisın siihen ehkä hieman yksityiskohtaisempia kysymyksiä, joiden avulla saisin itsekin enemmän varmuutta siitä, mitkä seikat onnistuivat ja mitkä taas eivät. Koen ylipäättään palautekyselyt erittäin tärkeiksi, sillä asiakkailta saatu palaute hyödyttää ja auttaa kehittymään, mutta samalla antaa myös lisää varmuutta ja onnistumisen tunnetta.

Lähteet

Alko a. Bereich Nahetal 2023. Viitattu 17.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/tuotteet/549947/Bereich-Nahetal-2023/>

Alko b. Waimea Riesling 2023. Viitattu 17.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/tuotteet/521207/Waimea-Riesling-2023/>

Alko c. Les Celliers de Vétroz Pinot Noir 2023. Viitattu 17.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/tuotteet/473587/Les-Celliers-de-V-troz-Pinot-Noir-2023/>

Alko d. Cono Sur 20 Barrels Limited Edition Pinot Noir 2021. Viitattu 17.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/tuotteet/913088/Cono-Sur-20-Barrels-Limited-Edition-Pinot-Noir-2021/>

Alko e. Rosière Syrah 2023. Viitattu 17.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/tuotteet/476497/Rosi-re-Syrah-2023-muovipullo/>

Alko f. Nugan Alfredo Second Pass Shiraz 2023. Viitattu 17.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/tuotteet/932057/>

Alko. Ilmastonmuutos uhkaa viiniteollisuutta. Viitattu 22.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/vastuullisesti/tuotteiden-vastuullisuus/ilmastonmuutos-uhkaa-viiniteollisuutta>

Berglund, J. & Rinta-Huumo, A. 2020. Viinistä viiniin 2021. Kustannusosakeyhtiö Otava. Keuruu.

Brooks Wine. 2024. Riesling – A Guide to the World’s Most Misunderstood Grape. Viitattu 12.4.2025. Saatavissa https://www.brookswine.com/riesling-the-worlds-most-misunderstood-grape/?srsltid=AfmBOoqUeIqZ-MJxxPwWPhLGu-ReZ8M4x5kUbgbzNSf0aQ_B29ZvXcuCv

Dreizen, C. 2024. A Comprehensive Guide to Everything Pinot Noir. Wine Spectator. Viitattu 24.3.2025. Saatavissa <https://www.winespectator.com/articles/pinot-noir-57812>

GastroBar Saimaa. 2022. Viitattu 28.4.2025. Saatavissa <https://www.gastrobarsaimaa.fi/>

Gellie, T. 2024. Syrah and Shiraz – what is the difference? Decanter a. Viitattu 25.3.2025. Saatavissa <https://www.decanter.com/learn/syrah-shiraz-difference-51740/>

Gourmet Hunters. Pinot Noir: differences with other grape varieties. Viitattu 10.4.2025. Saatavissa <https://www.gourmethunters.com/blog/en/pinot-noir-differences-with-other-grape-varieties/?srsltid=AfmBOopa5RtkPP6ZAS-86JXNB2zqcGTHO6AzBXfT3HQ05ot6S3alpr5c>

Hard Hat Winery. 2024. What Should I Consider When Hosting a Wine Tasting? Viitattu 3.4.2025. Saatavissa <https://hardhatwinerypoulsbo.com/resources/what-should-i-consider-when-hosting-a-wine-tasting>

<https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/pinot-noir-kameleonttimainen-ruokaviini>

<https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/riesling-monipuolinen-ruoka-ja-seurusteluviini>

Le Cordon Bleu. Food and wine pairing: 8 tips from a Master Sommelier. Viitattu 31.3. 2025. Saatavissa <https://www.cordonbleu.edu/news/8-tips-for-wine-pairing/en>

Pakarinen, L. Kuinka perusmaut kannattaa huomioida ruoan ja juoman yhdistämisessä? Alko. Viitattu 31.3.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/yhdista-ja-onnistu/perusmaut>

Pakarinen, L. Viinin juurilla: Miten maaperä vaikuttaa viiniin? Alko. Viitattu 23.3.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viinin-juurilla-maapera>

Pakarinen, L. Viininmaistelun ABC. Alko. Viitattu 13.4.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viininmaistelun-abc>

Petersson, S. 2021. A Guide to the Grape Riesling. Medium. Viitattu 9.4.2025. Saatavissa <https://medium.com/@samuel.petersson01/a-guide-to-the-grape-riesling-73cfd2579b69>

Petoskey Wine. 2023. Mastering the Art of Wine Tasting Etiquette. Viitattu 9.4.2025. Saatavissa <https://petoskey.wine/mastering-the-art-of-wine-tasting-etiquette/>

Sheppard, J. 2024. What are the best wines for spicy food? Decanter b. Viitattu 31.3.2025. Saatavissa <https://www.decanter.com/learn/advice/what-s-the-wine-style-for-spicy-foods-51397/>

Sommation. 2023. Wine Tasting 101 – What to Expect at a Wine Tasting. Viitattu 26.3.2025. Saatavissa <https://www.sommation.com/blog/how-wine-tasting-works>

Straits Wine. 2024. The Impact of Climate on Wine Production: A Deep Dive into Nature's Influence. Viitattu 23.3.2025. Saatavissa https://straitswine.com/blogs/blog/the-impact-of-climate-on-wine-production?srsId=AfmBOoqIozOrijSDevf-DtqoO8YD4RNcVWYSog-mobCIHZc5UgOe_pW2w

Tanner, A. Old World vs. New World. Good Pair Days. Viitattu 8.4.2025. Saatavissa <https://www.goodpairdays.com/guides/wine-regions/article/old-world-vs-new-world/?ref=gpd-guides.ghost.io&srsId=AfmBOopL03eAoAzST-fenoHomRY7kh9I7n4rIPkDkS58RcD91Eq2cWn3H>

The Grape Grind. All you need to know about Pinot Noir: A quick guide. Viitattu 12.4.2025. Saatavissa <https://thegrapegrind.com/pouring-some-pinot-noir/>

Tiilikainen, S. Näin järjestät viininmaistelun, eli pruuvin kotona. Alko. Viitattu 18.3.2025. Saatavissa <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viininmaistelu>

Viinikellari. 2022. Näin järjestät viinitastingin ystäville. Viitattu 26.3.2025. Saatavissa <https://viinikellari.com/blogs/news/nain-jarjestat-viinitastingin-ystavillesi>

Viinilehti. 2018. Näin toimit tastingissa. Viitattu 6.4.2025. Saatavissa <https://viinilehti.fi/2018/06/viinien-harrastamisen-abc-nain-toimit-tastingissa/>

Viinilehti. Pinot Noir. 2023. Viitattu 19.3.2025. Saatavissa <https://viinilehti.fi/viinit/viiniry-pale/pinot-noir/>

Viinimaa a. Mikä tekee Riesling -viineistä niin suosittuja? Viitattu 18.3.2025. Saatavissa <https://viinimaa.fi/artikkelit/ajankohtaista/mika-tekee-riesling-viineista-niin-suosituista>

Viinimaa b. Riesling – monipuolinen ruoka- ja seurusteluviini. Viitattu 18.3.2025. Saatavissa <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/riesling-monipuolinen-ruoka-ja-seurusteluviini>

Viinimaa c. Pinot Noir – kameleonttimainen ruokaviini. Viitattu 19.3.2025. Saatavissa

Viinimaa d. Syrah – roseesta voimakkaisiin punaviineihin. Viitattu 19.3.2025. Saatavissa <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/syrah-roseesta-voimakkaisiin-punaviineihin>

Viinimaa e. Syrah vai Shiraz – sama rypäle eri viini? Viitattu 19.3.2025. Saatavissa <https://viinimaa.fi/artikkelit/viinitieto/syrah-vai-shiraz-sama-rypale-eri-viini>

Viiniposti. Ohjeita viinitastingiin. Viitattu 12.4.2025. Saatavissa <https://viiniposti.fi/blogs/lasissa/viinien-maistelu-kutkuttava-kokemus-viinitasting-kotona>

Vinerra. Syrah: In-depth Grape Varietal Profile. Viitattu 9.4.2025. Saatavissa <https://www.vinerra.com/education/grapes/syrah-in-depth-grape-variatal-profile>

Virgin Wines. Pairing Wine with Desserts. Viitattu 2.4.2025. Saatavissa <https://www.virgin-wines.co.uk/hub/wine-guide/wine-and-food/pairing-wine-with-desserts/#sweet>

Williams, D. 2013. Viinit: opi tunnistamaan viinejä. Readme.fi. Helsinki.

Liitteet

Liite 1. Viinitasting -mainos



TERVETULOA
VIINITASTINGIIN

PE 28. MAALISKUUTA
KLO 16-18
@GASTROBARSAIMAA

*Teema: Uuden vs. vanhan
maailman viinit*
Hinta: 25 €
*Mitä sisältyy: 6 eri viiniä eri
puolilta maailmaa ja
tapaslautanen*

*Varaa paikkasi
TableOnlinen kautta!*

*Tasting järjestetään
suomeksi! :)*

Liite 2. Palautekysely

Palautekysely viinitasting 28.3.

1. Kuinka kokenut tunnet olevasi viinien suhteen?

- Aloittelija
- Keskiaverto
- Asiantuntija

2. Mikä oli suosikkiviinisi tänään?

- Viini 1 (Saksalainen Riesling)
- Viini 2 (Uusiseelantilainen Riesling)
- Viini 3 (Sveitsiläinen Pinot Noir)
- Viini 4 (Chileiläinen Pinot Noir)
- Viini 5 (Ranskalainen Syrah)
- Viini 6 (Australialainen Syrah)
- Minulla ei ollut selkeää suosikkia

3. Sopivatko viinit mielestäsi tapaslautasen ruokien kanssa?

- Kyllä
- Ei
- Osa sopi, osa ei

4. Mitä mieltä olit viinitastingin yleisestä tunnelmasta ja toteutuksesta?

Kirjoita vastaus

5. Mitä mieltä olit viinien esittelyistä? Opitko mitään uutta? Olisitko halunnut saada enemmän tietoa jostakin?

Kirjoita vastaus

6. Jäikö jotain vielä mielen päälle? Tähän voit kertoa vapaasti mielipiteesi kokonaisuudesta tai jostakin tietystä asiasta viinitastingiin liittyen.

Kirjoita vastaus