



# **JUUSTOTARJOTTIMET JA VIINISUOSITUKSET**

**Juusto saa viinin laulamaan**

**Elisa Närhi  
Elina Ojala**

**Opinnäytetyö  
Maaliskuu 2009**



**JYVÄSKYLÄN  
AMMATTIKORKEAKOULU**  
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

|   |   |                                 |
|---|---|---------------------------------|
| Tekijä(t)<br><br>NÄRHI, Elisa<br><br>OJALA, Elina   | Julkaisun laji<br><b>Opinnäytetyö</b>           |                                 |
|   | Sivumäärä<br><b>114</b>                         | Julkaisun kieli<br><b>suomi</b> |
|   | Luottamuksellisuus<br><br>Salainen _____ saakka |                                 |
| Työn nimi<br><br><b>JUUSTOTARJOTTIMET JA VIINISUOSITUKSET</b><br><b>Juusto saa viinin laulamaan</b>   |   |                                 |
| Koulutusohjelma<br><b>Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma</b>  |   |                                 |
| Työn ohjaaja(t)<br><b>RANTASUO Helena, SACHSE Mika</b>  |   |                                 |
| Toimeksiantaja(t)<br><b>Kolatun Vuohijuustola</b>   |   |                                 |
| Tiivistelmä<br><br><p>Opinnäytetyön toimeksiantaja on Somerolla toimiva Kolatun Vuohijuustola, joka tarjoaa asiakkailleen laadukkaita vuohenmaidosta valmistettuja juustoja. Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella Kolatulle helppokäyttöiset ja monipuoliset juustotarjottimet viinisuositukseen, joista tehtiin sähköinen esite.</p> <p>Tutkimusaineisto kerättiin kokeilemalla neljää eri viini- ja juustoyhdistelmää oppitunnilla 2.12.2008. Testiryhmä arvioi viini- ja juustoyhdistelmiä lomakkeiden avulla, jotka sisälsivät määrällistä ja laadullista aineistoa. Tunnilta saadun tutkimusaineiston perusteella sekä yleisten viini- ja juustosuosituksien avulla suunnittelimme juustotarjottimet ja viinisuositukset esitettä varten.</p> <p>Ennen esitteen viimeistelyä testasimme juustotarjottimet ja maistatimme ne tehden samalla havainnoivaa tutkimusta. Lopullisena työn tuloksena olivat havainnoinnin perusteella erittäin hyvin onnistuneet juustotarjottinehdotukset viinisuositukseen. Tarjottimien teemana olivat vuodenaikeiden tärkeimmät juhlat: pääsiäinen, vappu, juhannus, syksyn ruska, pikkujoulu, joulukuusi sekä uusi vuosi. Juustotarjottimet resepteineen ja viinisuositukseen koottiin sähköiseen <i>Juusto saa viinin laulamaan</i> -esitteeseen, jossa oli myös ohjeet viini- ja juustopruuvien pitämiseksi.</p> <p><i>Juusto saa viinin laulamaan</i> -esite on tarkoitettu kaikille juustojen ja viinien ystäville, mutta Kolatun Vuohijuustolalle se on erittäin tärkeä tulevaisuuden monipuolisena ja kilpailijoista erottavana markkinoinnin kehittämisvälineenä.</p> |   |                                 |
| Avainsanat (asiasanat)<br><b>Viini, juusto, juustotarjotin, viinisuositus, viini- ja juustopruuvi, tuotekehitys, markkinointi</b>   |   |                                 |
| Muut tiedot<br><br><b>Liitteenä esite 15 sivua, tuotekortit viineistä ja juustoista 16 sivua ja PowerPoint-esitys 13 sivua.</b>   |   |                                 |

|   |  |                     |
|---|--|---------------------|
| Author(s)<br><br>NÄRHI, Elisa<br><br>OJALA, Elina   | Type of Publication<br>Bachelor´s Thesis |                     |
|   | Pages<br>114                             | Language<br>Finnish |
|   | Confidential<br><br>Until _____          |                     |
| Title<br>CHEESE PLATTERS AND WINE RECOMMENDATIONS<br>Cheese makes wine sing   |  |                     |
| Degree Programme<br>Degree Programme in Service Management  |  |                     |
| Tutor(s)<br>RANTASUO Helena, SACHSE Mika  |  |                     |
| Assigned by<br>Kolatun Vuohijuustola / Kolattu Goat Cheese Dairy  |  |                     |
| Abstract<br><p>The commissioner of the thesis, Kolatun Vuohijuustola, is located in Somero and produces high-quality cheeses made of goat milk. The aim of the thesis was to make the cheese dairy a virtual marketing brochure including recommendations of versatile cheese platters and suitable wines.</p> <p>The research material was collected by testing four different wine and cheese combinations on a lesson on December 2, 2008. The test group evaluated wine and cheese combinations. Evaluating forms included both quantitative and qualitative material. The research data collected in the lesson was analysed and used in making wine and cheese recommendations. The recommendations were also based on general instructions of combining wine and cheese.</p> <p>The cheese platters were tested and tasted by another group which was also observed before finishing the brochure. As the result of the thesis seven cheese platters and wine recommendations were successfully implemented. The theme of the cheese platters was based on the most important annual festivals: Easter, May Day, Midsummer, Autumn colours, Christmas parties, Christmas and the New Year. The recommendations were collected up together as a virtual brochure called <i>Cheese makes wine sing</i>, which also includes instructions on having a wine and cheese tasting.</p> <p>The <i>Cheese makes wine sing</i> –brochure is aimed to all wine and cheese lovers. The brochure is exceedingly important to Kolattu Cheese Dairy for standing out of the competitors and helping them improve their marketing in the future.</p> |  |                     |
| Keywords<br>Wine, cheese, cheese platter, wine recommendation, tasting, product development, marketing.   |  |                     |
| Miscellaneous<br>In attachment: Brochure 15 pages, Wine and Cheese Info 16 pages, lesson presentation 13 pages.   |  |                     |

# SISÄLTÖ

|  |    |
|--|----|
| 1 JOHDANTO .....   | 3  |
| 2 KOLATTU - ARVOSTETTU KOTIMAINEN VUOHJUUSTOLA.....                                | 5  |
| 2.1 Maidontuotanto .....   | 5  |
| 2.2 Tuotteet.....  | 6  |
| 3 VIINI JA MAKUJEN YHDISTÄMINEN .....  | 9  |
| 3.1 Perusmaut.....   | 9  |
| 3.2 Viinin ja juuston yhdistäminen .....   | 15 |
| 3.2 Juustotarjottimen suunnittelu ja toteuttaminen .....                           | 21 |
| 4 TUOTEKEHITYS OSANA KOLATUN MARKKINOINTIA .....                                   | 25 |
| 4.1 Markkinointi ja markkinointiviestintä.....                                     | 27 |
| 4.2 Juustotarjottimet ja viinisuositukset Kolatun Vuohijuustolalle .....           | 30 |
| 5 VIINI- JA JUUSTOTUNNIN SUUNNITTELU .....   | 33 |
| 6 VIINI- JA JUUSTOTUNTI 2.12.2008.....   | 37 |
| 7 TUNNIN TULOKSISTA JUUSTOTARJOTTIMIIN .....                                       | 39 |
| 7.1 Viini-juustotunnin tulokset juustotarjottimien suunnittelun lähtökohtana ..... | 40 |
| 7.1.1 Viinin arviointitulokset.....  | 41 |
| 7.1.2 Juuston arviointitulokset .....  | 43 |
| 7.1.3 Juusto- ja viiniyhdistelmän tulokset .....                                   | 44 |
| 7.1.4 Juusto- ja viiniyhdistelmän ruuanvalmistukselliset tulokset.....             | 46 |
| 7.1.5 Tutkimustulosten luotettavuus ja johtopäätökset .....                        | 48 |
| 7.2 Juustotarjottimet .....  | 49 |
| 8 POHDINTA.....  | 51 |
| LÄHTEET .....  | 56 |
| LIITTEET.....  | 59 |
| Liite 1. 2.12.2008 oppitunnin PowerPoint-diaesitys .....                           | 59 |
| Liite 2. Kolatun Vuohijuustolan tuotekortit.....                                   | 73 |
| Liite 3. Alkon viinien tuotekortit .....   | 77 |
| Liite 4. Viinin arviointilomake .....  | 90 |
| Liite 5. Juuston arviointilomake .....   | 91 |
| Liite 6. Juusto- ja viiniyhdistelmän arviointilomake.....                          | 92 |
| Liite 7. Kolatun juusto-viiniyhdistelmän arviointi.....                            | 93 |
| Liite 8. Viinien aromiympyrä .....   | 94 |

|  |    |
|--|----|
| Liite 9. Juustojen flavoripyörä .....                              | 95 |
| Liite 10. Testattavat viini- ja juustoyhdistelmät 2.12.2008 .....  | 96 |
| Liite 11. Kolatun Vuohijuustolan palkinnot ja kunniamaininnat..... | 97 |
| Liite 12. Juusto saa viinin laulamaan -esite .....                 | 99 |

## TAULUKOT

|   |    |
|---|----|
| TAULUKKO 1. Vuohen- ja lehmänmaidon koostumus .....                           | 7  |
| TAULUKKO 2. Kolatun Vuohijuustolan tuotteet .....                             | 8  |
| TAULUKKO 3. Juusto- ja viiniyhdistelmiä.....                                  | 18 |
| TAULUKKO 4. Viinien tarjoilulämpötilat .....                                  | 23 |
| TAULUKKO 5. Viinin arviointitulokset .....                                    | 41 |
| TAULUKKO 6. Juuston arviointitulokset.....                                    | 43 |
| TAULUKKO 7. Juusto- ja viiniyhdistelmän arviointitulokset.....                | 45 |
| TAULUKKO 8. Juusto- ja viiniyhdistelmän ruuanvalmistukselliset tulokset ..... | 47 |

## KUVIOT

|   |    |
|---|----|
| KUVIO 1. Tuotekehitysprosessin eteneminen .....                     | 25 |
| KUVIO 2. Uusien ideoiden tuottaminen markkinoille .....             | 27 |
| KUVIO 3. Strateginen markkinointi .....                             | 28 |
| KUVIO 4. Visio ohjaa yrityksen strategiaa.....                      | 30 |
| KUVIO 5. Juusto saa viinin laulamaan -esitteen kehitysprosessi..... | 34 |
| KUVIO 6. Testiryhmä arvioimassa viinejä ja juustoja .....           | 35 |

# 1 JOHDANTO

Juusto on yksi varhaisimmista elintarvikkeista maailmalla, ja sen syntymisen kerrotaan olevan paimentolaisten maidon säilyttämisen aikaansaama sattuma. Paimentolaiset jättivät maidon astiaan, jolloin se muuttui pian paksuksi massaksi maitohappobakteerien juoksuissa maidon. Lämpimissä olosuhteissa tämä tapahtui nopeasti, ja kun massa laitettiin liinan sisälle, hera puristui pois ja jäljelle jäi juusto. Tämän jälkeen juustonvalmistuksen kehitys on edennyt aina juustonjuoksuksen keksimisen kautta Louis Pasteurin 1850-luvulla keksimään pastörintiin, jonka ansiosta juustonvalmistus kehittyi entisestään. (Sinivirta & Sinivirta 2004, 11.)

Viimeisen kymmenen vuoden aikana juustokulttuuri on kasvanut runsaasti, kun maamme on syntynyt lukuisia pienjuustoloita. Suomen Pienjuustolayhdistykseen kuuluu 23 juustolaa eri puolilla Suomea. (Juustotarjoilu sopii syksyisiin illanviettoihin 2001.) Nykyisin kotimaiset pienjuustolamme valmistavat perinteisten tuotteidensa ohella myös eurooppalaisia juustotyyppisiä, kuten valkohomejuustoja ja cheddarjuustoa. Etenkin Kolatun Vuohijuustolan kypsytetty kuttcheddar on antanut englantilaiselle esikuvallensa erinomaisen kilpailijan. Kolattu valmistaa ainutlaatuisen aromikasta kuttcheddaria ainoana Suomessa ja tietävästi myös Euroopassa. (Pojanluoma 2008, 7-9, 45.)

Ennen vanhaan juustoja on tarjottu monenlaisten juomien seurassa. Ruokajuomana olivat etenkin vesi, piimä, kotikalja tai olut. Vasta 1800-luvulla viini ruokajuomana yleistyi Suomessa, kun venäläiset upseerit ja virkamiehet halusivat ravintoloihin viinitarjoilua. Näinä aikoina myös ylin yhteiskuntaluokka oli oppinut nauttimaan ulkomaalaisia juustoja viinien kanssa aterian lopuksi. (Mts. 125.) Nykyään juustojen ja viinien nauttiminen on kasvava trendi Suomessa. Kuluttajien viinitietouden lisääntyessä myös pienjuustoloiden tulisi tietää, millaisia viinejä juustojen kanssa olisi hyvä tarjoilla. Juustojen kanssa tarjotaan perinteisesti sekä puna- että valkoviinejä, koska juustotarjottimella on tapana tarjota erityyppisiä juustoja, joille tulisi valita maultaan monipuolisia viinejä. Hyviin tapoihin kuuluu myös, että huomioidaan mahdollinen alkoholiton viinivaihtoehto. (Juustotarjoilu sopii syksyisiin illanviettoihin 2001.)

Kotimaisten pienjuustoloiden tuotteet ja pitkään harrastuskohteenamme ollut viinikulttuuri innoittivat meitä tämän opinnäytetyön tekemiseen. Halusimme toimeksiantajaksemme laadukkaan kotimaisen pienjuustolan, jolloin päädyimme esittämään yhteistyöpyynnön Kolatun Vuohijuustolalle. Opinnäytetyön toimeksiantajaksi lupautunut Kolatun Vuohijuustola oli huomannut kuluttajien kasvavan mielenkiinnon juustoja ja viinejä kohtaan. Usein asiakkaat kysyvät yritykseltä, millaisia viinejä ja lisäkkeitä heidän juustojensa kanssa olisi hyvä olla tarjolla. Tällaisten kysymysten myötä yrityksen toisen omistajan Outi Kolattu-Tolven mielessä on jo pitkään ollut ohjelehtinen kuluttajille, joka sisältäisi juustotarjotinedotuksia viinisuosituksineen. Koska yritys on aikaisemmin tehnyt yhteistyötä viiniasiantuntija Juha Berglundin kanssa, joitakin viinisuosituksia on olemassa, mutta nyt haluttaisiin monipuolisuutta tarjontaan. Tämän pohjalta työmme tarkoituksiksi muodostui markkinointiesite, sisältäen juustotarjotinedotukset viinisuosituksineen. Halusimme työssä painottaa sitä, että juustojen ja viinien nauttiminen ei ole pelkästään ruokailutilanne, vaan se on elämys ja mukava tapa viettää aikaa ystävien seurassa. Tästä syystä halusimme lisätä Kolatun markkinointiesitteeseen myös ohjeet viini- ja juustomaistajaisten järjestämistä varten.

Elämyksellistä lähtökohtaa tukee myös MTV3:n uutisissa (2007) julkaistu RISC Monitor -tutkimus. Tutkimus osoittaa, että yhä useampi suomalainen etsii laadukkaita makuelämyksiä ja ruoka-asenteissa näkyvät jo selvästi eurooppalaiset ruokailutavat, sillä lähes kolmannes nauttii viikolla lasin viiniä aterian yhteydessä. Ihmiset ovat valmiita maksamaan saadakseen kotimaisia ja laadukkaita raaka-aineita. Ruuan arvostaminen kasvaa, ja nautinnonhalu kuvastaa tämän päivän suomalaisten suhtautumista ruokaan. (Yhä useampi kokkaa kotona 2007.) Kaiken kaikkiaan tämä opinnäytetyö perustuu Kolatun Vuohijuustolan liikeideaan, jonka tarkoituksena on tuottaa laadukkaita vuohenjuustoja. Liikeidean perusteella haluamme tuoda yhä useampien kuluttajien tietoisuuteen kotimaisten juustojen laadukkuuden sekä niiden mukanaan tuomat makuelämykset viinien parissa.

## 2 KOLATTU - ARVOSTETTU KOTIMAINEN VUOHIJUUSTOLA

Kolatun Vuohijuustola sijaitsee Somerolla, Pitkäjärven ja Isoniityn kylien rajalla, Varsinais-Suomessa. Tila on ollut Långsjön kartanon torppa, joka itsenäistyi vuonna 1921. Vuonna 1991 Outi Kolattu-Tolvi päätti ryhtyä sukutilansa jatkajaksi ja opiskeli tuolloin agrologiksi Mustialassa. Yhteisten opintojen parista hän löysi puolisonsa, Janne Tolven, ja yhteinen ajatus juustovalmistusperinteen jatkamisesta syntyi. (Kuttu on se pariskunnan juttu 2009; Pojanluoma 2008, 43.) Viljelijäpariskunta aloitti juustonvalmistuksen 12 lypsävällä kutulla ja kilillä vuonna 1996. Vuohitalous muodostui aluksi sivuelinkeinoksi työllistäen pariskunnan kokoaikaisesti. Toiminnan päämääräksi muodostui laadukkaiden erikoistuotteiden eli juustojen tuottaminen ja jalostaminen vuohenmaidosta. (Maaseutuyrittäjä Outi Kolattu-Tolvin puhe kotimaisuuskampanjan avajaistilaisuudessa 2005.) Tuorejuustokurssin aikana kerätyt tiedot ovat olleet tarpeen, ja aluksi tilalla tehtiinkin vain perinteisiä tuorejuustoja. Juustonvalmistuksen taidot on kuitenkin kartutettu pääosin varsinaisessa käytännön työssä. Tilan isäntä vastaa juustonvalmistuksesta ja emäntä puolestaan markkinoinnista. (Kuttu on se pariskunnan juttu 2009; Suomen Paras Palvelukonsepti - Kolatun Vuohijuustola 2004.)

### 2.1 Maidontuotanto

Aluksi Kolatun Vuohijuustolan toiminta perustui omaan maidontuotantoon (Deski 2009). Nykyisin menestyksen edellytyksenä on ollut omasta maidontuotannosta luopuminen. Kolattu on halunnut erikoistua laadun parantamiseen juustontuotannossa. (Pojanluoma 2008, 8.) Kolattu-Tolvi (2008) kertoo, kuinka ennen toiminta oli todella kiireistä ja kaikki vapaa-aika oli mennyt töissä lypsäen tai juustoa tehden. Nyt on keskitytty vain juustonvalmistukseen, sillä vuohenmaidon tuottaminen on nykyisin sopimustuottajien vastuulla. Tilat sijaitsevat noin sadan kilometrin läheisyydessä Someron Pitkäjärveltä. Tilojen kuttumäärät ovat enimmillään 200 kuttua, joiden hoito on ekologista ja ravintona ovat tilojen omat viljelytuotteet, kuten kaura, säiliörehu, heinä ja herneet. (Pojanluoma 2008, 43.)



Kolmella eri tilalla lypsetty maito jatkojalostetaan Kolatun pienjuustolassa (Kolattu-Tolvi 2008). Aikaisemmin valkohomejuustoja valmistettiin alihankintana Mouhijärvellä, mutta nykyään kaikki juustot valmistetaan omalla tilalla, jonka entinen kuttula on nykyisin valkohomejuustola. Juustojen lisäksi valmistetaan myös kuttujogurttia. (Kuttu on se pariskunnan juttu 2009; Pojanluoma 2008, 8.) Juustola työllistää kaksi henkilöä Tolven pariskunnan lisäksi. (Kolattu 2009). Kutunmaitoa käsitellään 320 000 litraa vuosittain. Valmistus tapahtuu nopeasti. Aamulla, kun maito saapuu juustolaan, se pastöroidaan ja lämmitetään juustokattilassa. Tämän jälkeen siihen lisätään juuston juokсутin ja suola. Juustomassa ”leikataan” ja siitä erotetaan hera, minkä jälkeen massa laitetaan juustokehikoihin painon alle. Juustomassa jäähdytetään nopeasti ja annetaan valua noin 20 minuuttia. Yksi valmistuserä vaatii 800 litraa kutunmaitoa. Tämän jälkeen juustot pakataan, ja ne lähtevät jälleenmyyjille. (Pojanluoma 2008, 44.)

## 2.2 Tuotteet

Kolatun vuohenjuustot valmistetaan 100-prosenttisesta vuohenmaidosta, ja tuotteita voi ostaa yli 200 myymälästä ympäri Suomen. Tuotteita jälleenmyyvät muun muassa S-ryhmä, Tradeka, Kesko sekä Stockmann Herkku. (Deski 2009.) Useat ravintolat, etenkin suurimmissa kaupungeissa, tarjoavat Kolatun juustoja myös ruokalistoillaan esimerkiksi juustolautasilla ja aterioiden päätöksinä. (Pojanluoma 2008, 45).

Marraskuusta 2008 lähtien on alettu kokeilla juustonvalmistusta myös lehmänmaidosta. Pyhäsalmen Herkun juustotuotanto siirtyi Kolatulle, ja juustolassa aloitettiin lehmänmaidon jatkojalostus. Pyhäsalmen Herkun Ruskajuusto on saanut nimekseen nyt Kolatun Ruska, paistettu munajuusto. Ruska on tehty 100-prosenttisesti lehmänmaidosta. (Ks. liite 2.) Uuden juuston tuominen valikoimaan on Kolattu-Tolven (2008) mielestä juuri heidän tarvitsemansa kasvupykälä.

*On ihmeellistä miten paljon rasvaisempaa lehmänmaito on. Tuntuu, että rasvaa on joka paikassa. Vaikka molemmat maidot ovat täysirasvaisia, silti kutunmaito on niin erilaista. Emme silti luovu kutunmaidon käytöstä, vaan se on edelleen päätuote. (Kolattu-Tolvi 2008.)*

Kolatun Vuohijuustolan tuotteet on valmistettu pastöroidusta vuohenmaidosta, lukuun ottamatta uutta lehmänmaidosta valmistettavaa Ruskajuustoa. Alla oleva taulukko (ks. taulukko 1) osoittaa, että vuohenmaito on koostumukseltaan hyvin lähellä lehmänmaitoa. Vaikka prosentuaaliset erot ovat vähäiset, voidaan vuohenmaitoa kuitenkin pitää terveellisempänä. Vuohenmaito on valkuaiskoostumukseltaan hyvin lähellä äidinmaitoa. Vuohenmaito sisältää vähemmän huonosti sulavaa ja sakkautuvaa kaseiinia kuin lehmänmaito, mutta helposti sulavan heravalkuaisen osuus on kuitenkin huomattavasti suurempi kuin lehmänmaidossa. Vuohenmaidossa on enemmän A- ja B-vitamiineja. Maidon sisältämät rasvapallot ovat huomattavasti pienempiä kuin lehmänmaidon, ja siitä syystä myös rasvan imeytyminen on helpompaa. (Vuohien Ystävät ry. 2009.)

TAULUKKO 1. Vuohen- ja lehmänmaidon koostumus (Lilleberg 2000, 10).

|             | VUOHENMAITO | LEHMÄNMAITO |
|-------------|-------------|-------------|
| Maitosokeri | 4,6 %       | 4,8 %       |
| Rasva       | 3,3 %       | 4,3 %       |
| Valkuainen  | 3,1 %       | 3.3 %       |

Kolatun Vuohijuustolan tuotevalikoima sisältää seitsemän vuohenmaidosta valmistettua juustoa. Vanhin valikoimassa ollut tuote on perinteinen kutunjuusto, jonka tuotanto on aloitettu yrityksessä ensimmäisenä. Tämän pehmeän tuorejuuston ohella valmistetaan nykyisin kahdenlaista valkohome-, salaatti- sekä cheddarjuustoa. Kaikki tuotteet ovat ulkonäöltään vaaleita ja maultaan mietoja, minkä ansiosta ne sopivat erinomaisesti suomalaisten makuun.

Juustojen tarkka valmistusprosessi ja laadukas maidontuotanto takaavat niiden laadukkuuden. Nämä monipuoliset juustot ovat helppoja myös ruuanlaitossa. Perinteinen kutunjuusto sopii erityisesti grillaukseen, ja valkohomejuustot soveltuvat vastaavasti rakenteensa ansiosta erilaisiin lämpimiin ruokalajeihin. Salaattijuustot ovat puolestaan erityisen hyviä kylmissä ruokalajeissa. Cheddarjuustot sopivat täyteläisyytensä ansiosta keittoihin tai juustotarjottimien osaksi, mutta ovat hyvää tarjottavaa myös sellai-

senaan. Tuotevalikoima on esitelty tarkemmin alla olevassa taulukossa (ks. taulukko 2.)

TAULUKKO 2. Kolatun Vuohijuustolan tuotteet (Kolattu 2009).

|   |  |
|---|--|
| Perinteinen Kutunjuusto                   | Lisäaineeton, I-luokkainen, puolipehmeä ja keskirasvainen tuorejuusto.   |
| Kolatun salaattijuusto Wilhelmina         | Lisäaineeton ja laktoositon. I-luokkainen, puolikova ja täysirasvainen juusto. Kypsytetty 3 kuukautta.   |
| Kolatun Yrtti Wilhelmina – salaattijuusto | Yrttiöljyllä maustettu, lisäaineeton ja laktoositon. I-luokkainen, puolikova ja täysirasvainen juusto. Kypsytetty 3 kuukautta.                               |
| Kuttucheddar Waldemar                     | Laktoositon, I-luokkainen ja kova. Sisältää vähintään 5 kk kypsytettyä täysirasvainen juusto. Kolattu on ainoa, joka valmistaa kuttucheddarjuustoa Suomessa. |
| Waldemar-juhlacheddar                     | Eroaa Kuttucheddar Waldemarista kypsytykseltään, joka on vähintään 8-12 kk. Aromikkaampi juhlajuusto.  |
| Valkohomejuusto Chèvre                    | Laktoositon, I-luokkainen, puolipehmeä, pinnalta ja sisältä kypsytetty homejuusto.   |
| Valkohomejuusto Verner                    | Laktoositon, I-luokkainen, kova, täysirasvainen ja sisältä 2 viikkoa kypsytetty juusto.  |

Kolatun Vuohijuustolan laadukkaasta työstä kertovat useat palkinnot. (Ks. liite 10.) Tuotteet palkittiin vuonna 1997 ja 2003 Maakuntien Parhaat -tunnuksella ja Joutsenlipulla. Muita Kolatun saamia kunniamainintoja ovat muun muassa Suomen Parhaat -tuotekonsepti 2004, Suomen paras kypsytetty juusto Waldemar 2006 ja homejuustosarjan paras Verner 2006. Yritys on saanut tunnustusta myös Ruoan Gloria ja vuoden yrittäjäpalkinnon myötä 2007. (Kolattu 2009.) Tulevaisuus näyttää, saavuttaako yritys palkintoja myös lehmänmaidon jatkojalostamisesta.

## 3 VIINI JA MAKUJEN YHDISTÄMINEN

Viinin tarjoilua pidetään tarkkaan säädeltynä rituaalina, jossa perinteisesti esimerkiksi valkoviinejä nautitaan kalan kanssa, punaviiniä lihan kanssa ja kuivaa viiniä ennen makeaa. Kaikki nämä säännöt ovat lähtöisin viiniasiantuntijoilta, joiden ohjeita noudattaen on sukupolvesta toiseen hyväksytty samat vanhat säännöt kaikessa juoma- ja ruokakulttuurissa. Kuitenkin viime vuosikymmenten aikana ruokakulttuuri, tarjoilu- ja ruoanvalmistustavat sekä viininviljely ovat selvästi muuttuneet. 1900-luvun puolivälin jälkeinen teknologian kehitys on mullistanut koko viininviljelyn. Uudet enologiset tiedot ja laitteet ovat mahdollistaneet viinin makuun vaikuttamisen, jolloin viinin makuun ei vaikuta enää yksin luonto vaan myös ihminen. Näin ollen nykyiset viinimme ovat aromeiltaan paljon monimuotoisempia, jolloin niihin ei voida suoraan soveltaa kaikkia yksinkertaisia sääntöjä makujen yhdistämisestä. (Dominé 2005, 54.)

### 3.1 Perusmaut

Master of Wine Jancis Robinson (2000, 9) kertoo, kuinka aikuinen ihminen voi erottaa jopa yli 1 000 erilaista makua, joista useat on löydettävissä viineistäkin. Maistamisjärjestelmämme on siis jo hyvin valmis erilaisten makujen löytämiseen. Maistamiseen tarvitaan vain itseluottamusta, sillä maistaminen on aina yksilöllinen ja subjektiivinen kokemus. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että viinien arvioimisessa ei ole oikeita tai väriä vaihtoehtoja, vaan jokaisen mielipiteellä on tärkeä merkitys viinin maistamisessa. Mielipiteemme synnyttää aistimukset, jotka ohjautuvat perusmakujen mukaan.

#### **Aistijärjestelmä ja aistihavainnot**

Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät (2005, 37–39) -kirjassa kuvailaan, kuinka erilaiset maut aistitaan makusilmujen kautta, jotka ovat erikoistuneita soluryhmiä. Lähes kaksi kolmasosa näistä makusilmuista sijaitsee kielen makunystyjen ulkoreunoissa, loput muualla suuontelossa. Makureseptorisolut sijaitsevat puolestaan

suojassa makusilmujen sisällä, jotta pureskelun aiheuttama mekaaninen rasitus ei pääse häiritsemään niitä. Aikaisemmin luultiin, että kielen eri osat ovat eri lailla eri-koistuneet maistamaan makeaa, suolaista, karvasta ja hapanta. Päinvastoin kuin yleisesti luullaan, uudempien tutkimusten mukaan tämä ei enää pitäisikään paikkaansa. Tiettyä makua ei aistita vain tietyssä kohtaa kieltä, vaan kaikki makunystyrät tunnistavat kaikki makutyypit. Kielen eri osissa saattaa olla herkkyyseroja, mutta ruoan ja juoman nauttimisen kannalta sillä ei ole merkitystä.

Nykyisin tiedetään, että ihminen aistii ainakin viittä eri makua. Sulkeissa kerrotaan, mikä on tyypillisin kutakin makua aiheuttava yhdiste. *Makeus* (sakkarosi), *suolaisuus* (ruokasuola), *happamuus* (viini- tai sitruunahappo), *karvaus* (kofeiini tai kiniini-sulfaatti) sekä *umami* (”lihan” maku; natriumglutamaatti). (Mts. 37–39.) Umamia voidaan kuvailla sanoilla *herkullinen* ja *maukas*. Tätä makua voi löytää esimerkiksi kypsistä tomaateista ja sienistä. (Rantasuo 2008.) Umami voi korostaa makeutta, vähentää karvautta ja tasoittaa suolaisuutta. Tunnetuin umaminmakuinen yhdiste on natriumglutamaatti. Se on lisäaine, joka on EU:n luokittelun mukaan täysin turvallinen. (Uusi Suomi 2008.) Ihmisten herkkyys eri mauille vaihtelee yksilöllisesti. Suurin osa tunnistaa ja osaa nimetä lapsesta lähtien makean ja suolaisuuden. Hapan ja karvas sekoittuvat kuitenkin helposti keskenään, ja umami on käsitteenä vielä tuore, minkä vuoksi sen tunnistaminen ei ole helppoa. Harjoittelun avulla lähes jokainen voi kuitenkin löytää nämä maut. (Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät 2005, 37–39.) Berens (2005, 63, 65) kuvailee eri keinoja, joiden avulla viineistä voidaan oppia tuntemaan tyypillisimmät perusmaut. Hän on jakanut maut neljään eri alueeseen, jotka ovat hapokkuus, katkeruus, makeus ja suolaisuus.

**Hapokkuus.** Viinin hapokkuus aistitaan parhaiten, kun sitä pyöritetään kielellä muutaman sekunnin ajan ennen nielaisemista. Hapokkuus tuntuu jälkimaussa. Valkoviinissä se muistuttaa sitrusta tai omenaa, punaviinissä puolestaan punaisia ja tummia marjoja.

**Katkeruus.** Tanniinit eli parkkihapot aiheuttavat katkeruutta, joka muistuttaa sitä, kun juo kylmää teetä tai maistaa rypäleen kuorta. Nuorempi viini sisältää voimakkaampaa tanniinisuutta, ja viinit ovat usein suurempia ja aggressiivisempia. Tällaiset viinit vaativat useimmiten varastointia. Kypsytyksen ja varastoimisen myötä tanniinit vaimene-

vat ja tulevat esiin pikemminkin jälkimaussa. Vastaavasti jotkut iäkkäämmät viinit kadottavat tanniinisuutensa vuosien myötä.

**Makeus.** Viinissä makeus voi olla muutakin kuin sokeria, sillä myös alkoholi maistuu makealta. Viinistä tulee hapanta, jos siinä ei olisi alkoholia. Jos viinissä on runsaasti jäännössokeria, sokeri jättää kerroksen kielelle ja kitalaelle. Näin ollen hapokkuuden ja makeuden tulisi olla tasapainossa, jotta hapokkuus voi puhdistaa kitalakea makeudelta, jolloin kokonaisuus tuntuu raikkaammalta ja tasapainoisemmalta.

**Suola.** Viineistä ei löydy suolaisuutta, kuivia sherryjä lukuun ottamatta. Ruoan sisältämä suola on kuitenkin erittäin tärkeää, sillä kohtuullisesti käytettynä se parantaa viinin ja ruoan yhteensopivuutta. (Mts. 63, 65.)

Berglund, Immonen ja Rinta-Huumo (1998, 12) väittävät, että viinin maut ovat lähinnä vain hajuja eikä makuja. Viinin eri tuoksut kulkevat nieluun ja sieltä edelleen kitalaen lävitse nenäonteloon, jonka hajunystyrät rekisteröivät erilaisia tuoksuyhdistelmiä. Berens (2005) jatkaa kertomalla, että hajuaisti on siis paljon kehittyneempi kuin kielen makunystyrät. Viini maistuu kuitenkin voimakkaammin, jos hengitetään samalla maistaessa sisään suun kautta ja ulos nenän kautta. Tällä keinolla makuelämys on paljon miellyttävämpi. (Mts. 63.) Vastaavasti makuaistimme voi maistaa vain suussa aistittavien ruokien ja juomien makeuden, suolaisuuden, hapokkuuden ja karvauuden sekä umamin. Näin ollen kieleemme tunnistaa makuaistimme perusmaut hyvin yksinkertaisesti. Esimerkiksi se, miten marjat maistuvat joko mustikalta tai mansikalta, on siis nenämme arviointitulokseksi. (Berglund ym. 1998, 12.)

Perusmakujen lisäksi on muistettava, että viinin makuun vaikuttavat monet muutkin tekijät, kuten se, jätettiinkö kellarin ovi auki viiniä pulloittaessa. Tunnistettavin viinin makuun vaikuttava yksittäinen tekijä on kuitenkin tärkein ja hallitsevin rypälelaji. (Robinson 2000, 7, 9.) Tästä syystä seuraavaksi esitellään tyypillisimmät vaaleat ja tummat rypälelajikkeet muutamine esimerkkeineen viinin ja makujen yhdistämisen kokonaisuuden ymmärtämiseksi.

## Tummat rypäleet

**Cabernet Sauvignon** on Ranskan Bordeaux'n alueen lajike. Nykyisin se on sopeutunut myös laajalti viinialueille ympäri maailman. Lounais-Ranskasta kotoisin olevasta rypäleestä tehdään sekä lajike- että sekoiteviinejä. Cabernet Sauvignon -viinejä valmistetaan etenkin Euroopan ja Uuden maailman lämpimillä alueilla. Viinit ovat täyteläisiä, tummanpunaisia ja runsaan tanniinisia. Tuoksussa ja maussa on mustaherukkaa. Parhaat viinit kypsyvät vielä pullossa useita vuosia. (Halley 2005, 113; Häkkinen 2008b, 10.)

**Merlot** on yksi Ranskan Bordeaux'in alueen klassisista rypälelajikkeista. Rypäle on tunnettu etenkin St. Emilionin ja Pomerolin kylistä tehdyistä viineistään. Lajiketta viljellään myös muualla Ranskassa, Euroopassa ja Uudessa maailmassa (Halley 2005, 396–397.) Merlotviinit ovat voimakkaita väriltään, hapokkaita, hedelmäisiä ja sisältävät runsaasti alkoholia. Rypäleet sisältävät paljon sokeria ja aromiaineita sekä useimmiten vain vähän tanniinia. Tyypillisiä aromeja ovat esimerkiksi luumu, herukat ja minttu. (Alkon tuoteaapinen 2002, 4.)

**Syrah** on kotoisin Pohjois-Rhônesta. Alueen klassisia viinejä ovat esimerkiksi *Hermitage* ja *Côte Rôtie*. Nimestä Syrah käytetään nimitystä **Shiraz** Uuden maailman punaviineissä. (Halley 2005, 545, 574.) Syrah menestyy lämpimässä ilmastossa, kuten Australiassa, jossa se on viljellyin lajike. Syrahista tehdään joko lajike- tai sekoiteviinejä tyylistä riippuen. Tärkeitä viinialueita on myös Chilessä, Argentiinassa, Kaliforniassa ja Etelä-Afrikassa. Syrah on maanläheinen, roteva, keskitäyteläinen tai täyteläinen, tanniininen ja melko hapokas. Viinit kestävät hyvin varastoimista. (Häkkinen 2008b, 10.)

**Pinot Noir** on kotoisin Ranskan Burgundin alueelta, josta tulee eräitä maailman arvostetuimmista punaviineistä. Lajike on myös yksi kolmesta sallitusta rypäleestä aidossa samppanjassa. Muuallakin maailmassa rypäle tuottaa menestyksekkäästi punaviinejä ja kuohuviinejä. (Halley 2005, 462.) Myös Ranskan Alsace ja Loiren laakso tuottaa hapokkaan kevyitä viinejä. Näiden lisäksi tuotantoa on Saksassa, Romaniassa, Itävallassa ja Bulgariassa sekä Uudessa maailmassa. Viini kypsyy erityisesti viileissä ja äärimmäisissä olosuhteissa, vaatien pitkän kasvukauden ja oikean maaperän. Viinit ovat usein kevyitä, marjaisia ja maanläheisiä. (Uusitalo 2008, 72–74.)

**Garnacha** on kotoisin Espanjan Aragoniasta. Espanjasta se on levinnyt laajalti Ranskaan, Italiaan, Kaliforniaan ja Australiaan, joissa siitä käytetään nimeä **Grenache**. Rypäle menestyy etenkin lämpimässä ilmastossa. Ranskan Etelä-Rhôneessa sitä sekoitetaan miltei kaikkiin punaviineihin. Grenache on lähes aina sekoiteviini, sillä sen pehmeä aromikkuus tasapainoittaa tanniinisia lajikkeita. Grenache onkin tyyliltään matalahappoinen, keskitäyteläinen ja pyöreä. Lajike on myös tärkeä osa roséviinien, kuohuviinien ja väkevöityjen viinien valmistusta. (Häkkinen 2008d, 10.)

**Sangiovese** on italialainen rypäle, jota viljellään pääosin Toscanan alueella. Italian lisäksi lajiketta löytyy myös Yhdysvalloista ja Argentiinasta. Rypäleenä Sangiovese on erittäin hapokas sisältäen paljon aromeja, sokeria ja tanniinia. Viinit ovat tyyliltään kuivia ja hapokkaita. Aromeista tyypillisimpiä ovat vadelmaisuus ja paahteisuus. (Alkon tuoteaapinen 2002, 5.) Kuuluisin lajikkeesta valmistettava viini on *Chianti* (Halley 2005, 522).

**Tempranillo** on espanjalainen lajike, jota viljellään erityisesti Riojassa ja Ribera del Duerossa. Lajike on levinnyt myös Australiaan, Etelä-Afrikkaan, Argentiinaan ja Kaliforniaan. Se on paksukuorinen rypäle, joka menestyy melko lämpimässä ilmastossa ja tuottaa mehukkaita, raikkaita ja nuoria punaviinejä sekä pehmeitä, keskitäyteläisiä kypsytettyjä viinejä. Näiden lisäksi viinistä saadaan tanniinisia ja täyteläisiä viinejä, jotka kestävät kypsytystä ja sopivat varastoitaviksi. Lajikkeesta valmistetaan sekoite- ja lajikeviinejä sekä roséviinejä. (Häkkinen 2008d, 10.)

### **Vaaleat rypäleet**

**Chardonnay** on klassinen, Ranskan Burgundin alueen rypäle, joka edustaa kaikkia alueen suurimpia valkoviinejä. Tunnetuimmat ja arvostetuimmat viinit tulevat Chablis'n alueelta, jossa viinin tyyli on kuiva, raikas, tammeton ja hapokas. Rypäle on lisäksi tärkeä osa aitoa samppanjaa. Rypäleet kypsyvät aikaisin etenkin viileässä ilmastossa, mutta lajiketta viljellään ympäri maailman. Viinit kypsyvät myös hyvin tammitynnyreissä. Viinin lopulliseen makuun vaikuttavat ilmasto, kasvuolot ja valmistusmenetelmät. Parhaimmat tammitetut viinit ovat pehmeähappoisen täyteläisiä ja kestävät vuosikymmenten varastoimisen. (Halley 2005, 134; Häkkinen 2008a, 9.)



**Sauvignon Blanc** on päärypäle Ranskan Loiren laaksossa ja Sémillon-lajikkeen ohella myös Bordeaux'ssa. Loiren alueen pääviinit ovat *Pouilly-Fumé* ja *Sancerre*. Rypäle on tärkeä makeissa viineissä, joita ovat Bordeaux'sta *Sauternes* ja *Barsac*. Lajiketta on viljelty laajalti ja menestyksekkäästi myös Chilessä, Uudessa Seelannissa ja Yhdysvalloissa. (Halley 2005, 526–527.) Rypäleen tunnistaa helposti kesäisestä ja mustahejukanlehtisestä aromista. Valtaosa viineistä on hapokkaita ja kuivia, kevyitä tai keski-täyteläisiä. Viinit tulee nauttia nuorina ja raikkaina. (Häkkinen 2008a, 9.)

**Riesling** on jalo, saksalainen rypäle. Se on tärkeä myös Ranskan Alsacessa ja kasvavasti Uudessa maailmassa. (Halley 2005, 496.) Viileä ilmasto ja pitkä kasvukausi ovat tärkeitä viinin edellytyksiä, ja näin ollen Saksa on suurin viljelijä. Viinit ovat pääosin lajike- tai kuohuviinejä. Ne ovat hapokkaita, kevyehköjä, ja makeus vaihtelee ruti-kuivasta makeaan. Arvostetuimmat viinit tulevat Saksan *Moselin* ja *Rheingau*n alueilta. Viinit kestävät hyvin myös kypsytystä, jonka myötä niihin voi syntyä petrolin aromia. Makeimmat viinit saattavat säilyä jopa sata vuotta. (Häkkinen 2008c, 10.)

**Pinot Gris** -rypäle polvetuu tummasta Pinot Noirista, ja se on eurooppalainen. Lajiketta viljellään etenkin Ranskan Alsacessa ja Italiassa nimellä Pinot Grigio. Pinot Gris'stä tehdään selkeitä lajikeviinejä, mutta sitä sekoitetaan myös Rieslingin ja Pinot Blancin kanssa. Viinin makeus vaihtelee kuivasta makeaan. Viinit ovat pehmeähappoisia, täyteläisiä ja hedelmäisiä maultaan ja tuoksultaan. Ne ovat myös monipuolisia ruokaviinejä aromikkuutensa ansiosta. (Häkkinen 2008c, 10.)

**Gewürztraminer**-lajiketta viljellään pääosin Ranskan Alsacessa, Saksassa, Itävallassa ja Itä-Euroopassa. Rypäleiden väri on poikkeuksellisesti oranssinkeltainen tai punaruskea. Rypäleissä on paljon sokeria, aromeja ja miedosti happoja. Viinit ovat useimmiten hyvin alkoholipitoisia, ja niiden tyypillisiä aromeja ovat parfyymi, trooppiset hedelmät, mausteisuus ja ruusuvesi. (Alkon tuoteapinen 2002, 4.)

Yksi ja sama rypälelajike voi tuottaa hyvinkin erilaisia viinejä. Syy edellä mainittuun rypäleen monimuotoisuuteen on *terroir*. Terroir tarkoittaa maaperän, ilmaston ja ilmansuunnan yhteistyötä yhdessä viinitarhurin ja viiniköynnösten kanssa (Dominè 2005, 88.) Tämän lisäksi myös erilaiset valmistusmenetelmät vaikuttavat viinin luonteeseen. Usein viiniä maistaessa voi aistia tammea, pähkinän aromeita ja paahteisuutta. Kaikki nämä aromit kertovat, että viini on kypsytetty tammitynnyrissä. Samoin

oman lopullisen arominsa saa myös terästankeissa kypsytetty viini, joka on luonteeltaan nuorta ja raikkaampaa.

### 3.2 Viinin ja juuston yhdistäminen

Juusto ja viini ovat tärkeä osa eurooppalaista ruokakulttuuria (Karmavuo & Lihtonen, 2004, 138). Berglund ja muut (1998, 102) kertovat esimerkin siitä, kuinka Ranskassa on yhdistetty viiniä ja juustoa jo vuosisatojen ajan. Erityisesti paikalliset viinit ja juustot ovat perinteisesti yhdistetty keskenään. Myös kunkin alueen ruokakulttuurissa on totuttu yhdistämään oman alueen viinejä ja juustoja. ”*C'est le fromage qui fait chanter le vin*” eli juusto saa viinin laulamaan ranskalaisen sanonnan mukaan (Viiniä aterialla 2005, 76.) Karmavuo ja Lihtonen (2005, 138) jatkavat, että maailmassa on satoja erilaisia juustoja ja viinejä, jotka voidaan jakaa eri ryhmiin niiden tyyppin perusteella ja tämä auttaa ymmärtämään paremmin niiden makumaailmaa. Tyyppiluokkien perusteella pystytään myös tekemään viinisuosituksia erilaisille juustoille niiden pääominaisuudet huomioiden. Viinin ja juuston yhdistäminen tehdään noudattaen viinin ja ruoan yhdistämisen perussääntöjä, jotka perustuvat makujen voimakkuuteen, rasvaisuuteen ja suolaisuuteen. Tämän lisäksi myös jokaisen henkilökohtainen makuukokemus on tärkeä, jolloin yksilölliset makumieltymykset on otettava huomioon juustoa ja viiniä yhdistettäessä. (Mts. 138.)

Berglund ja muut (1998) kuvailevat, että juustojen ja viinien terminologiassa, valmistuksessa ja säilytyksessä on paljon samankaltaisuutta. Molemmissa asiayhteyksissä käytetään esimerkiksi sanoja *tuoksu*, *kypsyys*, *kypsytytys*, *kovuus* ja *pehmeys*. Juustojen makuun vaikuttavat niiden kypsytys sekä tarjoilulämpötila. Myös viineissä oikea tarjoilulämpötila vaikuttaa makuun. Huoneenlämpö on juustoille sopivin, ja ne ovat silloin parhaimmillaan. Useimmiten viini ja juusto eivät juuri tarvitse erityisiä lisäkkeitä. On hyvä kuitenkin muistaa muutamia perussääntöjä juustojen lisäkkeitä valittaessa, esimerkiksi omena tai viinirypäleiden tuoma hapokkuus saattaa pilata juusto-viiniyhdistelmän.

Juustojen ja viinien maailmassa on paljon klassisia yhdistelmiä, jotka on todettu sopiviksi keskenään. Nämä yhdistelmät ovat pääosin vastakkaisia makuja, jotka täydentä-

vät toisiaan. Esimerkkinä klassikoista ovat vuohenjuusto ja Sancerre, englantilainen sinihomejuusto Stilton ja vuosikertaportviini, ranskalainen sinihomejuusto Roquefort ja makea Sauternes-jälkiruokaviini sekä kotimainen aurajuusto ja piparkakut. (Mts. 102.)

Nuori ja mieto juusto vaatii tuoreen ja kevyen viinin seurakseen, jotta viinin hienovarainen maku tulee esiin. Pitkään kypsytetyt ja voimakasaromiset juustot tulisi yhdistää kypsän ja kehittyneen, keskitäyteläisen tai täyteläisen viinin kanssa. Sinihomejuustot ovat suolaisia ja ne maistuvat etenkin makeiden viinien, kuten portviinin ja jalohome-rypäleisten viinien kanssa. (Juusto & Viini, 1998, 142.)

Juustot voidaan jakaa eri tyyppiluokkiin, kuten viinitkin. Luokittelun tarkoituksena on auttaa maistajaa ymmärtämään ja hallitsemaan viinien ja juustojen laajaa makumaailmaa. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 138.)

**Pehmeät juustot.** Tyypillisimpiä esimerkkejä ovat tuorejuustot, vuohenjuusto, feta sekä yrttijuustot. Juustot ovat raikkaita ja pehmeitä. Useimmiten rasvaa on vähän, maku on hapahko ja siinä korostuu tuore maito. Suolaa on muihin juustotyyppeihin verrattuna vähemmän. Perinteisesti pehmeitä juustoja käytetään ruuanvalmistuksessa ja sinällään nautittuna. (Mts. 138.) Pehmeiden juustojen hienostuneet maust sopivat kaikille valkoviineille ja keveämmille punaviineille. (E & J Gallo 2009).

**Pehmeät, tuorekuoriset juustot.** Pehmeät juustot, kuten Brie ja Camembert, ovat valkoisen homekuoren peittämiä, täyteläisiä ja rasvaisia. Maku on kuitenkin aromikas ja tuoksusta voi löytyä jopa kuivan sherryn aromeja. Juustot nautitaan useimmiten sinällään tai jälkiruokana. Nämä juustot vaativat hedelmäisen, runsaamman ja hapokkaamman viinin. Nuorille juustoille soveltuu kuohu-, valko- ja roséviinit ja kypsytetyille hedelmäiset punaviinit. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 141.)

**Miedot kovat juustot.** Mietoja kovia juustoja ovat muun muassa mieto gouda, edam sekä mieto cheddar. Juustoja on kypsytetty noin 2-18 kuukautta, joka tekee niistä tiiviimpiä koostumukseltaan ja tuo aromikkaan ja pähkinäisen aromin. Koville juustoille sopivat useimmat makeat ja täyteläisemmät puna- ja valkoviinit. (E & J Gallo 2009; BCWI 2009.)

**Kovat, voimakkaat juustot.** Kovat ja voimakkaat juustot, kuten Parmesan ja kypsä Cheddar, ovat jopa 2-7 vuoden ajan kypsytettyjä, teräviä ja suolaisia aromeiltaan. (E & J Gallo 2009). Juustot ovat hyvin monipuolisia niin ruoanvalmistuksessa kuin ruokapöydässäkin. Kyseiset juustot soveltuvat etenkin keskitäyteläisille tai täyteläisille punaviineille. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 145.)

**Sinihomejuustot.** Juustoista tyypillisimpiä ovat Roquefort, Gorgonzola, Aura ja Stilton. Juustot ovat maultaan voimakkaita ja rasvaisia sekä melko suolaisia. Parhaimmat juustot tehdään perinteisesti, jolloin home syntyy itsestään. Juustot soveltuvat ruoanvalmistukseen ja sinällään nautittaviksi. Sopivimmat viinivaihtoehdot ovat makeat valkoviinit sekä väkevöidyt ja makeat punaviinit. (Mts. 147.)

Seuraava taulukko (ks. taulukko 3) antaa viinisuosituksia eri viinityypeistä, -tyyleistä, ja -rypäleistä yleisimmille juustotyypeille. Suositukset perustuvat makujen voimakkuuteen ja hyväksi koettuihin makuyhdistelmiin. Taulukko on koottu kansainvälisenkin tunnetun, yhdysvaltalaisen viinintuottaja Ernest & Julio Gallon (2009), kanadalaisen viini-instituutin (2009) sekä Suomessa tunnettujen viinikirjailijoiden Risto Karmavuon ja Juha Lihtosen (2005, 140–142, 145–148) antamien suositusten perusteella. Lukijan helpottamiseksi taulukkoon on merkitty valko- ja kuohuviinit sekä rosé-, puna- tai väkevöidyt viinit erilaisin värein. Valko- tai kuohuviinit erottuvat keltaisella värillä. Rosé-, puna- tai väkevöidyt viinit ovat puolestaan punaisella värillä.

TAULUKKO 3. Juusto- ja viiniyhdistelmiä (Gallo 2009; BCWI 2009; Karmavuo & Lihtonen 2005, 140–142, 145–148).

| JUUSTOTYYPPI   | VIINITYYPPI   | VIINITYYLI   | RYPÄLE  |
|--|---|--|---|
| <b>Pehmeät juustot</b><br>Tuorejuustot<br>Vuohenjuusto<br>Feta<br>Yrttijuustot     | Kuohuviinit<br>Valkoviinit ei-tammitettuina<br>Rosé<br>Kevyet punaviinit  | Kuivat, raikkaat ja pirteähappoiset<br>Bardolino, Loiren Anjou<br>Chianti, Beaujolais, Valpolicella  | Riesling, Muscat, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Fume Blanc ja Viognier<br>Gamay, Sangiovese, Corvina, Molinara                         |
| <b>Pehmeät, tuorekuoris</b><br>Mieto Brie<br>Mieto Camembert                       | Kuohuviinit ja ei-tammitetut valkoviinit<br>Rosé<br>Kevyesti tammitetut punaviinit                              | Kuivat, hedelmäiset ja hapokkaat<br>Hedelmäiset ja ryhdikkäät<br>Keskivoimakkaat ja hedelmäiset  | Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer, Sémillon, Chardonnay<br>Cabernet Sauvignon<br>Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc, Syrah |
| <b>Miedot kovat juustot</b><br>Mieto Cheddar<br>Gouda<br>Gruyère<br>Mieto Parmesan | Valkoviinit ei-tammitettuina<br>Ei-tammitetut tai kevyesti tammitetut punaviinit                                | Keskitäyteläiset ja aromikkaat<br>Keskitäyteläiset, hedelmäiset ja runsaat punaviinit  | Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer, Sémillon, Chardonnay<br>Merlot, Gamay, Pinot Noir, Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon        |
| <b>Kovat, voimakkaat juustot</b><br>Kypsä Cheddar<br>Kypsä Gouda<br>Parmesan       | Kuohuviinit<br>Tammitetut valkoviinit<br>Jalohomeiset valkoviinit<br>Tammitetut punaviinit<br>Väkevöidyt viinit | Voimakkaat ja hedelmäiset<br>Täyteläiset ja pehmeät<br>Sauternes, Tokaji, Beerenauslese<br>Voimakkaat viinit<br>Makea sherry, madeira, marsala, portviinit | Sauvignon Blanc, Chardonnay ja Pinot Gris<br>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Barbera, Nebbiolo, Zinfandel            |

(jatkuu seuraavalla sivulla.)

(jatkuu.)

|  |                          |  |  |
|--|--------------------------|--|--|
| <b>Sinihomejuustot</b><br>Roquefort<br>Stilton | Jalohomeiset valkoviinit | Sauternes, Tokaji, Icewine, Late harvest-viinit                          |  |
|  | Nuoret punaviinit        | St. Emilion, Pomerol, Amarone, supertoscanalaiset, Uuden maailman viinit | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Corvina, Molinara, Rondinella, Sangiovese, Shiraz, Zinfandel |
|  | Väkevöidyt viinit        | Portviini, makea sherry ja madeira, marsala                              |  |

### Viinin ja juuston yhdistämisen haastajat

Ernest & Julio Gallon (2009) mukaan juuston ja viinin yhdistämisessä voidaan huomata kolme erilaista haastetta, jotka ovat koostumus, makeus ja aromit. **Koostumus.** Mitä pehmeämpi juusto on, sitä enemmän se vie makua viiniltä. Ratkaisuna tähän ovat valkoviinit, joissa on enemmän hapokkuutta. Valkoviineillä on suuta puhdistava vaikutus pehmeän tai kermaisen juuston kanssa nautittuna.

**Makeus.** Osa miedoimmista juustoista maistuu hieman makealta ja makeus tekee kuivista viineistä latteita ja hapokkaita. Ratkaisuna tähän haasteeseen ovat puolikuivat ja makeat viinit, jotka ovat moniulotteisempia yhdessä juustojen kanssa, kuin kuivemmat viinit.

**Aromit.** Todella kypsä, terävä tai mausteinen juusto sisältää hallitsevia aromeja, jotka jättävät monen viinin juuston makujen alle. Ratkaisuna on valita vahvoille juustoille vahvoja viinejä. Näin ollen hedelmäiset, hapokkaat ja aromikkaat punaviinit, makeat tai aromikkaat valkoviinit sekä väkevöidyt viinit, kuten portviinit ja sherryt, ovat tasapainoisimpia yhdistelmiä voimakkaiden aromien kanssa.

Miedot ja kovat juustot sopivat valtaosalle viineistä verrattuna pehmeisiin, kypsiin tai kypsytettyihin juustoihin. Yleensä ottaen valkoviinit sopivat paremmin yhteen juustojen kanssa, kuin punaviinit. Valkoviineistä makeammat vaihtoehdot ovat monimuotoisempia juustojen seurana, verrattuna kuiviin vaihtoehtoihin. Vastaavasti puna-

viinissä tanniinisuus vaikuttaa juustovalintaan siten, että tanniinisempi viini vaatii kypsemmän juuston. (Mt.) Kolatun Vuohijuustolan juustot ovat turvallisia ja helppokäyttöisiä, sillä ne ovat maultaan mietoja ja aromikkaita. Kolatun juustot eivät ole haastavia useimpien viinien kanssa, jonka vuoksi viinin valinta on helpompaa.

### **Juuston paikka aterialla ratkaisee viinin valinnan**

Juustoja voidaan tarjota erilaisissa tilanteissa, sinällään tai osana aterialla. Norex Spirits (2009) kertoo, kuinka juustoja voidaan perinteisesti tarjota pääruoan jälkeen, jälkiruokana tai pääruoan jälkeen ennen jälkiruokaa. Näin ollen juustojen tulee kuitenkin olla pääruoan arvoisia. Aikaisemmin juuston avulla on ollut tapana lopettaa pääruoan viini. Vastaavasti juustoja voidaan nauttia myös sinällään tai juustotarjottimella. Toisinaan juustot voivat olla koko aterian tärkein osa, jolloin on valittu tarjottavaksi parhaita juustolaatuja ja huolellisesti valittu viini. Tärkeintä on valita joko yksi juusto tai 2-3 erilaista juustolaatua aterialle. (Mt.)

Viiniä aterialla (2005) -kirjassa kuvaillaan, kuinka juustoja on tapana tarjota aterialla pääruoan jälkeen, ennen jälkiruokaa, jolloin aterialla voidaan jatkaa samalla punaviinillä. Asia on kuitenkin monimutkaisempi, sillä useimmiten juustojen kanssa valkoviini on parempi valinta. Joidenkin juustolaatujen seuraan soveltuu kuitenkin myös makea valkoviini, joten on mahdollista tarjota samaa viiniä juuston ja jälkiruoan kanssa. Väkevöity portviini sopii myös upeasti useimpien juustojen kanssa. (Mts. 76.)

### 3.2 Juustotarjottimen suunnittelu ja toteuttaminen

Juusto & Viini (1998, 36) -kirja kuvailee, kuinka juusto- ja viininmaistajaiset ovat kasvattaneet suosiotaan viime vuosien aikana. Juustotarjoilu on hyvä ja näyttävä valinta eri tilaisuuksiin. Juustotarjotin on juhlava valinta aterian väliruokana tai aterian jälkeen sekä juhlatilanteissa viinien kanssa tarjottuna. Juustotarjottimella on useimmiten 3-6 erilaista juustolajia, mutta niitä voi olla enemmänkin tilanteesta riippuen. Kolme juustoa on kuitenkin sopiva määrä, jos juustotarjotin on väli- tai jälkiruokana. Tarjottimelle huolellisesti valittujen juustojen tulisi olla erilaisia maultaan, voimakkuudeltaan, ja tyypiltään.

Illanistujaisissa tarjotulle juustotarjottimelle tulee varata yhteensä 150–200 g juustoa henkilöä kohden. Kahvipöydässä ja väli- tai jälkiruokana tarjottuna juustoja riittää 50–75 g henkilöä kohden. Näyttävämpi ja isoihin tilaisuuksiin sopiva juustopöytä tarjoaa hyvän vaihtoehdon esimerkiksi syntymäpäivä- ja valmistujaisjuhliin. Juustopöytään voidaan valita jopa viidestä kymmeneen erilaista juustolajia sekä tuorejuustoja. Henkilöä kohden tulee varata noin 200–300 g juustoa. Jälkiruokaksi tarjottavia juustoa riittää kuitenkin 75–100 g henkeä kohden. Juustopöydässä on hyvä olla tarjolla useanlaisia juustoja, jotka tulisi laittaa esille eri tarjoiluastioille. (Mts. 36.)

#### **Juusto- ja viinitarjoilun lisäkkeet**

Perinteisesti juustojen lisänä tarjotaan leipää, hedelmiä tai kasviksia. Juustojen kanssa voidaan tarjota erilaisia leipiä, riippuen tarjottavista juustotyypeistä. Hienostuneemmille juustoille valitaan lisäksi vaaleampaa leipää, tavallisemmille juustoille puolestaan täyteläisempiä ja mausteisempia leipiä. Leivistä käytetyimpiä ovat patongit, hapankorput, näkkileipä, jälkiuunileipä, saaristolaisleipä, täysjyväleipä sekä maalaisleivät. Myös pähkinöillä tai rusinoilla maustetut leivät käyvät viinien kanssa. Leipien lisäksi tarjolla on yleensä erilaisia keksejä sekä piparkakkuja erityisesti makeiden viinien seurassa. Leipää varataan riittävästi eli noin 100 g henkeä kohden. (Juusto & Viini 1998, 37; Norex Spirits 2009.) Juusto- ja viinitarjoiluun sopivat parhaiten makeat ja vähähappoiset marjat sekä hedelmät. Tuoreiden hedelmien, kuten omenan hapokkuus on nimittäin haastava yhdistelmä viinin suhteen. Viinirypäleistä valitaan kaikkein kypsimpiä ja makeimpia vaihtoehtoja. Myös kypsät hedelmät, kuten päärynä, per-



sikka, taateli, tuore viikuna, kiivi, mansikka ja kirsikka sopivat lisäkkeiksi. Kasviksista juustojen kanssa tarjolle sopivat parhaiten retiisi, varsiselleri, sienet, kurkku, tomaatti, kukkakaali, porkkana, paprika, kesäkurpitsa ja salaattit sekä oliivit ja pähkinät. Hedelmiä, marjoja ja kasviksia tulee varata tarjolle yhteensä noin 200 g henkeä kohden. (Juusto & Viini 1998, 37; Norex Spirits 2009.)

### **Juustotarjottimen esillelaitto**

Altia (2008) opettaa, kuinka ruoan esteettisyys tulisi muistaa huomioida, kun suunnitellaan juustotarjottimen laittamista tarjolle. Näin ollen on tärkeä katsoa myös juustojen muotoa ja sitä miten ne asetellaan sekä leikataan. On siis hyvä tarjota juustoista kolmion, neliön, viipaleen tai tangon muotoisia paloja, tai jopa erikokoisia paloja. Osan juustoista voi toki asettaa tarjolle sinällään. Juustojen leikkaamisen ja tarjoilun lisäksi tulisi kokeilla mieluusti muutakin tarjoiluastiaa, kuin perinteistä puista juustotarjotinta. Esimerkiksi pajukorit, puunpalanen tai liinalla peitetty tarjotin ovat varteenotettavia vaihtoehtoja. Koristelussa voidaan käyttää tuoreyrttien lisäksi myös kukkia ja puiden lehtiä vuodenajan mukaan. Koristeiden määrässä kuitenkin vähemmän on aina enemmän, joten on hyvä antaa päähuomio tarjottaville juustoille. (Mt.)

### **Juustojen ja viinien tarjoilun käytänteet**

Juustoja tulee niin sanotusti temperoida eli ottaa noin pari tuntia ennen tarjoilua huoneenlämpöön, jotta niiden maut ja aromit pääsevät paremmin esiin. Juustoista poistetaan kääreet ja ne laitetaan tarjottimelle peittämällä ne myös kelmulla tai pyyhkeellä, jottei juustojen pinta pääse kuivumaan. Juustojen aromit pääsevät esiin, kun ne saavat tuulettua ja ”hengittää” ennen tarjoilua. Eri juustolaaduilla tulisi olla omat tarjoiluvälineensä ja ne tulisi tarjota reunattomalta alustalta, kuten tarjottimelta. Juustoa leikataan perinteisesti juustoveitsellä, jossa kahva on terää ylempänä ja kämmen tai sormet ovat pois tieltä, kun juustoa leikataan. Juustoja voidaan myös paloittaa kuutioiksi, kolmioiksi tai tangoiksi jo valmiiksi ennen juustotarjottimen tai juustopöydän esillelaittoa. (Juusto & Viini, 1998, 37.)

## Viinien tarjoilu

Juusto & Viini (1998, 38) -kirja kuvailee, kuinka viinien tuoksu ja maku tulevat parhaiten esiin, kun ne on tarjottu viinille sopivista laseista oikeassa tarjoilulämpötilassa. Tarjottavaa viiniä varataan seuraavin perustein: koko pullosta (à 75 cl) saadaan noin 6-7 lasia mietoa viiniä, jolloin tarjottava ravintola-annos on 12 cl. Väkevää viiniä saadaan pullosta noin 9 lasillista, jonka tarjoiltava annos on 8 cl. Pikkupullosta (à 37 cl) saadaan vastaavasti noin 3 lasillista mietoa viiniä, ja 4-5 lasillista väkevää viiniä. Viinin oikea tarjoilulämpötila on tärkeää, sillä jos viini on liian kylmää, se maistuu ohuelta ja vetiseltä, kun taas liian lämmin viini on latteaa. Viinit tulee siis temperoida eli säätää oikeaan lämpötilaansa ennen tarjoilua. Suositeltavat tarjoilulämpötilat on kerrottu tarkemmin seuraavassa taulukossa (ks. taulukko 4.)

TAULUKKO 4. Viinien tarjoilulämpötilat (Mts. 38).

| VIINI                       | TARJOILULÄMPÖTILA   |
|-----------------------------|---|
| <b>Punaviini</b>            | Hieman viileinä 16–18 °C<br>Tuoreet ja kevyet 14–16 °C  |
| <b>Rosé- ja valkoviinit</b> | Kuivat ja kuivahkot, viilennettyinä 10–12 °C<br>Makeat ja makeahkot, hyvin viilennettyinä 8-10 °C |
| <b>Kuohuviinit</b>          | Jäähdytettyinä 6-9 °C   |
| <b>Väkevät viinit</b>       | Hieman viilennettyinä 14–16 °C<br>Aperitiiveina viilennettyinä 10–12 °C                           |

Useat nuoremmista ja voimakkaista punaviineistä vaativat tuulettamista eli ne tulisi avata pari tuntia ennen tarjoilua, jotta ne saavat ilmaa. Tuulettamisen avulla voidaan avata viinin haastava tuoksu, sillä viini saa happea ja sen tuoksu sekä maku tulevat paremmin esiin. Vanhempi ja kypsä punaviini ei vaadi tuulettamista, sillä sen hieno tuoksu menettää aromiaan avaamisen jälkeen. Silloin tällöin viinejä tulee myös dekantoida, jolla tarkoitetaan viinissä olevan sakan poistamista. Pullokypsytyksen myötä etenkin puna- ja portviineissä voi olla sakkaa, jonka saa pois dekantoinnalla viinin en-

nen tarjoilua. Viini tulisi ottaa varastosta noin vuorokausi ennen tarjoilua pystyasentoon, jotta sakka laskeutuu pullon pohjalle. Tämän jälkeen viinin voi kaataa hitaasti karahviin, jotta pullon pohjalla oleva sakka ei tule tarjottavaksi. Dekantoidun viinin voi tarjota karahvista tai omasta pullosta, josta sakka on huuhdottu pois. (Mts. 39.)

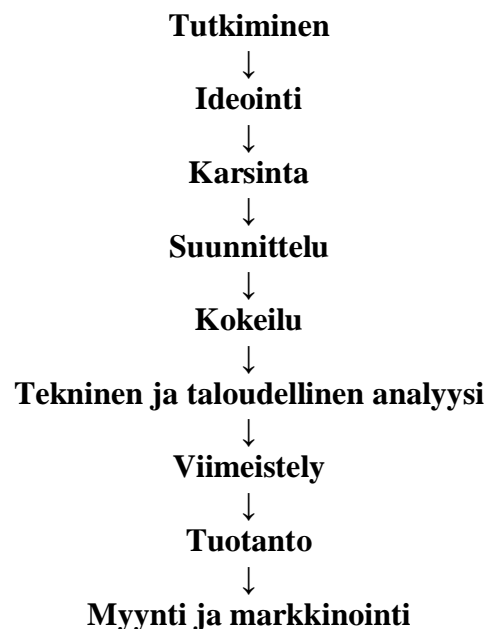
### **Makuelämykset viini- ja juustotarjoilussa**

Usein juustojen ja viinien valinta koetaan hankalaksi. Monet juustoloiden yrittäjistä sekä viinien maahantuojista ovat huomanneet kuluttajien lisääntyneen mielenkiinnon juustoja ja viinejä kohtaan. Yhteiseksi ongelmaksi on kuitenkin muodostunut kuluttajien innovatiivisuuden puute. On selvästi havaittu, että juustoja ja viinejä osataan ostaa, mutta kuluttajien haasteena on se, mitä viinejä ja juustoja tarjotaan, mitä lisäkkeitä niille laitetaan sekä miten tarjoilu toteutetaan käytännössä.

Kuluttajille tulisikin korostaa, että viinin ja juuston nauttimisen päätarkoituksena ei tarvitse olla vain ruokailu, vaan seurustelu, yhdessäolo ja makuelämysten kokeminen. Juustojen ja viinien maistelu on mielekäs tapa viettää aikaa ystävien kanssa. Kun suunnitellaan viini- ja juustotarjoilua, lähtökohtana ovat ensinnäkin omat makumiellytykset ja kokeilunhalu, mutta edellä mainitut neuvot auttavat paremman lopputuloksen saavuttamisessa.

## 4 TUOTEKEHITYS OSANA KOLATUN MARKKINOINTIA

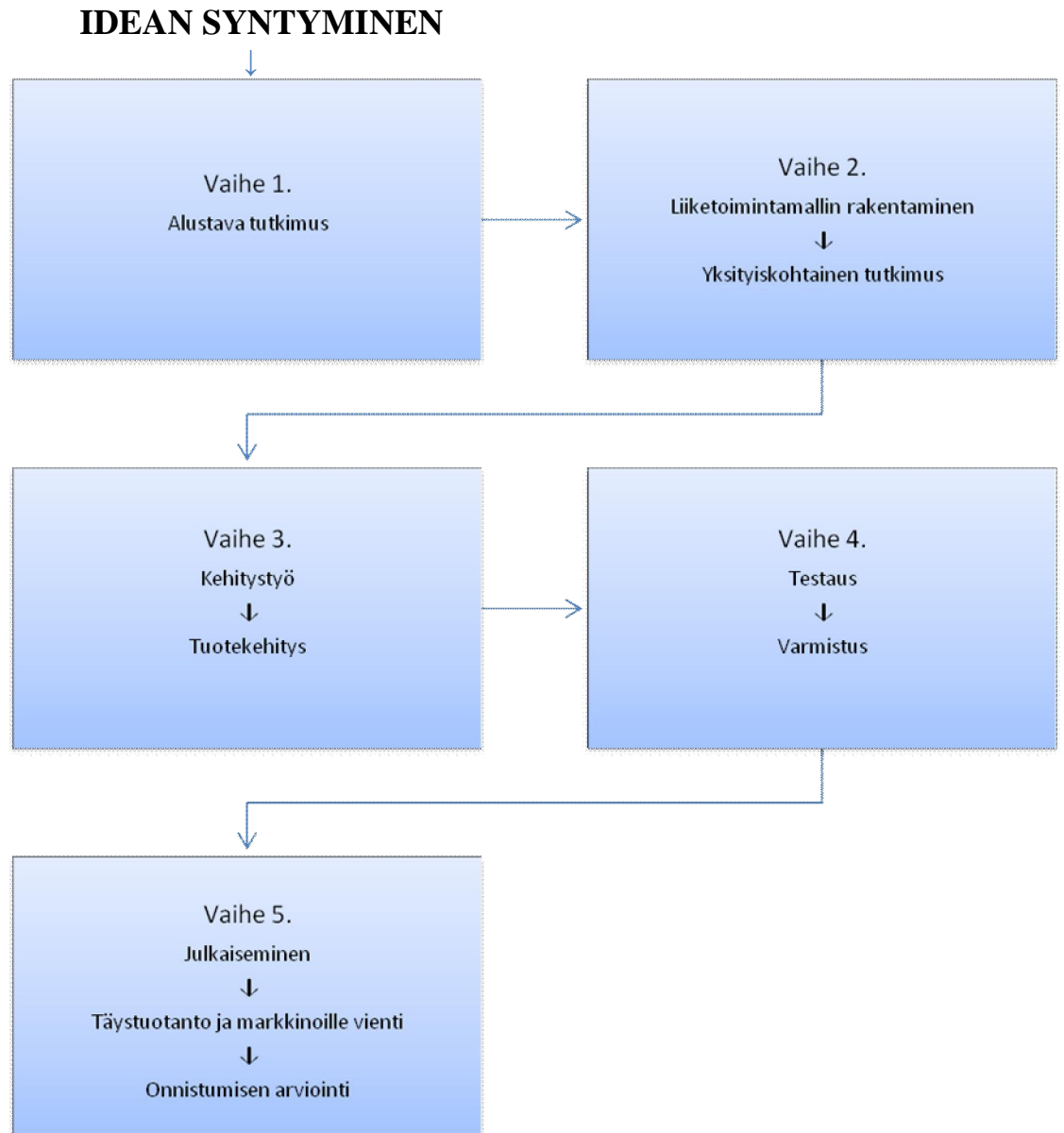
Opinnäytetyön tarkoituksena on ideoida ja kehittää Kolatun Vuohijuustolalle valmiita juustotarjotinedotuksia ja viinisuosituksia markkinoinnin apuvälineeksi. Tuotekehitys toimii osana Kolatun markkinointia, ja sillä tarkoitetaan toimintaa, jonka tarkoituksena on kehittää uusi tai parannettu tuote. Tuotekehitys voidaan nähdä prosessina, joka toteutetaan monivaiheisena aina suunnittelusta toteutukseen asti. (Jokinen 2001, 9.) Hendricksson (2006, 18) jatkaa kertomalla, kuinka suuri merkitys tuotekehityksellä on yritysten kilpailukyvyllä. Tuotekehitys osana liiketoimintastrategiaa voi mahdollistaa yrityksen menestymisen ja tuottaa sille suuria, taloudellisia ansioita. Lähdettäessä suunnittelemaan tuotekehitystä on hyvin tärkeää ymmärtää tuotekehitysprosessin eri vaiheet. Tuotekehitysprosessi on liiketoimintaprosessi, jonka lähtökohtana on asiakastarve ja lopputuloksena asiakkaan tarpeisiin vastaaminen. Yritys päättää, miten se toiminnallaan määrittelee asiakastarpeen. (Mts. 18.) Seuraavassa kuviossa (ks. kuvio 1) käsitellään tuotekehitysprosessin vaihteita, joista tarkemmin perehdytään etenkin myyntiä ja markkinointia koskeviin päätöksiin.



KUVIO 1. Tuotekehitysprosessin eteneminen (Sassi 2008, 18).

Tuotekehitysprosessin ensimmäinen vaihe on tutkiminen. Tällöin perehdytään siihen, millaista tuotekehitystä yritys todella tarvitsee. Ennen ideointia, on hyvä tiedostaa yrityksen liikeidea ja toiminnan päämäärät sekä olemassa olevat kilpailijat ja heidän tuotteensa. Tärkeintä on lähteä suunnittelemaan kehitysprosessia asiakaslähtöisesti, jolloin tuotekehityksen kohteena tulee olla jokin uutuus, jolle on kysyntää markkinoilla. Kun yrityksen liikeidea ja toimintatavat sisäistetään, voidaan lähteä ideoimaan tuotekehitystä. Ideoinnin keinoina voidaan käyttää esimerkiksi aivoriihä tai tiimityöskentelyä luovien ajatusten synnyttämiseksi ja parhaiden ideoiden löytämiseksi. Nämä parhaimmat ideat otetaan talteen ja muut karsitaan, ennen varsinaista tuotteen suunnitteluvaihetta. Kun idea tuotekehityksestä on syntynyt, lähdetään suunnittelemaan sitä, miten se voidaan toteuttaa käytännössä. Tässä vaiheessa on syytä huomioida muun muassa ammattitaito, resurssit ja aikataulu. Ennen lopullista tuotantoon viemistä, tuotetta on syytä testata kokeilemalla eri vaihtoehtoja ennen viimeistelyä. Tuotantoon viemisen jälkeen prosessissa on vielä viimeinen ja hyvin tärkeä vaihe eli tuotteen myynnin ja markkinoinnin suunnittelu sekä toteutus. Jos tuotetta ei osata myydä, tai sitä ei markkinoida, hyvinkin suunnittelu tuote saattaa koitua yrityksen tappioksi. (Mts. 18.)

Kuten edellä olevasta kappaleesta käy ilmi, uusien ideoiden kehitys on monivaiheinen prosessi. Seuraavassa kuviossa (ks. kuvio 2) on esitelty toisella tavalla, miten tuotteesta edetään kohti valmiin tuotteen markkinointia. Alla oleva kuvio on mukailtu Terhi Hendrickssonin (2006) tekemästä tutkintotyöstä, jossa hän on viitannut Cooperin State-Gate -malliin tuotekehityksestä. Kolatulle tehty markkinointiesite tulee sijoittumaan tässä kuviossa vaiheiden 4 - 5 välille, jolloin olemme tuottaneet valmiin materiaalin yritykselle, mutta he voivat vielä kehittää sitä ennen täystuotantoa ja lopullista markkinoille vientiä.

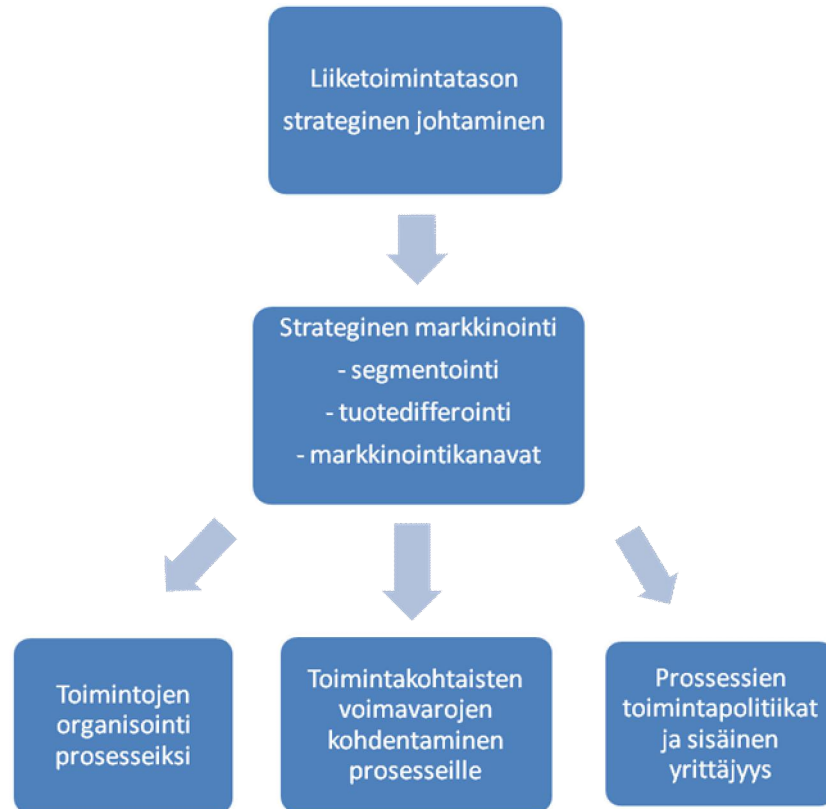


KUVIO 2. Uusien ideoiden tuottaminen markkinoille (Hendricksson 2006, 20–21).

#### 4.1 Markkinointi ja markkinointiviestintä

Kolattu voi hyödyntää tuotekehityksen tuloksena suunnittelemissa juustotarjottimissa ja viinisuosituksissa markkinoinnissaan. Markkinoinnilla tarkoitetaan lähinnä myyntituen eri muotoja eli mainontaa, myynninedistämistä ja suhdetoimintaa. (Lahtinen & Isoviita 2007, 118). Markkinoinnissa tulee pohtia, millainen kuva tuotteesta halutaan antaa, mitä jakelukanavia käytetään, millaiset tavoitteet tuotteen myynnille asetetaan ja miten markkinointi toteutetaan käytännössä. (Sassi 2008, 14–15). Lahden (2006,

137) mukaan markkinointi voidaan nähdä myös osana yrityksen strategiaa, jolloin se on osa liiketoimintatason strategian toteuttamista eli kilpailuetujen rakentamista. Alla olevassa kuviossa (ks. kuvio 3) on esitelty tarkemmin strategisen markkinoinnin vaiheet, joissa toiminnot on jaettu prosesseiksi.



KUVIO 3. Strateginen markkinointi (Lahti 2006, 137).

Onnistuneen markkinoinnin avainsana on lanseerausstrategia. (Mts. 14.) Jotta tuotekehitys toimisi hyvin myös käytännössä, tuotteen lanseeraaminen on syytä toteuttaa huolellisesti ja kannattavasti. Lanseeraaminen tarkoittaa tuotteen vientiä julkisille markkinoille. (Hendricksson 2006, 23.) Yrityksen on hyvä tuntea asiakkaansa ja hyväksyttävä se, että kaikkia ei voi tyydyttää. On hyvin tärkeää, että tuotteen lanseeraaminen suunnataan oikeille asiakas- ja kohderyhmille. Kohderyhmiä voivat olla esimerkiksi ensisijaiset käyttäjät, kuten tukut, jälleenmyyjät ja jakeluportaat sekä toissi-

jaiset käyttäjät eli kuluttajat. (Sassi 2008, 14–15.) Sassin (2008) mukaan yrityksen on tunnettava markkinatilanne sekä kilpailijat ja heidän tuotteensa, jotta löydetään tarvittava markkinarako. Kilpailijoiden tuotteiden tunteminen on tärkeää, sillä näin voidaan tehdä selvä ero oman ja kilpailijan tuotteen välille, jotta voidaan taata menestyminen markkinoilla. (Mts. 14–15.)

Tuotekehityksen lanseeraaminen käytäntöön vaatii yritykseltä markkinointiviestinnän osaamista. Lahtisen ja Isoviidan (2007) mukaan markkinointiviestintä on yksi markkinoinnin kilpailukeinoista, johon kuuluvat mainonta, myynninedistäminen, suhdetoiminta ja henkilökohtainen myyntityö. Näiden lisäksi myös asiakaspalvelu on osa markkinointiviestintää. Markkinointiviestintä on prosessi, jossa kohderyhmälle viestitään tietoa ja mielikuvia tavaroista sekä palvelusta. (Mts. 118–119.) Tähän kuuluu kaikki se viestintä, jonka avulla yritys tai yhteisö pyrkii auttamaan asiakasta ostamisessa.

Markkinointiviestinnällä on konkreettisia tavoitteita, kuten:

- yrityksestä tiedottaminen ja sen tuotteiden tunnetuksi tekeminen
- vaikuttaminen asiakkaiden tunteisiin ja asenteisiin
- yritys- ja muiden mielikuvien parantaminen
- kannattavan myynnin aikaansaaminen
- asiakassuhteiden luominen ja kehittäminen
- ostohalun herättäminen

Markkinointiviestintää voidaan toteuttaa eri kanavissa, joita ovat:

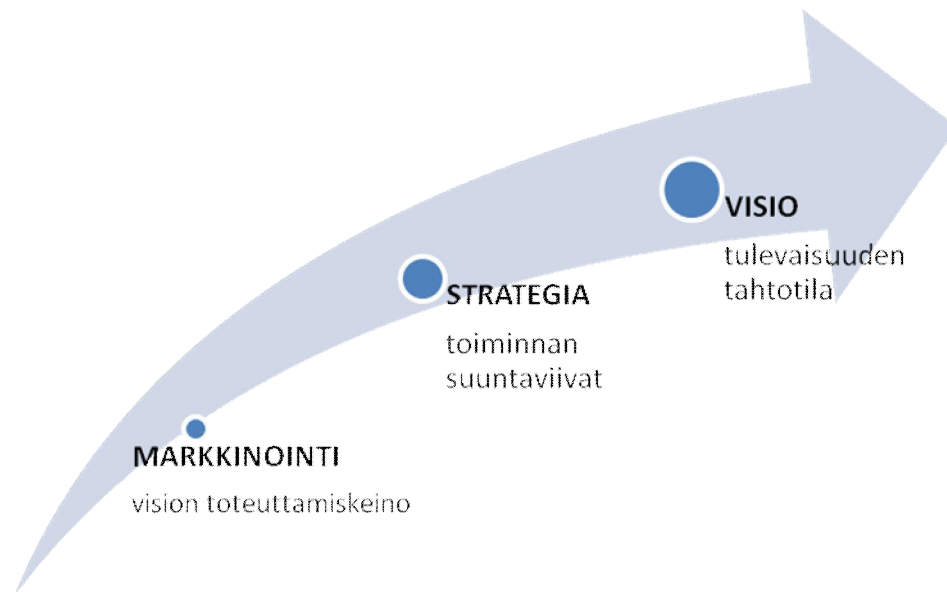
- lehdet, asiakaskirjeet ja mainoslehtiset
- tv, radio, elokuvat ja video
- puhelin, faksi ja Internet
- henkilökohtainen tapaaminen (tuote-esittelyt) ja asiakastilaisuudet
- tapahtumamarkkinointi (tilaisuudet, tapahtumat, kilpailut, messut)

(Mts. 120–121.)



## 4.2 Juustotarjottimet ja viinisuositukset Kolatun Vuohijuustolalle

Kuten aikaisemmin olemme todenneet, valmiille juusto- ja viinisuosituksille on tulevaisuudessa kysyntää. Myös Kolatun Vuohijuustola on havainnut kyseisen ilmiön ja on halukas kehittämään toimintaansa yhä enemmän asiakaslähtöiseen suuntaan. Kolattu on aikaisemmin tehnyt yhteistyötä viiniasiantuntija Juha Berglundin kanssa, mutta nyt yritys kaipaakin entistä monipuolisempia viinisuosituksia. Yrittäjät haluavat kehittää toimintaansa, mutta he tarvitsevat neuvoja etenkin viinisuositusten antamisessa, sillä heillä ei ole paljon tietoa viineistä. Kolatun visiona on tarjota tulevaisuudessa asiakkailleen valmiita juustotarjotinedotuksia viinisuosituksineen markkinoinnin apuvälineenä. Olemme halunneet vastata yrityksen visioon kehittämällä esitteen markkinoinnin välineeksi. Visio ohjaa yrityksen strategiaa ja markkinointia, jota myös alla oleva kuvio (ks. kuvio 4) selventää.



KUVIO 4. Visio ohjaa yrityksen strategiaa

Tuotekehitysprosessi alkoi syksyllä 2008, jolloin perehdyimme yritykseen tutustumalla muun muassa liikeideaan, visioon ja tulevaisuuden suunnitelmiin sekä tiedustelemalla yrityksen kehittämistarpeita suoraan yrittäjiltä. Keskustelujen myötä kävi ilmi, että kehityskohteena olisivat valmiit juustotarjotinedotukset viinisuosituksineen. Tämän jälkeen lähdimme ideoimaan, millä tavalla saisimme tietoa siitä, millaiset viinit sopivat Kolatun juustoille ja mitkä ovat ne haasteet, joita valmiiden juustotarjottimien suunnittelu toisi tullessaan.

Tutkimusmenetelmän valinta oli haastavaa. Vertailimme useita määrällisiä ja laadullisia tutkimusmenetelmiä. Määrällisen eli kvantitatiivisen tutkimuksen lähtökohtana on mittaaminen, jonka tarkoituksena on tuottaa perusteltua, luotettavaa ja yleistettävää tietoa. Määrällisen tutkimuksen menetelminä käytetään haastatteluja, kuten puhelin- ja henkilöhaastatteluja sekä postikyselyitä. (Kananen 2008, 10–11.) Laadullisen eli kvalitatiivisen tutkimuksen tarkoituksena on puolestaan todellisen elämän kuvaaminen. Tavoitteena on tulkita jonkin asian tai ilmiön merkitystä ja syytä. Yleisesti suositaan menetelmiä, jossa kohdejoukon ääni pääsee esille, kuten havainnointia ja haastatteluja esimerkiksi lomakkeita hyväksi käyttäen. (Paukku & Törn 2008.)

Pitkän pohdinnan jälkeen päädyimme siihen, että käyttäisimme molempia menetelmiä yhdessä optimaaliseen lopputulokseen päästäksemme. Kananen (2008, 10–11) kertoo, kuinka edellä kuvattuja tutkimuksia voidaan käyttää myös yhdessä, mikä kertoo tutkijan kyvystä hallita molempia menetelmiä laajasti. Käyttämällä molempia menetelmiä saadaan myös paljon luotettavampaa tietoa. (Mts. 10–11.) Monipuolisuuden ja luotettavuuden varmistamiseksi halusimme yhdistää sekä laadullista että määrällistä tutkimusta. Koska emme tulisi käyttämään suurta testiryhmää, jäisi tutkimusotos pelkästä määrällisestä näkökulmasta liian pieneksi. Lisäksi pelkän määrällisen tutkimusmenetelmän käyttäminen antaisi meille liian pintapuolista tietoa. Näin ollen oli luonnollista käyttää molempia menetelmiä yhdessä. Airaksisen ja Vilkan (2003, 56, 58) teokseen perehtymällä voidaan todeta, että työmme on toiminnallinen. Täten olemme käyttäneet edellä kuvattuja tutkimusmenetelmiä erilaisten toteutustapojen ja -keinojen selvittämiseksi. Toiminnallisessa työssä riittää useimmiten vain suuntaa antava tieto täsmällisen tiedon sijasta. (Mts. 56, 58.)

Tutkimusaineiston keräämiseksi sekä kehitystyön erilaisten toteutustapojen selvittämiseksi päädyimme suunnittelemaan viini- ja juustoihteista oppituntia, jossa käyttäi-

simme oppilaita testiryhmänä, hyödyntäen määrällistä ja laadullista aineistoa sisältäviä arviointilomakkeita. Kyseisissä lomakkeissa tulisi olemaan strukturoituja, puoli-strukturoituja sekä avoimia kysymyksiä. Halusimme valita aineiston keräämiseksi juuri oppitunnin pitämisen, sillä tunnille osallistuneet opiskelijat olivat useilta eri koulutusaloilta. Esimerkiksi asiantuntijuutta testiryhmäämme toivat ruoka- ja ravintolapalvelujen opiskelijat, mutta toisaalta uusia näkökulmia antoivat myös sellaiset opiskelijat, joilla ei ollut alan koulutusta tai aikaisempaa tietoa viineistä ja juustoista. Arviointien luotettavuuden lisäämiseksi opetimme testiryhmälle tunnin alussa perusasioita viinien ja juustojen historiasta, niiden yhdistämisestä ja aistinvaraisesta arvioinnista. Esittelimme myös perusteellisesti toimeksiantajamme ennen arviointitilanteen aloittamista.

Tunnilta saatujen tutkimustulosten perusteella lähdimme suunnittelemaan juustotarjottimia viinisuosituksineen. Tuotekehitystyömme muodostettiin tutkimustuloksista esiin tulleiden huomioiden sekä viinin että ruuan yhdistämisen perussääntöjen ja klassikkoyhdistelmien avulla. Halusimme kehittää juusto- ja viinitarjotinkokonaisuudet laadukkaaksi ja kuluttajaystävälliseksi kokonaisuudeksi. Tästä syystä päädyimme ehdottamaan toimeksiantajallemme vuodenaika-teemaa. Toimeksiantajamme hyväksyi ideamme ja antoi meille itsenäisen vastuun suunnittelusta ja toteuttamisesta. Kun juustotarjottimien teemaidea oli syntynyt, keräsimme oppitunnin vastausten perusteella parhaimmat Kolatun juusto- ja viiniyhdistelmät. Tämän lisäksi halusimme kehittää juustojen ja viinien kanssa tarjottavia lisäkkeitä. Monipuolisuuden lisäämiseksi poimimme tarjoiluehdotuksia myös alan ammattikirjallisuudesta ja – artikkeleista.

Kun tarjotinedotelmat olivat valmiita, testasimme niiden toimivuuden myös käytännössä. Tämä tarkoitti sitä, että valmistimme jokaisen juustotarjottimen alusta lähtien lisäkkeineen, kuvasimme tarjottimet ja tarjoilimme ne satunnaisesti valitulle, toiselle testiryhmälle. Kyseinen testiryhmä koostui Jyväskylän ammattikorkeakoulun liiketoiminta ja palvelut-yksikön henkilökunnasta, kuten koulutusalan johtajista sekä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan lehtoreista. Kehitystyön tulosten luotettavuuden ja onnistumisen varmistamiseksi halusimme havainnoida kyseistä ryhmää. Havainnointi osoitti, että kehittämämme juustotarjottimet viinisuosituksineen olivat miellyttäviä ja onnistuneita.

Työmme tuloksena syntyy valmis markkinointi-esite, joka sisältää juustotarjottimien tarjoamisohjeet resepteineen ja viinisuosituksineen sekä ohjeet viini- ja juustomaistajaisten järjestämiseen. Toimitamme työn toimeksiantajallemme sähköisenä versiona, jolloin työtä voidaan hyödyntää etenkin Internet-markkinoinnissa, mutta myös suoramarkkinoissa, mikäli toimeksiantajamme päätyy julkaisemaan esitteemme painettuna esitteenä. Tuotteen markkinointiviestintä on nähtävä pitkän aikavälin prosessina, jonka avulla voidaan saavuttaa merkityksellisiä hyötyjä. Koska yritys on mukana aktiivisesti esimerkiksi erilaisilla messuilla, koemme että tekemällämme työllä on paljon merkitystä niin yrittäjille itselleen, kuin koko toimialalle. Markkinoinnin ja verkostoitumisen kehittämisen mahdollisuutena on myös erilaisten alkoholin maahantuojien kiinnostuksen kartoittaminen, jolloin mahdollisuutena olisi luoda yhteistyössä uudenlaisia tuote- ja palvelukokonaisuuksia.

Jotta tuotekehitystyömme vaiheet tulevat paremmin esille, käsittelemme seuraavaksi työmme etenemisen prosessinomaisesti aina alkutöistä lopulliseen toteutukseen ja niistä saatuihin tuloksiin saakka. Tärkein osa-alue koko prosessissa on kuitenkin varsinainen tutkimuksellinen osuus, joka pidettiin oppituntina Jyväskylän ammattikorkeakoululla joulukuussa 2008. Tämän lisäksi tutkimuksen perusteella kehitetyt valmiit juustotarjottimet viinisuosituksineen testattiin käytännössä helmikuussa 2009. Toinen testiryhmä maistoi valmiit tuotteet ja osan viinisuosituksista hyväksyen ne onnistuneiksi kokonaisuuksiksi.

## 5 VIINI- JA JUUSTOTUNNIN SUUNNITTELU

Tuotekehitysprosessi aloitettiin määrittelemällä Kolatun Vuohijuustolan asiakastarpeet, joihin kuuluivat juustotarjottimet viinisuosituksineen ja tarjoiluohjeineen. Näiden tarpeiden perusteella työn tavoitteeksi muodostui sähköisen esitteen suunnittelu ja toteutus markkinoinnin apuvälineeksi. Seuraavaksi saatoimme ryhtyä tuottamaan erilaisia ideoita esitteen toteutustavoista ja sisällöstä. Alustavien ideoiden tueksi halusimme testata osan Kolatun juustoista ja suositeltavista viineistä esitutkimuksen avulla. Alla olevassa kuviossa (ks. kuvio 5) on esitelty tarkemmin *Juusto saa viinin laulamaan* -esitteen kehitysprosessia.



KUVIO 5. Juusto saa viinin laulamaan -esitteen kehitysprosessi

Tutkimusaineisto kerättiin pitämällä oppitunti viineistä ja juustoista 2.12.2008 Jyväskylän ammattikorkeakoululla, kansainvälisen tapa-, ruoka- ja viinikulttuurin opintojaksolla. Tunnille osallistuneet opiskelijat muodostivat tutkimuksemme testiryhmän, joka koostui 25 opiskelijasta. Testiryhmäämme osallistui kulttuuri-, liiketalouden ja hallinnan, matkailu-, ravitsemis- ja talous-, luonnonvara-, tekniikka- ja liikenne- sekä sosiaali- ja terveystieteiden opiskelijoita. Alla olevassa kuvassa (ks. kuvio 6) testiryhmä on arvioimassa viinejä ja juustoja.



KUVIO 6. Testiryhmä arvioimassa viinejä ja juustoja

Oppitunti koostui teoriaosuudesta diaesityksen muodossa, viini- ja juustomaistelusta sekä toiminnallisesta osuudesta opetuskeittiöllä, jossa valmistettiin erilaisia ruokalajeja Kolatun juustoista sekä alkuperäisjuustoista. Airaksinen & Vilka (2003) korostavat, että toiminnallisessa opinnäytetyössä yksi osa toteuttamistapaa on selvityksen tekeminen. Tällä voidaan tarkoittaa keinoja, joilla materiaali kerätään tai keinoja, joil-

la ohjeistuksen valmistus käytännössä toteutetaan. (Mts. 51, 56.) Tästä syystä opitunti toimi selvityksenä esitteen suunnittelua ja toteutusta varten.

Oppitunti suunniteltiin huolellisesti perehtymällä juusto- ja viiniaiheisiin kirjoihin, artikkeleihin sekä Internet-lähteisiin. Tämän perusteella kokosimme PowerPoint-esityksen, joka sisälsi hyödyllistä tietoa viineistä ja juustoista, Kolatun Vuohijuustolan esittelyn sekä ohjeet viini- ja juustomaistajajärjestämiseen. Esitys toimisi johdantona varsinaista aineistonkeruuta varten, sillä sen avulla testiryhmä saisi riittävästi tietoa arviointeja varten tulosten luotettavuuden varmistamiseksi. (Ks. liite 1.)

Halusimme valita maisteluun neljä erilaista Kolatun juustoa sekä neljä erilaista viiniä, jotka valitsimme kutakin Kolatun juustotyyppiä ajatellen. Esimerkiksi cheddar-juustolle valitsimme portviinin. Valintamme perustui yleisiin suosituksiin juustojen ja viinien yhdistämisestä sekä viinityyppien erilaisuuteen. (Ks. liite 10.) Olisimme voineet valita myös esimerkiksi neljä punaviiniä tai pelkkiä valkoviinejä kullekin juustolle, mutta halusimme tuoda monipuolisuutta tutkimustuloksiin. Maisteluita varten meidän tuli tehdä ”pruuvipohjat”, jossa oli viinien ja juustojen nimet maistelujärjestyksessä. (Ks. liite 10.) Teimme myös tuotekortit juustoista ja viineistä. (Ks. liitteet 2-3.) Lisäksi ennakkovalmistelut pitivät sisällään opiskelijoiden tuotemateriaalien monistamisen, maistelulautasten valmistamisen Kolatun juustoista, maistajaisiin tarvittavien astioiden, kuten lasien ja lautasten varaamisen, viinien viilentämisen ja -avaamisen, vesikannujen sekä sylkykuppien varaamisen.

Toiminnallisissa opinnäytetöissä tutkimusmenetelmiä käytetään hieman väljemmin, kuin tutkimuksellisissa töissä, vaikka tietoa kerätään samoin keinoin. Tutkimus on lähinnä selvityksen tekemistä, jolloin selvitys toimii tiedonhankinnan apukeinona. (Airaksinen & Vilkkä 2003, 57.) Selvityksen tekemiseksi ja tiedon hankkimiseksi päädyimme neljän arviointilomakkeen suunnitteluun ja toteuttamiseen, joiden tarkoituksena oli saada sekä laadullista että määrällistä aineistoa. (Ks. liitteet 4-7.) Airaksinen ym. (2003) jatkaa, kuinka hyvässä lomakkeessa on tärkeää edetä johdonmukaisesti yleisistä asioista yksittäisiin asioihin. Lomakkeen tulee olla myös selkeä, jotta lukija löytää niin sanotun juonen. Näin ollen lomakkeessa on syytä kysyä vain ne asiat, jotka liittyvät olennaisesti tutkimukseen. Myös vastausvaihtoehtojen tulee liittyä juuri esitettyyn kysymykseen, jolloin vaihtoehdot sulkevat pois sen mahdollisuuden, että vas-

taajalla olisi mahdollisuus vastata useaan eri kohtaan. (Mts. 61.) Edellä mainittuihin seikkoihin perustuen halusimme tehdä lomakkeista mahdollisimman yksinkertaiset ja helppolukuiset, jotta ne eivät johdattelisi vastauksia.

Suunnittelimme arviointilomakkeet myös niin, että niistä saatava tieto oli niin määrällisessä kuin laadullisessakin muodossa, sisältäen muun muassa monivalinta- ja avoimia kysymyksiä. Määrällisen ja laadullisen menetelmän käyttäminen toi tutkimuksemme monipuolisemman otteen.

## **6 VIINI- JA JUUSTOTUNTI 2.12.2008**

Oppitunnin tarkoituksena oli toimia kehitystyömme selvityksenä, jonka avulla pysyisimme keräämään aineistoa varsinaisten juustotarjottimien sekä viinisuosittelun suunnittelua ja toteutusta varten. Tunti aloitettiin teoriaosuudella PowerPoint-esityksen muodossa. Esitys mahdollisti sen, että kaikki testiryhmämme jäsenistä hallitsivat perustietoja juustoista ja viineistä sekä niiden arvioimisesta, mikä toisi arviointeihin luotettavuutta. Tutkimuksen luotettavuudella tarkoitetaan Vehkaperän (2003) mukaan tutkimuksen tutkijayhteisön tekemää sosiaalista sopimusta siitä, mitä pidetään tieteellisenä tutkimuksena. Luotettavuudella tarkoitetaan myös lukijan vakuuttamista erilaisten tekstissä ilmaistujen merkkien ja kielellisten toimenpiteiden avulla. Luotettavuuden varmistamiseksi on pyrittävä tutkimuksen sovellettavuuteen toisissa tilanteissa, jotta siitä olisi hyötyä kohdeorganisaatiolle. (Mt.)

Opiskelijoiden pöydillä oli myös valmiina viini- ja juustopruuvipohja. Pruvvipohjassa olivat maisteltavien tuotteiden nimet ja numeroitu maistelujärjestys. Karmavuo & Lih-tonen (2004) muistuttavat, kuinka maisteltavana olevat erityyppiset viinit tulee maistaa tietyssä järjestyksessä. Maistaminen aloitetaan kuivista valkoviineistä, edeten roséviineihin ja lopuksi punaviineihin. Makeat, väkevöidyt viinit, maistetaan viimeiseksi. (Mts. 157.) (Ks. liite 10.) Myös sylkykupit ja vesilasit viinien arviointia varten oli jaettu valmiiksi. Oppitunti eteni teemasta toiseen hyvin sujuvasti. Käsitelimme viini- ja juustoiheisia teemoja sekä ohjeet viini- ja juustopruuvien järjestämiseen. (Ks. Liite 1.)



Teoriaosuuden jälkeen pidimme tauon. Tauon jälkeen esittelimme maisteltavat tuotteet nimitasolla: neljä erityyppistä viiniä ja neljä Kolatun juustoa. Tunnin aikana tul-taisiin maistamaan viinejä, juustoja sekä viini-juustoyhdistelmiä. Maisteltavat tuotteet olivat: salaattijuusto Wilhelmina, valkohomejuustot Chèvre ja Vernerin sekä kut-tueddar Waldemar ja neljä Alkon valikoimasta ennalta valittua viiniä: Santa Digna Sauvignon Blanc, Rémy Pannier Rosé d'Anjou, Lindemans Bin 50 Shiraz ja Taylor's 10 Year Old Tawny Port. (Ks. liitteet 2-3.)

Ensimmäiseksi pidettiin viinin arviointi. Kerroimme ohjeet maisteluun ja jaoimme viiniarvioinnin lomakkeet. (Ks. liite 4.) Korostimme, että lomake täytetään itsenäi-sesti, mutta apuna saa käyttää viinien aromiympyrä-lomaketta (ks. liite 8 ), joka oli jaettu paperiversiona. Lomakkeessa on lukuisia viinien aromia kuvaavia sanoja, joista sai neuvoja viinien eri ominaisuuksien arviointiin. Näytimme vielä kertauksena vii-nien aistinvaraisen arvioinnin tekniikan vaihe vaiheelta: ensin katsotaan ulkonäköä, toiseksi otetaan tuoksuvaikutelma, kolmanneksi maistetaan ja lopuksi tehdään loppu-päätelmä tuotteen laadusta ja yleisvaikutelmasta.

Toiseksi arvioitiin Kolatun juustoja. Arvioinnin aikana testiryhmälle jaettiin oma maistelulautanen, jossa oli neljä arvioitavaa juustoa numerojärjestyksessä. Juusto & Viini (1998) -kirjassa korostetaan, kuinka maisteltaviksi juustoiksi voidaan valita joko keskenään erityyppisiä juustoja tai samantyyppisiä lajeja, kuten vuohenmaitojuustoja. Tämän lisäksi juustot olisi hyvä temperoida eli ottaa huoneenlämpöön ennen tarjoilua. (Mts. 38–39.) Juustojen arviointitilanteessa näytimme, kuinka juustoa arvioidaan. (Ks. liite 5.) Ensin katsotaan ulkonäköä, toiseksi otetaan tuoksuvaikutelma, kolmanneksi maistetaan ja lopuksi tehdään johtopäätökset juuston laadusta ja makukokonaisuu-desta. Maistelun apuna sai käyttää paperiversiona jaettua juustojen flavoripyörää (ks. liite 9), jossa on lukuisia juustojen tuoksuja ja aromeja kuvaavia sanoja.

Kolmantena jaoimme opiskelijoille viini-juustoyhdistelmän arviointilomakkeet, joiden täyttämisen ohjeistimme ennen maistelun aloittamista. (Ks. liite 6.) Viini-juustoyh-distelmän arviointi tapahtui numeraalisesti, jossa oppilaat antoivat yhdistelmälle arvosanan 1 - 5 väliltä. Arvioinnissa käytettiin ristiinarviointilomaketta, jonka avulla saisimme monipuolisempia vastauksia. Yhdistelmän arviointi oli mielenkiintoista, sil-lä makuasiat ovat hyvin subjektiivisia kokemuksia.

Teoriaosuuden jälkeen pidimme tauon, jonka aikana siirryimme opetuskeittiöllä viimeistä aineistonkeruuta varten. Opetuskeittiöllä kokeilimme, miten Kolatun juustot sopivat ruuanvalmistukseen ja miten kyseisille juustoille valitut viinit muuttuivat, kun juustoista tehtiin ruokaa. Opiskelijat olivat itse valinneet juustoreseptit. Toteutimme kyseiset reseptit myös niin sanotuista alkuperäisjuustoista, jotta saimme tietoa miten esimerkiksi Kolatun cheddar eroaa perinteisestä englantilaisesta cheddarista. Ruuanvalmistuksen lopuksi arvioitiin erillisellä lomakkeella (ks. liite 7) juuston ja viinin muutoksia ruuanvalmistuksen myötä. Arviointilomakkeiden sisältö oli suunniteltu kahdeksan kysymyksen muotoon. Lomake sisälsi sekä määrällistä että laadullista aineistoa. Kysymykset olivat monivalintaisia ja avoimia. Vehkäperän (2003) mukaan tutkimuksen luotettavuutta ja vahvistettavuutta voidaan lisätä käyttämällä useita eri menetelmiä. Airaksinen ym. (2003) täsmentävät, kuinka määrällisen tutkimuksen tavoitteena on saada toiminnallisen työn tueksi tilastollisesti ilmoitettavaa ja numeraalista tietoa. (Mts. 58). Tämän lisäksi oli tärkeää saada numeraalisen tiedon lisäksi laadullista tutkimusaineistoa. Tästä syystä Airaksisen ym. (2003) mukaan laadullinen tutkimusmenetelmä on hyvä ratkaisu juuri selvityksen toteuttamisessa, jonka tavoitteena on ilmiön kokonaisvaltainen ymmärtäminen. Laadullinen näkökulma on toimiva myös esimerkiksi kirjoittamattoman faktatiedon tai ihmisten ihanteiden, uskomusten ja käsitysten selvittämisessä. (Mts. 63.)

## **7 TUNNIN TULOKSISTA JUUSTOTARJOTTIMIIN**

Tutkimuksen kannalta oli hyvä, että testiryhmämme koostui usean eri alan opiskelijoista. Näin saamamme aineisto oli paljon monipuolisempi. Matkailu- ravitsemis- ja talousalan opiskelijoilla oli aikaisempaa tietoa viineistä ja juustoista, mikä toi lisää luotettavuutta tuloksiin. Vastausprosentti oli erinomainen, minkä ansiosta saimme arviointilomakkeista paljon hyödyllistä tietoa. Arviointilomakkeiden tuloksena saatu aineisto analysoitiin oppituntien jälkeen. Aineistosta pyrittiin löytämään kaikki oleellinen tieto juustotarjottimien ja viinisuositusten suunnittelua ja toteutusta ajatellen. Tästä syystä aineisto käytiin huolellisesti useaan kertaan läpi. Analysoitavia arviointilomakkeita oli yhteensä sata kappaletta.

## 7.1 Viini-juustotunnin tulokset juustotarjottimien suunnittelun lähtökoh- tana

Viini- ja juusto -oppitunti toimi työmme tutkimusosuutena. Oppitunnin pitämisen ta-  
voitteena oli kerätä tutkimusaineistoa kehitystyön erilaisten toteutustapojen selvittä-  
miseksi. Oppitunnin avulla halusimme tietää, sopisivatko yleisten suositusten mukai-  
set viinit Kolatun juustoihin tai olisiko Alkon valikoimassa joitakin parempia viini-  
vaihtoehtoja. Olimme valinneet tarkoin juuri neljä Kolatun juustoa ja neljä niille so-  
veltuvaa viinityyppiä. Viinit edustivat yhtä, vaihtoehtoista esimerkkiä Alkon valikoi-  
masta. Valintamme perustuivat kohderyhmän taustatietoihin ja sopivaan hintaan opis-  
kelijan näkökulmasta. Halusimme myös, että valitsemamme viinit olisivat erityyppi-  
siä, jolloin valitsimme valko-, rosé-, puna- ja portviinin. Myös juustot valittiin huolel-  
lisesti, ottaen mukaan erityyppisiä lajeja mahdollisimman monipuolisten tulosten  
saamiseksi. Lisäksi oppitunnin ruuanvalmistus-osuuden avulla keräsimme tietoa siitä,  
millaiset raaka-aineet sopisivat yhteen viinien ja juustojen kanssa. Tunnista kerätyn  
tiedon perusteella oli mahdollista ryhtyä suunnittelemaan juustotarjotinkokonaisuuksia  
erilaisine lisäkkeineen ja viiniehdotelmineen. Oppitunti osoitti meille myös, että ylei-  
simmät säännöt viinien ja juustojen yhdistämisestä pitävät paikkansa, mutta yksilölli-  
siä mielipide-erojakin voidaan havaita, sillä kyse on kuitenkin makuasioista. Tunnin  
aikana keräämämme aineisto analysoitiin huolellisesti, ja sieltä poimitut tiedot on  
hyödynnetty tuotekehitystyössämme.

Kysymyslomakkeita tehtiin neljä erilaista: viinin arviointi, juustojen arviointi, juusto-  
viiniyhdistelmän arviointi sekä juusto-viiniyhdistelmän arviointi ruuanvalmistuksessa.  
Seuraavaksi käsitellään neljä arviointilomaketta ja niistä saatuja tuloksia. Vastauslo-  
makkeita oli yhteensä sata kappaletta. Vastauslomakkeet sisälsivät sekä laadullista että  
määrällistä tietoa. Lomakkeissa oli strukturoituja, puolistrukturoituja sekä avoimia  
kysymyksiä. Esimerkiksi viini-juustoyhdistelmän arviointilomake oli määrällinen, sil-  
lä siinä viini-juustoyhdistelmä arvioitiin pelkillä numeroasteikoilla. Vastaavasti viini-  
juustoyhdistelmän ruuanvalmistusta koskeva arviointilomake sisälsi sekä määrällistä  
että laadullista tietoa, mutta pääarvo lomakkeessa oli avoimilla eli laadullisilla kysy-  
myksillä. Tästä syystä tulosten analysointi oli haastavaa, mutta tulokset antoivat meil-

le paljon haluamaamme tietoa tuotekehitystyönä toteutettavia juustotarjottimia ja niiden viinisuosituksia varten.

### 7.1.1 Viinin arviointitulokset

Viinin arviointilomakkeen tavoitteena oli saada tietoa siitä, oliko neljä viinivalintaa onnistuneita. Arviointilomakkeessa kysyttiin viinin ulkonäköä, tuoksua, makua sekä loppupäätelmiä avoimina kysymyksinä. (Ks. liite 4.) Seuraavassa taulukossa (ks. taulukko 5) on esitelty viiniarvioinnin yhteenveto tuloksista.

TAULUKKO 5. Viinin arviointitulokset

| <b>VIINI</b>   | <b>Ulkonäkö</b>                                     | <b>Tuoksu</b>                         | <b>Maku</b>                                       | <b>Loppupäätelmä</b> |
|--|---|---------------------------------------|---|----------------------|
| <b>VALKOVIINI<br/>Santa Digna<br/>Sauvignon<br/>Blanc</b>      | Kirkas<br>Vaalea Sitruu-<br>nankeltainen            | Hedelmäinen<br>Puhdas<br>Ananasmainen | Hedelmäinen<br>Kohtalaisen ha-<br>pokas<br>Raikas | Hyvä (60 %)          |
| <b>ROSÈVIINI<br/>Rémy Pannier<br/>Rosé d'Anjou</b>             | Kirkas Vaalean-<br>punainen<br>Lohenpunainen        | Heikko<br>Kukkainen<br>Puhdas         | Lyhyt jälkimaku<br>Kevyt<br>Marjainen             | Neutraali (52 %)     |
| <b>PUNAVIINI<br/>Lindemans Bin<br/>50 Shiraz</b>               | Rubiininpunainen<br>Syvä<br>Purppura                | Savuinen<br>Puhdas<br>Tamminen        | Keskitäyteläinen<br>Tanniininen<br>Mausteinen     | Hyvä (48 %)          |
| <b>PORTVIINI<br/>Taylor's 10<br/>Year Old Taw-<br/>ny Port</b> | Kirkas<br>Oranssinruskea<br>Rusehtavanpu-<br>nainen | Voimakas<br>Mausteinen<br>Konjakkinen | Makea<br>Rusinainen<br>Voimakas                   | Hyvä (40 %)          |

Kaikista neljästä viiniarvioinnista käy selkeästi ilmi, ettei testiryhmällämme ole juuri aikaisempaa kokemusta viinien arvioinnista. Tämä näkyy etenkin tulosten keskinäisessä ristiriitaisuudessa esimerkiksi kuvailevien termien suhteen sekä asiavirheissä, joista tyypillisin esimerkki on se, että valkoviinissä on tanniinia. Tavallisesti vain punaviineistä löytyy karvautta eli tanniinia.

Tuloksista käy ilmi, että Santa Digna Sauvignon Blanc on varma valinta silloin, kun kaikkien maistajien makumieltymyksiä ei tunneta ennalta. Selvä enemmistö vastajista piti valkoviiniä hyvänä, ja tulokset olivat suhteellisen yksimielisiä. Kuitenkin viinin tuoksun ja maun arvioiminen on jakanut testiryhmän keskinäisiä mielipiteitä, mikä kertoo jälleen viinin arvioinnin vaikeudesta.

Vastaavasti roséviinin arviointi ei ollut kaikille tuttua, sillä tunnilla käydyn alkukeskustelun perusteella vain vajaa puolet ryhmästä oli maistanut jotakin roséviiniä aikaisemmin. Roséviinin arviointitulokset osoittavat, että viini itsessään ei ole herättänyt kovin suuria tuntemuksia, mutta valtaosan mielestä viini on ollut neutraalia tai hyvää. Testiryhmän arvioinnissa käytetyt termit vastaavat hyvin Alkon antamaa kuvausta samasta viinistä. Testiryhmä on löytänyt useita makua ja aromia kuvaavia termejä. Tästä voidaan päätellä, että roséviinin arviointi on onnistunut tulosten näkökulmasta.

Kaikki testiryhmästä olivat maistaneet ja arvioineet aikaisemmin punaviiniä. Näin ollen ryhmän taustatiedot olivat hyvät jo ennen arviointia. Lindemans Bin 50 Shiraz oli arvioitu pääosin hyväksi tai neutraaliksi, mikä kertoo viinin pehmeästä ja helposta luonteesta. Toisaalta tulokset kertovat, että punaviinin aistinvaraisessa arvioinnissa käytetty ammattimainen sanasto on kuitenkin vielä hukassa. Esimerkiksi punaviinin makua arvioitaessa testiryhmä oli käyttänyt jopa 37 erilaista viinin makua kuvaavaa termiä. Näin ollen vastaukset olivat toisistaan kovin poikkeavia, ja punaviinin maku on selvästi herättänyt eniten tuntemuksia testiryhmässämme. Viinin lopullinen kuvaus on hyvin ristiriitainen verrattuna Alkon antamaan vastineeseen. Näin ollen on havaittavissa, etteivät testiryhmämme jäsenet ole kokeneita maistajia.

Tunnilla pidetyn alustuksen perusteella huomasimme, että vain kolme oppilasta oli aikaisemmin maistanut portviiniä. Tämä väkevöity viini valittiin tarkoituksella mukaan maisteluun, sillä arvelimme viinin olevan haastava, vaikka se soveltuu suosituksen perusteella erittäin hyvin juustoille. Sinällään maistettuna viinin arviointi osoittaa, että mielipiteet ovat jakautuneet selkeästi. Viinin toimivuutta ja laadukkuutta viestii kuitenkin se, että ennakkoluulojen jälkeen viini on arvioitu kuitenkin valtaosin hyväksi. Toisaalta tulokset osoittavat myös, etteivät kaikki testiryhmäläisistä ole osanneet arvioida väkevää viiniä yhtä hyvin kuin mietoja viinejä, mutta he ovat kuitenkin pitäneet portviinistä.

### 7.1.2 Juuston arviointitulokset

Juuston arviointilomakkeen tavoitteena oli saada tietoa, millaisia Kolatun neljä juustoa olivat. Arviointilomakkeessa kysyttiin juuston ulkonäköä, tuoksua, makua sekä loppupäätelmiä avoimina kysymyksinä. (Ks. liite 5.) Alla oleva taulukko (ks. taulukko 6) havainnollistaa juustoarvioinnista saatuja tuloksia.

TAULUKKO 6. Juuston arviointitulokset

| JUUSTO                                   | Ulkonäkö                      | Tuoksu                          | Maku  | Loppupäätelmä         |
|--|-------------------------------|---------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Salaattijuusto<br/>Wilhelmina</b>     | Vaalea<br>Kova<br>Kiinteä     | Mieto<br>Kermainen<br>Suolainen | Rakeinen<br>Suolainen<br>Kermainen              | Hyvä perus-<br>juusto |
| <b>Kuttcheddar<br/>Waldemar</b>          | Kellertävä<br>Kova            | Voimakas                        | Kermainen<br>Melko voim-<br>akas Suo-<br>lainen | Muita parempi<br>Hyvä |
| <b>Valkohomejuusto<br/>Brie (Verner)</b> | Vaalea<br>Pehmeä<br>Huokoinen | Mieto                           | Mieto<br>Pehmeä                                 | Neutraali<br>Hyvä     |
| <b>Valkohomejuusto<br/>Chèvre</b>        | Vaalea<br>Pehmeä<br>Rakeinen  | Homeinen<br>Mieto               | Mieto Täy-<br>teläinen<br>Pehmeä                | Hyvä                  |

Juustojen arviointi on vaikeaa. Makuja on useita, ja jo pelkkien perusmakujen (makea, suolainen, hapan, karvas ja umami) löytäminen on haastavaa. Jokainen maistaa eri tavalla, ja maistamiseen vaikuttavat pitkälti itse syömistilanne, äännet, valot ja muut ihmiset. Juustot tarjoavat paljon kuvattavaa maistajalleen, ja tämä ilmenee arviointien tuloksissa. Käytettyjä kuvailevia termejä on useita kymmeniä, ja termit kuvastavat niin huonoja, hyviä kuin neutraaleitakin asioita. Testiryhmämme on onnistunut löytämään kuvaavia sanoja flavoripyörän (ks. liite 9) avulla. Koska kaikki arvioinnin juustoista on valmistettu vuohenjuustosta, juustojen väri ei poikkea merkittävästi toisistaan. Testiryhmä onnistui kuitenkin kuvaamaan juustojen ulkonäköä monipuolisesti. Tuoksu ja makuarvioinnit olivat myös monipuolisia, ja jotkin juustojen makuaineet, kuten suola ja vuohenmaidolle ominainen villamaisuus tulivat esille useaan kertaan.

Nämä ovat tärkeitä huomiota viinivalintaa sekä juustotarjottimien lisäkkeitä ajatellen. Loppupäätelmän tekeminen on selvästi ollut kuitenkin useille vaikeaa, ja se näkyy heikoimpana vastausprosenttina. Kaikki juustot saivat testiryhmältämme kuitenkin hyvän loppupäätelmän

### **7.1.3 Juusto- ja viiniyhdistelmän tulokset**

Juusto-viiniyhdistelmän arviointilomakkeen tavoitteena oli saada tietoa siitä, olivatko ennalta valitut juusto-viiniparit onnistuneita. Arviointilomakkeessa testiryhmä arvioi kunkin juusto-viiniparin numeraalisesti asteikolla 1 - 5. (Ks. liite 6.) Juusto- ja viiniyhdistelmän arvioinnit osoittavat, että juusto- ja viinipari on ollut yhdessä parempaa kuin pelkkä viini tai juusto. Tästä syystä voidaan päätellä, että kaikki valitsemamme juusto-viiniparit ovat toimivia. Kuitenkin tietyt yhdistelmät nousevat toisia paremmiksi. Seuraavassa taulukossa (ks. taulukossa 7) esitellään juusto- viiniyhdistelmien arvioinnissa annetut arvosanat.

TAULUKKO 7. Juusto- ja viiniyhdistelmän arviointitulokset

| <b>JUUSTO-VIINIYHDISTELMÄ</b>   | <b>ARVIOINTITULOSTEN KESKIJARVO</b> |
|---|-------------------------------------|
| Valkohomejuusto Chèvre –<br>Valkoviini<br><br>Santa Digna Sauvignon Blanc,<br>Chile     | <b>3,5</b>                          |
| Salaattijuusto Wilhelmina –<br>Roséviini<br><br>Rémy Pannier Rosé d’Anjou,<br>Ranska    | <b>3,6</b>                          |
| Valkohomejuusto Vernerin –<br>Punaviini<br><br>Lindemans Bin 50 Shiraz,<br>Australia    | <b>3,0</b>                          |
| Kuttcheddar Waldemar-<br>Portviini<br><br>Taylor’s 10 Year Old Tawny<br>Port, Portugali | <b>2,4</b>                          |

Parhaan keskiarvon on saanut salaattijuuston ja roséviinin yhdistelmä. Vaikka roséviini itsessään on arvioitu neutraaliksi, salaattijuuston maku on tuonut viinistä kuitenkin enemmän hyviä ominaisuuksia esiin. Yleisten suositusten mukaan vastakohtat, kuten suolainen ja makea toimivat yhdessä. Tämän perusperiaatteen valossa voidaan päätellä, että roséviini tasapainottaa tässä yhdistelmässä hyvin suolaisen juuston makua. Roséviinit ovat keveitä ja sopivat hyvin kevyille ruuille, kuten salaateille, joten tämänkaltaisten tulosten saaminen ei ollut yllätys.

Melkein yhtä hyvät pisteet on saanut valkoviinin ja chèvren yhdistelmä. Valkoviini Santa Digna Sauvignon Blanc on siis tämänkin arvion mukaan helppo viinivalinta vuohenmaidosta valmistetuille juustoille. Yleisten viinisuositusten mukaan aromaattisille vuohenjuustoille sopii juuri kuiva ja herukkainen Sauvignon Blanc- rypäleestä valmistettu valkoviini. Arvioinnit osoittavat, että kyseinen suositus pitää paikkansa.



Punaviinin ja briejuuston eli Vernerin yhdistelmän arvioinnissa on eniten hajontaa. Lopputulos osoittaa, että viini kuitenkin soveltuu juustolle kohtalaisen hyvin, vaikkakaan ei ole paras mahdollinen yhdistelmä. Voidaan päätellä, että huonomman arvostuksen antaneet testiryhmän jäsenet ovat pitäneet punaviiniä liian vahvana viininä henonalle vuohenjuustolle. Toisaalta taas arvioinnin antajien joukossa on ollut selkeästi myös punaviinin ystäviä, mikä on nostanut viini-juustoparin keskiarvoa. Punaviinivalintamme perustui pitkälti viinin selkeyteen ja yksinkertaisuuteen. Tuloksista käy ilmi, että punaviini ei yksin riitä tälle juustolle, mutta se voisi olla muiden joukossa toimiva valinta juustotarjottimelle.

Olimme valinneet portviinin cheddarille myös yleisten suositusten perusteella. Lisäksi halusimme kokeilla, miten väkevä viini soveltuu vuohenjuustolle. Englantilainen perinteinen cheddar, johon suositukset perustuvat, on paljon voimakkaampaa ja rasvaisempaa, sillä se on tehty perinteisesti lehmänmaidosta. Tämä tosiasia osoitti, että vuohenmaidosta valmistettu Kolatun cheddar oli tulosten perusteella miedompaa. Viini ja juusto oli erikseen arvioitu hyväksi, mutta yhdistelmä ei ollut kaikkien testiryhmämme jäsenien mieleen. Tämä osoittaa, että juustolautasia suunnitellessa meidän täytyy ottaa mukaan jotakin makeaa tarjottavaa, kuten suklaata, joka tukee paremmin kyseistä yhdistelmää.

#### **7.1.4 Juusto- ja viiniyhdistelmän ruuanvalmistukselliset tulokset**

Juusto- ja viiniyhdistelmän ruuanvalmistuksellisen arviointilomakkeen tarkoitus oli saada tietoa siitä, miten Kolatun juustot toimivat ruuanvalmistuksessa, mitkä lisäkkeet sopivat juustoille ja sopiko alkuperäinen viinivalinta juustoon ruuanvalmistuksen myötä. Ruuanvalmistuksessa verrattiin Kolatun juustoa niin sanottuun alkuperäisjuustoon. Lomake sisälsi määrällisiä ja laadullisia kysymyksiä (ks. liite 7.) Arvioinnit on esitetty tarkemmin alla olevassa taulukossa (ks. taulukko 8).

TAULUKKO 8. Juusto- ja viiniyhdistelmän ruuanvalmistukselliset tulokset

|  |  |                            |
|--|--|----------------------------|
| <b>1. Sopivatko maut yhteen</b>                                  | Kyllä 60 %   | Ei 40 %                    |
| <b>2. Muuttuiko juuston maku, kun siitä tehtiin ruokaa</b>       | - Juusto voimistui etenkin kypsennettynä<br>- Juuston maku vaimeni ruokalajista riippuen<br>- Juusto tasapainotti muita makuja |                            |
| <b>3. Toimiko juusto ruuanvalmistuksessa</b>                     | - Yli 90 % mielestä juustot toimivat hyvin ruuanvalmistuksessa ja ne olivat helppokäyttöisiä                                   |                            |
| <b>4. Muuttuiko viini, kun sitä maistettiin ruuan kanssa</b>     | - Viinin makeus, hapokkuus, runsaus ja pehmeys joko voimistuivat tai vaimenivat<br>- Portviini sopi ainoastaan jälkiruoalle    |                            |
| <b>5. Sopiko viini valmistetulle ruualle</b>                     | Hyvä tai erittäin hyvä 44 %  | Huono tai kohtalainen 56 % |
| <b>6. Kokonaisvaikutelma Kolatun juusto-viiniyhdistelmästä</b>   | Hyvä, erittäin hyvä tai upea 60 %  | Huono tai kohtalainen 40 % |
| <b>7. Kokonaisvaikutelma alkuperäisjuusto-viiniyhdistelmästä</b> | Hyvä tai erittäin hyvä 72 %  | Huono tai kohtalainen 28 % |
| <b>8. Mahdolliset erityishuomiot</b>                             | - Alkuperäinen juusto erosi maultaan Kolatun juustosta ja oli voimakkaampaa<br>- Kolatun juustot olivat mielompia              |                            |

Ruuanvalmistuksen tulokset osoittavat, että ruokalajista riippuen juuston maku pehmeni tai voimistui lämmön ansiosta. Tämä osoittaa, että lämpötilalla on vaikutusta juuston makuun. Juustotarjottimia ajateltaessa on syytä huomioida, että jääkaappikylmät juustot eivät ole niin aromikkaita kuin huoneenlämpöiset. Pojanluoman (2008, 130) mukaan lämmin ruoka muuttaa juuston monikäyttöisemmäksi, ja näin ollen etenkin viinin valinta on paljon helpompaa. (Mts. 130.) Myös arvioinnin tulokset tukevat kyseistä periaatetta hyvin. Ruuanvalmistus osoitti myös, että muilla raaka-aineilla ja mausteilla on suuri vaikutus viinin ja juuston yhdistelmään. Liian voimakkaat maut saattavat peittää alleen niin juuston kuin viininkin. Arvioinneista voidaan päätellä, että

juustot käyttäytyvät eri tavalla eri resepteissä, mutta niitä yhdistävä tekijä oli juustojen helppokäyttöisyys ja monipuolisuus raaka-aineena.

Kun juustoisia ruokalajeja maisteltiin yhdessä viinin kanssa, olivat tulokset hyvin erilaisia. Portviini ei soveltunut pääruualle, joten voidaan päätellä, että portviini on enemmän jälkiruoka- ja nautiskeluviini. Muiden viinien maku saattoi hieman muuttua ruuan kanssa. Esimerkiksi viinin mausta tuli enemmän esiin hapokkuutta tai sitten se saattoi olla paljon pehmeämpää. Toisaalta monen mielestä makuyhdistelmä ei muuttunut ruuanvalmistuksen myötä, mikä tukee sitä, että viini-juustoparit olivat onnistuneita.

Alkuperäinen juusto erosi maultaan Kolatun juustosta ja oli voimakkaampaa. Useat arvioinnit osoittivat Kolatun juustojen olevan paljon miedompia alkuperäisjuustoihin verrattuna. Tästä syystä meidän on huomioitava, että kaikkia juusto-viinipareja ei voida suoraan hyödyntää Kolatun juustoihin. Vuohenmaidosta valmistetut juustot ovat monikäyttöisempiä, minkä vuoksi viinisuosituksot voivat perustua myös hyväksi koettuihin viineihin, vaikka ne eivät olisikaan yleisten suositusten mukaisia.

### **7.1.5 Tutkimustulosten luotettavuus ja johtopäätökset**

Syy siihen, miksi valitsimme juuri tällaisen tutkimusasetelman, johtuu sen luotettavuudesta. Tulosten luotettavuutta lisäsivät monipuoliset tutkimusmenetelmät, pieni testiryhmä, käytännön kokeilut, hyvin suunnitellut arviointilomakkeet sekä tulosten kriittinen analysointi. Jos testiryhmämme olisi ollut suuri, johtopäätösten teko olisi ollut paljon vaikeampaa. Tiivis ja pieni testiryhmä antoi meille siis paljon syvällisempää tietoa. Myös juustotarjottimien kokeilu ja maistattelu sekä havainnointi antoivat meille tarvitsemamme luottamuksen ja onnistumisen tunteen. Se, että tutkimuksemme sisälsi sekä laadullista että määrällistä tietoa, lisäsi tulosten tulkinnan haastavuutta, mutta toi tuloksiin toisaalta kaipaamaamme monipuolisuutta. Tulosten luotettavuuden kannalta myös huolellisella taustatyöllä oli suuri merkitys. Näin ollen esimerkiksi huolellinen arviointilomakkeiden kysymysten ja sisällön suunnittelu oli tärkeää, jotta tutkimuksemme antaisi haluamiamme vastauksia. Emme käyttäneet ulkopuolista apua lomakkeiden suunnittelussa, jolloin lomakkeiden arvioiminen ja tulosten analysointi

oli helpompaa. On selvää, että jos olisimme käyttäneet lopullisessa tulosten analysoinnissa ulkopuolista apua, se olisi saattanut vaikuttaa tuloksiin.

Arvioinneista käy ilmi, että etukäteen valitut viini-juustoyhdistelmät ovat toimivia ja voimme suoraan hyödyntää niitä juustotarjottimien viinisuosituksina. Tulokset osoittavat, että valkoviini ja roséviini ovat hyviä viinivalintoja Kolatun juustoille, vastavasti punaviinivalinnat kaipaavat erityistä huomiota. Arvioinneista huomasimme, että meidän tulee yhdistää erityyyliset punaviinit juustoille perusmakuvoimakkaiden huomioiden. Arvioinneista nousivat esiin myös useat makumieltymyserot, joka tarkoittaa sitä, että viinivalintojen monipuolisuuteen tulee kiinnittää erityistä huomiota. Monipuolisen viinivalinnan myötä voimme suunnitella saman juustotarjottimen usealle erilaiselle käyttäjälle sopivaksi. Tuloksista voidaan päätellä, että juustot ovat vaahteita ja mietoja. Tämän vuoksi lisäkkeiden täytyy olla värikkäitä, muttei liian voimakkaan makuisia, etteivät ne peitä hennon juuston makua alleen.

## 7.2 Juustotarjottimet

Lähdimme kehittämään lopullisia juustotarjottimia tutkimustulosten perusteella. Olimme sopineet toimeksiantajamme kanssa, että juustotarjottimet tehtäisiin eri vuodenaikoihin sopivilla teemoilla, joita ovat: **pääsiäinen, vappu, juhannus, syksyn ruska, pikkujoulu, joulu sekä uusivuosi**. Kun teemat olivat selvillä, päädyimme suositteluun kullekin tarjottimelle 3 - 4 viinivaihtoehtoa, jolloin viinisuosituksia oli yhteensä 25 kappaletta. Tarjottimien lisäkkeet mietittiin myös tarkoin. Lisäkkeet koottiin vuodenaikojen sesonkituotteista esimerkiksi siten, että kesällä tarjottaisiin kevyitä ja raikkaita makuja, syksyllä puolestaan voimakkaampia ja täyteläisempiä makuja. Pääsääntöisesti lisäkkeet koottiin kotimaisista raaka-aineista, mutta vaihtelua tyyppisiin raaka-aineisiin tuotiin myös yksittäisillä kansainvälisillä raaka-aineilla, kuten espanjalaisella ilmaukuivatulla kinkulla ja oliiveilla. Lähtökohtana kaikkien lisäkkeiden tekemisessä oli vaivattomuus, juhlavuus ja raaka-aineiden helppo saatavuus.

Otimme suunnittelussa käyttöömme kaikki Kolatun vuohenmaidosta valmistetut seitsemän erilaista juustoa. (Ks. taulukko 1.) Juustojen valinnat kuhunkin teemaan sopivaksi perustuivat yleisiin suosituksiin juustotarjottimien toteuttamisesta. Näin ollen

pyrimme valitsemaan keskimäärin kolme erityyppistä juustolaatua kullekin tarjottimelle. Poikkeuksena oli kuitenkin joulun makea juustotarjotin, jolle halusimme valita vain yhden juuston, jotta kokonaisuus ei olisi liian raskas.

Ennen lopullisen esitteen kirjoittamista teimme, kuvasimme ja maistatimme juustotarjottimet. Maistelijoina toimivat oppilaitoksemme viinikurssille osallistuneet matkailu- ravitsemis- ja talousalan sekä liiketalouden lehtorit ja koulutuspäälliköt. Havainnoimme juustotarjottimien tarjoiluvaiheen, jotta näkisimme miten valmiit juustotarjottimet toimivat käytännössä. Keskityimme havainnoissamme kuuntelemaan mielipiteitä makuyhdistelmistä. Havainnoitavat arvostivat esteettistä näkemystämme juustotarjottimien kokoamisesta. Muutamat myös ilmaisivat asian ääneen sanoen: ”Tekee jo mieli maistaa, kun näyttää niin hyvältä”. Kun kaikki olivat ottaneet juustoja ja lisäkkeitä tarjottimelta, hiljaisuus vallitsi ryhmän keskuudessa. Ihmetellessämme hiljaisuutta, saimme vastaukseksi seuraavaa: ”Vetää hiljaiseksi”, ”Kaikki on niin hyviä”, ”Juhlasyötävää”.

Kaiken kaikkiaan juustotarjottimet olivat havainnoista päätellen onnistuneet hyvin käytännössä. Kolatun juustot selvästi yllättivät positiivisesti ja suomalaisuutta sekä juustojen erinomaista makua kehuittiin paljon. Varsinkin juhlacheddar sai paljon hyvää palautetta ja useat vannoivat ostavansa Kolatun tuotteita tulevaisuudessa. Havainnointi osoitti meille paitsi sen, että olimme onnistuneet tuotekehitystyössämme myös sen, että Kolatun Vuohijuustolasta ollaan aidosti kiinnostuneita. Useat eivät olleet kuulleet Kolatusta, joka on osoitus markkinoinnin tärkeydestä. Eräs opettaja ehdotti seuraavaa: ”Voisitte markkinoida koko ideanne eteenpäin useille eri alkoholin maahantuojille”, joka myös meistä kuulosti hyvältä jatkokehitysehdotukselta. Asioita, joita Kolatusta haluttiin tietää, olivat muun muassa: ”Missä yritys sijaitsee”, ”Mistä näitä juustoja voi ostaa” ja ”Onko juustolalla omia kuttuja ja kauan juustoa on valmistettu”. Suunnittelemamme ja toteuttamamme työ oli saanut juuri sen varmistuksen, että makuyhdistelmät toimivat myös konkreettisesti käytännössä siten, että ne näyttävät ja maistuvat hyvältä yhdessä (ks. liite 12).

## 8 POHDINTA

Suomessa juuston ja viinin arvostus on vielä melko tuore ilmiö verrattuna muihin Keski-Euroopan maihin. Juustotalous Suomessa on vilkastunut, mistä kertoo useiden pienjuustoloiden aktiivinen toiminta julkisuudessa. Esimerkiksi Suomen Pienjuustolayhdistys on elinvoimainen toimija, joka välittää tietoa kuluttajille ja muille alan toimijoille. Yhteistyö ja verkostoituminen juustoloiden välillä kasvavat vuosi vuodelta. Kaiken tämän edellytyksenä on kuitenkin jatkuva kehitys, jonka myös Kolatun Vuohijuustola on huomannut. Pienjuustolat ovat ennakkoluulottomasti lähteneet kokeilemaan keskieuropalaista juustonvalmistusta. Esimerkiksi Kolattu on valmistanut lähes kymmenen vuoden ajan ainutlaatuista kuttucheddaria. Tämä on yksi yrityksen suurimmista kilpailukeinoista, sillä yksikään muu juustola Suomessa eikä tietävästi Euroopassa, valmista kyseistä juustotyyppiä.

MTV3:en uutisissa (2007) julkaistu RISC Monitor -tutkimus kertoo, kuinka viinitrendin vilkas kehitys ja juustoloiden erikoistuminen tiettyihin tuotteisiin tulee kasvamaan tulevaisuudessa. Tämän myötä myös ruuan sosiaalinen merkitys kasvaa entisestään. (Mt.) Juustojen ja viinien ei tarvitse olla vain ruokaa ja juomaa, vaan niistä saatavat makuelämykset voivat olla unohtumattomia kokemuksia. Koska kyseessä ovat maku- mielitykset, on tärkeää, että ymmärretään, ettei viinien ja juustojen parissa ole oikeita tai vääriä vastauksia. Juustojen ja viinien yhdistäminen on usein todella hauskaa hyvässä seurassa.

Jotta kotimaisuutta voitaisiin korostaa ja kuluttajat huomaisivat suomalaisten elintarvikeyritysten tuotteiden laadukkuuden, on kehitettävä toimintaa. Pienet yritykset jäävät usein huomaamatta, kun suuret kauppaketjut ja ulkomaalaiset toimijat valtaavat markkinoita. Tämän vuoksi on tärkeää, että nämä yritykset huolehtivat jatkuvasta uudistumisesta ja tuotteidensa parantamisesta. Jatkuva kehitys voi auttaa työyhteisön toimintaa tehden siitä haastavaa ja mielekästä. Jatkuvuus opettaa tehokkaaseen työkentelyyn, joka alentaa kehityksestä aiheutuvia kustannuksia. Usein yritykset eivät huomaa kehityskohteitaan, joten ulkopuolinen apu voi tuoda toimintaan tuoreita ideoita ja säästää kiireisen yrittäjän aikaa.

Kolatun Vuohijuustolalla on suuri halu kehittyä. Asiakkaiden toiveisiin pyritään vastaamaan kaikilla mahdollisilla tavoilla, mutta useimmiten ongelmaksi muodostuu kiire. Kun kuulimme toimeksiantajaltamme kyseisestä ongelmasta, mielenkiintomme yritystä kohtaan kasvoi entisestään. Halusimme tarjota heille mahdollisuutta, jossa he voisivat hyödyntää tuoretta viini- ja ruoka-alan tietotaitoa asiakaspalvelussaan sekä markkinoinnissaan. Täten työmme lopulliseksi tarkoitukseksi muodostui juustotarjotinedotelmien kehittäminen viinisuosituksineen Kolatun juustoja ja Alkon viinivalikoimaa käyttäen.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi sähköinen markkinointiesite (ks. liite 12), joka koostuu seitsemästä erilaisesta juustotarjotinedotelmasta viinisuosituksineen. Juustotarjotinedotusten ja viinisuositusten lisäksi esite sisältää ohjeet juusto- ja viinimaistajaisien järjestämiseen. Juustotarjottimet on jaettu eri teemoihin vuoden tärkeimpien juhlien mukaan. Teemoiksi muodostuivat pääsiäinen, vappu, juhannus, syksyn ruska, pikkujoulu, joulukuukuu sekä uusivuosi. Suosittelimme kullekin juustotarjottimelle 3 - 4 erityyppistä viiniä, jolloin viinisuosituksia oli yhteensä 25. Suositukset perustuvat yleisiin viinin ja ruoan yhdistämisen sääntöihin sekä tutkimuksemme perusteella syntyneisiin viini- ja juustoyhdistelmiin. Tutkimuksen toteutimme viini- ja juustoihaisen oppitunnin muodossa Jyväskylän ammattikorkeakoululla 2.12.2008. Oppitunnilla arvioitiin neljää viini- ja Kolatun juustoyhdistelmää (ks. liite 10.), jotka osoittautuivat onnistuneiksi. Tämän jälkeen suunnittelimme ja vakioimme juustotarjottimien reseptiikan, kuvasimme ne ja maistattelimme valmiit juustotarjottimet sekä osan suosittelimestamme viineistä. Tarjoilimme valmiit juustotarjottimet lehtori Helena Rantasuon pitämälle viininmaistajien ryhmälle 5.2.2009. Ryhmä valittiin sattumanvaraisesti ja heitä havainnoitiin. Havaintojen perusteella kävi ilmi, että suunnittelemamme juustotarjottimet sekä viinisuositukset olivat onnistuneita.

Viinin ja juuston yhdistäminen ja makuelämyksien kokeminen on jokaisen henkilökohtainen, subjektiivinen kokemus. Täten haastavuutta työhön toivat erilaiset kuluttajat vaihtelevine makumieltymyksineen, jonka vuoksi emme voineet tehdä ainoastaan yhtä ja yleispätevää suositusta. Tästä syystä juustotarjottimien lähtökohtana olikin, että ne olisivat kuluttajalle monipuolisia, juhlavia ja vaivattomia. Olemme onnistuneet työssämme erinomaisesti. Tässä kehitystyössä olemme pystyneet vastaamaan toimeksiantajamme antamaan haasteeseen ja luomaan heille asiakastarpeita vastaavan, ainutlaatuisen kokonaisuuden.

Lisää haasteellisuutta työhömmme toi se, että välimatka meidän ja toimeksiantajamme välillä on pitkä. Juustonvalmistusprosessin seuraaminen paikanpäällä olisi varmasti antanut meille enemmän kehitysideoita ja uudenlaisia näkökulmia työn toteuttamiseksi. Vastaavasti jos olisimme osallistuneet toimeksiantajamme kanssa messutoimintaan, olisimme voineet analysoida tarkemmin heidän asiakasryhmiään, joka olisi myös osaltaan vaikuttanut yhä asiakaslähtöisempään ajattelutapaan. Onneksi Kolatun Vuohijuustolan markkinoinnista vastaava yrittäjä Outi Kolattu-Tolvi oli erittäin luotettava ja myötämielinen kaikkia kehitysideoitamme kohtaan. Keskinäinen yhteydenpito sujui aina ongelmitta, jonka avulla olemme päässeet molempien osapuolten mielestä hyvään lopputulokseen. Toisaalta myös toisenlaisen testiryhmän valitseminen osaksi tutkimusta, olisi saattanut vaikuttaa tuloksiin. Esimerkiksi jos testiryhmämme olisi koostunut ravintola- tai kaupan alan yrittäjistä ja viinin maahantuojista, tulokset olisivat voineet olla ammattimaisempia ja luotettavampia. Tällaisten tulosten vaarana olisi saattanut olla se, että omien käsiemme jälki ei olisi näkynyt kehitystyön tuloksissa, vaan olisimme saattaneet poimia viini- ja ruokasuositukset suoraan ammattilaisten tuloksista, jolloin työmme ei olisi palvellut kaikkia kuluttajia. Toisaalta nuoret testiryhmämme jäsenet edustavat tulevaisuuden suurkuluttajia. Kokemattomien maistajien antamat arviointitulokset auttoivat meitä hahmottamaan selkeämmin keskiverkukuluttajan tarpeita.

Koimme oppivamme paljon tästä toiminnallisesta opinnäytetyöstä. Työn toteuttamisen aikana huomasimme, kuinka merkittävä osuus työn huolellisella suunnittelulla on. Jos lähtisimme tekemään vastaavanlaista työtä uudestaan, käyttäisimme vieläkin enemmän aikaa toiminnallisten toteutuksien suunnitteluvaiheeseen. Jos emme olisi valinneet työksi toiminnallista kokonaisuutta, koemme, että se olisi heikentänyt paitsi motivaatiotamme, myös luovuuttamme työtä kohtaan. Perinteiseen tutkimukseen verrattuna toiminnallinen työ on luovuuden kannalta haastavampi, koska se antaa toteuttajilleen enemmän vapautta. Ilman käytännön toteutuksia olisimme päässeet ehkä vähemmällä työllä, mutta mielestämme toiminnalliset osuudet olivat tässä työssä välttämättömiä. Esimerkiksi ilman opetuskeittiöllä kokeiltuja reseptejä emme olisi voineet antaa niin tarkkoja ohjeita markkinointiesitteeseen, jolloin työn hyödynnettävyys olisi heikennyt.



Työmme tuloksena syntyneitä markkinointiesitettä voidaan kehittää myös tulevaisuudessa. Nyt sähköinen versio mahdollistaa toimeksiantajamme Internet-markkinoinnin monipuolistamisen. Mikäli toimeksiantajamme päätyy esitteen painamiseen paperiversioksi, siitä voisi käyttää esimerkiksi messu- ja tuote-esittelytoiminnassa. Kolatun markkinoissa tuotteitaan vähittäiskaupoissa, kyseinen esite voisi paperiversiona toimia osana markkinointiviestintää. Tämän lisäksi Kolattu voisi markkinoida esitettä esimerkiksi alkoholin maahantuojille, jonka avulla saattaisi syntyä hyvin monipuolista ja jopa kansainvälistäkin yhteistyötä. Myös juhlaesonsien markkinoinnissa Kolattu voi hyödyntää ehdotelmiamme. Esimerkiksi jouluna olisi mahdollista toteuttaa valmisjuustotarjotinpaketti viinisuositukseen mukailien joulun juustotarjotinedotuksia ja viinisuosituksia. Paketin markkinoinnissa tulisi ottaa huomioon myös estetiikka, kuten pakkausmateriaalit, oheistuotteet ja tarjoilualusta.

Kehitystyöllämme voisi tulevaisuudessa olla yhä enemmän markkina-arvoa, kun kuluttajat vaativat valmiimpia ja helpompia tuote- ja palvelukokonaisuuksia. Pienjuustoloiden lisääntyessä kilpailu kiristyy, jolloin kaiken kattava asiakaspalvelu uusine ideoineen nousee yhdeksi suurimmista markkinoinnin kilpailukeinoista. Yhteistyö pienjuustoloiden ja tulevien ravintola-alan ammattilaisten kanssa on tärkeää, sillä se mahdollistaa uusien ja innovatiivisten ajatusten tuomisen osaksi yrittäjän toimintaa.

Toivomme, että tämä opinnäytetyö voisi siis olla innovaation lähteenä usealle eri taholle. Tämän työn kautta me opiskelijat voimme ymmärtää pienjuustoloiden merkityksen suomalaisina elintarvikealan kehittäjinä. Työmme on osoitus myös siitä, että Kolatun Vuohijuustolan kaltaisilla pienyrityksillä on todellinen halu hyödyntää tulevien restonomien tuoretta tietotaitoa. Uskomme, että tulevaisuudessa tämä työ voi olla esimerkkinä, kuinka tärkeitä näyttömahdollisuuksia pienyrityksen tarjoamat tuotekehitykset voivat oppilaitoksille olla. Toisaalta muut pienjuustolat voivat työmme kautta saada konkreettisen esimerkin siitä, miten oppilastyöt voivat olla apuna asiakaspalvelun kehityksessä. MTV3:en uutisissa (2007) julkaistun RISC Monitor -tutkimuksen mukaan lähiruokatuotteiden merkitys kasvaa tulevaisuudessa entisestään ja kuluttajat ovat lisääntyneen kiinnostuksensa myötä valmiita maksamaan kotimaisuudesta. Kyseinen ilmiö tulee näkymään niin ravintoloissa kuin vähittäiskaupoissakin. Tästä syystä koemme, että tällaisten kehitystöiden mahdollistama opiskelijoiden ja yrittäjien välinen verkostoituminen on merkityksellistä. Opiskelijan näkökulmasta kotimaisten

pienjuustolatuotteiden tunnettuuden lisääminen tulee olemaan suuressa arvossa myös oppilaitoksista valmistuville, tuleville palvelualojen työntekijöille ja yrittäjille.

Suomalaisten kasvavan viininkulutuksen myötä myös muiden pienjuustoloiden tulisi ymmärtää viinisuositusten tärkeys osana juuston myyntiä ja -valmistusta. Toivomme, että tulevaisuudessa Kolattu tuo esille kattavaa viiniosaamistaan, jotta muutkin pienjuustolat huomaavat valmiiden palvelupakettien tuoman markkinointiedun. Tulevaisuudessa Kolatun Vuohijuustolan tulee mielestämme kiinnittää huomiota valmistamamme markkinointiesitteen toimivuuteen mahdollisten päivitysten avulla. Kolattu voi hyödyntää juustotarjottimia ja viinisuosituksia myös erillisinä kokonaisuuksina siten, että tuotteista kootaan valmis juustotarjotinpaketti resepteineen. Tuotepakkauksiin on mahdollista laittaa myös viinisuositus käyttäen juustotarjottimien viinisuosituksia. Juustotarjottimia kootessamme huomasimme myös, kuinka suuri merkitys tuotteiden jatkuvalla kehityksellä on. On hienoa, että Kolatun Vuohijuustola monipuolistaa tuotteitaan liittämällä mukaan nyt myös lehmänmaidosta valmistetun Ruskajuuston. Toivomme, että sama kehitys tulee jatkumaan tulevaisuudessa, jolloin se palvelisi työtämme entisestään. Esimerkiksi sinihomejuusto vuohenjuustosta voisi olla mielenkiintoinen ja kilpailijoista erottuva tuote. Tästä syystä Kolatun tulisi päivittää juustotarjottimien valikoimaa. Koska tuotekehitykseen haluttiin mukaan Alkosta löytyviä tuotteita, on tärkeää huomioida, että myös Alko uudistaa valikoimaansa jatkuvasti. Jos halutaan, että työ palvelee asiakkaita myös useamman vuoden jälkeen, tulee viinisuosituksia päivittää tulevaisuudessa. On tärkeää, että Kolattu muistaa myös, että juustolan imagon kehittäminen ja asiakaspalvelun parantaminen vaativat jatkuvaa tuotekehitystyötä ja suunnitelmallista markkinointia.

## LÄHTEET

Airaksinen, T. & Vilkka, H. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.

Alko Oy. 2009. Alko Oy:n internet-sivusto. Viitattu 10.2.2009. [www.alko.fi](http://www.alko.fi), tuotteet, tuotehaku, etikettiklubi, järjestä viinipruuvi, viini-juustopruuvi.

Alkon tuoteaapinen. 2002. Toim. J. Sopenperä, P. Siikala, & J. Muurimäki. Alko.

Altia Corporation. 2008. Altia Corporation:in sivusto. Viitattu 24.11.2008. [www.altia.fi](http://www.altia.fi), viinikellari, ruoka & viini, viinin ja ruuan liitto, viini tykkää juustoista, juustopöydän koristelu.

Berglund, J., Immonen, P. & Rinta-Huomo, A. 1998. Makuasioita viineistä ja ruuasta. Helsinki: Otava.

Berens, C. 2005. Viiniä. Helsinki: Otava.

Deski 2009. Viestintätoimisto Deski:n sivusto. Viitattu 8.1.2009 [http://www.deski.fi/page.php?page\\_id=10&tiedote\\_id=4326](http://www.deski.fi/page.php?page_id=10&tiedote_id=4326)

Dominé, A. 2005. Viini. Uud. laitos. Tandem Verlag GmbH: Könemann.

E & J Gallo. 2009. Wine & Cheese Pairing Guide. E & J Gallo Winery:n sivusto. Viitattu 17.1.2009. <http://www.winwebcentral.com/Awineandcheese/abc.htm>. ABC's of Wine & Cheese, Soft cheese, Semi-soft, Firm cheese, Extra-firm.

Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät. 2005. Toim. H. Tuorila & U. Appelbye. Helsinki: Yliopistopaino.

Halley, N. 2005. Dictionary of Drink. Wordsworth Editions Limited.

Hendricksson, T. 2006. Tuotekehitysprojektien läpiviennit ja sisäisen tiedottamisen parantaminen. Tutkintotyö. Tampereen ammattikorkeakoulu, kone- ja tuotantotekniikan koulutusohjelma.

Häkkinen, U. 2008a. Pieni viinikoulu. Osa 1. Maailman tunnetuimmat blondit. Viinilehti 20, 1, 9.

Häkkinen, U. 2008b. Pieni viinikoulu. Osa 2. Tummat ja täyteläiset. Viinilehti 20, 2, 10.

Häkkinen, U. 2008c. Pieni viinikoulu. Osa 3. Kaksi hunajaista. Viinilehti 20, 3, 10.

Häkkinen, U. 2008d. Pieni viinikoulu. Osa 5. Kaksi espanjalaista. Viinilehti 20, 5, 10.

Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. Kuudes korj. painos. Helsinki: Otatieto.

Juustotarjoilu sopii syksyisiin illanviettoihin. 2001. Uutinen julk. Finfood:in sivustolla 7.11.2001 15:00. Viitattu 12.2.2009. [www.finfood.fi](http://www.finfood.fi)

Juusto & Viini. 1998. Toim. M. Melasniemi, T. Nieminen, & P. Toikkanen. Helsinki: Alko, Valio.

Kananen, J. 2008. Kvantti. Kvantitatiivinen tutkimus alusta loppuun. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisu –sarja. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2005. Viini & Ruoka.Opas makujen harmoniaan. 3. uud. painos. Helsinki: Tammi.

Kolattu. 2009. Kolatun Vuohijuustolan sivusto. Viitattu 8.1.2009. <http://www.kolattu.fi/>

Kolattu-Tolvi, O. 2008. Yrittäjä, Kolatun Vuohijuustola. Puhelinhaastattelu 26.11.2008.

Kuttu on se pariskunnan juttu. 2009. Artikkelijulk. Aamulehden sivustolla 2.1.2009 18:50, päivitetty 19:58. Viitattu 8.1.2009. <http://www.aamulehti.fi/teema/ruoka/61860.shtml>.

Lahti, A. 2006. Strateginen markkinointi: kauppamiehen viisaus ja moderni taloustiede ovat valtteja myös globaalisti. International Networking Publishing INP Oy.

Lahtinen, J. & Isoviita, A. 2007. Markkinoinnin perusteet. Toinen painos. Tampere: Avaintulos.

Lilleberg, M. 2000. Vuohenmaitojuuston valmistuksen omavalvonta Vammalan seudulla. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma.

Maaseutuyrittäjä Outi Kolattu-Tolvin puhe kotimaisuuskampanjan avajaistilaisuudessa. 2005. Uutinen julk. ProAgrian sivustolla 28.9.2005 10:00. Viitattu 8.1.2009. <http://www.proagria.fi/ajankohtaista/uutiset.asp?NewsID=207>

Norex Spirits. 2009. Pieni juusto- ja viiniopas. Oy Norex Spirits Ab:n sivusto. Viitattu 13.1.2009. <http://www.norex.fi/norex+spirits/etusivu/>

Paukku, P. & Törn, A. 2008. Tutkimuksen perusteet. Luentomateriaali. Syksy 2008. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala.

Pojanluoma, R. 2008. Suomalainen juusto. Helsinki: Tammi.

Rantasuo, H. 2008. Viinin ja ruuan yhdistäminen. Moniste. MPMR7120 opintojakso. Kevät 2008. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala.

Robinson, J. 2000. Viininmaistajan kirja. Uud. laitos. Helsinki: Otava.

Sassi, H. 2008. Gluteenittoman tuotteen tuotekehitys. Opinnäytetyö. Helsingin ammattikorkeakoulu Stadia, matkailu-, ravitsemis- ja talousala. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma.

Sinivirta, J. & P. 2004. Herkuttelijan juustokirja. Helsinki: Otava.

Suomen Paras Palvelukonsepti 2004 - Kolatun Vuohijuustola. 2004. Artikkelijulk. Viisi Tähteä -lehden sivustolla 30.3.2004. Viitattu 8.1.2009.  
<http://www.viisitahte.fi/content/view/196/64/>

The British Columbia Wine Institute (BCWI). 2009. Wines of British Columbia:n sivusto. Viitattu 17.1.2009. <http://www.winebc.com/cheesepairing.php>, BC Wines Basics, Food & Wine Pairing, The Wine and Cheese of British Columbia.

Umami voi korvata suolaa. 2008. Artikkelijulk. Uusi Suomi -lehden sivustolla 20.2.2008. Viitattu 12.2.2009. <http://www.uusisuomi.fi/kotimaa/15427-umami-voi-korvata-suolaa>

Uusitalo, A. 2008. Viileä valloittaja. Viinilehti 20, 4, 72 - 74.

Vehkaperä, M. 2003. Laadullinen tutkimus. Luentomateriaali. 1.10.2003. Jyväskylän yliopisto, taloustieteiden tiedekunta.  
[www.jyu.fi/economics/ecampus/documents/vehkapera\\_laadullinen\\_021003.ppt](http://www.jyu.fi/economics/ecampus/documents/vehkapera_laadullinen_021003.ppt)

Viiniä aterialla. Toim. T. Nieminen. 2005. Opas viinin ja ruoan liittoon. Alko.

Vuohien Ystävät ry. 2001. Viitattu 7.1.2009. <http://www.vuohet.net/vuohi.html>, vuohesta, vuohenmaito ja liha.

Yhä useampi kokkaa kotona. RISC Monitor -tutkimus. 2007. Uutinen julk. MTV3:en sivustolla 23.8.2007 12:58, päivitetty 16:36. Viitattu 13.1.2009.  
<http://www.mtv3.fi/uutiset/arkisto.shtml/arkistot/kotimaa/2007/08/554579>

## LIITTEET

Liite 1. 2.12.2008 oppitunnin PowerPoint-diaesitys

### Juustot ja Viinit 2.12.2008

Elisa Närhi  
Elina Ojala

### Historiaa juustoista

- Juusto on alkuperäisiä elintarvikkeita
- Aikaisemmat tietolähteet ja piirrokset juuston valmistuksesta jo 3000 eKr.
- Juusto syntyi ”vahingossa” kun maito jätettiin astiaan ja maitohappobakteerit juoksettivat maidon juustoksi
- Keskiajalla paaston aikana liha korvattiin juustolla
- 1850-luvulla Louis Pasteur kehitti pastöroinnin → teollinen juustonvalmistus

## Juustojen nykytila

- Suomi sijoittuu maailman juustonkulutuksessa sijalle 8; kulutus on kahdeksankertaistunut 50 vuodessa.
- Kulutus on 8 kg/henkilö vuositasolla.
- Valikoima on laajentunut, nyt on myös enemmän vähärasvaisia juustoja tarjolla.
- Suomessa kotona syödään eniten edam-juustoa, mutta kansainvälisyys lisääntyy.

## Juustomaat

- Juustoilla alkuperämerkintä niin kuin viineilläkin
- Monilla juustoilla suojattu alkuperämerkintä (SAN)
- SAN-merkinnät kertovat tärkeimmät juustomaat

Ranska (41)  
Kreikka (21)  
Portugali (12)

Italia (30)  
Espanja (17)  
Yhdistynyt kuningaskunta (11)

## Juuston valmistus

### 1. MAIDON ESIKÄSITTELY

- Pastöinti (kuumennus 72 astetta/15min)
- Jäähdytys (6-12 astetta 10min-2h)
- Bakterikantojen lisäys

### 2. MAIDON JUOKSETTAMINEN

- Heran muodostuminen
- Lämpötilaan vaikuttaa haluttu juustotyyppi



### 3. JUUSTOMASSAN LEIKKAAMINEN

- Ajankohta määrää juuston lopullisen rakenteen
- Leikkausvälineenä sveitsiläinen harppu, kädet, kauha, veitsi ja sapeli
- Kuumennus → mitä korkeampi lämpötila, sitä kiinteämpi juusto

## Juuston valmistus

### 4. PURISTAMINEN JA VALUTTAMINEN

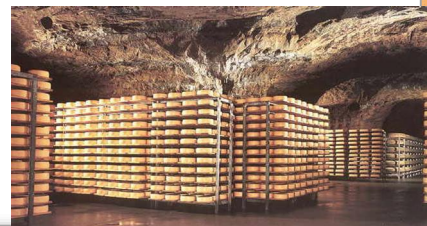
- Kangaspussissa tai muotissa muovi-metallilevyn avulla
- Kovat juustot tarvitsevat suuren paineen

### 5. SUOLAUS

- Usein loppuvaiheessa, jolloin juusto upotetaan 15-22% suolaliuokseen
- Suola voidaan myös hieroa juuston pintaan käsin tai sekoittaa tuhkaan, jota käytetään juuston päällä

### 6. KYPSEYTYKSI

- 2pvä-2vuotta
- Kellareissa jossa kosteus 85%
- Eryinen varasto (Roquefort)





## Kolatun vuohijuustola

- Vuonna 1995 Outi Kolattu-Tolvi ja Janne Tolvi ottavat 12 lypsävää kuttua tilalleen
- Vuodesta 2005 lähtien tilalla ei enää kuttuja
- Vuonna 2008 toukokuusta alkaen tehty yhteistyötä Juustoportin kanssa
- Vuonna 2009 uudet ajat juuston valmistuksessa, sillä käyttöön on tulossa lehmänmaitoa
- Määrätietoista ja laadukasta työtä
- Tehdään itse niin paljon kuin mahdollista
- Useita palkintoja



### Tuotteet

- [Perinteinen Kutunjuusto](#)
- [Kolatun salaattijuusto Wilhelmina](#)
- [Kolatun Yrtti Wilhelmina -salaattijuusto](#)
- [Kuttucheddar Waldemar ja Waldemar-juhlacheddar](#)
- [Valkohomejuusto Verner](#)
- [Valkohomejuusto Chèvre](#)
- [Kuttuioqurtit](#)

## Palkintoja

### Suomen Paras kypsytetty juusto 2006

Waldemar, Suomen paras kypsytetty juusto, 2006

### Suomen Paras Elintarvike 2005 - kutunjuusto

### Suomen Paras Palvelukonsepti 2004



### Kunniamaininnat

Pro Maaseutu -palkinto, 1999

Kultainen Oras -palkinto, 2001

Waldemar, Suomen paras kypsytetty juusto, 2006

Verner, Suomen paras homejuusto, 2006

Wilhelmina, Suomen 2. paras fetajuusto, 2006

Ruoan Gloria, 2007

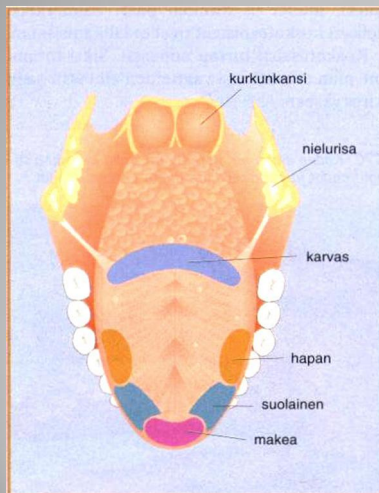
Someron yrittäjäpalkinto, 2007



## Juuston ja viinin yhtäläisyyksiä

- Alkuperäinen elintarvike
- Syntynyt huomaamattaan ilman keksintöä
- Laatuluokituksia
- Voidaan arvioida samoilla periaatteilla
- Arvostettuja maailmalla

## Perusmaut



Viiniä maistettaessa aistitaan ensimmäisenä makeus, sen jälkeen hapokkuus ja lopuksi mahdollinen karvas.

## Viinin ja ruuan yhdistäminen

- Paikallisia viinejä yhdistelty useimmiten paikallisten ruokien kanssa
- Ei ole vain yhtä oikeaa vaihtoehtoa, sillä tietyt yhdistelmät toimivat paremmin keskenään
- Tavoitteena on sovittaa yhteen ruoan ja viinin keveys sekä täyteläisyys
- Ruoassa ja viineissä on huomioitava makeus, hapokkuus, tanniinipitoisuus, mausteisuus ja hedelmäisyys

## Rasvaisuus juustoissa

- Rasvainen juusto vaatii viiniltä hapokkuutta, joka leikkaa rasvaisuutta ja keventää yhdistelmää
- Rasvaiselle juustolle
  - Valkoviini: Riesling tai Sauvignon Blanc
  - Punaviini: Pinot Noir
  - Samppanja ja kuohuviini



## Suolaisuus ja hapokkuus juustoissa

### Hapokkuus

→ Juuston hapokkuus vaatii viiniltä hapokkuutta esim. Pinot Noir

### Suolaisuus

→ Suolaisuus vaatii viiniltä täyteläisyyttä ja/tai makeutta

- Punaviinit
  - Syrah (Rhône, Australia)
  - Tempranillo (Rioja)
- Makeat valkoviinit
  - Beerenauslese
  - Trockenbeerenauslese
  - Sauternes
  - Vin Santo
- Portviini



## Juustojen kypsyys

- Juuston kypsyessä sen voimakkuus muuttuu, jolloin käyttötarkoitus ja viini voivat muuttua
- Kypsän juuston maku ja aromi saattavat jättää alleen tyylikkään ja hienostuneen viinin
- Kypsälle juustolle
  - Punaviini, joka on kypsä ja pehmeä
  - Valkoviini, jossa on hieman makeutta
  - Portviini

## Viinien ystävät

- Kala- ja liharuoat
- Sienet ja sipulit
- Yrtit ja mausteet kohtuullisesti käytettynä
- Juustot ja kermaiset kastikkeet
- Kypsennetyt juurekset
- Pähkinät ja pinjansiemenet
- Öljyt ja rasvat

## Viinien haastajat

- Monet tuoreet vihannekset
- Etikkaiset ja erityisen suolaiset ruoat
- Tuliset ja maustetut tai savustetut ruoat
- Kananmuna
- Monet tuoreet hedelmät ja marjat
- Suklaa
- Makeat jälkiruoat ja makeiset



## Ruuanvalmistus

- Jos lisätään sitruunamehua tai muuta hapokkuutta ruokaan, hapokas valkoviini latistuu
- Kun lisätään maitotaloustuotetta ruokaan, karvas maku punaviinissä (tanniini) pehmenee
- Lisättäessä voimakkaita mausteita ruokaan, karvaan punaviinin maku pyöristyy

## Viini ja juusto

- **Tuorejuustot:**
  - Punaviini: Beaujolais ja italialaiset nuoret viinit
  - Valkoviini: hyvin raikkaat, kevyet valkoviinit esimerkiksi italiasta tai portugalista
- **Valkohomejuustot:**
  - Punaviini: keskitäyteläinen, hedelmäinen ja vähätanniininen viini. Kypsyneelle juustolle sopii hedelmäinen Beaujolais tai Etelä-Rhône'n punaviini
  - Valkoviini: kuiva ja kehittynyt sekä makea jalohomeinen viini. Tuoreiden juustojen seuraksi sopii täyteläinen ja tyylikäs Chardonnay Bourgnesta

## Viini ja juusto

- **Puolikovat juustot:**

- Punaviini: kevyt ja keskitäyteläinen
- Portviini (cheddar)
- Valkoviini: kuiva ja aromikas



- **Kovat juustot:**

- Punaviini: tyylikäs ja täyteläinen Cabernet Sauvignon tai Syrah
- Valkoviini: kehittynyt ja hedelmäinen, tai makea viini
- Portviini

## Viini ja juusto

- **Vuohenjuustot:**

- Valkoviini: kuiva ja hapokas (Sauvignon Blanc) sekä makeat valkoviinit

- **Sinihomejuustot:**

- Makeat viinit: portviini, muscat-viini, jalohomeinen valkoviini Sauternesta, trockenbeerenauslese tai tokaji

## Klassikkoyhdistelmiä

- Vuohenjuusto (Chèvre) ja Sauvignon Blanc
- Stilton-juusto ja portviini
- Mozzarella di Bufala ja Soave tai rosé
- Roquefort-juusto ja Sauternes-jalohomevalkoviini

## Juustoa aterialla

- Alkuruokana, pääruokana, pääruuan jälkeen, jälkiruokana
- Juustotarjotin
- Aikaisemmin tarkoituksena tapa lopettaa pääruoan viini
- Juustot nautitaan usein myös sellaisinaan





## Ohjeet juusto-viinipruuviin

Viilennä viinit sopivaan tarjoilulämpötilaan ja avaa ne ennen maistelua.

Viinien maistelu edellyttää neutraaleja olosuhteita.

**Kun tutkitaan viinin ulkonäköä**, tarkastellaan viinin kirkkautta, väriä ja sen voimakkuutta. Lasia pyöräyttämällä vapautetaan aromit esiin ja otetaan ensimmäinen tuoksuvaikutelma, joka antaa viinin kunnon, aromit ja niiden voimakkuuden sekä kehittyneisyyden.

**Kun maistetaan**, suuhun vedetään ilmaa viinin läpi, jolloin aromit irtoavat. Viiniä purskutetaan ja sylkäistään pois. Tässä vaiheessa viinistä muodostuu kokonaiskuva tasapainoisuudesta ja laadusta. Haistamisen ja maistamisen välillä pidetään pieni tauko. Suuta voi välillä huuhtoa esim. vedellä tai neutraloida vaalealla leivällä.

Viinin maistamisen apuvälineenä voidaan käyttää **viinien aromipyörää**.

## Ohjeet viini-juustopruuviin

### Juusto-viini-pruuviin tarvitset:

Noin kaksi tuntia aikaa maistelua ja keskustelua varten

3-6 erityyppistä juustoa n. 50 g / hlö : esim. pehmeää-, kypsytettyä- ja homejuustoa.

Eriyypisiä viinejä noin 5 cl / hlö : esim. kuivaa tai makeaa valkoviiniä, keskitäyteläistä punaviiniä ja portviiniä.

Vettä

Vaaleaa leipää tai kurkkua suun neutraloimiseen

Riittävästi viinilaseja

Mahdollisesti sylkyastiat

Muistiinpanovälineet

→ Viinit ja juustot maistellaan ensin sellaisenaan ja lopuksi erilaisina yhdistelminä. Ensin tulisi maistaa miedointa juustoa ja edetä voimakkaampaan. Viineissä edetään valkoviineistä punaviineihin ja lopulta makeisiin viineihin.

## Ohjeet juusto-viinipruuviin

Ota juustot jääkaapista huoneenlämpöön noin **kaksi tuntia** ennen maistamista. Avaa kääreet, että juustot tuulettuvat ja peitä ne kevyesti, etteivät ne ehdi kuivua. Leikkaa juustot lautasille juuri ennen tarjoilua.

**Juuston arviointi:** ota tuoksuvaikutelma juustopalasta, haju paljastaa juuston luonteen. Pureskele juustoa ja tutki juuston rakennetta; onko se kova vai pehmeä, mureneva vai kiinteä. Maista juustoa käyttäen apunasi **juuston flavoripyörää** kuvataksesi ominaisuuksia. Juuston jälkimausta saat kokonaisvaikutelman esim. maun kestosta.

Maistele rauhassa ja tee samalla muistiinpanoja. Havainnoista on hyvä keskustella.

## Viinivalinnat

Valkohomejuusto Chèvre

- **Santa Digna Sauvignon Blanc, Chile**

Salaattijuusto Wilhelmiina

- **Rémy Pannier Rosé d'Anjou, Ranska**

Valkohomejuusto Vernereri

- **Lindemans Bin 50 Shiraz, Australia**

Cheddar

- **Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Portugali**

## Lisätietoa juustoista

- Pojanluoma, R., 2008. Suomalainen juusto.
- Sinivirta, J. & Sinivirta, P., 2004. Herkuttelijän juustokirja.
- Beckett, F., Juustot herkullisia ruokia ja leivonnaisia. Suomentanut Sirkka Salonen.
- Alko Oy 2005. Viiniä aterialla. Opas viinin ja ruuan liittoon.
- Alko Oy, Valio Oy 1998. Juusto & viini.
- Kolatun vuohijuustola <http://www.kolattu.fi/>
- Valion juustosivut <http://www.valio.fi/aura/sivusto/auraviini/juusto.html>
- Ranskalaisia juustoja <http://www.ranskalaisiajuustoja.com/cheesepairing/cheeseWinePairing.php>
- Juustoista <http://www.kolumbus.fi/rahola/sanastot/juusto.html>
- Viini- ja juustotasting yleistä <http://www.vsf inland.fi/fi/Viinitietoa/Rakenna-oma-viinitasting/Punaviinitastingit/Muut/Juusto-ja-Viini/>
- Yleistä juustotietoa <http://www.cheese.com/>
- Kansainvälinen juustolehti <http://www.cheesereporter.com/>
- Tietoa vuohenjuustosta <http://www.wisegeek.com/what-is-goat-cheese.htm>
- [http://www.ehow.com/about\\_4571943\\_goat-cheese.html](http://www.ehow.com/about_4571943_goat-cheese.html)
- Vuohenjuustoreseptejä <http://www.redwoodhill.com/recipes.htm>

## Lisätietoa viineistä

- [Alko Oy. 2008. Viitattu 24.11.2008. Alko Oy:n sivusto. \[www.alko.fi\]\(http://www.alko.fi\)](#)
- Alko Oy. 2005. Viiniä aterialla. Opas viinin ja ruoan liittoon.
- Altia Corporation. 2008. Viitattu 24.11.2008. Altia Corporation:in sivusto. [www.altia.fi](http://www.altia.fi)
- Berglund, J., Immonen, P. & Rinta-Huumo, A. 1999. Makuasioita viineistä ja ruuasta. Helsinki: Otava.
- Berglund, J. & Rinta-Huumo, A. Viinistä viiniin. 2009. Otava: Helsinki.
- Dominé, A. Viini. 2005. Uud. laitos. Tandem Verlag GmbH: Könemann.
- Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2004. Viini & Ruoka. Opas makujen harmoniaan. Helsinki: Tammi.
- Plet, L., Reimaa, L. & Tossavainen, T. 2004. Viinin tie kellarista lasiin. Helsinki.
- Robinson, J. 2000. Viininmaistajan kirja. Uud. laitos. Helsinki: Otava.
- Viinilehti Oy. 2007. Viitattu 30.8.2007. Viinilehti Oy:n sivusto. [www.viinilehti.fi](http://www.viinilehti.fi). Viinin ABC, viini- ja ruokaehdotuksia, juustot.
- Viinin ja ruuan yhdistäminen. MMP7120 opintojakso. Jyväskylän ammattikorkeakoulun matkailu-, ravitsemis- ja talousalan yksikkö.
- V&S Finland Oy. 2008. Viitattu 24.11.2008. V&S Finland Oy:n sivusto. [www.vsf inland.fi](http://www.vsf inland.fi)
- WSET School. Wine & Spirit Education Trust. 2002. Behind the Label.
- Wine & Spirit Education Trust. 2005. Exploring the world of Wines and Spirits.

## Liite 2. Kolatun Vuohijuustolan tuotekortit



### Kolatun salaattijuusto Wilhelmina

Napakka ja maukas vuohenjuusto salaatteihin ja ruoanlaittoon.

Lisäaineeton ja laktoositon, I-luokkainen, puolikova, täysirasvainen juusto.

Ainekset: pastöroitu vuohenmaito, juoksete, suola

| Ravintosisältö / 100g: |                     |
|------------------------|---------------------|
| energiaa               | 1 510 kJ / 360 kcal |
| proteiinia             | 22,9 g              |
| hiilihydraattia        | 3,2 g               |
| rasvaa                 | 28 % painosta       |
| suolaa                 | 1,4 % painosta      |

Pakkauskoot: 150 g, 1 kg



### Kolatun Yrtti Wilhelmina - salaattijuusto

Napakka ja maukas vuohenjuusto salaatteihin ja ruoanlaittoon. Yrteillä maustetun kotimaisen rypsiöljyn voi käyttää leivontaan, salaatinkastikkeeksi tai ruoanlaittoon.

Lisäaineeton ja laktoositon, I-luokkainen, puolikova, täysirasvainen juusto.

Ainekset: pastöroitu vuohenmaito, juoksete, suola ja mausteita mm. valko-, viher-, musta- ja rosepippuri, rosmariini, timjami, basilika.

| Ravintosisältö / 100g: |                     |
|------------------------|---------------------|
| energiaa               | 1 540 kJ / 370 kcal |
| proteiinia             | 22,1 g              |
| hiilihydraattia        | 1,0 g               |
| rasvaa                 | 30 % painosta       |
| suolaa                 | 1,2 % painosta      |

Pakkauskoot: 150 g, 750 g, 3 kg, 6 kg

## Kuttcheddar Waldemar ja Waldemar- juhlacheddar

Kuuluvat juustojen aatelistoon.  
Salaisella reseptillä  
valmistettavasta ja pitkään  
kypsyttävästä cheddarista saa  
maistuvan keiton tai kuorrutuksen.  
Kermanen, suussa sulava,  
vuohenmaidolle tyypillinen melko  
hapan maku.

Waldemar-juhlacheddaria on  
kypsytetty vähintään 8 - 12 kk.

Laktoositon, I-luokkainen, kova,  
täysirasvainen sisältä kypsytetty  
juusto.  
Ainekset: pastöroitu vuohenmaito,  
juoksete, hapate, säilöntäaine  
E252.

Ravintosisältö / 100g:  
energiaa 1 590 kJ / 379 kcal  
proteiinia 28 g  
hiilihydraattia 0,6 g  
rasvaa 30 % painosta  
suolaa 1,3 % painosta

Pakkauskoot: 150 g, 500 g, 1 kg,  
Waldemar-juhlacheddar-  
lahjapakkaus 300 g

## Perinteinen kutunjuusto

Juusto on pehmeää ja miedosti  
suolalla maustettu. Kokeile  
jälkiruokiin, pääruokiin,  
alkupaloihin, makean tai suolaisen  
kera, suurta herkkua grillattuna!

Lisäaineeton, I-luokkainen,  
puolipehmeä, keskirasvainen  
tuorejuusto.

Ainekset: pastöroitu vuohenmaito,  
juoksete, suola

Ravintosisältö / 100g:  
energiaa 1 040 kJ / 248 kcal  
proteiinia 22,7 g  
hiilihydraattia 0,3 g  
rasvaa 18 % painosta  
suolaa 1 % painosta

Pakkauskoot: 200 g, 850 g



## Valkohomejuusto Vernerä

Juusto kypsyy kaksi viikkoa, jonka aikana samettisen pehmeä valkohome kasvaa juuston pinnalle.

Laktoositon, I-luokkainen, kova, täysirasvainen sisältä kypsytetty juusto.

Ainekset: pastöroitu vuohenmaito, juoksete, hapate, säilöntäaine E252.

| Ravintosisältö / 100g: |                     |
|------------------------|---------------------|
| energiaa               | 1 590 kJ / 379 kcal |
| proteiinia             | 28 g                |
| hiilihydraattia        | 0,6 g               |
| rasvaa                 | 30 % painosta       |
| suolaa                 | 1,3 % painosta      |

Pakkauskoot: 150 g, 300 g, 1,2 kg:n kiekko

## Valkohomejuusto Chèvre

1-luokkainen, puolipehmeä, täysirasvainen pinnalta ja sisältä kypsytetty vuohenmaitojuusto.

Laktoositon, I-luokkainen, puolipehmeä, pinnalta ja sisältä kypsytetty homejuusto.

Ainekset: pastöroitu vuohenmaito, hapate, juoksete, valkohomeviljelmä, suola.

| Ravintosisältö / 100g: |                |
|------------------------|----------------|
| energiaa               | 1 600 kJ       |
| proteiinia             | 24,1 g         |
| hiilihydraattia        | 0,2 g          |
| rasvaa                 | 30 % painosta  |
| suolaa                 | 1,3 % painosta |



## Kolaturun Ruska paistettu munajuusto

Lehmänmaidosta valmistettu  
paistettu munajuusto.

Ravintosisältö / 100g:  
energiaa 1 100 kJ / 266 kcal  
proteiinia 19 g  
rasvaa 16 g  
suolaa 1,3 % painosta

Pakkauskoot: 200 g, 550 g, 1 000  
g, 1 200 g



## Liite 3. Alkon viinien tuotekortit



KUOHUVIINIT  
RANSKA, Samppanjat

KUOHUVIINIT  
ITALIA

45,30 €  
Duval-Leroy Blanc de Chardonnay

20,10 €  
Le Marchesine Franciacorta Brut

0,75 l  
585187 • 60,27 €/l

0,75 l  
500587 • 26,67 €/l



Duval-Leroy, AC Champagne

Azienda Agricola Le Marchesine, DOCG  
Franciacorta

**CHARDONNAY (100 %). 1998**

**CHARDONNAY (60 %), PINOT BLANC  
(25 %), PINOT NOIR (15 %).**

Erittäin kuiva, keskitäyteläinen,  
pirteähappoinen, sitruksinen,  
paahtoleipämäinen, aromikas

Erittäin kuiva, pirteähappoinen, täyteläinen,  
hedelmäinen, sitruksinen, kevyen  
mineraalinen, hennon paahtainen

**ERITTÄIN KUIVA**

**ERITTÄIN KUIVA**

Alkoholi: 12 t-%  
Uutos: 27 g/l  
Sokeri: 12 g/l  
Hapot: 6,5 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (320  
kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 6 kpl  
Suljentatyyppi: luonnonkorkki

Alkoholi: 12,5 t-%  
Uutos: 29 g/l  
Sokeri: 11 g/l  
Hapot: 6,4 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (340  
kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 6 kpl  
Suljentatyyppi: luonnonkorkki







KUOHUVIINIT  
ITALIA

KUOHUVIINIT  
ESPANJA

10,15 €  
Asti Cinzano

10,20 €  
Campo Viejo Cava Brut Reserva

0,75 l  
584687 • 13,40 €/l



Francesco Cinzano, DOCG Asti

**MUSCAT (100 %).**

Makea, pehmeähappoinen, hennon  
rusinainen, kevyen sitruksinen

0,75 l  
538677 • 13,47 €/l



Allied Domecq Wines España, DO Cava

**XARELLO (40 %), MACABEO (40 %),  
PARELLADA (20 %).**

Erittäin kuiva, pehmeähappoinen, hennon  
hedelmäinen, lempeän sitruksinen

**MAKEA**

Alkoholi: 7 t-%  
Uutos: 110 g/l  
Sokeri: 95 g/l  
Hapot: 5,2 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (350 kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 6 kpl  
Suljentatyyppi: luonnonkorkki



**ERITTÄIN KUIVA**

Alkoholi: 11,5 t-%  
Uutos: 28 g/l  
Sokeri: 12 g/l  
Hapot: 5,3 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (310 kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 6 kpl  
Suljentatyyppi: luonnonkorkki





VALKOVIINIT  
CHILE, Muut

VALKOVIINIT  
RANSKA, Loire, Sancerre, Pouilly-Fumé

9,21 €  
**Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve**

16,92 €  
**Sancerre La Chatellenie**

0,75 l  
543297 • 11,85 €/l



Miguel Torres, Central Valley

**SAUVIGNON BLANC (100 %). 2008**

Kuiva, pirteähappoinen, karviaismainen,  
musta-herukanlehtinen, makean sitruksinen

0,75 l  
007952 • 22,43 €/l



Joseph Mellot, AC Sancerre

**SAUVIGNON BLANC (100 %). 2007**

Kuiva, hapokas, runsaan herukkainen,  
sitruksinen, yrttinen, pitkä

KUIVA

KUIVA

Alkoholi: 13,5 t-%  
Uutos: 24 g/l  
Hapot: 6,4 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (340  
kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 12 kpl  
Suljentatyyppi: metallinen kierrekapseli

Alkoholi: 12,5 t-%  
Uutos: 22 g/l  
Hapot: 5,5 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (330  
kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 12 kpl  
Suljentatyyppi: metallinen kierrekapseli





VALKOVIINIT  
ESPANJA, Muut

VALKOVIINIT  
ITÄVALTA, Niederösterreich

10,52 €  
Hermanos Lurton Verdejo

23,90 €  
Jurtschitsch Dechant Grüner Veltliner Alte  
Reben

0,75 l  
566577 • 13,89 €/l



J. & F. Lurton, DO Rueda

**VERDEJO (100 %). 2007**

Kuiva, pirteähappoinen, runsaan  
hedelmäinen, sitruksinen, hennon  
nokkosmainen

0,75 l  
575857 • 31,73 €/l



Weingut Jurtschitsch, Qualitätswein  
Langenlois

**GRÜNER VELTLINER (100 %). 2007**

Kuiva, raikkaan hapokas, trooppisen  
hedelmäinen, sitruksinen, mausteinen, kevyen  
yrttinen, mineraalinen

KUIVA

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Alkoholi:       | 13 t-%                            |
| Uutos:          | 19 g/l                            |
| Hapot:          | 5,6 g/l                           |
| Energiasisältö: | 80 kcal/100 ml (330<br>kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                        |
| Pakkauskoko:    | 6 kpl                             |
| Suljentatyyppi: | synteettinen korkki               |



KUIVA

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Alkoholi:       | 13,5 t-%                          |
| Uutos:          | 27 g/l                            |
| Sokeri:         | 8 g/l                             |
| Hapot:          | 5,1 g/l                           |
| Energiasisältö: | 90 kcal/100 ml<br>(360 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                        |
| Pakkauskoko:    | 6 kpl                             |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                     |





VALKOVIINIT  
RANSKA, Alsace

VALKOVIINIT  
UUSI-SEELANTI

12,20 €  
Paul Zinck Riesling Prestige

10,71 €  
Montana Gisborne Chardonnay

0,75 l  
007363 • 16,13 €/l



Paul Zinck, AC Alsace

**RIESLING (100 %). 2007**

Puolikuiva, raikkaan hapokas, pehmeän  
sitruksinen, persikkainen, hunajainen

**PUOLIKUIVA**

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Alkoholi:       | 12,5 t-%                       |
| Uutos:          | 34 g/l                         |
| Sokeri:         | 10 g/l                         |
| Hapot:          | 6,9 g/l                        |
| Energiasisältö: | 80 kcal/100 ml (350 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                     |
| Pakkauskoko:    | 12 kpl                         |
| Suljentatyyppi: | metallinen kierrekapseli       |



0,75 l  
570967 • 14,15 €/l



Montana Wines, Gisborne

**CHARDONNAY (100 %). 2007**

Kuiva, hapokas, sitruksinen, trooppisen  
hedelmäinen, hennon mausteinen

**KUIVA**

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Alkoholi:       | 13,5 t-%                       |
| Uutos:          | 27 g/l                         |
| Sokeri:         | 5 g/l                          |
| Hapot:          | 6,1 g/l                        |
| Energiasisältö: | 90 kcal/100 ml (360 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                     |
| Pakkauskoko:    | 6 kpl                          |
| Suljentatyyppi: | metallinen<br>kierrekapseli    |





VALKOVIINIT  
RANSKA, Bourgogne, Côte Chalonnaise

VALKOVIINIT  
RANSKA, Bordeaux, Sauternes

15,19 €  
Michel Picard Mercurey Blanc

70,00 €  
Château Nairac

0,75 l  
582777 • 20,12 €/l



Michel Picard, AC Mercurey

**CHARDONNAY (100 %). 2006**

Kuiva, mausteinen, täyteläinen, hedelmäinen,  
tamminen

0,75 l  
513667 • 93,20 €/l



Château Nairac, AC Barsac, 2. Cru Classé

**SÉMILLON (90 %), SAUVIGNON (6 %),  
MUSCADELLE (4 %). 2005**

Makea, täyteläinen, pirteähappoinen, runsaan  
hedelmäinen, sitruksinen, hunajainen, tyylikäs

**KUIVA**

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Alkoholi:       | 13 t-%                            |
| Uutos:          | 23 g/l                            |
| Hapot:          | 5,8 g/l                           |
| Energiasisältö: | 80 kcal/100 ml (340<br>kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                        |
| Pakkauskoko:    | 6 kpl                             |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                     |



**MAKEA**

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Alkoholi:       | 13 t-%                            |
| Sokeri:         | 140 g/l                           |
| Energiasisältö: | 70 kcal/100 ml (300<br>kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                        |
| Pakkauskoko:    | 12 kpl                            |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                     |





VALKOVIINIT  
UNKARI, Tokaji

VALKOVIINIT  
RANSKA, Alsace

22,00 €  
Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos

13,07 €  
Gisselbrecht Gewurztraminer

0,5 l  
555586 • 43,80 €/l



Dereszla KFT, Tokaj-Hegyalja

**FURMINT (70 %), HÁRSLEVELÜ (30 %). 2003**

Makea, hapokas, aprikoosihilloinen,  
sitruksinen, hennon hunajainen, pitkä

0,75 l  
579337 • 17,29 €/l



Willy Gisselbrecht, AC Alsace

**GEWÜRZTRAMINER (100 %). 2007**

Puolimakea, pirteähappoinen, litsiluumuinen,  
kevyen hunajainen, kukkea

**MAKEA**

**PUOLIMAKEA**

Alkoholi: 10 t-%  
Uutos: 205 g/l  
Sokeri: 160 g/l  
Hapot: 8,9 g/l  
Energiasisältö: 140 kcal/100 ml (580 kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppe: kertapullo  
Pakkauskoko: 6 kpl  
Suljentatyyppi: luonnonkorkki

Alkoholi: 13 t-%  
Uutos: 42 g/l  
Sokeri: 16 g/l  
Hapot: 4,5 g/l  
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (370 kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppe: kertapullo  
Pakkauskoko: 12 kpl  
Suljentatyyppi: synteettinen korkki





ROSEVIINIT  
RANSKA

ROSEVIINIT  
CHILE

7,70 €  
**Rémy Pannier Rosé d'Anjou**

9,21 €  
Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé

0,75 l  
007131 • 9,84 €/l



Rémy Pannier, AC Rosé d'Anjou

**2007**

Puolimakea, pirteähappoinen, kevyen  
mansikkainen

0,75 l  
007142 • 12,15 €/l



Miguel Torres, Central Valley

**CABERNET SAUVIGNON. 2008**

Puolikuiva, pirteähappoinen, herukkainen,  
hedelmäinen, aromikas

**PUOLIMAKEA**

**PUOLIKUIVA**

Alkoholi: 11 t-%  
Uutos: 38 g/l  
Sokeri: 20 g/l  
Hapot: 6,1 g/l  
Energiasisältö: 80 kcal/100 ml (320 kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 6 kpl  
Suljentatyyppi: synteettinen korkki

Alkoholi: 14 t-%  
Uutos: 35 g/l  
Sokeri: 11 g/l  
Hapot: 7,5 g/l  
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (380 kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 12 kpl  
Suljentatyyppi: metallinen kierrekapseli





PUNAVIINIT  
AUSTRALIA, Muut

PUNAVIINIT  
CHILE, Rapel

9,21 €  
Lindemans Bin 50 Shiraz

10,20 €  
Castillo de Molina Reserva Cabernet  
Sauvignon

0,75 l  
006152 • 11,85 €/l



Lindemans, South Eastern Australia

**SHIRAZ. 2008**

Täyteläinen, notkea, marjahilloinen,  
mausteinen, kevyen yrttinen, vaniljainen

TÄYTELÄINEN

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Alkoholi:       | 13,5 t-%                       |
| Uutos:          | 39 g/l                         |
| Sokeri:         | 7 g/l                          |
| Hapot:          | 5,6 g/l                        |
| Energiasisältö: | 90 kcal/100 ml (380 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi   | kertapullo                     |
| :               |                                |
| Pakkauskoko:    | 12 kpl                         |
| Suljentatyyppi  | metallinen kierrekapseli       |
| :               |                                |



0,75 l  
492387 • 13,47 €/l



Viña San Pedro

**CABERNET SAUVIGNON. 2006**

Täyteläinen, Notkea, herukkainen,  
vaniljainen, kevyen mausteinen, yrttinen,  
lämmin, pitkä

TÄYTELÄINEN

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Alkoholi:       | 14,5 t-%                       |
| Uutos:          | 31 g/l                         |
| Hapot:          | 4,9 g/l                        |
| Energiasisältö: | 90 kcal/100 ml (390 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                     |
| Pakkauskoko:    | 6 kpl                          |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                  |







PUNAVIINIT  
YHDYSVALLAT, Kalifornia, Muut

PUNAVIINIT  
AUSTRALIA, Etelä-Australia

14,21 €  
Beringer Founder's Estate Merlot

25,80 €  
Yalumba Hand Picked Shiraz Viognier

0,75 l  
005795 • 18,81 €/l



Beringer Vineyards, California

**MERLOT. 2005**

Erittäin täyteläinen, notkea, kypsän  
karhunvatukkainen, hilloinen, tyylikkään  
tamminen, tasapainoinen

0,75 l  
463597 • 34,27 €/l



Yalumba, Barossa Valley

**SHIRAZ (95 %), VIOGNIER (5 %). 2006**

Erittäin täyteläinen, melko tanniininen,  
hilloinen, karhunvatukkainen, mausteinen,  
tamminen, lämmin, pitkä

**ERITTÄIN TÄYTELÄINEN**

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Alkoholi:       | 13,5 t-%                          |
| Uutos:          | 33 g/l                            |
| Hapot:          | 5,4 g/l                           |
| Energiasisältö: | 90 kcal/100 ml (370<br>kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                        |
| Pakkauskoko:    | 6 kpl                             |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                     |

**ERITTÄIN TÄYTELÄINEN**

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Alkoholi:       | 14,5 t-%                          |
| Uutos:          | 30 g/l                            |
| Hapot:          | 6,2 g/l                           |
| Energiasisältö: | 90 kcal/100 ml<br>(390 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                        |
| Pakkauskoko:    | 6 kpl                             |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                     |





PUNAVIINIT  
ESPANJA, Rioja

PUNAVIINIT  
ARGENTIINA

14,71 €  
Marqués de Arienzo Reserva

10,20 €  
Trapiche Pinot Noir Oak Cask

0,75 l  
006796 • 19,48 €/l



Bodegas Domecq, DOCa Rioja, Reserva

**TEMPRANILLO (95 %), GRACIANO,  
MAZUELO. 2002**

Keskitäyteläinen, notkea, viikunainen,  
mausteisen tamminen

0,75 l  
412307 • 13,47 €/l



Trapiche, Mendoza

**PINOT NOIR. 2007**

Keskitäyteläinen, notkea, kypsän marjainen,  
hennon yrttinen, kevyen tamminen

**KESKITÄYTELÄINEN**

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Alkoholi:       | 13 t-%                         |
| Uutos:          | 27 g/l                         |
| Hapot:          | 5,5 g/l                        |
| Energiasisältö: | 80 kcal/100 ml (350 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                     |
| Pakkauskoko:    | 12 kpl                         |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                  |

**KESKITÄYTELÄINEN**

|                 |                                |
|-----------------|--------------------------------|
| Alkoholi:       | 13,5 t-%                       |
| Uutos:          | 33 g/l                         |
| Hapot:          | 6 g/l                          |
| Energiasisältö: | 90 kcal/100 ml (370 kJ/100 ml) |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                     |
| Pakkauskoko:    | 12 kpl                         |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                  |





PORTVIINIT  
PORTUGALI

PORTVIINIT  
PORTUGALI

25,90 €  
**Taylor's 10 Year Old Tawny Port**

43,80 €  
Dow's Quinta Senhora da Ribeira Vintage  
Port

0,75 l  
334517 • 32,67 €/l

0,75 l  
312707 • 58,27 €/l

Quinta and Vineyard Bottlers, Tawny Port

Symington Family Estates

Tiilenpunainen, makea, kypsän hedelmäinen,  
tasapainoinen, pähkinäinen, suklainen, pitkä

**2001**

Tummanpunainen, makea, täyteläinen,  
mausteinen, herukkainen, tumman suklainen,  
lämmin, pitkä

Alkoholi: 20 t-%  
Uutos: 135 g/l  
Sokeri: 110 g/l  
Hapot: 4,4 g/l  
Energiasisältö: 170 kcal/100 ml (690  
kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 12 kpl  
Suljentatyyppi: luonnonkorkki

Alkoholi: 20 t-%  
Sokeri: 95 g/l  
Energiasisältö: 110 kcal/100 ml (460  
kJ/100 ml)  
Pakkaustyyppi: kertapullo  
Pakkauskoko: 6 kpl  
Suljentatyyppi: luonnonkorkki





SHERRYT  
ESPANJA

---

22,50 €  
Lustau East India Solera

---

0,75 l  
352827 • 29,87 €/l

Emilio Lustau

**PALOMINO FINO.**

Ruskea, makea, kypsän hedelmäinen, viikunainen, hennon suklainen, tasapainoinen, pitkä

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| Alkoholi:       | 20 t-%                                |
| Uutos:          | 180 g/l                               |
| Sokeri:         | 160 g/l                               |
| Hapot:          | 4,6 g/l                               |
| Energiasisältö: | 190 kcal/100 ml (770 kJ/100 ml)       |
| Pakkaustyyppi:  | kertapullo                            |
| Pakkauskoko:    | 12 kpl                                |
| Suljentatyyppi: | luonnonkorkki                         |
| Valmistus:      | Viini on makeutettu Pedro Ximenezillä |



## Liite 4. Viinin arviointilomake

| <b>VIININ<br/>ARVIOINTI</b>                      | <b>VALKOVIINI</b>          | <b>ROSÉVIINI</b>           | <b>PUNAVIINI</b>           | <b>PORTVIINI</b>           |
|--|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>ULKONÄKÖ</b>                                  |                            |                            |                            |                            |
| <b>TUOKSU</b>                                    |                            |                            |                            |                            |
| <b>MAKU</b>                                      |                            |                            |                            |                            |
| <b>LOPPUPÄÄTELMÄ</b><br>Ympyröi oikea vaihtoehto | hyvä<br>neutraali<br>huono | hyvä<br>neutraali<br>huono | hyvä<br>neutraali<br>huono | hyvä<br>neutraali<br>huono |

## Liite 5. Juuston arviointilomake

| <b>JUUSTON<br/>ARVIOINTI</b>                 | <b>CHÈVRE</b> | <b>SALAATTI-<br/>JUUSTO</b> | <b>BRIE</b> | <b>CHEDDAR</b> |
|--|---------------|-----------------------------|-------------|----------------|
| <b>ULKONÄKÖ</b>                              |               |                             |             |                |
| <b>TUOKSU</b>                                |               |                             |             |                |
| <b>MAKU</b><br>Suutuntuma,<br>aromit         |               |                             |             |                |
| <b>LOPPUPÄÄ-<br/>TELMÄ</b><br>Arvio laadusta |               |                             |             |                |

## Liite 6. Juusto- ja viiniyhdistelmän arviointilomake

**JUUSTO- JA VIINIYHDISTELMÄN ARVIOINTI**

| <i>Arvosteluasteikko</i><br><b>1 – 5</b><br>(Esim. 1 = ei sopinut,<br>5 = sopi upeasti) | CHÈVRE | SALAATTI-<br>JUUSTO | BRIE | CHEDDAR |
|---|--------|---------------------|------|---------|
| VALKO-<br>VIINI   |        |                     |      |         |
| ROSÉVIINI   |        |                     |      |         |
| PUNAVIINI   |        |                     |      |         |
| PORTVIINI   |        |                     |      |         |

Liite 7. Kolatun juusto-viiniyhdistelmän arviointi

## **KOLATUN VUOHIJUUSTOLAN JUUSTO-VIINIYHDISTELMÄN ARVIOINTI**

- Sopivatko maut yhteen? Ympyröi oikea vaihtoehto.      **Kyllä**      **Ei**
  
- Muuttuiko juuston maku, kun siitä tehtiin ruokaa? (Korostuiko joku maku liikaa? Oliko yhdistelmä tasapainoinen? ) Perustele.  


---



---
  
- Toimiko juusto ruuanvalmistuksessa?  


---



---
  
- Muuttuiko viini, kun sitä maistettiin ruuan kanssa? Miten viini muuttui?  


---



---
  
- Sopiko viini valmistetulle ruualle? Arvosteluasteikko 1 - 5. Ympyröi valinta.  
**1 = huono    2 = kohtalainen    3 = hyvä    4 = erittäin hyvä    5 = upea**
  
- Kokonaisvaikutelma Kolatun juusto-viiniyhdistelmästä.  
**1 = huono    2 = kohtalainen    3 = hyvä    4 = erittäin hyvä    5 = upea**
  
- Kokonaisvaikutelma alkuperäisjuusto-viiniyhdistelmästä.  
**1 = huono    2 = kohtalainen    3 = hyvä    4 = erittäin hyvä    5 = upea**
  
- Mahdolliset erityishuomiot  


---



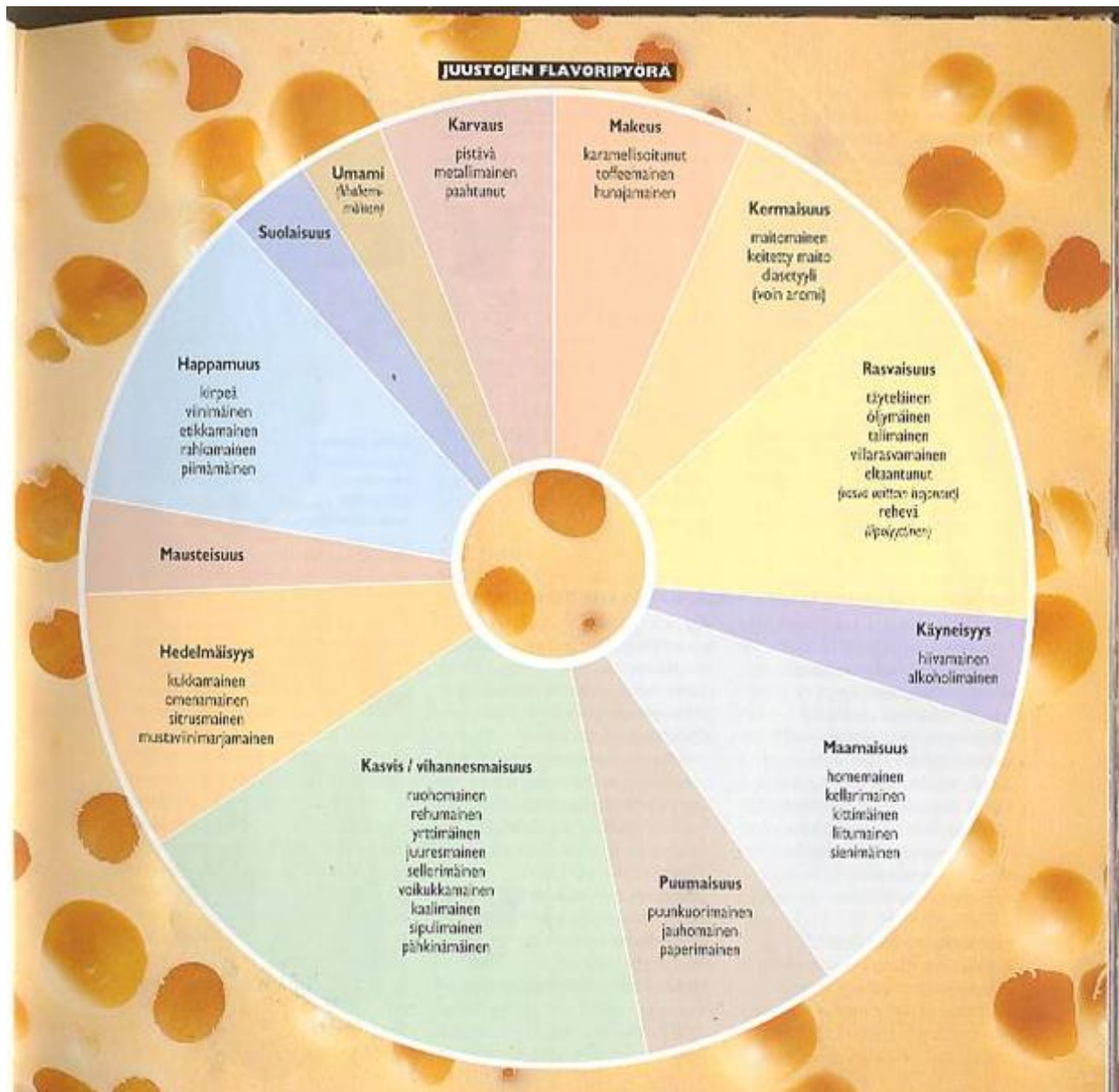
---

**Kiitos vastauksestasi.**





## Liite 9. Juustojen flavoripyörä



Liite 10. Testattavat viini- ja juustoyhdistelmät 2.12.2008

**TESTATTAVAT JUUSTO- JA VIINIYHDISTELMÄT**  
**2.12.2008**

1. Valkohomejuusto Chèvre – Valkoviini Santa Digna  
Sauvignon Blanc, Chile
  
2. Salaattijuusto Wilhelmina – Roséviini Rémy Pan-  
nier Rosé d'Anjou, Ranska
  
3. Valkohomejuusto Vernerin – Punaviini Lindemans  
Bin 50 Shiraz, Australia
  
4. Kuttcheddar Waldemar- Portviini Taylor's 10  
Year Old Tawny Port, Portugali

Liite 11. Kolatun Vuohijuustolan palkinnot ja kunniamaininnat

## **KOLATUN VUOHIJUUSTOLAN SAAMAT PALKINNOT JA KUNNIAMAININNAT**

### **Suomen Paras kypsytetty juusto 2006**

Waldemar, Suomen paras kypsytetty juusto, 2006

[www.viisitahta.fi](http://www.viisitahta.fi)

### **Suomen Paras Elintarvike 2005 - kutunjuusto**

*"Suomen Paras -juryn mielestä Kolatun chèvren maku on hieno, suomalaiseen makuun pehmeämpi ja hieman miedompi kuin vaikkapa ranskalaisessa chèvressä."*

[www.viisitahta.fi](http://www.viisitahta.fi)

### **Suomen Paras Palvelukonsepti 2004**

*"Suomen Paras -kilpailussa Kolatun pioneerityö palkittiin tuotekonseptien sarjassa parhaana."*

[www.viisitahta.fi](http://www.viisitahta.fi)

### **Ruoan Gloria 2007**

*"Gloria on jakanut palkintoja 20 vuoden ajan persoonallisille osaajille ja vaikuttajille niillä aloilla, jotka lehti kokee oman toimintansa kannalta olennaisina."*

[www.gloria.fi](http://www.gloria.fi)

### **Finfood Hyvää Suomesta Joutsenlippu**

*"Finfood Hyvää Suomesta myöntää Hyvää Suomesta -joutsenlipun suomalaisille elintarvikkeille ja valvoo merkin käyttöä."*

[www.finfood.fi](http://www.finfood.fi)

### **Maakuntien Parhaat**

*"Maakuntien Parhaat on vaativin kotimaisuusmerkki, koska se edellyttää korkean kotimaisuusasteen lisäksi hyväksytyä laatujärjestelmää sekä tuotteiden ja palveluiden hyväksyntää asiantuntijaraadeissa."*

[www.maakuntienparhaat.fi](http://www.maakuntienparhaat.fi)

## **Kunniamaininnat**

- Maakuntien Parhaat -laatumerkki, 1997
- Pro Maaseutu -palkinto, 1999
- Kultainen Oras -palkinto, 2001
- Maakuntien Parhaat -elintarvikeyritys, 2003
- Suomen Parhaat -tuotekonsepti, 2004
- Waldemar, Suomen paras kypsytetty juusto, 2006
- Vernerin, Suomen paras homejuusto, 2006
- Wilhelmina, Suomen 2. paras fetajuusto, 2006
- Ruoan Gloria, 2007

Someron yrittäjäpalkinto, 2007



## Liite 12. Juusto saa viinin laulamaan -esite



**Juusto saa viinin laulamaan**

## Kolatun Vuohijuustola



Kevään juhla-aikaa aloittaa pääsiäinen. Pääsiäinen on paaston jälkeinen ruokajuhla, jossa korostuvat tietyt raaka-aineet, kuten lammas, minttu ja keväiset makeat hedelmät. Vahvat maustet kiekkavat seurakseen tuhteja ja mausteisia punaviinejä. Pääsiäisen juustotarjottimella, perinteisen lammastaistin ja pashan sijasta, voit kokea tuttuja makuja uudella tavalla.

### PÄÄSIÄISEN JUUSTOTARJOTIN

Neljälle

Waldemar- juhlacheddaria

Perinteistä Kutunjuustoa

Valkohomejuusto Chèvreä

Lammasyöryköitä

Minttu-jogurttidippiä

Oranssia paprikaa

Carr's keksejä

Tuoreita keltaisia ja tummia luumuja

Varaa jokaista juustoa noin 200 g ja ota ne huoneenlämpöön tunti ennen tarjoilua. Viipaloi tai paloittele kaksi keskikokoista oranssia paprikaa sekä kolme keltaista ja -tummaa luumua. Valmista lammasyörykät ja dippi ohessa olevien ohjeiden mukaan ja asettele lopuksi keksit muiden tuotteiden kanssa kauniisti tarjottimelle.

### Lammasyörykät

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 400 g  | karitsan jauhelihaa |
| 0,5 dl | korppujauhoja       |
| 1 kpl  | valkosipulinkynttä  |
| 1 kpl  | sipulia             |
| 1 prk  | kermaviiliä         |
| 2 kpl  | kananmunia          |
| 3 tl   | suolaa              |
| 2 tl   | mustapippuria       |
| 2 tl   | chilimausteseosta   |
| 1 tl   | tuoretta minttua    |

Pilko sipuli ja valkosipulikynsi pieneksi kuutioksi. Laita kulhoon jauheliha, pilkotut sipulit ja kermaviili sekä korppujauhot. Sekoita seos tasaiseksi massaksi ja lisää joukkoon kaikki mausteet sekoittaen vielä kertaalleen. Laita seos tasaantumaan kylmään noin puoleksi tunniksi.



Valmista massasta pieniä pyöryköitä ja aseta ne leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista pyörykät 225 asteessa noin 20 minuutin ajan. Anna valmiiden pyöryköiden jäähtyä ja laita ne tarjolle esimerkiksi lasikulhoon ja koristele tuoreella mintulla.

#### Minttu-jogurttidippi

2 dl maustamatonta jogurttia  
 ½ punttia tuoretta minttua  
 1 tl suolaa  
 1 tl mustapippuria  
 3 tl sitruunan mehua

Hienonna mintunlehdet pieneksi silpuksi. Laita maustamaton jogurtti kulhoon ja sekoita joukkoon pilkottu minttu, mausteet sekä sitruunanmehu. Anna makujen tasoittua jääkaapissa hetki ennen tarjoilua. Kaada valmis dippi tarjoiluastiaan ja koristele tuoreilla mintunlehdillä.

#### VIINISUOSITUS

Pääsiäisen juustotarjottimen seuraksi sopivat hieman vahvemmat punaviinit, sillä uunissa kypsennetty lampaanliha vaatii viiniltä enemmän aromikkuutta. Suositeltavia viinejä ovat esimerkiksi Uuden maailman pehmeän täyteläiset ja hedelmäiset Cabernet Sauvignon, Merlot ja Shiraz, jotka sopivat erinomaisesti pääsiäiseen, sillä tarjolla on myös voimakasta ja kypsytettyä cheddarjuustoa. Valkoviinin ystävälle suosittelemme laadukasta herukkaista valkoviiniä Sauvignon Blanc -rypäleestä.

#### Viinivaihtoehtoiksi suosittelemme:

- Castillo de Molina Reserva Cabernet Sauvignon, Punaviini, Chile, Alkon numero: 492387, 10,20 €
- Beringer Founder's Estate Merlot, Punaviini, Yhdysvallat, Alkon numero: 005795, 14,21 €
- Yalumba Hand Picked Shiraz Viognier, Punaviini, Australia, Alkon numero: 463597, 25,80 €
- Sancerre La Chatellenie, Valkoviini, Ranska, Alkon numero: 007952, 16,92 €



## Kolatun Vuohijuustola



Työväen ja opiskelijoiden juhlasta on muotoutunut koko kansan karnevaali. Vappuna tarjotaan rentoa ruokaa, joka on helppo ottaa mukaan esimerkiksi piknik-retkelle. Juhlavuutta vappuun saadaan kuplivalla juomalla tai kesäisellä roséviinillä.

### VAPUN JUUSTOTARJOTIN

Neljälle

Cocktail-tikut à la Wilhelmina

Cocktail-tikut à la Yrtti Wilhelmina

Verkkomelonia ja ilmakuivattua kinkkua

Cashewpähkinöitä

Valmista reseptien mukaan kahdenlaisia cocktail-tikkuja Kolatun salaattijuustoista. Tarjoa tikkujen lisäksi ilmakuivatulla kinkulla käärittyjä verkkomeloniviipaleita sekä noin 100 g cashewpähkinöitä. Asettele tarjottavat kauniisti esille ja koristele esimerkiksi jääsalaatilla. Ohessa ovat reseptit cocktail-tikkuja ja verkkomeloni-viipaleita varten.

#### Cocktail-tikut à la Wilhelmina

1 pkt (150 g) Kolatun salaattijuusto-Wilhelmina

1/4 hunajamelonia

100 g makeita tummia viinirypäleitä

Cocktail-tikkuja

Leikkaa salaattijuusto ja hunajameloni pieneksi, noin 1,5 cm x 1,5 cm kuutioiksi. Asettele vuorotellen cocktail-tikkuun tumma viinirypäle, pala salaattijuustoa ja pala hunajamelonia. Aseta valmiit tikut tarjoiluvadille.

#### Cocktail-tikut à la Yrtti Wilhelmina

1 pkt (150 g) Kolatun Yrtti Wilhelmina -salaattijuustoa

1/2 rs kirsikkatomaatteja

1/4 prk pieniä vihreitä oliiveja

Cocktail-tikkuja



Nostele lusikan avulla Yrtti Wilhelmina -salaattijuustokuutiot eri kulhoon ja säästä purkissa oleva yrttiöljy. Pilko kirsikkatomaatit puoliksi ja laita ne marinoitumaan salaattijuustopurkin yrttiöljyyn noin viideksitoista minuutiksi. Kokoa cocktail-tikut siten, että salaattijuusto on oliivin ja tomaatin keskellä. Aseta valmiit tikut tarjoiluvadille.

#### Verkkomelonia ja ilmakuivattua kinkkua

1/4 verkkomelonia

100 g ilmakuivattua kinkkua

Kuori verkkomeloni ja lohko se viipaleiksi.

Kääri siivu ilmakuivattua kinkkua meloniviipaleen ympärille siten, että melonia jää näkyviin. Aseta valmiit tarjottavat tarjoiluvadille.

#### VIINISUOSITUS

Vapun juustotarjottimelle tulisi valita juhlavia ja tulevasta kesästä muistuttavia viinejä. Kevyelle ja raikkaalle tuorejuustolle tulisi valita raikkaita, kevyitä ja hapokkaita viinejä. Useimmat kuivat ja pirteähappoiset kuohuviinit sekä kevyemmät roséviinit sopivat tähän tarkoitukseen. Viinien tulee olla myös helppoja juotaviksi, jotta ne voi kuljettaa mukana esimerkiksi piknik-retkelle.

#### Viinivaihtoehtoiksi suosittelemme:

- Rémy Pannier Rosé d'Anjou, Roséviini, Ranska, Alkon numero: 007131, 7,70 €
- Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé, Roséviini, Chile, Alkon numero: 007142, 9,21 €
- Campo Viejo Cava Brut Reserva, Kuohuviini, Espanja, Alkon numero: 538677, 10,20 €
- Asti Cinzano, Kuohuviini, Italia, Alkon numero: 584687, 10,15 €

## Kolatun Vuohijuustola



Juhannus on perinteinen suomalainen yöttömän yön juhla. Pääosassa ovat luonnon heleät värit sekä raikkaat kesän raaka-aineet, kuten makeat kotimaiset mansikat. Juhannuksen juustotarjottimella tarjoillaan makeita makuelämyksiä täyteläisten ja pehmeiden juustojen parissa. Makuelämystä täydentävät raikkaan aromikkaat valkoviinit.

### JUHANNUKSEN JUUSTOTARJOTTIN

Neljälle

Perinteistä Kutunjuustoa  
 Valkohomejuusto Vernerä  
 Vuohenjuustoleipiä  
 Suklaamansikoita  
 Päärynää  
 Karhunvatukoita  
 Keksejä

Varaa Vernerä ja Kutunjuustoa noin 200 g kumpaakin ja ota juustot huoneenlämpöön noin tunti ennen tarjoilua. Valmista ensin suklaamansikat sekä vuohenjuustoleivät. Varaa tarjottimelle myös karhunvatukoita, voileipäkeksejä, kaurakeksejä sekä muutama viipale makeaa päärynää. Ohessa reseptit suklaamansikoiden ja vuohenjuustoleivät tekemiseen

### Vuohenjuustoleivät

1 pkt (150 g) Valkohomejuusto Chèvre  
 1 pieni patonki

Viipaloi kokonainen patonki noin 5 cm:n kokoisiksi paloiksi. Viipaloi Chèvre valkohomejuusto noin 1 cm:n kokoisiksi viipaleiksi. Aseta yksi juustoviipale leipäpalan päälle ja kokoa vuohenjuustoleivät leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista juustoleipiä uunissa grillivastuksella noin 10 minuutin ajan 200 astecessa. Anna leipien hieman jäähtyä. Valuta juuston päälle juoksevaa hunajaa ja ripottele halutessasi koristeeksi hasselpähkinärouhetta. Aseta valmiit leivät tarjoiluvadille.



### Suklaamansikat

Noin 300 g tuoreita mansikoita

100 g tummaa suklaata

100 g valkosuklaata

Ota leivinpaperilla vuorattu uunipelti avuksesi mansikoiden kuorruttamiseen. Sulata molemmat suklaat vesihauteessa varoen, sillä suklaa ei saa kuumentua yli 60 asteeseen.

Valmista ensin mansikat tummasta suklaasta kastaen kunkin mansikan kärki sulaan suklaamassaan. Aseta suklaaseen kastettu valmis mansikka jäähtymään leivinpaperin päälle.

Seuraavaksi voit valmistaa valkosuklaamansikat samalla periaatteella. Laita valmiit, kuorrutetut mansikat, kylmään ja ota ne tarjolle vasta silloin, kun juustotarjoilu aloitetaan.

### VIINISUOSITUS

Kesän juustotarjotin kaipaa seurakseen herkullisia, hyvin viilennettyjä, hedelmäisiä ja raikkaita valkoviinejä. Pehmeät juustot vaativat joko kuivan ja hapokkaan Sauvignon Blanc -rypäleestä valmistetun viinin, tai puolimakean viinin esimerkiksi Ranskan Alsacen alueelta aromikkaasta Gewürztraminer -rypäleestä. Myös makeat jälkiruokaviinit, hyvin viilennettyinä, sopivat juustojen lisäksi etenkin marja- ja hedelmälisäkkeiden seuraan.

#### Viinivaihtoehtoiksi suosittelemme:

- Torres Santa Digna Sauvignon Blanc Reserve, Valkoviini, Chile, Alkon numero: 543297, 9,21 €
- Gisselbrecht Gewurztraminer, Valkoviini, Ranska, Alkon numero: 579337, 13,07 €
- Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Unkari, Alkon numero: 555586, 22,00 €
- Château Nairac, Valkoviini, Ranska, 0,75 l, Alkon numero: 513667, 70,00€

## Kolatun Vuohijuustola



Ruska-aikana syksy on parhaimmillaan. Mennyttä kesää muistellaan syksyisten makujen parissa. Etenkin marjat, vihannekset ja riista ovat osa syksyn ruskan juustotarjotinta. Koleana syysiltana halutaan nauttia erityisesti täyteläisiä ja pehmeitä punaviinejä. Valkoviinin ystävät voivat nauttia täyteläisestä valkoviinistä.

### SYKSYN RUSKAN JUUSTOTARJOTIN

Neljälle

Perinteistä Kutunjuustoa  
 Valkohomejuusto Verneria  
 Kuttcheddar Waldemaria  
 Kolatun salaattijuusto Wilhelminaa  
 Kylmäsavuporo-rieskarullia  
 Lakkahilloa  
 Kuivattuja aprikooseja ja luumuja  
 Tuoretta keltaista luumua

Varaa kutakin juustoa noin 150–200 g ja ota ne huoneenlämpöön noin tunti ennen tarjoilua. Valmista kylmäsavuporo-rieskarullat ja laita ne vetäytymään hetkeksi kylmään. Viipaloi rieskarullat tarjoiltaviksi suupalloiksi vasta juuri ennen juustotarjoilun aloittamista. Aseta juustot lisäkkeineen tarjoilualustalle ja koristele esimerkiksi tuoreilla keltaisilla luumuilla. Lisäkkeenä voit tarjota lakkahilloa sekä kuivia aprikooseja ja luumuja. Ohessa resepti kylmäsavuporo-rieskarullia varten.

### Kylmäsavuporo-rieskarullat

150 g kylmäsavuporoa ohuena viipaleena  
 100 g yrttituorejuustoa, esimerkiksi Crème  
 Bonjour Italian Yrtit  
 1/2 pkt (3-4 kpl) ohutta täysjyvä-rullarieskaa,  
 esimerkiksi Fazer  
 ½ ruukku jääsalaattia

Levitä ohut kerros yrttituorejuustoa rullarieskan päälle. Aseta yksi kerros kylmäsavuporo-viipaleita rieskalle ja laita lopuksi kerros jääsalaattia tuomaan raikkautta. Kääri rieska tiiviisti rullalle ja vuoraa kelmulla. Aseta valmiit, kelmulla vuoratut, rullarieskat lautaselle ja laita vetäytymään jääkaappiin noin puoleksi tunniksi. Leikkaa rullasta noin 5 cm:n



kokoisia viipaleita ja aseta ne juustotarjottimelle pystyyn, jotta poro, salaatti ja tuorejuusto tulevat esiin.

#### VIINISUOSITUS

Syksyn juustotarjottimen seuraan sopivat mausteisemmat ja voimakkaammat maut, sillä tarjolla on muun muassa kylmäsavuporoa ja cheddarjuustoa. Espanjan Riojan alueen tammikypsytytetyt punaviinit Tempranillo -rypäleestä sopivat syksyyn ja ovat erinomainen yhdistelmä juustojen seurassa. Etenkin valkhomejuustolle ja cheddarjuustolle sopii myös nuori australialainen Shiraz -rypäleestä valmistettu täyteläinen punaviini. Valkoviinin ystävä voi nauttia laadukasta ja täyteläistä valkoviiniä Chardonnay -rypäleestä.

#### Viinivaihtoehtoiksi suosittelemme:

- Lindemans Bin 50 Shiraz, Punaviini, Australia, Alkon numero: 006152, 9,21 €
- Marqués de Arienzo Reserva, Punaviini, Espanja, Alkon numero: 006796, 14,71 €
- Michel Picard Mercurey Blanc, Valkoviini, Ranska, Alkon numero: 582777, 15,19 €

## Kolatun Vuohijuustola



Pikkujouluissa otetaan varaslähtö joulun juhla-aikaan. Juhlissa halutaan haistaa ja maistaa pala joulua, esimerkiksi kalaherkkuja nauttien. Pikkujouluissa testataan myös joulupöydän viinit, jolloin kevyet ja aromikkaat viinivaihtoehdot otetaan vertailuun.

### PIKKUJOULUN JUUSTOTARJOTIN

Neljälle

Waldemar- juhlaheddaia

Valkohomejuusto Verneria

Kolatun salaattijuusto Wilhelminaa

Kalkkuna-persikka-tikut

Tuoreita viikunoita

Cocktail-palat lohesta

Varaa kutakin juustoa yhdet paketit. Ota juustot huoneenlämpöön noin tunti ennen tarjoilua. Tee ensiksi kalkkuna-persikka-tikut sekä cocktailpalat-lohesta. Kokoa juustot lisäkkeineen kauniisti tarjolle ja koristele tuoreilla viikunoilla tai sitruunalla. Ohessa reseptit lohesta tehtäviin cocktail-paloihin sekä kalkkuna-persikka-tikkuihin.

### Cocktail-palat lohesta

1/2 pkt maalahden limppua ohueksi viipaloituna  
 250 g graavilohta tai kylmäsavulohta  
 2 rkl tuoretta tilliä  
 1/2 sitruunan mehu  
 1 pieni punasipuli  
 1/2 prk ranskankermaa  
 1 tl mustapippuria

Pilko lohi, punasipuli ja tuore tilli pieneksi silpuksi ja laita ne kulhoon. Lisää joukkoon ranskankerma, mustapippuri ja sitruunanmehu. Sekoita massa tasaiseksi, peitä kelmulla ja laita kylmään vetäytymään noin tunniksi. Leikkaa limppu ohuiksi viipaleiksi ja ota kustakin viipaleesta pieniä suupaloja esimerkiksi piparkakkumuotin avulla. Laita lohimassaa hieman jokaisen leipäpalan päälle. Koristele tuoreella tillillä ja lohella.



#### Kalkkuna-persikka-tikut

150 g ohuen ohutta kalkkunaleikkelettä  
3-4 kpl säilykepersikan puolikasta  
Cocktail-tikkuja

Pilko persikan puolikkaat pieniksi paloiksi. Taita leikkele puoliksi ja käännä rullalle. Laita kalkkunarulla ja persikan pala cocktail-tikkuun. Aseta valmiit tikut tarjolle.

#### VIINISUOSITUS

Pikkujouluna tarjottavalle juustotarjottimelle soveltuvat kevyemmät, hedelmäiset ja raikkaat puna- ja valkoviinit. Tarjottimella on juustojen lisäksi kalaa ja kalkkunaa, jonka vuoksi hennot ja raikkaat viinit tuovat raaka-aineiden maut paremmin esiin. Näin ollen esimerkiksi Uuden maailman hedelmäiset punaviinit, kuten argentiinalainen Pinot Noir, sopii erinomaisesti kalan ja kalkkunan seuraan. Toki valkoviini on varmempi ja monipuolisempi vaihtoehto, jonka vuoksi Uuden Seelannin ei-tammitettu Chardonnay sopii raikkautensa vuoksi joulun makuihin. Myös klassinen, Ranskan Alsacen alueen puolikuiva Riesling -rypäleestä tehty valkoviini, on varma valinta juhlapöytään.

Jos haluat kokeilla jotakin ainutlaatuista etenkin kalkkunan seuraan, valitse itävaltalaisista Grüner Veltliner -rypäleestä valmistettua intensiivisen tyylikästä, kypsytystä kestäväää valkoviiniä.

#### Viinivaihtoehtoiksi suosittelemme:

- Trapiche Pinot Noir Oak Cask, Punaviini, Argentiina, Alkon numero: 412307, 10,20 €
- Montana Gisborne Chardonnay, Valkoviini, Uusi Seelanti, Alkon numero: 570967, 10,70 €
- Paul Zinck Riesling Prestige, Valkoviini, Ranska, Alkon numero: 007363, 12,20 €
- Jurtschitsch Dechant Grüner Veltliner Alte Reben, Itävalta, Alkon numero: 575857, 23,90 €





Joulu on vuoden odotetuin juhla, jolloin kokoonnutaan yhteen perheen ja ystävien kanssa, nautitaan hyvästä ruuasta ja viinistä kynttilänvalossa. Hyvä päätös aattoillalle pitkän jouluaterian jälkeen, on joulun makea juustotarjotin, jossa tarjolla on perinteisesti suklaata, manteleita ja piparkakkuja. Uusia makuelämyksiä jouluun tuovat viikunahillon kera tarjottu juhleddar-juusto sekä väkevöidyt viinit, kuten portviini ja makea sherry.

#### JOULUN MAKEA JUUSTOTARJOTIN

Neljälle

Waldemar-juhlcheddaria

Viikunahilloa

Manteleita

Suklaakonvehteja

Piparkakkuja

Tuoreita viikunoita

Varaa juhlcheddaria noin 300 g ja ota se tunti ennen tarjoilua huoneenlämpöön. Aseta cheddarjuusto tarjoiluvadin keskelle ja laita sen ympärille muut tarjottavat lisäkkeet.

#### VIINISUOSITUS

Joulun jälkiruokana tarjottavalle juustotarjottimelle on valittu viinit erityisesti suklaakonvehteja ajatellen, sillä suklaan ja viinin liitto on haastava yhdistelmä. Väkevöidyt, täyteläisen mausteiset ja korkeamman alkoholipitoisuuden sisältävät viinit, sopivat suklaan kanssa parhaiten yhteen. Näistä tyypillisimpiä esimerkkejä ovat portviinit, makeat sherryt, madeirat, marsala ja malaga. Nämä edellä mainitut viinit sopivat myös hienosti cheddarjuuston kanssa nautittaviksi, sillä viinit sisältävät runsaasti jäännössokeria, joka sopii suolaisen ja kypsytetyn juuston vastakohtaksi, tehden siitä tasapainoisen makuyhdistelmän.

#### Viinivaihtoehtoiksi suosittelemme:

- Lustau East India Solera, Sherry, Espanja, Alkon numero: 352827, 22,50 €
- Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Portviini, Portugali, Alkon numero: 334517, 25,90 €
- Dow's Quinta Senhora da Ribeira Vintage Port, Portviini, Portugali, Alkon numero: 312707, 43,80 €

(Ks. kansikuva)

## Kolatun Vuohijuustola



Vanhan vuoden jäädessä taakse, uusi vuosi otetaan vastaan juhlarin menoin. Rakettien räiskyessä nautitaan juhlarin cocktail-paloista. Olennaisena osana juhlarin kuuluu tietysti myös laadukkaat kuohuviinit ja niistä etenkin samppanja. Kohottakaamme malja tulevalle vuodelle hyvässä seurassa, juustoja nauttien.

### UUDEN VUODEN JUUSTOTARJOTIN

Neljälle

Kolatun salaattijuusto Wilhelminaa

Valkohomejuusto Chèvreä

Kuttcheddar Waldemaria

Mätikuppeja

Katkarapuleipiä

Hunajamelonia

Vesimelonia

Makeita viinirypäleitä

Varaa kutakin juustoa noin 200 g ja ota ne huoneenlämpöön noin tunti ennen tarjoilua. Valmista ensin mätitahna ja katkarapumassa ja laita valmiit täytteet kylmään maustumaan. Pilko sillä aikaa melonit kuutioiksi tai viipaleiksi tarjoiluastiaan. Viimeistele juuri ennen tarjoilua katkarapuleivät sekä mätikupit. Aseta kaikki tarjottavat esimerkiksi hopeiselle peilivadille. Ohessa tarkemmat reseptit mätikuppeihin ja katkarapuleipiin.

### Mätikupit

1 pkt (24 kpl) minikrustadeja

1 prk smetanaa

100 g kirjolohen- tai muikunmätää

1 pieni sipuli

1 tl mustapippuria

1/2 tl suolaa

Tilliä

Sekoita smetanan joukkoon pieniksi kuutioitu sipuli, mäti sekä mausteet. Sekoita kevyesti.

Peitä kulho kelmulla ja laita kylmään vetäytymään noin puoleksi tunniksi. Voit tällä aikaa halutessasi kuumentaa kupit uunissa 150 asteessa 1 - 2 minuutin ajan, jotta ne pehmenevät. Muista jäädyttää lämmitetyt kupit hyvin ennen valmiin mätiseoksen lisäämistä. Laita mätiseos kuppeihin vasta juuri



ennen juustotarjoilun aloittamista. Koristele tillillä.

#### Katkarapuleivät

150 g paahtoleipää  
200 g katkarapuja  
2 rkl sitruunan mehua  
2 rkl tuoretta tilliä  
1 pieni punasipuli  
1 prk ranskankermaa  
1 tl mustapippuria  
1 tl suolaa

Valmista ensin katkarapu-ranskankermamassa. Anna pakastekatkarapujen sulaa huoneenlämmössä. Laita 3/4 osa sulatetuista ravuista kulhoon ja jätä loput koristeeksi. Lisää kulhoon ranskankerma, hienonnettu punasipuli, sitruunan mehu, mustapippuri ja suola. Sekoita massa kevyesti ja laita hetkeksi kylmään. Voit halutessasi sillä aikaa paahtaa leipäviipaleet. Poista leivistä paahtamisen jälkeen reunat, jotta ne on helpompi syödä. Laita leiville katkarapumassaa ja koristele tillillä sekä katkaravuilla.

#### VIINISUOSITUS

Uuden vuoden juustotarjoilussa tulisi huomioida tilaisuuden juhlavuus. Näin ollen juustotarjottimen kanssa suositellaan valittaviksi hienostuneita ja hyvin tehtyjä viinejä. Tärkeimpinä raaka-aineina tällä tarjottimella ovat mäti ja katkaravut sekä aromikkaat voohenmaitojuustot. Tästä syystä tarjottimen kanssa sopii laadukas kuohuviini tai aito samppanja. Uuteen vuoteen sopii myös aromaattinen, hapokas ja kuiva valkoviini Espanjan Ruedan alueelta, Verdejo -rypäleestä. Juustot viihtyvät niin kuplivan kuin perinteisen valkoviininkin seurassa. Mahdollisuuksien mukaan voit valita aterialle esimerkiksi kaksi viiniä, jolloin on hyvä aloittaa kevyemmästä, edeten laadukkaampaan ja täyteläisempään viiniin.

#### Viinivaihtoehtoiksi suosittelemme:

- Hermanos Lurton Verdejo, Valkoviini, Espanja, Alkon numero: 566577, 10,52 €
- Le Marchesine Franciacorta Brut, Kuohuviini, Italia, Alkon numero: 500587, 20,10 €
- Duval-Leroy Blanc de Chardonnay, Samppanja, Ranska, Alkon numero: 585187, 45,30 €

## KOLATUN VIINI- JUUSTOPRUUVI

Pruuvissa maistetaan kuivaa sekä puolimakeaa valkoviiniä, hedelmäistä punaviiniä ja punaista portviiniä sekä Kolatus Vuohijuustolan juustoja. Voit valita kaikki tai osan viineistä sekä juustoista maistettavaksi. Juustojen ja viinien ohessa voit tarjota esimerkiksi makeita hedelmiä. Muista välttää kuitenkin hapokkaita hedelmiä, kuten omenaa tai viinirypäleitä, sillä ne saavat viinin maistumaan karvaalta ja liian hapokkaalta.

Tervetuloa maistelemaan juustoja ja viinejä!

Juusto-viinipruuviin tarvitset:

- noin 3-6 erityyppistä juustoa, kutakin juustoa n. 50 g/hlö
- erityyppisiä viinejä, kutakin viiniä n. 5 cl/hlö
- vettä
- vaaleaa leipää tai kurkkua suun neutraloimiseen
- riittävästi viinilaseja
- mahdollisesti sylkykupit
- muistiinpanovälineet

Viilennä viinit sopivaan tarjoilulämpötilaan ja ota juustot jääkaapista huoneenlämpöön noin tunti ennen maistamista.

| VIINI                       | TARJOILULÄMPÖTILA   |
|-----------------------------|---|
| <b>Punaviinit</b>           | Hieman viileinä 16–18 °C<br>Tuoreet ja kevyet 14–16 °C  |
| <b>Rosé- ja Valkoviinit</b> | Kuivat ja kuivahkot, viilennettyinä 10–12 °C<br>Makeat ja makeahkot, hyvin viilennettyinä 8–10 °C |
| <b>Kuohuviinit</b>          | Jäähdytettyinä 6–9 °C   |
| <b>Väkevät viinit</b>       | Hieman viilennettyinä 14–16 °C  |

Pruuvissa maistetaan ensin miedointa juustoa ja edetään voimakkaampaan. Viineissä edetään valkoviineistä punaviineihin ja väkevytyihin viineihin.

1) Aloita maistamalla viiniä. Tarkastele viinin ulkonäköä, tuoksua, makua ja yleisvaikutelmaa. Kirjoita muistiinpanoja ja keskustele makukokemuksistasi.

2) Neutraloi suu esimerkiksi vedellä, leivällä tai kurkulla.

3) Maista juustoa. Kun juuston jälkimaku on vielä suussasi, maista hieman viiniä sen kanssa.

Arvioi viinin ja juuston yhdistelmää ja tee muistiinpanoja. Pohdi makuelämystä.

Onko makukokemus miellyttävä, hyvä vai epämiellyttävä? Muuttuuko juuston tai viinin maku maistettaessa niitä yhdessä? Keskustele eri tuoksu- ja makuelämyksistä. Makuasioista on aina mukava vaihtaa mielipiteitä, mutta on hyvä kunnioittaa kunkin omia makukokemuksia.

## PRUUVIVIINIEHDOTELMIA KOLATUN JUUSTOILLE

Kuiva valkoviini: Sauvignon Blanc (esim. Uudesta Seelannista tai Ranskan Loiresta) Nuorina hapokkaita, yleensä melko kuivia. Aromeja: mustaherukan lehti, karviainen, ruoho, omena.

Puolimakea valkoviini: Gewürztraminer (esim. Ranskan Alsacesta) Melko vähähappoisia, aromikkaita, kuivista makeisiin. Aromeja: parfyymi, trooppiset hedelmät, mausteet.

Hedelmäinen punaviini: Merlot (esim. Uudesta maailmasta) Pehmeitä, hedelmäisiä, melko vähän tanniineja. Aromeja: herukat, minttu, luumu, toffee.

Punainen portviini: Late Bottled Vintage Port Makeita, ikääntyessään hillomaisia. Aromeja: marja- ja hedelmäaromeja (nuoret potviinit), suklaa ja toffee (ikäntyneet portviinit).

## KOLATUN VUOHENMAITOJUUSTOJA

Perinteinen Kutunjuusto

- tuorejuusto
- valkoinen, puolipehmeä, keskirasvainen
- miedosti suolattu

Valkohomejuusto Verner

- sisus vaalea, pinta valkoinen
- kevyehkö, täysirasvainen, aromaattinen, laktoositon
- samettisen pehmeä, 2 viikkoa sisältä kypsytetty

Valkohomejuusto Chèvre

- sisus vaalea, pinta valkoinen
- aromikas, täysirasvainen, laktoositon
- puolipehmeä, pinnalta ja sisältä kypsytetty juusto

Kolatun salaattijuusto Wilhelmina

- valkoinen, napakka rakenteeltaan
- maukas, täysirasvainen
- puolikova ja laktoositon juusto

Kolatun Yrtti Wilhemina -salaattijuusto

- valkoinen, napakka rakenteeltaan
- yrttiöljyssä marinoitu, aromikas, täysirasvainen
- puolikova ja laktoositon juusto

Kuttcheddar Waldemar

- vaalea, kermanen rakenne
- sisältä vähintään 5 kk kypsytetty, täysirasvainen
- kova, hapahko ja laktoositon juusto

Waldemar-juhlacheddar

- vaalea, kermanen rakenne, juhlava juusto
- sisältä vähintään 8-12 kk kypsytetty, täysirasvainen
- kova, aromaattinen ja laktoositon juusto

Kokeile rohkeasti eri juustoja ja viinejä yhdessä. Maista ja koe unohtumattomia makuelämyksiä!