



# **Tilaviinit**

## Liiketoimintana Suomessa

Susanna Jokela

Opinnäytetyö  
Huhtikuu 2013  
Hotelli ja ravintola-alan ko  
Restonomi

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Hotelli ja ravintola-alan koulutusohjelma  
Restonomi

TEKIJÄN NIMI: Susanna Jokela  
Opinnäytetyön otsikko: Tilaviinit  
Liiketoimintana Suomessa

Opinnäytetyö 45 sivua, joista liitteitä 18 sivua  
Huhtikuu 2013

---

Opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää, millaisia kotimaisia viinejä ja viinitiloja Suomessa on ja mitä muuta oheistoimintaa tiloilla mahdollisesti on. Työssä keskitytään erilaisiin tiloihin ympäri Suomea lääneittäin.

Tutkimuksen teoriaosuudessa käydään läpi sitä, koska viininvalmistus tuli Suomeen, mitä raaka-aineita valmistuksessa käytetään ja mitä tuotteita tilojen valikoimaan kuuluu. Työssä mietittiin myös sitä, mitä täytyisi ottaa huomioon, jos itse perustaisi Suomessa viinitilan ja mitä palveluita mahdollisesti olisi hyvä olla ja kyseltiin myös mielipiteitä asiakkailta. Lisäksi järjestettiin pruuvi ja laittettiin testiin kotimaiset viinit.

Tutkimuksessa käytettiin kvantitatiivista tutkimusmenetelmää ja tehtiin erilaisia haastatteluja. Vastauksia haettiin tiloilta, mutta myös lähettämällä sähköisesti viinitilan yrittäjille haastattelukysymyksiä.

Työn johtopäätöksenä on, että suomalainen tilaviinituotannossa on arvokasta osaamista nykypäivänä, mutta se ei pelkästään ole yksin kannattavaa, vaan kaipaa rinnalleen jonkun muun oheistoiminnan, yleensä juuri ravintolan, kahvilan ja/tai juhlapalvelut. Tilaviiniyrittämisessä kysytään vahvaa yrittäjähenkisyyttä ja uskoa omiin tuotteisiin, jotta tuotteet päätyvät kuluttajille erilaisin kanavoin, kuten oman myymälän tai Alkon kautta.

---

Asiasanat: viini, viinitilat, kotimaisuus, yritystoiminta.

## **ABSTRACT**

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

JOKELA, SUSANNA:  
Farm Wines as Business in Finland

Bachelor's thesis 45 pages, appendices 18 pages  
April 2013

---

This thesis aimed at examining domestic wines and vineyards here in Finland and their auxiliary activities. Different vineyards around Finland were explored province by province.

The theoretical part discusses when domestic wines came to Finland, what raw materials are used in the manufacturing process, and what products they have in the vineyards. The thesis also considered what needs to be taken into account if one actually sets up a vineyard here in Finland and what services the vineyard should offer, also from the customers' point of view. In addition to this, domestic wines were tested.

In this thesis, a quantitative research method was used and different interviews were conducted. Responses from the vineyards were received either face to face, or by sending interview questions by email.

The conclusion of this thesis is that domestic farm wine production in Finland is a valuable skill these days, and it is not profitable as such, but needs another activity besides it. Usually it is a restaurant, a coffee shop and/or a catering service. Farm wine entrepreneurship calls for an entrepreneurial spirit, a strong belief in one's own products, and trust in that the products reach customers through various channels, such as one's own store or Alko.

---

Key words: wine, vineyards, domestic, business.

## SISÄLLYS

|   |  |    |
|---|--|----|
| 1 | JOHDANTO.....                                  | 5  |
| 2 | KOTIMAISTEN VIINIEN HISTORIAA .....            | 6  |
| 3 | VIINITILAT SUOMESSA .....                      | 8  |
|   | 3.1. Pohjois- Suomen tilaviinit .....          | 10 |
|   | 3.2 Itä- Suomen tilaviinit.....                | 14 |
|   | 3.3 Länsi- Suomen tilaviinit.....              | 20 |
|   | 3.4 Etelä- Suomen tilaviinit.....              | 27 |
| 4 | TUTKIMUS .....                                 | 32 |
| 5 | TULOKSET .....                                 | 33 |
|   | 5.1 Yrittäjien vastaukset .....                | 33 |
|   | 5.2 Asiakkaiden vastaukset .....               | 34 |
| 6 | KOTIMAISET VIINIT TESTISSÄ .....               | 36 |
| 7 | POHDINTA.....                                  | 39 |
|   | LÄHTEET.....                                   | 42 |
|   | LIITTEET .....                                 | 46 |
|   | Liite 1. Haastattelukysymykset .....           | 46 |
|   | Liite 2. Kutsu .....                           | 47 |
|   | Liite 3. Arviointikaavake.....                 | 48 |
|   | Liite 4. Herkkumessut Seinäjoki 11/2012 .....  | 49 |
|   | Liite 5. Punaisen Tuvan Viinitila.....         | 51 |
|   | Liite 6. Jussin Viini. ....                    | 58 |
|   | Liite 7. Viinit testissä (voittajaviini) ..... | 63 |

# 1 JOHDANTO

Työni käsittelee kotimaisia viinejä ja erilaisia tiloja, joita Suomessa on. Tarkoituksena on ottaa selville, kuinka paljon erilaisia tiloja on Suomessa ja toimivatko tilat pelkästään viinin tuotannolla vai onko niillä jotakin oheistoimintaa. Lisäksi työn aikana teen havaintoja, siitä mitä ottaa huomioon, jos perustaa itse tilan. Työllä haluan saada aikaiseksi sen, että suosittaisiin myös kotimaisia tiloja ja yrittäjyyttä.

Aineiston kerään kirjoista, alan lehdistä, Internetistä ja lisäksi teen haastatteluja, pois sulkematta sitä, että menen myös itse paikan päälle tiloihin tutustumaan. Tällä tapaa saan varmasti paremmin vastauksia ja voin kirjoittaa havaintoja tiloista ja saan erilaisia haastatteluja, niin yrittäjiltä kuin asiakkailtakin, paikan päällä.

Valitsin aiheen siksi, koska olen ollut kiinnostunut suomalaisista viinitiloista, varsinkin kun monissa paikoissa on oheistoimintaa. On myös hienoa, että Suomi on yksi viinin tuottaja muiden maiden joukossa. Ikävä kyllä, Suomen viinitilojen tuotanto on pienimuotoista jo ilmastonkin vuoksi. Haluaisin myös saada itse tietoa enemmän kotimaisista viinitiloista. Aihe sopii myös hyvin täydentämään restonomikoulutusta, koska emme ole juurikaan käyneet läpi kotimaisia viinejä. Tätä aihetta käsitteleviä opinnäytetöitä on löytynyt kaksi: ”Suomalaiset marja ja hedelmäviinit” vuodelta 2007. Lisäksi tilaviinien markkinoinnista on kirjoitettu työ ”Portfolio tilaviinien käsiteltävien artikkeleiden kirjoitusprossista”.

Opinnäytetyö pitää sisällään perusteoriaosuutta, tutkimusta ja käytäntöä. Lopussa on päätäntä ja asioita, jotka olen saanut selville tästä tutkimuksesta. Lisäksi liitteenä on erilaisia kuvia, koska kuvat kertovat enemmän ja täydentävät työtä. Teoriaosiossa selvitan viininvalmistuksen tuloa Suomeen, viinitilojen käyttämiä erilaisia raaka-aineita ja heidän tuotteistaan.

## 2 KOTIMAISTEN VIINIEN HISTORIAA

Suomessa on jo varhaisessa vaiheessa juotu viiniä eri tilanteissa, kuten juhlissa ja kirkossa ehtoollisviiniä. Viiniä on alun alkaen kuljetettu eri puolilta maailmaa ja siitä on maksettu suuria hintoja. Varsinkin ennen vanhaan viinintuonti oli hyvin säädeltyä toimintaa.

Vuonna 1832 Hård Nathan- niminen henkilö avasi ravintolan Helsingissä, ja valikoimassa oli tiedettävästi ensimmäisenä saatavana koivunmahlasta tehtyä Suomalaista samppanjaa (Mäntylä 1998, 119). ”Vuoden 1848 kevätjuhlissa tarjottiin juhla juomaksi ”Karoliina”-nimistä juomaa, jossa oli viiniä, sokeria, pomeranssia tai sitruuna” (Mäntylä 1998, 128). Ei ole kuitenkaan tarkempaa tietoa, mitä viiniä siihen silloin käytettiin, mutta jo tässä vaiheessa alettiin kiinnostua viinin sekoittamista erilaisten makuyhdistelmien kanssa.

1800-luvun lopussa suomalaiset olivat viinistä niin kiinnostuneita, että jotkut jopa muuttivat ulkomaille itse valmistamaan viiniä, jos elämässä oli vain sellainen tilanne. Tässä mainittakoon Gustaf Nybom, joka oli Helsingistä lähtöisin. Hänen viinitilansa tuotantoa jopa palkittiin Kaliforniassa hänen perustettuaan sinne viinitilan. (Mäntylä 1998, 140.)

Vuonna 1878 suomalaiset olivat kyllästyneitä ulkomaalaiseen viiniin, koska koko ajan oli tullut ilmi viinin väärentämistapauksia. Siitä johtuen 1800-luvun lopulla alkoi suomalaisten viinin valmistus marjoista ja hedelmistä. Jo ennemmin Suomessa oli valmistettu jo kirsikkaviiniä, mutta siitä ei ole varmaa tietoa. Kotimaisten marja ja hedelmäviinien valmistus ei vaatinut vaikeita koneita, ja jopa silloisessa ”Suometar”-nimisessä lehdessä oli ohjeet viinin valmistukseen. Valmistuksessa käytettiin viinimarjoja, karviaismarjoja, mansikoita ja mustikoita. (Mäntylä 1998, 148.)

Aluksi kotimaiset marja ja hedelmäviinit olivat erittäin suosittuja, koska ne olivat terveellisiä, ja myös vähemmän varakkaat pääsivät maistamaan kaikkien kehumaa viiniä. Viinin valmistus oli todella hyvä elinkeino Suomessa, ja työpaikkoja tuli lisää sitä kautta. Suomessa vuosina 1861–1870 alkoholivalmistukseen tehdasmaisesti haki lupaa melkein 70 henkilöä, ja tehtaat sijaitsivat pääosin vain suurimmissa kaupungeissa Suomessa. Monet hakijoista olivat jo ennestään yrittäjiä, kuten kauppiaita tai apteekkareita.

Apteekin henkilöitä pidettiin alansa tuntijana ja siten loistavina alkoholin valmistamiseen. (Mäntylä 1998, 149.)

Vuonna 1870 C.P. Melchersson- niminen henkilö perusti Turkuun viinitehtaan, ja siellä valmistettiin ainoastaan kotimaisista raaka-aineista hedelmäviiniä. Vuosina 1885 ja 1886 tehtaassa tuotettiin jopa 6500 litraa hedelmäviiniä. Alalle tuli lisää nimiä, ja vuonna 1887 Nordforsin viinatehdas alkoi tuottaa myös kotimaisia viiniä. Vuonna 1889 kotimaisia viinitehtaita oli yhteensä kuusi, joissa ei kuitenkaan työvoimaa tarvittu paljoa. Tehtaat sijaitsivat Helsingissä, Lappeenrannassa, Turussa ja Tampereella kaksi tehdasta. 1900-luvun alussa tehtaiden määrä kasvoi, ja niitä oli noin 14. (Mäntylä 1998,151.)

Vuonna 1887 alkoi raittiusliikkeen negatiivinen suhtautuminen viinintuotantoa kohtaan, ja paikallisessa Aamulehdessä oli kirjeen kirjoittanut henkilö, joka ilmaisi oman negatiivisen mielipiteensä viinistä ja sen juomisesta. Tampereella raittiusliike jopa onnistui kaatamaan kaksi oman kaupunkinsa viinitehdasta. Siitä eteenpäin alkoivatkin puheet viinin laimentamisesta, ja jotkut jopa rupesivat raittiiksi kokonaan. Myös juomien myyntipaikkoja ja -aikoja aloitettiin rajoittamaan. Lopulta vuonna 1919 astui voimaan alkoholin kieltolaki. Kieltolaki oli kuitenkin erittäin ristiriitainen sen toimivuuden kannalta ja 1932 kieltolaki kumottiin. Samana vuonna Alko aloitti toimintansa Suomessa. (Mäntylä 1998, 153.)

Nykypäivänä Suomessa on noin 30 viinitilaa, koska 1995 tapahtui alkoholilain muutos, joka mahdollisti tilojen toimintaa. Viinitilat elävöittävät maaseudun toimintaa ja tuovat lisää työpaikkoja. Vuonna 2005 otettiin käyttöön myös tilojen eräänlainen laatuluokitusjärjestelmä, jolla voi arvioida juomien laatua. (Viinitilat 2012.)

### 3 VIINITILAT SUOMESSA

Vielä 10 vuotta sitten tiloja oli Suomessa noin 50, mutta monet tilat ovat menneet konkurssiin tai muuten vain lopettaneet toimintansa. Lopettaneista tiloista, joilla oli ennen oheistoimintaa viinin valmistuksen yhteydessä, kuten marjojen viljely, ravintolatoiminta, majoitus- ja matkailupalvelut on oheistoiminnasta kehittynyt päätoiminen työ ja niillä on jätetty entinen päätoiminen viinin valmistus kokonaan pois. Näissä tapauksessa on varmasti mietitty, mitkä ovat lopulta kannattavia toimintoja yrityksessä ja siihen ei ole kuulunut viinin valmistustoiminta enää.

Nykypäivänä viinitiloilla on siis enemmän keskitytty oheistoimintaan, joka onkin monille tiloille pääelinkeino. Viinin valmistusta on jopa verrattu enemmän harrastustoimintaan. Toivottavasti kuitenkin tilojen määrä ei laske liian alas vuosien aikana, vaan toiminta jatkuisi, koska Suomen hedelmistä ja marjoista saa valmistettua erinomaisia viiniä. Tilojen lopettamiseen on jopa vaikuttanut myös Suomen laki, koska tiloilla ei saa myydä ollenkaan pulloittain likööriä tai muuta väkevämpää juomaa. Viinin valmistuksen ohella valmistuisivat samalla myös liköörit, koska raaka-aineet ovat myös niihin sopivia. Monet tilat ovat siis odottaneet lupaa, mutta lupaa ei ole kuulunut, eikä sellaista varmaan ole lähivuosina tulossakaan. (Siltari 2010).

Selvennykseksi, että tilaviinit eivät ole sama asia, kuin ns. ulkomaalaiset viinit, koska tilaviinit ovat enintään 13 prosenttisia hedelmäviinejä. Tiloilla voi olla erilaisia viinimyymälöitä samassa pihassa kuin viinintuotantotilat, mutta myymälästä voi ostaa vain alle 13 prosenttista viiniä. Myös tilaviinejä voidaan luokitella laadullisesti, kuten ulkomaalaisia viinejä. Luokittelu on laatumääritelmä-niminen luokitusjärjestelmä. Viinitilojen mukaan luokitusasteikkoja ovat talonviini, alueviini, lajiviini ja lajikeviini. Laki on lisäksi määrännyt tuotettavalle viinille vuosittaisen rajan, 100 000 litraa/tila. (Viinitilat 2012; Willberg 2008.)

Pohjois-Suomen tiloilla viinin valmistuksessa käytettävät marjat ovat puhtaampia omalla tavallaan, koska siellä ei ole ilmansaasteita niin paljon kuin Etelä-Suomessa. Pohjois-Suomessa marjojen kasvukausi voi tosin olla todella lyhyt verrattuna etelään, koska pohjoisessa sääolosuhteet ovat erittäin vaihtelevat ja talvi on pitkä. Eelässä talvi on lyhyempi, toisaalta taas etelässä on vesisateita. Maa ja luonto heräävät pohjoisessa henkiin omalla viiveellään.



Länsi-Suomessa on paljon peltoja ja metsiä, joiden ansiosta marjojen kasvu on suurta, varsinkin mustikka ja puolukka ovat Länsi-Suomen tärkeimmät marjat ja syksyn aikana niistä saadaan hyvä sato. Itä-Suomessa puolukkasato on ollut myös vuosittain merkittävä. Pohjoisessa taas hilla on merkittävä ja ainutlaatuinen marja, sitä voidaan kutsua Lapin rikkaudeksi. Nykyvuosina hillan saatavuus on pienentynyt ja myyntihinnatkin ovat todella korkeita tavallisille kuluttajille. Etelä-Suomesta saa hyvin mansikka-, vadelma- ja herukkasatoja. Ahvenanmaan seudulla tyrni on tärkeä marja, joka kaipaa valoisuutta kasvamiseen, mikä onnistuu hyvin etelässä. (Luontoon 2013.)

Suomessa on paljon matkailullisesti merkittäviä kohteita. Pohjois-Suomeen kuuluu Kalajoki upeine rantoineen, ja Lapin erilaiset rinnehihtokeskukset ovat suosittuja myös Suomen ulkopuolella. Länsi-Suomessa ovat vesistöt, lakeudet ja omat historialliset rakennukset. Itä-Suomessa ovat monet järvet, erilaiset luonnonsuojelualueet ja kalastusmahdollisuudet. Etelä-Suomessa ovat tiheimmin asutetut alueet, merenrantakaupungit ja kasvavat keskukset pitkine perinteineen.

Ei ole siis ollenkaan rajattua, missä tilat sijaitsevat, koska viinituotanto onnistuu ympäri Suomea, jos olosuhteet ovat hyvät. Ovathan perinteisiä viiniköynnöksiä monet suomalaiset alkaneet kasvattaa kotonaan, vaikkakin se on varsinainen saavutus ilmaston takia. Monissa puutarha-alan lehdissä on jopa ohjeita, kuinka onnistuu viiniköynnösten kasvatusta kotona, ja ajat kehittyvät, tulee uusia keksintöjä kuinka saada parempaa satoa ja onnistua siten kasvatuksessa. (Karvonen 2004, 7.)

Suomen marjat ovat hieno luonnonvara, koska kaikissa maissa ei kasva marjoja ja ylipäätään sellaisia, joita syödä tuosta vain suoraan maasta. Hienointa on, että tiloilla viinin valmistajat ovat oivaltaneet suomalaisten marjojen käytön ja että aito marjojen maku säilyy myös kun viiniä on valmistettu. Marjat ovat myös terveellisiä, ne sisältävät mm. c-vitamiinia. (Savolainen 1999.)

### 3.1. Pohjois- Suomen tilaviinit

**Levin Viinikellari**, eli Tunturi Lapin Marja ja Vesi sijaitsee Levillä, Sirkassa. Yritys tarjoaa samoissa tiloissa oheistoimintaa, kuten lounas ja kahvilapalvelut, ohjelmapalvelut ja viinikurssi. Ohjelmapalvelujen kautta pääsee erilaisille vaellusretkille ja jopa shamaanin luo, myös majoitusvuokraus onnistuu yrityksen tai yhteistyökumppanien kautta. (Levin viinikellari 2012.)

Viinejä on kahdeksaa erilaista merkkiä saatavilla. Viinien lisäksi yrityksessä valmistetaan liköörejä, jotka on myös valmistettu Lapin raaka-aineista. Paikan päällä ei onnistu liköörien ostaminen, mutta Alkossa niitä on valikoimassa. Erikoisuutena tässä yrityksessä on, että viinimyymälässä on taidenäyttely, jossa voi tutustua paikallisen Reijo Raekallion maalauksiin. (Levin viinikellari 2012.)

Paikan päällä on myös mahdollisuus ostaa viinien maistelua, koska viinejä on valikoimassa moniakkin. Viinipulloon voi lisäksi suunnitella mieluisan etiketin haluamallaan kuvalla ja/tai tekstityksellä. (Levin viinikellari 2012.)

**Viinitalo Aito-onni** sijaitsee Haapavedellä, ja se on aloittanut toimintansa jo vuonna 1908. Tilan yhteydessä on ravintola ja lisäksi ravintolalla on kesäterassi käytössään asiakkailleen. Viinitila valmistaa viinien lisäksi mm. likööriä ja glögiä. Tilan juomia voi ostaa heidän myymälästä tai ravintolasta, mutta tämän tilan juomat päätyvät ulkomaan vientiin, erityisesti Saksaan. Tilalla on tilausravintola juhlien järjestämiseen, ja yrityksen työntekijät voivat järjestää asiakkaiden pyynnöstä erilaista ohjelmaa juhliin tarvittaessa. (Aito-onni 2012.)

Erikoisuutena heillä on erilaisia alkoholin teko-ohjeita käytössään noin 100. Muuta oheistoimintaa yrityksellä on erilainen kuljetustoiminta, mm. muutot. Lisäksi paikan päällä voi tutustua paremmin yrityksen toimintaan ja viinien valmistukseen. Tilan omistajana toimii Mervi Niittykoski- Hautala miehensä kanssa. (Aito-onni 2012.)

**Ranua-revontuli Oy** Viini&Marjat viinitila sijaitsee eläinpuiston yhteydessä ja tilan valikoimassa on viinien lisäksi likööriä, hyytelöjä, glögiä ja täysmehuja. Tilalla on samassa pihapiirissä ravintola ja majoitustoiminta järjestyvät yhteistyössä muiden alueen yrittäjien kanssa. (Ranua-revontuli 2012.)

Ranuan viinitila on perustettu vuonna 1997 ja sen perustajat ovat Terttu ja Oiva Nurme-la. Vuonna 2012 pidettiin ensimmäistä kertaa Vuoden hillatuote-kisa, jossa heidän hilla-juomansa sijoittui ensimmäiseksi noin kahdenkymmenen muun hillasta valmistetun tuotteen joukosta, mikä on todella loistava saavutus ja kunnia tilalle. (Kainuun sanomat 2012.)

Vuonna 2004 heidän hillaviininsä oli saanut maininnan; ”Suomen paras juoma 2004-hillaviini”. Hillaviinistä on pidetty myös maailmalla, Ranskassa, vaikka omistajien mukaan heille olisi ollut turha puhua kylmän pohjolan marjoista valmistetuista viineistä. Erikoisuutena on se, että heidän yrityksensä on kuin kivistä tehty linna. Yrityksen asiakkaita ovat monet eri yritykset, jotka ostavat liikelahjoja, mutta myös eläinpuiston kävijät ovat erinomaisia asiakkaita myös heidän yritykselleen. Heidän pullonsa ovat pal-lonmallisia pulloja pohjasta, joka on jo erikoisuus ja erinomainen tuliainen pohjoisesta. (viisitähteä 2004.)

Terttu Nurmela omisti tilitoimiston, mutta kiinnostui viineistä ja niiden valmistuksesta niin paljon, että sai miehensä myös kiinnostumaan asiasta, ja he kävivät erilaisissa alan koulutuksissa jopa Unkarissa asti. Yrityksen he perustivat taktikoiden eläinpuiston läheisyyteen, että asiakasmäärä olisi hyvä ja toiminta turvattu. Heidän mielestään sijainti on ratkaisevin tekijä tilaviini yrityksen jatkuvuuden kannalta, koska väärällä paikan valinnalla toiminta ei tulisi kantamaan kovinkaan pitkälle. (Viisitähteä 2004.)

Puolukkaviini oli heidän aloitusviininsä toiminnan alkaessa, mutta raaka-aineena he päätyivät kuitenkin enemmän käyttämään lakkaa. Makeustaso oli valmistuksessa vai-kein osio, koska lakan maku kärsii helposti. Valmistuksessa ei lisätä mitään keinotekoi-sesti, vaan he halusivat valmistaa mahdollisimman alkuperäistä viiniä luonnon omasta lakasta. Viinin valmistukseen lakat tulevat juuri Ranualta, mutta jos on huono kausi, niin myös muualta päin Lappia, mikä taas on vaikuttanut viinin makuun ja ulkonäköön olennaisesti. (Viisitähteä 2004.)

Vuoden aikana lakkaviiniä valmistetaan jopa monta tuhatta litraa, vaikka lakka on kall-lista ja sen hinta vain nousee vuosi vuodelta. Lakan hyvän laadun takaamiseksi he osta-vat lakat tunnetuilta poimijoilta ja pakastavat lakat, että viiniä voidaan valmistaa pitkin vuotta. Lakkaviini valmistetaan melkein samalla lailla kuin rypälewiinit, mutta se käyte-

tään kuivaksi ja ennen pulloon laittoa tapahtuu jälkimakeutus. Lakkaviinin valmistusvaiheet ovat muuten salaisuus, ja monet eivät ole siinä onnistuneetkaan. On hyvä myös varastoida viiniä vuoden ajan, koska myös tämä viini paranee vanhetessaan enemmän. (Viisitähteä 2004.)

**Pohjanrannan Viinitilalla**, joka sijaitsee Keminmaassa, on pitkät perinteet. Tilalla on aloitettu toiminta yli tuhat vuotta sitten maa- ja karjataloudella. Nykypäivänä tilalle on kasvatettu monia tuhansia erilaisia herukkapensaita, joiden aromi kasvaa hienoksi marjojen kasvaessa rantapelloilla. Myös omenat ja karviaismarjat ovat tämän tilan raaka-aine. Tilan toiminta alkoi vuonna 1998, ja omistajina toimivat Paavo ja Vuokko Väyrynen. Tilan viinejä voi ostaa itse tilalta, mutta heidän viinejensä saa tilattua myös paikallisista erilaisista ravintoloista. (Pohjanranta 2013.)

Vuodesta 2005 Pohjanrannan tilalla aloitettiin käyttämään omia kasvatettuja marjoja viinien valmistukseen, sitä ennen he ostivat marjat ulkopuolisilta. Erikoisuutena Pohjanrannan viineille on tunnusomaista pullottaa useimmat viinit sinisiin viinipulloihin, jotka on tuotu Saksasta asti. He haluavat, että pulloilla olisi myös juomisen jälkeen muuta käyttöä kuin heittää pois: ne sopivat tilan mukaan kynttilänjalaksi tai kukkamaljakoiksi, mikä on ekologista ajattelua ja nykypäivää ajatellen hieno ajatus. Tilalle otetaan vastaan tilauksesta erityisesti suurempia ryhmiä tutustumaan. (Pohjanranta 2013.)

Pohjanrannan viinitilalla on käytössään suuret tilat ja erilaisia rakennuksia pihapiirissään. Oheistoimintaan kuuluu tanssien järjestäminen, pitopalvelutoiminta, camping-majoitusalue, lomakeskus, veneen vuokrausta, kokouspalvelut ja lauttasauna. Lisäksi tilalla on koko ajan meneillään erilaisia näyttelyitä ja kirkossa konsertteja ja muuta tapahtumaa. Sivuilla oli maininta myös opistokoulutuksesta. Yritys houkuttelee kattavalla toiminnallaan asiakkaita tutustumaan ympäri Suomen, onhan Paavo Väyrynen kuitenkin tunnettu poliitikko. Erikoisuutena on myös tilalla oleva oma kirkko, joka on hirrestä tehty paanukirkko. Kirkossa järjestetään monia erilaisia tilaisuuksia, ja Juhani Palmu on ollut mukana kirkon taideteosten teossa vastaavana. (Pohjanranta 2013.)

**Ala-Tennilän Viinitila** Tennirovalla sijaitsee Rovaniemeltä noin 40 kilometriä Kuusamoon suuntaan. Viinitilan omistajana toimii Eini-Marja Tennilä, ja hänellä on oheistoimintana pitopalvelutoiminta ja mökkien vuokraus. Erikoisuutena on se, että pitopalve-

luna järjestetään kahvitus kodassa ja kahvina on nimenomaan nokipannukahvia. (Ala-Tennilän viinitila 2013.)

Viinien raaka-aineena käytetään mm. mustikkaa, puolukkaa, raparperia ja hillaa. Marjat ovat lähialueelta kaikki poimittuja ja kasvatettuja. Pitopalvelutilaisuuksia järjestetään samassa pihapiirissä, ja alue on kokonaan luonnon keskellä. Sivuilla olevista kuvista voi aistia rauhallisuuden ja luonnonrauhan tunteen, joka toivottaa kaikki nauttimaan hetkestä kuvankauniiseen maalaismaisemaan. (Ala-Tennilän viinitila 2013.)

**Kainuun Marjaviini Oy** Suomussalmella on perustettu vuonna 1997, ja sen omistajana toimii Matti Juntunen. Tämä yritys valmistaa erilaisia siiderejä, marja- ja hedelmäviinejä. Oheistoimintana heillä on Korpihotelli Lapinlampi -niminen yritys. (Finder 2013.)

Taulukossa 1 ovat yhteenvetona kaikki raaka-aineet, joita on Pohjois-Suomessa käytetty viinin valmistuksessa. Lisäksi taulukossa on Pohjois-Suomen viinien erilaisia nimiä, joita on olemassa erittäin vaihtelevia ja alueelleen ominaisia, kuten Kaamoksen kaataja -niminen viini.

TAULUKKO 1. Pohjois-Suomessa käytettävät raaka-aineet ja niistä valmistettavat tuotteet

| Pohjois-Suomen raaka-aineet | Pohjois-Suomen tuotteet   |
|-----------------------------|---|
| Mustaviinimarja             | Tunturin tumma, Pohjanmaan Helmi, Pohjanmaan pikantti, Pohjanmaan Makia |
| Viherherukka                | Tunturin Vaalee, Pohjanmaan Kirpakka, Pohjanrannan viherherukkaviini    |
| Variksenmarja               | Variksenmarjaviini  |
| Raparperi                   | Shamaanin kirkas, Pohjanmaan raikas, Raparperiviini                     |
| Mustikka                    | Poroviini   |
| Hilla                       | Kultaviini, Lakkaviini  |
| Puolukka                    | Kisaviini, Pohjanmaan lumous, Puolukka-<br>viini                        |
| Mansikka                    | Mansikkaviini   |
| Valkoviinimarja             | Pohjanmaan Valakia  |
| Punainen viinimarja         | Pohjanmaan Pikantti   |
| Tyrnimarja                  | Pohjanmaan taika  |
| Mustaherukka                | Pohjanrannan mustaherukkaviini  |
| Omena                       | Pohjanrannan omenaviini   |
| Karviaismarja, keltainen    | Pohjanrannan karviaisviini  |
| Kaarnikka                   | Tunturin unelma, Kaarnikka viini  |
| Juolukka                    | Kaamoksen Kaataja   |

### 3.2 Itä- Suomen tilaviinit

**Alahovin Viinitila** sijaitsee Kuopion Vaajasalossa, joka on Kuopioon kuuluvaa saari. Viinitilan omistajana toimivat Taina ja Risto Hallman, ja he ovat aloittaneet toimintansa vuonna 1995. (Alahovi 2013.)

Viinitila sijaitsee saarella, ja kesäisin sinne oma laivaliikenne, mutta myös omalla autolla pääsee paikalle. Heidän sivunsa ovat varsin kansainväliset, ja sivuja katsellessa tulee mieleen, että mitä oheistoimintaa heiltä ei löytyisi, koska tarjontaa on todella pal-

jon. Tilalla on tyypillisten ravintola- ja juhlapalvelujen ja viinimyymälän lisäksi oma kotieläinpiha, näyttelyitä, savolaiset olympialaiset, jousi- ja kiekkoammuntaa, erilaisia tapahtumailtoja, unohtamatta myös lapsia, taidenäyttelyitä ja erilaista harrastustoimintaa, saunailtojen järjestämistä, tuotannon esittelyä, lisäksi erikoisuutena on telttasauna vesistön äärellä. (Alahovi 2013.)

Tilalla valmistetaan viinien lisäksi likööriä, siideriä, brandyä, mehuja, hyytelöjä ja väkeviä viinejä. Tuote-esittelyt ovat myös todella kattavat, ja tuotteita on reippaasti tarjolla. Heidän väkeviä tuotteitaan saa vain Alkosta, mutta miedompia heidän tilaltaan. He odottavat lakiuudistusta, joka antaisi myös luvan myydä väkevempiä tuotteita heidän omalta tilaltaan suoraan. (Alahovi 2013; Yle 2012.)

**Hermannin Viinitila Oy** Ilomantsissa on ollut toiminnassa jo vuodesta 1989, ja se on ensimmäisiä tiloja Suomessa. Tilan omistajina toimivat Harri Turunen, Timo Kettunen ja Arto Liimatta. Alun perin he toimivat Chymoksessa marjojen viljelijöinä, ja siitä kautta päättivät perustaa viinitilan, koska halusivat itsenäisen työn. Vuonna 1995 heidän tilallaan aloitettiin viinien myynti heidän omassa tilamyymälässään. Valamon Luostari liittyy oleellisesti heidän toimintaansa, ja yhdessä he ovat kasvaneet erittäin tunnetuksi ja suureksi tilaviini paikaksi. (Hermannin viinitila 2013; Aromi 2003.)

Vuodesta 1995 alkaen he ovat saaneet erilaisia palkintoja esim. oman seutunsa ja elintarvikealan myöntäminä, mm. heidän viineistään ja yrittäjyydestään. Oheistoimintana heillä on oma viinitorniravintola, jossa järjestetään erilaisia tilaisuuksia ja joka on oma matkailukohteensa, koska se sijaitsee huipulla. Heidän tilallaan voi myös varata maistelun ja tilan esittelyn ryhmälle. Viinejä saa tilattua myös erilaisilla etiketeillä, joissa voi olla yrityksen logo tai itse suunniteltu logo. (Hermannin viinitila 2013.)

Tilan myymälässä on erikoisuutena tynnyriseinämät, ja se on varsin tunnelmallinen tila vierailta. Myymälästä voi ostaa heidän omien tuotteidensa lisäksi mm. paikallisia tuotteita ja matkamuistoja. Myös Alkosta saa heidän tilansa tuotteita, koska siellä myydään vahvempia. Heidän valikoimaansa kokonaisuudessaan kuuluvat viinien lisäksi liköörit, kuohuviinit, mehu ja yllättävänä, mutta hienosti ajateltuna myös alkoholiton juoma, Mielikki-niminen kuohujuoma, joka sisältää vadelmaa, koivunmahlaa ja puolukkaa. Tästä oma erikoismaininta, koska harva tila tuottaa alkoholitonta juomaa. (Hermannin viinitila 2013.)

Viinitilan pääkeskus on nimeltään Viinehtämö, johon kuuluvat itse juomien valmistustilat erilaisine varastoineen, toimisto ja viinimyymälä. Tämä alue onkin tilan tärkein päätila, koska ravintola sijaitsee eri paikassa. Tilan tuotteet ovat nimetty Karjalan murteella, koska he kunnioittavat omaa seutuaan. Myös koristeelliset etiketit juontavat juurensa Karjalaan. (Peltohermanni 2013.)

**Ollinmäen Viinitila Oy** Anttolassa on perustettu vuonna 1995, ja se on perheyritys, jonka omistajiin kuuluvat Sirpa, Jukka, Sallamari ja Jasmiinia Villanen. Tilan omistajat suunnittelivat aluksi aloittavansa karjatilan laajennuksen, mutta päätyivät lopulta viinin valmistukseen suurine hankintoineen. Tilalla on tehty vuodesta 1920 lähtien puutarhaviljelyä ja viinien nimet ovat maalaisromanttisia vanhoilta ajoilta. Tilalla valmistetaan viiniä, siideriä, likööriä, hyytelöjä ja jopa salaatinkastikkeita. Valmistuksessa he käyttävät suomalaisia marjoja, mutta ottavat oppia myös Keski-Euroopasta. Erikoisuutena heidän viinitilansa on hienon omaperäinen, ja se huokuu vanhaa aikaa: luonnonkivistä on rakennettu linnan näköinen navetta, jossa pääsee tutustumaan heidän viiniensä saloihin. (Ollinmäen viinitila 2013; Saimaan charmantit 2013, Laitinen 2002.)

Oheistoimintana heillä on oma myymälä, ravintola, tornibaari, majoitusta aitoissa tai jopa luksustason huviloissa. Heidän ravintolassaan onnistuvat niin suuret kuin pienetkin juhlat. Ms Events järjestää myös erilaisia tilaisuuksia, kuten tansseja heidän tilallaan. Tilalla voidaan pitää viinipruuvi ryhmille, joka sisältää tietenkin viinin maistelua ja mahdollisesti myös tietovisan. (Ollinmäen viinitila 2013.)

**Temolan Viinitila** sijaitsee Puumalan Niinisaareissa, ja se on toiminut vuodesta 2004 alkaen. Tilan omistajana toimii Sisko Salon lisäksi Janne Hytti ja Pasi Hytti. Tilalla valmistetaan viinien lisäksi likööriä, tisleitä, siideriä ja kuohu- sekä valkoviinejä. He kasvattavat itse vadelmia, mansikoita ja herukoita, joita käytetään valmistuksessa. Erikoisuutena on, että yrityksen perustamisvuodestaan alkaen heidän viininsä ovat saaneet palkintoja vuoden tilaviini -kilpailussa ja erilaisia sertifikaatteja. (Temola 2013.)

Oheistoimintaan kuuluu oma viinimyymälä, josta saa erilaisia tuotteita, kuten marjoja ja viinejä. Viinitupa on 35 henkilölle, ja samassa tilassa on kahvio, jossa järjestetään myös ryhmille erilaisia maistatuksia tilan tuotteista. Muuta oheistoimintaa heillä on mökki- vuokraus, ja mökkejä on vuokrattavana kahta erilaista. (Temola 2013.)



**Tyryn Viini Oy:n** Mäntyharjulla toimivan tilan omistajana toimii pariskunta, Leena ja Jouni Huusari, ja tila on tunnettu nähtävyyksensä, koska sen sijainti on sopiva ja kauniilla paikalla. Tyryssä valmistetaan erilaisia viinejä, likööriä, hyytelöjä, tisleitä ja erikoisuuksena jopa pontikkasinappia. Oheistoimintaan kuuluvat ravintola ja juhlapalvelut, kokoukset, viinitaistit ryhmille ja esittelyt tilalla. (Tyryn viini 2013.)

Yritys tekee myös yhteistyötä alueen muiden yrittäjien kanssa, joten majoitus onnistuu paikkakunnalla. Ravintolassaan he suosivat lähiruokaa ja tilaavat lihatuotteita lähitalta. Tyryn tilalla valmistetaan viinit erittäin harkitusti, esim. punaviinit mustista viinimarjoista. Tilan esitteessä ei ole valitettavasti kerrottu heidän viinituotteidensa nimiä tarkemmin. (Tyryn viini 2013.)

**Valamon Viiniherman Oy** Heinäveden Papinniemessä on juuri se oikea Valamon luostari, jossa on uskonto ja hiljentyminen tärkeää, mikä tekee tilasta ainutlaatuisen erikoisuuden omalla tavallaan. Siellä on valmistettu jo kauan sitten alkuperäisiä suomalaisia viinejä, joten siellä viinien valmistuksella on pitkä historia ja perinne elää yhä. Jokainen on varmasti edes kerran elämässään maistanut ehtoollisviiniä, siinä tilanteessa ei varmasti ole tullut mieleen, että viinit ovat juuri saattaneet tulla täältä tilalta, kotimaisesta luostarista. (Valamo 1994.)

Oheistoimintaa yrityksellä on mm. oma viinimyymälä, majoitus luostarissa, kauppa, opisto ja ravintola. Matkailijoille se on kohteena mielenkiintoinen elämys, miksei muillekin, jotka etsivät rauhaa elämälleen. Viinipullot ovat koristeellisia ja varmasti mieluisa ja arvokas lahja. (Valamo 1994.)

Valamon viinien päävalmistajana toimivat munkki Andreas ja Timo Kettunen, muuten toiminta on koneellista. Munkki Andreas pitää ikävänä, että Suomessa tilaviinit ovat jääneet niin vähäiselle huomiolle, koska suomalaiset kunnioittavat viineissä mieluiten ulkomaalaisia viinejä. Viineistä ensimmäinen Valamon Punainen on vielä nykyäänkin suosituin viini ja valmistuksessa käytettävät raaka-aineet tulevat omalta tilalta ja lähialueelta ostettuna. (Toisin sanoen 2010; Honkainen & Rönnblad 2009.)

**Vuokatin Viini Oy** Sotkamossa on jo toisella omistajalla, aluksi omistajina toimi pariskunta Pasi Leskinen ja Kaija Karhunsaaari, mutta nykyinen omistaja on Nils Colliander,

joka on Vantaalta kotoisin. Lisäksi Nilsin poika, Niklas on mukana isänsä kanssa tilaa pyörittämässä. He ottavat oppia valmistukseen Euroopan viinien valmistuksesta ja käyvät välillä hakemassa sieltä uusimmat opit viinien valmistukseen. (Sisä-Savon seutuyhdistys 2013.)

Tilalla valmistetaan marjaviinejä, kuohuvaa, siideriä, glögiä, mehuja, hilloja, salaatinkastikkeita, siirappia, sinappia ja jopa hirvenlihasäilykkeitä. Tilan viinit valmistetaan käyttämällä paikallisia marjoja, ja erikoisuutena on se, että viinejä saa eri makeusasteella tilattua. (Vuokatin viini 2013.)

Oheistoimintaan kuuluu oma viinimyymälä, näköalaravintola, juhla ja yrityspalvelut, ryhmille tilauksesta tutustuminen tilaan ja jopa oma viiniretkivaellus. Lisäksi kesäaikaan paikan päällä on mahdollisuus poimia itse mansikat tai ostaa ne poimittuna jo valmiiksi. Vadelmaakin on saatavilla isompana määränä ostettuna. (Vuokatin viini 2013.)

**Viitostien Viinitupa Oy:n** Hyrynsalmella sijaitsevan tilan omistajana toimivat Vilho Keränen, Reetta Heikkinen ja Markku Mertanen, ja erikoisuutena he pitävät tilaa tunnetun Suomalaisen kirjailijan Raija Orasen lapsuudenkodin maisemissa. Tilan alue on maalaisromanttinen miljö, ja alueella on kotieläimiä ja monenlaista muuta oheistoimintaa, kuten erilaista majoitusta, kanootin vuokrausta ja rantasaunaa. He eivät niinkään elä viinin tuotannolla, vaan majoitustoiminta on pääelinkeino. (Tilaviini 2013.)

Taulukossa 2 ovat Itä-Suomen viinien valmistuksessa käytettävät raaka-aineet ja monet erilaiset viinien nimet.

TAULUKKO 2. Itä-Suomessa käytettävät raaka-aineet ja niistä valmistettavat tuotteet

| Itä-Suomen raaka-aineet: | Itä-Suomen tuotteet:   |
|--------------------------|--|
| Valkoviinimarja          | Kuiva valkoinen, Aino, Simana, Kulda Kägöi, Myllärin Matti, Valamon Sininen, Valamon Valkoinen, Valmon jälkiruokaviini, Valkoinen Marjaviini, Haigu, Hengi |
| Mustaviinimarja          | Kuiva musta, Riistamusta, Briha, Briegu, Hentun Liisa, Lumo, Liehtalan Jallu, Valamon Punainen, Valamon Vaeltaja, Punainenmarjaviini, Konsta               |
| Punaviinimarja           | Hentun Liisa, Sinä&Minä, Ruhtinatar, Liehtalan Jallu   |
| Karviaismarja            | Unelma jälkiruokaviini, Hengi, Kulda Hibbu   |
| Hilla                    | Kulda Kägöi, Valamon jälkiruokaviini, Kulda Hibbu  |
| Viherviinimarja          | Simana, Valamon Sininen, Vaalea Marjaviini, Haigu  |
| Mustikka                 | Briha, Punainen marjaviini   |
| Variksenmarja            | Briha, Sinä&Minä, Valamon Punainen,  |
| Mesimarja                | Mezikka  |
| Koivun mahla             | Puntun Paavo, Koiwu  |
| Omena                    | Juortanan Jussi, Iita  |
| Puolukka                 | Puntun Paavo   |
| Mansikka                 | Hilikunkuiva mansikka, Makkee mansikka, Unelma jälkiruokaviini, Mansikkaskumppis, Briegu, Valamon Vaeltaja, Tilaviini mansikka                             |
| Mustaherukka             | Niiniviini   |
| Punaherukka              | Vilhelmiina  |
| Valkoherukka             | Santeri, Selema, Saimaan Seireeni  |
| Vadelma                  | Maijastiina, Valamon Vaeltaja  |
| Aroni                    | Kukonkorpi   |

### 3.3 Länsi- Suomen tilaviinit

**Jussin Viini** sijaitsee Vaasasta noin 80 kilometrin päässä Lapualla. Jussin viinin omistajana toimivat Eeva Somppi ja Juhani Kivioja. Jussin viini aloitti toimintansa vuonna 2002, ja heidän tuotteillaan on Joutsenlippu-merkki. Jussin Viini sijaitsee Karhunmäki-nimisellä alueella, joka on paikallisen lasketteluhiihtokeskuksen läheisyydessä. Tilan sijainti on rauhallinen ja alue on maalaistunnelmallinen.

Alun perin tilalla alkoi toiminta kellovalimon muodossa vuonna 1975, koska Jussi ja Maija halusivat pihaansa puurokellon. Jussi teki suuren kellon ja huomasi, että kellon tekeminen olisi myös taloudellisesti kannattavaa, koska kiinnostusta tuli jopa ulkomailta asti. Kellojen valmistustaito oli suuri asia, koska moni ei niitä tehnyt siihen aikaan. (Jussin viini 2013.)

Vuodesta 2002 kellovalimo siirtyi Jussin tyttärelle, Eevalle ja hänen miehellensä, Juhani Kiviojalle. Jussi oli opettanut vuosien aikana kellonvalimosta kaiken, minkä ammatissa tarvittaisiin. Jussin ikääntyessä oli luonnollista, että jatkaja tulee omasta perheestä, niin kuin Pohjanmaalla on tapana. Heidän astuessaan remmiin yrityksen nimi muuttui ja samalla he keksivät käyttöä tyhjille tiloille kellarissa, joten he alkoivat valmistaa viiniä, joka olisi oiva suunnitelma saada lisää tuottoa yritykselle. Kellovalimotaito on myös nykypäivänä oma taitolajinsa ja Pohjanmaalla ei ole paljoakaan kellonvalimopajoja, mikä tuo oman erikoisuutensa tämän tilan toimintaan. (Jussin viini 2013.)

Oma historiallinen erikoisuutensa menneistä ajoista on pihapiirissä sijaitseva viinitupa, joka on rakennettu jo 1800-luvulla ja jossa on historiantietojen mukaan aiemminkin ollut viinatehdas, mutta eri puolella Lapuaa. Sen jälkeen kun rakennus siirrettiin Sompin pihapiiriin, rakennuksessa on ollut krouvi. (Jussin viini 2013.)

Oheistoimintaa yrityksellä on oma tilausravintola samassa pihapiirissä kuin viinitilakin. Tilausravintola aloitti toimintansa vuoden 2004 joulukuussa. Lisäksi heillä on lounaskahvila Lapuan keskustassa merkittävällä historiallisella paikalla: Vanha paukku, jossa oli ennen Lapuan patruunatehdas ja joka räjähti ja vaati monien ihmisten hengen. Nykyään paikalla on kulttuurikeskus. Lounasruokalan toiminta alkoi 1.5.2012, ja asiakaspaikkoja heillä on 70. Lounasruokalasta ei kuitenkaan saa ostettua heidän tilansa viini-

pulloja lakiasetusten takia, koska viinin tuotantotilat eivät ole samassa paikassa. (Jussin viini 2013; Hjelt 2012).

Viinimyymälä on toiminut vuodesta 2003 lähtien ja on avoinna päivittäin. Tilalla järjestetään myös tilakierroksia ryhmille ja pulloja voi tilata erilaisin etiketein yrityslahjoiksi tai juhliin. Kellovalimon tuotteita voi ostaa myymälästä ja erikseen tilattuna. Kellovalimossa ei valmisteta pelkästään kelloja, vaan myös erilaisia koriste-esineitä, nimikylttejä, hautamuistomerkit, jne. Viinipuolella on peräti kolme viinisammiota tilavuudeltaan 1750 litraa, joten viiniä voidaan valmistaa suuriakin määriä kerralla. (Jussin viini 2013; Kojola 2012.)

**Lepaan Viini- ja puutarhatila** Lepaalla ei ole perinteinen viinin valmistustila, vaan siellä myös koulutetaan opiskelijoita viinin valmistukseen ja tutkitaan viinejä syvemmin. Tila kuuluu Hämeen Ammattikorkeakoulun koulutukseen, josta valmistuu viinin tuotannon osaajaksi. Opettajat ovat viinialan asiantuntijoita teollisuuden ja tilaviinitoiminnan puolelta. Tämä onkin maan johtavin koulutustila ja varmasti ainutlaatuinen. (Hamk 2013.)

Erikoisuutena ovat pitkät perinteet, koska viinejä tilalla on valmistettu jo 1900-luvun alusta lähtien. Tuotanto kuitenkin kaatui kieltolakiin. Valmistus jatkui 1995, kun lupa tilaviinitoiminnalle tuli Suomeen. Chymos Oy on järjestänyt myös koulutuksia oppilaille tilalla. (Hamk 2013).

Tilan oheistoimintaan kuuluu myymälä, josta saa monia tuotteita ostettua, kuten viinejä, siideriä, leivonnaisia, juustoja ja monia muita puutarhan tuotteita. Myymälän toiminta on keskittynyt enemmän kevät-kesä aikaan ja se on seuraavan kerran auki 9.4.2013. Tilalla valmistetaan myös väkeviä juomia ja liköörejä, mutta niitä saa vain Alkosta ja oheistoimintaan lukeutuvan tilan omasta ravintolasta. (Hamk 2013.)

**Punaisen Tuvan Viinitila** Alajärvellä sijaitsee Etelä-Pohjanmaalla, Lapualta noin 50 kilometrin päässä. Tilan omistajina toimii Jussi, Jorma ja Sisko Keijonen ja tila on ollut toiminnassa vuodesta 1995 lähtien. Heidän viinitilalleen on Joutsenlippu-merkki myönnetty ensimmäisenä alkoholin valmistajana. Yrityksen omistajat ovat suorittaneet viinin tuotannon ammattitutkinnon, ja heidän tuotteensa ovat useaan kertaan palkittuja. Tilalla valmistetaan erilaisia viinejä ja liköörejä. (Punaisen Tuvan Viinitila 2013.)

Oheistoimintaan kuuluu päivittäin avoinna oleva viinimyymälä, josta voi tilata myös erikoisetikettejä. Tilauksesta ryhmällä on mahdollisuus tutustua viinitilan toimintaan ja maistella samalla viinejä. Samassa pihassa on pohjalaistalo, jossa on tilausravintola 180 hengelle, lisäksi kesäisin mahtuu 200 lisää pihalle. Paikalla voi siis järjestää myös suuria perhejuhlia aina häistä hautajaisiin asti. (Punaisen tuvan viinitila 2013.)

Oma erikoisuutensa tämän tilan toimintaan tuo innokkuus yrittämiseen: Sisko ja Jorma perustivat yhdessä ystäväpariskunnan, Salla ja Tomi Hemminkin kanssa Alajärven keskustaan hotelli-ravintolan nimeltään Alvariini. Virallisia avajaisia vietettiin syksyllä 2011, ja hotelli on Pohjanmaan matkailu ry:n jäsenyritys. Hotellissa on jopa oma keilarata ja ravintola noin 200 hengelle. (Alvariini 2013.)

**Rönnvikin Viinitila**, Pälkäneen Laitikkalassa sijaitsee Hämeen sydämessä ja se on kesä-Suomen ehdoton matkailukohde. Tila on saanut eniten palkintoja viinialalta, luokitellaanhan tilan olevan kooltaan Suomen suurimpia tiloja. Rönnvikin tila kunnioittaa aitoja perusarvoja ja se on täysin perheen voimin pyörivä yritys kaikkine oheistoimintoineen, joka hurmaa turistit maalaisidyllisellä tunnelmallaan. Erikoisuutena tilalla kerrotaan jopa kummittelevan. Huhu kertoo, että tilalla on nainen aikoinaan hukuttautunut ja nyt naisen kerrotaan liikkuvan illan pimeydessä Rönnin mailla. (Rönnvikin viinitila 2013.)

Rönnvikin rakennukset nousivat pystyyn 1800-luvun puolella välissä ja tila on monen Rönnin sukupolven myötä kehittynyt ajan myötä suuremmaksi ja matkailullisesti merkittäväksi kohteeksi. Rönnin suku on huolehtinut alueestaan jopa yli 150 vuoden ajan. Alkuvuodesta 2008 tilalla vaihtui taas uusi sukupolvi ja uutta on koko ajan luvassa. Tällä hetkellä tilan johtaja toimii Kalle Rönni. (Rönnvikin viinitila 2013.)

Rönnin tilalla on 23 hehtaaria erilaisia herukkapensaita, joten viinin valmistukseen käytetään oman tilan raaka-aineita. Tilalla valmistetaan erilaisia viinejä, liköörejä ja vahvempia juomia. Viinipullojen etiketit ovat erikoisuuksia, koska niissä henkii historia ja suomalaisuus. Viinitilan oheistoimintaan on myös panostettu huomattavasti, tilalla on oma viinimyymälä, leipomo, ravintola, kahvila, maaseutumyymälä ja lapsille oma leikkipuisto. Ryhmille järjestetään tilauksesta erilaisia kierroksia, ja kokoukset sekä juhlat onnistuvat vaivattomasti tilan monissa erilaisissa rakennuksissa. (Rönnvikin viinitila 2013.)

**Teiskon Viini** Kämmeniemessä aloitti toimintansa 1998, ja se on tamperelainen yritys, jossa valmistetaan viinejä ja liköörejä. Tuotanto oli aluksi pienimuotoista, mutta on koko ajan kasvanut enemmän. Oheispalveluun kuuluu pitopalvelutoiminta, viinikioski, lauluillat ja erilaiset viinipruuvit. Erikoisuutena on, että tuotantoa halutaan pitää omaperäisenä ja nimetä viinit erilaisiksi, etikettien kuvituksesta vastaa perheen poika, Henri. (Teiskon Viini 1998; Teisko-aitolahti 2000.)

Teiskon Viinin omistajina toimii pariskunta Titta ja Seppo Auer, he valmistavat viiniä oman tilansa rypäleistä. Pariskunnan viinin valmistus alkoi siitä kun perheen tyttö pääsi ripille ja sai lahjaksi vuosia sitten viiniköynnöksen. Teiskon Viinissä uusi satsi tulee myyntiin aina yleensä loppuvuodesta ja tuotteita voi ostaa suoraan heiltä itseltään tai Alkosta. (Aamulehti 2011; Vasara 2012).

**Mattilan Marjatila** sijaitsee Huittisissa ja omistajina toimivat Seppo ja Tarja Matomäki. Tilan erikoisuus on, että tilan alueilla on historiankirjoitusten mukaan asunut hiisiä. Tilalla pääasiainen viljeltävä marja on mansikka, mutta myös vadelmaa, perunaa ja herneitäkin on aloitettu viljelemään. Mansikkaviljelmiä on monia hehtaareja ja mansikkalajikkeita on erilaisia. Tilalle voi tulla myös itse poimimaan mansikoita, mutta yrityksellä on myös jonkin verran ulkopuolisia työntekijöitä, jotka poimivat ja myyvät eri puolilla maakuntaa heidän mansikoitaan. Tilalla on myös mehuasema, joka on hyvää oheistoimintaa lisäansion kannalta. (Mattilan marjatila 2013.)

Tilan tuotteisiin kuuluvat tilaviinit, mehut, limonadit, hedelmät ja vihannekset. Tilaviinitoimintoihin luvat he saivat vasta vuonna 2012, eli kyseessä on yksi uusi yritys tilaviinien valmistajien joukossa. Väkeviä ei kuitenkaan yrityksessä vielä voida anniskella, mutta mahdollisesti tulevana kesänä. (Mattilan marjatila 2013.)

Mattilan Marjatilan oheistoimintaan kuuluu kahvio, joka on yhdistetty viinimyymälä, ja myymälästä voi ostaa myös lähituottajien erilaisia raaka-aineita. Tilalla onnistuu myös pienet kokoukset ja juhlat ja ryhmille on oma tilaviinikerros. Ryhmille järjestetään myös tilauksesta ruokailua tilalla, mutta kaikki muu toiminta järjestyy yhteistyössä muiden alueen yritysten kanssa, kuten teatteripaketit, tanssit, risteilyt, vierailukäynnit käsityöpajoilla, soutaminen, kiipeily, lumikenkäily ja monet muut aktiviteetit, joita Huittinen tarjoaa. (Mattilan marjatila 2013.)

**Uusi-Yijälän** tila sijaitsee Jämsän Himoksella, joka on myös laskettelukeskuksena tunnettu paikka. Tarja ja Markku Uusipaasto omistavat suuren tilan, joka tarjoaa matkailijoille kuin paikallisillekin miellyttävän kokemuksen poistua arjen kiireistä. Tilalla valmistetaan erilaisia viinejä, on majoitus- ja saunomismahdollisuutta ja kattavat ravintolapalvelut. (Uusi-Yijälän tila 2013.)

Tilalla on pitkät perinteet, ja tilan alue on rakennettu jo vuonna 1539. Tilalla on tuotettu erilaisia elintarvikkeita tilan tuotantoeläimistä, ja alueella on paljon erilaisia kasveja, joita viljellään. Erikoisuutena on, että nykypäivän arvoja hienosti huomioiden tilalla viljellään luonnonmukaisesti ja käytetään viinien valmistuksessa täysin omia marjoja, ja kotimaisuus ja lähiruoka ovat avainsanoina ravintolan annoksissa. Ravintolan a la carte -annokset ja oma tilaviini, siitä syntyy makujen mieluinen yhdistelmä, joka kannattaa kokea paikan päällä. (Uusi Yijälän Tila 2013.)

Tarja on suorittanut Lepaalla viininvalmistaja kurssin vuonna 2004 ja viiniä aloitettiin valmistamaan heti seuraavana vuonna, 2005 vuoden alussa. Heidän viinejään pääsee maistamaan tilan ravintolassa tai ostamalla heidän omasta viinimyymälästä viiniä. Tila on kehuttu paikka, ja varmasti oheispalvelujen ansiosta tullut suuremman asiakaskunnan tietoisuuteen. Himosta on myös ympäri Suomea aloitettu markkinoida ympärivuotiseksi keskuksiksi, ei siis vain talviaikaan. (Uusi Yijälän Tila 2013.)

Uusi Yijälän Tilalla on monia erilaisia aktiviteetteja, eikä kokous ja juhlavieraitakaan ole unohdettu. Ryhmille on myös ravintolan puolella oma menu kehitelty. Tilalla majoituspaketteihin voi ottaa mm. erilaisia hemmotteluhoitoja, vyöhyketerapiaa, luonnossa erilaista liikuntaa, ammuntaa ja jopa laulua ryhmässä. (Uusi Yijälän tila 2013.)

**Viini- ja Puutarhatila Pihamaa** Kalkkisissa sijaitsee Päijät-Hämeessä, Asikkalassa, ja sen omistajina toimivat Janne ja Titta Pihamaa. Tilalla on pitkä historia, ja se on rakennettu vuonna 1912, mutta viininvalmistus alkoi vuonna 2000. Janne on suorittanut Lepaan koulussa erilaisia tutkintoja, kuten viininvalmistustutkinnon. (Saastamoinen 2006.)

Tilalla on paljon erilaista viljelytoimintaa, koska alueella on hyvät tilat ja mahdollisuudet kasvattaa monia raaka-aineita, tärkein on kuitenkin mansikat ja vadelmat. Tilalla



valmistetaan viinejä, siideriä, likööriä ja väkeviä juomia, raaka-aineet tulevat omasta maasta. (Pihamaan Puoti 2013.)

Yritystä pyöritetään oman perheen avuin, myös Jannen vanhemmat osallistuvat toimintaan, äiti Riitta huolehtii ravintolapalveluista ja isä Jaakko markkinoi yritystä. Kesäisin palkataan yleensä noin 40 työntekijää marjapelloille ja puutarhatöihin. Erikoisuutena ovat suuret tuotantomäärät, koska tilalla tuotetaan vuosittain peräti noin 15000 litraa valmistaa juomaa ja yli kymmentä erilaista viinilaatua. Tilalla on oma myymälä ja puoti, jossa myydään monia erilaisia lähialueen tuotteita. Tilalla pyörii myös kahvila ja ryhmille voidaan järjestää viinitilakierros, lisäksi tilalla onnistuvat niin juhlat kuin kokouksetkin. Toiminta on painottunut pääpiirteittäin vain kesään, mutta se on varmasti mieluisa kohde tutustua alueeseen ja kauniiseen luontoon juuri Suomen kesässä. (Pihamaan Puoti 2013.)

TAULUKKO 3. Länsi-Suomessa käytettävät raaka-aineet ja niistä valmistettavat tuotteet

| Länsi-Suomen raaka-aineet:       | Länsi-Suomen tuotteet:  |
|----------------------------------|---|
| Mustaherukka                     | Punajussi, Ribes mustaherukka, Alvariini, Kostian kutsu, Menninkäinen, Musta Mortti, Yijälän Ylpeys, Pihamaan Punainen, Hiidenmusta, Hiidensuvi               |
| Valkoherukka                     | Viherjussi, Ribes valkoherukka, Keurusseuden Marja, Rönnvikin Kamreeri, Rönnvikin Rose, Teiskon Päivänsäde, Pihamaan Valkoinen, Heilan Valkoinen, Hiidenvalko |
| Viherherukka                     | Viherjussi, Ribes viherherukka, Mamselin makea, Rönnvik, Kaunis Elina, Kultainen Matalaina, Kivi Pihamaa, Pihamaan Viherkuohu                                 |
| Punaherukka                      | Alvariini, Rönnvikin Rose, Fasaani, Hiidensuvi, Hiisired  |
| Omena                            | Omenajussi, Lepaan Anna, Kaunis Elina, Pihamaan Valkoinen   |
| Mansikka                         | Mansikkajussi, Mansikkamaa, Kyllön Kutsu, Menninkäinen, Fasaani, Pihamaa Rose, Pihamaan Helmi, Hiidensuvi, Hiidenpuna, Hiisider                               |
| Karviaismarja                    | Hinnonmäen keltainen, Egil, Kohahdus, Kukkanen  |
| Aronia                           | Packalen, Kohina, Fasaani, Yijälän Ylpeys, Pihamaan Punainen  |
| Variksenmarja                    | Packalen, Heilan Punainen   |
| Erilaiset yrtit                  | Lepaan lämmin   |
| Mustaviinimarja                  | Kohina, Koskenvarsi   |
| Valkoviinimarja                  | Punaisen tuvan marjavalkeviini  |
| Mustikka                         | Kohina, Metsän Kuningas, Mustikka   |
| Koivunmahla                      | Kohina  |
| Punainen viinirypäle, kotimainen | Onni, Aino  |
| Raparperi                        | Kamreenin Vaalea  |
| Lakka                            | Laipan Lumo, Pihamaa Kulta  |
| Tyrni                            | Tyrni, Pihamaan Tyrni   |
| Hunaja                           | Teiskon Päivänsäde, Kohahdus, Kukkanen  |
| Tomaatti                         | Tomaatti  |
| Vadelma                          | Ilmoilan Impi, Metsän Kuningas  |

Taulukon 3 mukaan länsisuomalaisten viinitilojen nimet ovat tulleet viinien koostumuksesta tai muuten jostain viiniä kuvaavasta väristä mieleen, myös mielikuvitusta käyttäen.

### 3.4 Etelä- Suomen tilaviinit

**Ciderberg Oy/Alitalo** Lohjalla on keskittynyt erilaisien omenatuotteiden valmistukseen, kuten viinien, siiderien, mehujen ja liköörien valmistamiseen. Tilan toiminnasta vastaavat Sanna Maula, Kaisa ja Seppo Söderberg. Kaisa palvelee sujuvasti myös ruotsin kielellä asiakkaita. Erikoisuutena tilalla on jopa yli 13 000 omenapuuta, jotka hurmaavat turistin kuin turistin, lisäksi kotieläinpiha takaa eläinystävien suosion. (Alitalon Viinitila 2013.)

Oheispalveluihin kuuluvat oma viinimyymälä, anniskeluravintola, juhla- ja kokouspalvelut viinitilakerroksineen. Tilalla järjestetään lisäksi erilaisia retkiä, joilla voi tutustua viinin valmistukseen, osallistua viini-iltaan, kulkea omenapuiden seassa kevään alussa, kun puut alkavat kukkimaan kauniisti tai syksyllä omenien poimintaan. (Alitalon Viinitila 2013.)

Tilalla on myynnissä jopa 15 eri laatua viiniä ja sivustolta löytyvät suositukset eri ruokalajien kanssa ja viinien luonnehdintaa. Alitalolla ei ole omaa majoitusmahdollisuutta, mutta majoittuminen järjestyy Lohjan yhteistyöyritysten kautta pakettihintaan, jos vierailee tilalla. (Alitalon Viinitila 2013.)

**Mustila Oy** Elimäellä on toiminut vuodesta 1997 lähtien, ja omistajana toimii Maria Tigerstedt. Tilalla valmistetaan erilaisia viinejä, likööriä, hilloja, hyytelöitä, jne. Tila hankkii valmistukseen käytettävät erilaiset marjat luonnosta ja alueen marja viljelijöiltä. Tila on saanut Joutsenlippu-merkin, koska tuotteet ovat aidosti kotimaista laatua. Viinien omaperäiset nimet, erilaiset etiketit ja lahjapakkaukset ovat tilan tärkeimpiä markkinoinnin työkaluja ja kiinnittävät tilalla asiakkaiden huomion ja jäävät mieleen. (Mustilan Viini 2013; Mikkola 1999.)

Tilan oheistoimintaan kuuluu pihassa oleva pieni ravintola, jossa ryhmille on ateriapalvelut ja juomien maistelua, lisäksi voi räätälöidä erilaisia retkiä ohjelmanpalveluna. Tilan kierros kuuluu myös ohjelmistovalikoimaan. Muuta toimintaa tilalla on oma arboretum, jossa voi tutustua luonnon kasvustoon ja myös kahvila on samassa paikassa. Mustilassa on myös oma taimitarha, lahjatavaraliike kahviloineen ja lisäksi jouluisin oma joulu-myymälä. Erikoisuutena Mustilassa on, että siellä on todella laaja lahja- ja oheistuoteva-

likoima, mm. erilaiset käsintehdyt korut, erilaisista puista valmistetut tuotteet, kuten kelohonka tarjotin, arboretumin puusta valmistetut aromilasit, viinipullon korkit, korut, jne. (Mustilan Viini 2013.)

**Tammiluodon Viinitila Oy** Paraisilla on toiminut kauniilla paikalla meren välittömässä läheisyydessä vuodesta 1996, ja omistajana toimii pariskunta Timo ja Satu-Päivikki Jokinen. Tilalla tuotetaan omenasta erilaisia viinejä, liköörejä ja mehua, lisäksi erilaisia lahja- ja herkkutuotteita. Alueella on omenapuita jopa noin 3000, joten omenaa on riittämiin. Oheistoimintaan kuuluvat oma myymälä, pitopalvelu, ryhmille oma viinin maistatustilaisuudet ruokailuineen ja saunaosasto. Tilalla järjestetäänkin usein häitä, koska siellä on mitä parhaimmat mahdollisuudet järjestää häät juuri kauniin sijainnin takia. Erikoisuutena on, että tilalla on mahdollisuus pitää jopa vihkiseremonia. (Tammiluodon viinitila 2013.)

Tammiluoto on kasvanut merkittäväksi turistikohdeksi etenkin kesäaikaan ja tilan pitopalvelu juhlasaliin mahtuu jopa 120 henkeä ja ulkoterassille 100, joten tilalla mahtuu järjestämään suuriakin juhlia. Myös majoitus onnistuu, mutta pienemmälle henkilömäärälle. Tilalle voi tulla jopa omalla veneellä tai Turun ohi autolla puoli tuntia eteenpäin. (Kotimaassa 2011.)

**Viiniverla Oy** sijaitsee vesistöjen välittömässä läheisyydessä ja se on aidosti tilana luomutila. Viiniverlan läheisyydessä on kansallispuisto, joten tila on rauhallinen sijainniltaan. Yritys on toiminut vuodesta 1997 lähtien, ja pitäjinä toimivat Juha ja Pia Kuronen. Tila toimii pääasiassa vain kesäaikaan, mutta talvisin käyttö on sovittavissa. Tilalla valmistetaan erilaisia alkoholijuomia, mutta myös monenlaisia täysmehuja eri raaka-aineista. Viiniverlan toiminta alkoi, kun Juhan äiti antoi pojalleen suuremman määrän marjoja ja Juha teki niistä itse viiniä, joka oli pidettyä tuttavapiirissä. Juhan vieraillessa Ranskassa myöhemmin hän pääsi jopa kuuluisan viininvalmistajan oppiin ja siitä ajatus lähti itämään omasta tilasta koti-Suomessa. (Viiniverla 2011; Peltonen 2008.)

Tilan oheistoimintaan kuuluvat erilaisten retkien ja kierrosten järjestäminen ryhmille, kattava majoitustoiminta, joka pitää sisällään mökkimajoitusta 70:lle vuodepaikoin, ravintolatoimintaa ja tilan oma viinipuotimyymälä. Viiniverlan tuotteet ovat palkittuja, ja yrityksellä on kattava hinnasto Internet-sivuillaan palveluistaan ja tuotteistaan. (Viiniverla 2011.)

Viiniverlan viinit sopivat hyvin myös viiniallergikoille, ja tilan toiminnassa luomu on avainsana, kuten myös ekologisuus toiminnassa. Lisäksi he ovat rakentaneet tilan rakennukset vanhoja perinteitä kunnioittaen luoden lämminhenkistä tunnelmaa asiakkailleen, jotta vierailu olisi mieluisa kokemus ja tila nähtävyys jokaiselle asiakkaalle. (Viiniverla 2011.)

Erikoisuutena merkittävässäkin mielessä on, että Viiniverlan tuotteet ovat saaneet jopa ulkomaailmalta merkittävää huomiota, tuotteita on myyty Ruotsissa ja vuodesta 2009 lähtien jopa Saksassa, Itävallassa ja Sveitsissä asti. Viiniverla markkinoi tuotteitaan Saksassa alan messuilla ja paikalliset alkoivat kiinnostua suomalaisten tuottamista viineistä hyvän maineen vuoksi. (Goodnews 2010.)

**Viiniheila** Heinolassa ei ole pelkästään perinteinen viinitila, vaan erikoisuutena mainittakoon, että kyseessä on eräänlainen lähiruokatori, jossa on myös oma kahvila. Viiniheilasta saa kaikkea mahdollisia elintarvikkeita ja Internet-sivuilla on pitkä lista siitä, keiden tuottajien tuotteita myydään. Kahvilasta saa niin maittavaa lounasruokaa kuin myös a la carte -ruokaa. (Viiniheila 2013.)

Viiniheilassa valmistetaan erilaisia viinejä, likööriä, sahtia, siideriä ja limpsoja. Viini Pihamaan tila on yhteistyössä toiminnassa mukana, ja viinin valmistuksen takana toimii mestari Mikko Hasu. (Viiniheila 2013.)

**Tjudö Vingård Ab:n** Tjudön viinitila sijaitsee Ahvenanmaalla, joka on vierailukohde jo itsessään etenkin kesäaikaan. Tjudön viinitila on toiminut alkuvuodesta 1997 alkaen, ja vuodesta 2012 tilalla on uudet omistajat, Michael ja Jenny Björklund. Tilalla valmistetaan mm. viiniä, siideriä ja likööriä. Tilan oheistoimintaan kuuluvat ravintolatoiminta, ryhmille erilaiset tutustumistilaisuudet ja palvelut toimivat kolmella eri kielellä. Oheistoimintaan kuuluu myös perinteinen viinitilakerros, koemaistiaiset, erilaiset pelit ja harrastetoiminta, kuten karting ja paintball. (Tjudö 2010; Åland 2002.)

Tjudön viinitila sijaitsee Finnströmin kunnassa, ja sillä on erittäin pitkät perinteet, tila on ollut samalla paikkaa vuodesta 1670 lähtien. Tila tekee viiniä etenkin omenoista, koska omenapuita tilalla on paljon ja omenat ovat herkullisia, lisäksi kirsikka kuuluu raaka-aineisiin. Tilalle pääsee ruotsinlaivalla ja siitä jatkamalla omalla autolla, tai sitten

erikeen järjestetyllä ryhmämatkalla. Tila on kuitenkin suosittu vierailukohde, etenkin kesäaikaan, koska on silloin avoimmin. (Moisala 2009.)

TAULUKKO 4. Etelä-Suomessa käytettävät raaka-aineet ja niistä valmistettavat tuotteet

| Etelä-Suomen raaka-aineet: | Etelä-Suomen tuotteet:  |
|----------------------------|---|
| Omena                      | Aapo, Eero, Impivaara, Lukkari, Simeoni, Tuomas, Venla, Vaalea Kaunotar, Syysunelma, Punapaula, Kartanon Vaalea, Tyyra, Viikari, Iida |
| Karviainen                 | Aapo, Karvajalka, Helinä  |
| Valkoherukka               | Impivaara, Kissalan Aapeli, Lumo, Valko, Venla, Vaalea Kuohu  |
| Musta-herukka              | Juhani m, Juhani pk, Lumo, Mustan Everstin Kosto, Koppelon Kujerrus, Kartanon Punainen, Ronja   |
| Puna-herukka               | Lumo, Satumetsän Lumous, Koppelon Kujerrus, Kartanon Rose, Kartanon Punainen  |
| Puolukka                   | Venla   |
| Mustikka                   | Mustan Everstin Kosto, Koppelon Kujerrus  |
| Ruusukvitteni              | Vaalea Kaunotar, Päivänsäde, Kartanon Vaalea  |
| Mansikka                   | Satumetsän Lumous, Karvajalka, Mansikka, Mansikkakuohu  |
| Karpalo                    | Koppelon Kujerrus, Punapaula  |
| Vihreä-herukka             | Syysunelma  |
| Vadelma                    | Kartanon Rose   |
| Valkoinen viinimarja       | Kartanon Keltainen, Vinski, Vinsetti, Johanna   |
| Lakka                      | Kartanon Keltainen  |
| Tyrni                      | Tyyra   |
| Aronia                     | Ronja   |
| Musta viinimarja           | Verla   |
| Vihreä viinimarja          | Veera, Vinsetti, Julia  |

Taulukossa 4 on Etelä-Suomessa käytettäviä raaka-aineita ja viinien nimiä. Omena on alueella ehkä suosituin raaka-aine, mutta toisena tulevat erilaiset herukat, kuten puna-herukka ja musta-herukka.

## 4 TUTKIMUS

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää erilaisia asioita tilaviiniyrityksen toiminnasta ja mielipiteitä asiakkailta yrityksistä. Tutkimus oli kvalitatiivinen ja kysymykset löytyvät työn lopusta (liite 1).

Työn edetessä selvisi, että tiloille on mahdotonta resurssien takia mennä paikan päälle, koska monet tilat sijaitsivat kaukana. Lisäksi tiloihin ei saanut yhteyttä, aikaa ei järjestyntynyt tai tila oli talvitaudilla ja vain kesäisin toiminnassa. Siispä laitoin haastattelukysymyksiä erilaisille tiloille ympäri Suomea sähköisesti tiloille.

Vastaaajiksi valitsin tilaviiniyrityksen johtajia/vastaavia, joita oli yhteensä kahdeksan, ja lisäksi tilalla vierailevia asiakkaita, joita oli yhteensä viisi kahdella eri tilalla. Sovin haastatteluista soittamalla suoraan yrityksiin ja lähettämällä myös etukäteen sähköpostilla tiedusteluja, koska halusin varmistaa, että saan haastatteluista kaiken tarpeellisen tiedon. Haastatteluihin valitsin ne pari tilaa, joihin pääsin paikan päällä käymään ja sähköisesti valitsin tilat, joiden sivuilta löytyivät hyvät yhteystiedot ja jotka sijaitsivat eri puolilla Suomea.

Haastattelin Punaisen Tuvan Viinitilan ja Jussin Viinin edustajia henkilökohtaisesti. Punaisen Tuvan Viinitilan ja Jussin Viinin haastattelut olivat vaivatonta tehdä niiden sijainnin vuoksi, joten oli selvää, että menen yrityksiin paikan päälle. Asiakashaastattelut onnistuivat myymälässä paikan päällä. Sähköisesti lähetin haastattelukysymyksiä 15 eri viinitilalle ja vastauksia sain kyselyyni takaisin 6 eri tilalta.

Tiloilta, joihin pääsin paikan päälle vierailemaan, sain tietoa vaihtelevasti, mutta sähköisessä muodossa vastaukset olivat erittäin vaihtelevia pituudeltaan. Punaisen Tuvan Viinitilalla vierailu oli pisin kestoltaan, noin 2-3 tuntia. Sähköiset haastattelut olivat lyhimpiä ajallisesti, koska vastauksien kirjaamiseen meni noin tunnin verran aikaa aina yhtä tilaa kohden. Analysoin haastattelujen vastauksia, tilan yrittäjiltä kuin asiakkailtakin, tehden johtopäätöksiä, joiden perusteella voi myös miettiä, mitä olisi tarpeen huomioida, jos perustaisi itse tilaviiniyrityksen.



## 5 TULOKSET

### 5.1 Yrittäjien vastaukset

Yrityksen perustaminen on saanut alkunsa monista erilaisista syistä, kuten marjojen/hedelmien jatkojalostuksesta, tarpeesta lisätä toimintaa, siitä, että tuleva omistaja oli käynyt Valamossa tutustumassa ja saanut innon perustaa itse viinitilan, viinitilan ostosta aikaisemmalta viinitilan yrittäjiltä, siitä, että lähisukulainen oli toiminut kemistinä, siitä, että oli ulkomailla matkustellut ja kulkenut viinitiloilla ja mielenkiinto viinitilan perustamiseen kasvanut. Syitä löytyy siis monenlaisia, mutta tärkein on varmasti halu kasvat-  
taa toimintaa.

Viinitilojen yrityksillä toimintaa on ravintola ja/tai lounaspuoli, pitopalvelu, viinimyy-  
mä, viinien ja erilaisten alkoholien valmistus, marjatuotteiden, kuten mehujen ja säi-  
lykkeiden valmistus, hotelli, tanssikeskus, caravan-alue, elintarvikkeiden valmistus  
myymälään, lahjatuotteiden myynti, viljely ja myynti.

Viinitilojen liikevaihto jakaantui tiloista riippuen mm. näin: 40 % tulee viineistä, oheis-  
toiminnasta tulee 50 %, joka sisältää ravintola- ja pitopalvelutoiminnan ja 10 % tulee  
alkutuotannosta. Viineistä tulee tuottoa 80 prosenttia ja muusta oheistoiminnasta tulee  
vain 20 prosenttia. Viinien tuotto on vain 8 % tulosta ja oheistoiminnasta jopa 92 %.  
Kahden tilan tuotto jakaantui puolet ja puolet periaatteella.

Kysyessäni yrittäjien työnkuvaa, sain monelta vastaukseksi, että se on erittäin laaja.  
Viinitilat ovat ns. viinin alkutuottajia, mikä pitää sisällään viinin valmistuksen eri vai-  
heet: panostaminen, käyttäminen, suodattaminen, pullotus ja etikettien suunnittelu ja  
laittaminen. Ravintola- ja keittiötoiminta on laajaa ja markkinointi kuuluu työnkuvaan.  
Muuta tehtävää tiloilla on mm. töistä ja työajoista sopiminen työntekijöitten kanssa,  
tarjousten tekeminen, strateginen suunnittelu, alueesta huolehtiminen ja hoito, kuten  
auraus talvella ja isännöitsijän tehtävät noin yleisemminkin.

Viinitilojen kilpailijoita on erityisesti ravintolapuolella, ei niinkään muut kotimaiset  
viinitilat, koska tiloja on Suomessa enää noin 30, mikä tarkoittaa prosentuaalisesti vain  
noin 0,12 % maksimissaan. Alkossa taas sitten viinit kilpailevat muiden viinien kanssa,

kuten ulkomaalaisten viinien kanssa. Kilpailijoiksi he nimeävät lisäksi muut paikalliset matkailualan yritykset ja sellaiset, joilla on samanlaista oheistoimintaa kuin heillä on yrityksessä itsellään tai mitä heiltä puuttuu ja joku muu tarjoaa mm. majoituspalvelut.

Markkinointi on laajaa. Viinitilat markkinoivat tilaansa erilaisilla messuilla, paikallisesti, Alko on myös tärkeä markkinoija, lähialueen yritykset ja yhteistyökumppanit, oman tilan ravintola/hotelli, Internet-sivut, sähköposti, hyvät tuotteet yksinkertaisesti, esitteet, erilaisten projektien ja hankkeitten kautta joissa mukana, lisäksi tv-mainonnan kautta. Monilla yrityksellä onkin käytössään ns. kesäteatteripaketti, joka sisältää näyttelyyn liput, viinitilan esittelyn ja ruokailun tilalla.

Viinitilojen tuotteita voi ostaa Alkosta, heidän tilan myymälästään, heidän omasta ravintolastaan laseittain tai mahdollisesti suurimpien kaupunkien ravintolaista laseittain, mutta myös yhden tilan tuotteita on myynnissä Helsinki-Vantaan lentokentällä.

Muuta asiaa tuli ilmi, että asiakkaat ja luottamus ovat asia, jotka tarkoittavat samaa asiaa yrityksessään. Asiakaskunta on laajaa viinitiloilla ja on olemassa asiakkaita, jotka ovat käyneet alusta asti tilalla, jopa useita satoja kertoja. Syitä kaatuneisiin tiloihin tuli haastattelusta ilmi että, tilat eivät ole panostaneet viinin valmistukseen koulutuksen kautta, tuote ja tuotteella oleva hinta on ollut väärää.

## **5.2 Asiakkaiden vastaukset**

Viinitiloilla pidin asiakashaastatteluja ja vastaajat olivat naisia kaikki. Vastaajien iät olivat noin 25 ikävuodesta aina jopa 70 vuoteen asti. Haastattelut olivat nopeita, koska annoin heille kyselylomakkeet, jotka olin aiemmin jo tulostanut mukaan. He perehtyivät niihin ja sanoivat sitten vastauksia kysymyksiin.

Yrityksessä vierailijat olivat vaihtelevia. Vastaajana oli sellaisia, jotka eivät olleet käyneet aiemmin yrityksessä, mutta myös sellaisia, jotka ovat käyneet monia kertoja. Vastaajat olivat pääosin paikallisia tai lyhyen ajomatkan päästä tulleita. Vastaajat olivat tulleet yritykseen mm. siksi, että olivat lukeneet Internetissä yrityksestä tai olivat olleet Seinäjoella pidetyillä Herkku-messuilla, jossa viinitila oli markkinoimassa toimintaansa. Eräs vastaajista kertoi käyvänsä aina silloin tilan myymälässä, kun on tulossa vieraita.

Viinitilojen kokonaisvaikutelma/tunnelma oli hyvä, koska myymälässä olivat kaikki tuotteet hyvin esillä ja ne löytyivät helposti hyllystä, mukava paikka, kiireetön, rauhallinen, tasapainoinen, miellyttävä ilmapiiri ja hyvä asiakaspalvelu. Lisäksi vastaajat pitivät siitä, että tilalla on myös pitopalvelutoimintaa, koska siellä voi järjestää esim. häitä.

Tiloilla valikoimaa oli vastaajien mielestä paljon, eikä pelkästään viinejä. Yksi vastaajista piti siitä, että voi ostaa myös suuria määriä kerralla. Erään tilan valikoimaan vastaaja oli vähän pettynyt, koska hänen mukaansa kesällä tuotteita on enemmän, kun turistit liikkuvat. Kokonaisuudessaan hinta-laatu suhde oli kohdillaan.

Viinitiloilla vastaajista kaksi osti viiniä pari pulloa, jotka maksoivat noin 20€, toiset ostivat yhden viinipullon, jonka hinta oli 9.30€ ja yksi vastaajista osti eniten; kolme viinipulloa, alle 50 eurolla kuitenkin.

Asiakkaat vaikuttivat tyytyväiseltä ja vakuuttivat, että tulevat varmasti jatkossa uudelleen tilalle, jos sattuu olemaan vain vapaata aikaa. Lisäksi he ovat olleet tyytyväinen tilan tuotteisiin, ja tila pyörinyt kauan hyvillä resursseilla.

Tilojen toimintaa pidettiin monipuolisena ja kehittämis ehdotuksiin kaikki vastaajat vastasivat, että opasteita tulisi muokata. Tiloille on vaikea löytää ulkopaikkakuntalaisen tai jos ei tiedä tarkalleen tilaa. Viinitilalle pitäisi löytyä vaivattomasti perille. Yksi vastaajista kaipasi viinitilan pihapiiriin majoitustoimintaa, koska se voisi olla kannattavampi yritys siten. Viinitilojen tuotteiden saatavuus helpommaksi kuului myös kehittämis ehdotuksiin.

## 6 KOTIMAISET VIINIT TESTISSÄ

Tarkoituksena oli järjestää viinipruuvi lähipiirilleni kotonani 6.4.2013 (kutsu, liite 2). Kyseessä oli tilaisuus, jonka tarkoituksena oli opettaa juomaan myös kotimaisia tilaviinejä ja samalla arvioida viinejä normaalin kaavan mukaan. (Taulukko, liite 3.) Otin osallistujiksi eri-ikäisiä ja eri sukupuolia, koska makumieltymykset voivat olla hyvinkin erilaisia, esim. iän myötä. Tilaisuuteen kutsutut olivat vaihtelevasti enemmän maistelleet viinejä, jotkut vastaajista vähemmän kuin toiset.

En saanut mitenkään hankittua joka tilata erikseen viinejä, mutta tarkoituksena oli valita valituista viineistä paras viini arvioijien mukaan. Alkossa kotimaisia tilaviinejä on muutenkin todella niukasti saatavilla, ihan muutamaa erilaista viiniä löytyi hyllystä. Kotimaisia tilaviinejä saa kuitenkin tilattua Alkon kautta, koska ne ovat erikseen tilattavassa riippuen siitä, minkälaisesta määrästä kyse ja kuinka tiöat niitä toimittavat. Toimitusajat vaihtelevat lisäksi suuresti noin viikosta eteenpäin.

Arvioitavat viinit:

1. Keurusseudun marja, 11 % makea valkoherukkaviini, Punaisen Tuvan Viinitila
2. Omena Jussi, 12 % puolimakea omenaviini, Jussin Viini
3. Mansikka Jussi, 12 % makea mansikkaviini, Jussin Viini
4. Viher Jussi, 12 % puolikuiva valko/viherherukkaviini, Jussin Viini
5. Kostian Kutsu, 12 % mustaherukkaviini, Rönnvikin Viinitila

Omena Jussin ulkonäöstä vastaajat olivat samaa mieltä, että juoma on kirkas, kuplimaton, vetinen, sakaton, kullankeltainen ja hento. Omena Jussin tuoksua pidettiin puhtaana ja maku oli pääsääntöisesti menettelevä. Vastaajat olivat kuitenkin sitä mieltä, että omenan maku ei ollut tarpeeksi riittävää.

Seuraavana oli Mansikka Jussi, jonka ulkonäkö oli vastaajien mielestä enimmäkseen kirkas ja hento. Tuoksu oli kolmen vastaajan mielestä epäpuhdas. Vastaajien mukaan maku oli erikoinen ja jokaisella vastaajalla oli erilainen mielipide mausta, etenkin vanhemmalla vastaajalla. Päätelmät Mansikka Jussista olivat myös vaihtelevia: laadultaan

hyvä, mutta kypsyyssaste ylikypsä, tuoksuu samalle kuin maistuu, ei perinteinen raikas mansikan maku ollenkaan, mansikasta ei ole ollenkaan saatu oikeanlaista makua irti ja maku on tullut todella kitkeräksi ja heikko laatuista.

Viher- Jussi oli Jussin Viinin viimeinen viini testattavana. Kahden vastaajan mielestä ulkonäkö oli huono, mutta tuoksu oli voimakas, hedelmää ja selkeää. Muut olivat sitä mieltä, että tuoksu oli jokseenkin teollinen, huono ja epäpuhdas. Viher Jussin mausta tuli monia erilaisia mielipiteitä, kuten kuiva, yrttinen, mausteinen ja pitkäkestoinen. Kahden vastaajan mielestä maku oli kitkerä. Yhden vastaajan mielestä maku oli jopa tillinen tai vaahteramainen. Yksi vastaajista löysi tähän mennessä suosikkiviinin. Kaikkien mielestä viini oli kypsää juotavaksi.

Seuraavana oli Rönnavikin viinitilan Kostian Kutsu viini, jossa oli muovinen korkki pullossa. Ulkonäkö oli kahden mielestä samea, muiden mielestä kirkas ja väri vaihtoehtoja tuli ilmi mm. purppura, punaruskea ja jopa verenpunainen. Tuoksu oli mm. mausteinen, metsäinen, kemikaalimainen, mutta kaikkien mielestä selkeä. Maku oli myös mausteinen, tasapainoinen, yrttinen ja etenkin mehumainen. Vanhimman vastaajan mielestä viini oli todella hyvää, ja se teki suuren vaikutuksen häneen ja hän oli ihmeissään, kun löytyi oikeasti todella hyvä viini.

Viimeisenä oli Punaisen Tuvan Viinitilan viini, Keurusseudun marja. Odotukset eivät olleet enää korkealla, koska kaikki olivat jo valmiiksi nimenneet suosikin, mutta maistaa kuulemma piti kuitenkin. Tässäkin oli kierrekorkki pullossa. Ulkonäkö oli kirkas, hento, ja kahden mielestä voimakas. Tuoksusta kaikki vastaajat olivat yksimielisiä, puhdas, hedelmäinen ja selkeä, mutta myös yrttinen tuli ilmi. Maku oli kolmen vastaajan mielestä etenkin hedelmäinen, mutta viimeinen vastaaja oli pettynyt viiniin makuun kokonaisuudessaan.

Mustaherukka eli Kostian kutsu-niminen viini oli kahden mielestä parasta; ”Kuin olisi mehua juonut, tätä lisää, kesällä sopisi grillatessa liharuokien kanssa, kirjoita nimi ylös.” Omena Jussi sijoittui toiseksi, mutta Mansikka Jussi oli pettymys. Viimeisin, eli Keurusseudun marjat viini oli kitkerää, vaikka korkki pullossa oli helpoin avata. Jussin Viinin viineissä oli puukorkit, jotka halkeilivat helposti, ja saattavat johtaa korkkiviinien.

Viinit testissä ilta sujui kokonaisuudessaan hyvin, ja aika meni todella nopeasti. Muita kommentteja olivat, että ”Kiva ilta, paljon juomista, kivaa illanviettoa, hyvä porukka, voisi toiste järjestää.” Vastajat olivat erittäin kriittisiä viineistä ja sanoivat todella suoraan, mistä pitävät ja mistä ei. Huomasin, että ne, jotka olivat vähemmän juoneet viinejä, suhtautuivat jyrkemmin arvosteluissa.

## 7 POHDINTA

Työtä tehdessäni tuli monia sellaisia mielenkiintoisia tiloja vastaan, joihin olisi mukava oikeasti päästä vierailemaan kesäaikaan erityisesti, jolloin Suomen luonto on kauneimmillaan. Tilojen esittelyissä voi hyvin aistia tunnelman tilalla. Suomen matkailu on uskomattoman laajaa, ja työ avarsi kokonaiskuvaa siitä, että Suomessa matkailu on kannattavaa ja Suomessa on muutakin tarjolla, kuin pelkästään esim. suuret mainostetut huvipuistot ja risteilyt. Moni ei ehkä osaa tai tiedä tarpeeksi Suomen matkailusta, ja monet viinitilat mainostavatkin vain paikallisesti, mutta Internetiä selatessa saa vaikka mitä selville matkailukohteista täällä kotimaassa.

Työn aikana ymmärsin kokoajan enemmän, että oikeastaan mikään tila ei toimi pelkästään vain viinintuotannolla, vaan kaipaa aina lisäksi jotain oheistoimintaa. Yleisin oheistoiminta on juuri ravintola- ja kahvilapalvelut. Ravintolapalveluja on aina laajennettu sitä mukaa, mitä kauemmin ravintola on ollut toiminnassa ja on seurattu, onko kannattavaa lisätä tarjontaa.

Kaava menee pääpiirteittäin näin, että aluksi tilalla on ollut viinin tuotanto, sitten ravintola- ja/tai kahvilapalvelut, sen jälkeen huomioidaan erilaiset ryhmät ja juhlapalvelut, seuraavana ovat vuorossa mahdollisesti majoituspalvelut tai jotain muuta ekstraa, jos yritys on tarpeeksi kannattava. Yleensä kuitenkin viinitilayritys jää siihen kahvila- ja/tai ravintolapalvelujen -vaiheeseen kasvattamatta sen enempää toimintaansa.

Haastatteluissa kysyessäni kilpailijoita monet vastasivatkin, ettei ole viinipuolella kilpailijoita. Se oli uusi näkemys minulle, koska kuvittelin, että kaikki tilat kilpailevat toisiaan vastaan ja että niiden välillä on kovaa yrityspeliä, mutta luulo osoittautui vääräksi. Ehkä niin on siksi, että tiloja on valitettavan vähän enää toiminnassa ja ne sijaitsevat eri puolilla Suomea.

Punaisen Tuvan Viinitilalla tekemäni haastattelu oli minulle itselleni kaikista mieluisin. Suuressa ravintolarakennuksessa istuimme pöydän ääressä, eikä ollut mihinkään kiirettä. Tilan yrittäjä kertoi erittäin kattavasti toiminnastaan ja halusi todellakin, että saan vastauksia niihin kysymyksiin, mihin halusin hakea.

Jos perustaisi oman tilan, täytyisi ottaa huomioon se, mihin päin Suomea tilan perustaa ja mistä raaka-aineet tulevat, alkaako itse viljellä vai ostaako muualta viljelijöiltä. Itse viljellyt raaka-aineet viinin valmistuksessa tuovat jopa enemmän arvostusta ja oheistuotteiden myynti onnistuisi hyvänä sivubisneksenä. Täytyisi olla myös hyvät tilat, mielellään maalaistalo tai historiallisesti arvokas talo, joka olisi valtti matkailubisneksen kannalta.

Asiakashaastattelujen perustella selvisi myös, että täytyisi huomioida ulkoinen markkinointi, eli mm. hyvät opasteet yritykseen, varsinkin jos tila sijaitsee kauempana kaupunkien keskuksista. Hyvä palvelu saa myös asiakkaat palaamaan yritykseen. Myös hinta-laatu -suhde, valikoima, kokonaisuus, eli että yritys toimii hyvin, on tärkeää asiakkaille, lisäksi oheispalvelut tuovat omaa lisäänsä yrityksen tarjontaan. Täytyy huomioida, että asiakkaat kaipaavat viinistä aitoja makuja, mutta myös huumoria esimerkiksi tuotteiden nimeämisessä.

Kun kävin eri paikkakuntien Alkoissa katselemassa viinivalikoimaa, ei jäänyt ollenkaan epäselväksi, että ulkomaalaiset viinit ovat valloittaneet hyllyt. Eräskin myyjä naureskellen tuumasi, että joitakin vuosia sitten kotimaisia tilaviinejä on ollut enemmän valikoimassa, mutta sitä laitetaan hyllyyn mikä myi parhaiten, eli ulkomaalaisia viinejä. Toisaalta en ymmärrä ollenkaan, miksi tämä tilanne on mennyt tähän, koska nykypäivänä kotimaisuus on trendikasta raaka-aineissa. Laadukkaista tilaviineistä tulee kuitenkin aidot suomalaiset raaka-aineiden maut hyvin esille ja ne herättävät jopa muistoja mielessä.

Ehkä jotkut mieltää kotimaisten tilaviinien hinnan liian kalliiksi, vaikka kaikki tilaviinit ei olisi edes paljoa kalliimpia, kuin ulkomaalaiset viinit. Ehkä suomalaiset matkustelevat nykyään paljon enemmän kuin ennen ja ovat matkoillaan juoneet tietyn maan viinejä ja haluavat nauttia siitä myös täällä kotimaassa. Ulkomaalaiset viinit voidaan kokea myös helpoimmiksi lähestyttäväksi ja ne ovat helpoimpia yhdistellä erilaisiin ruokiin, mutta mitä jos tekisikin joku kerta poikkeuksen, eikä olisi aina niin kaavoihin kangistunut, vaan kokeilisi myös kotimaisia tilaviinejä?

Niin tai näin, kaikilla on omat mieltymyksensä siinä, mitä haluaa juoda, mutta tulen kuulumaan niihin, jotka kannattavat kotimaisuutta raaka-aineessa ja juomissakin, en



epäile jatkossakaan tarjota kotimaisia viinejä vieraille. Arvostukseni on vain lisääntynyt tämän työn kautta kotimaiseen tilaviiniyrittäjyyteen: työ on alusta lähtien pitkälti käsi-työtä ja vaatii paljon.

## LÄHTEET

Aamulehti-moro. Päivi Vasara. 10/2012. Viinirypäleet kypsyvät Ylöjärven auringossa.

Aamulehti. Pirkka Siltari. 7/2010. Suomalaiset viinitilat ovat vähentyneet selvästi.

Aamulehti. Luettu 16.2.2013  
[www.aamulehti.fi](http://www.aamulehti.fi)

Alahovin Viinitila. Luettu 13.1.2013  
[www.alahovi.com](http://www.alahovi.com)

Ala-Tennilän Viinitila. Luettu 4.1.2013  
<http://personal.inet.fi/luonto/tennila/index.htm>

Alitalon Viinitila. Luettu 16.2.2013  
[www.ciderberg.fi](http://www.ciderberg.fi)

Alvariini Hotelli-ravintola. Luettu 26.1.2013  
[www.alvariini.fi](http://www.alvariini.fi)

Aromi-lehti. 4/2003.

Gastronomie-lehti. Marianne Mikkola. 7/1999. Mustilan viinit irrottavat kielenkantimet.

Croft, N. 2003. Viininmaistajaiset. Helsinki: WSOY

Goodnews. Luettu 25.2.2013  
[www.goodnewsfinland.com](http://www.goodnewsfinland.com)

Etiketti. Ulla Willberg. 2/2008. Uniikki tilaviini.

Hämeen Ammattikorkeakoulu. Luettu 19.1.2013  
[www.hamk.fi](http://www.hamk.fi)

Hermannin viinitila. Luettu 13.1.2013  
[www.hermanninviinitila.fi](http://www.hermanninviinitila.fi)

Jussin Viini. Luettu 26.1.2013  
[www.jussinviini.fi](http://www.jussinviini.fi)

Kainuun marjaviinit Oy. Luettu 4.1.2013  
[www.finder.fi](http://www.finder.fi)

Kainuun sanomat. Luettu 3.1.2013  
[www.kainuunsanomat.fi](http://www.kainuunsanomat.fi)

Karvonen, J. 2004. Viinitarhurina Suomessa. Pilot-kustannus Oy

Keski-Suomalainen. Tuula Savolainen. 7/1999. Suomesta kehittyy viinimaa.

Kodin Pellervo. Pirjo Saastamoinen. Luettu 16.2.2013  
[www.pellervo.fi](http://www.pellervo.fi)

Kotimaassa. Luettu 24.2.2013  
[www.kotimaassa.fi](http://www.kotimaassa.fi)

Lapuan Sanomat. Leena Hjelt. 7/2012. Kahdessa paikassa täyttä häkää.

Levin Viinikellari. Luettu 12.10.2012  
<http://www.levinviinikellari.fi/viini/esivu.php?id=1>

Luontoon. Luettu 14.3.2013  
[www.luontoon.fi](http://www.luontoon.fi)

Mattilan Marjatila. Luettu 25.3.2013  
[www.mattilanmarjatila.com](http://www.mattilanmarjatila.com)

Meidän Suomi. Kalervo Peltonen. 6/2008. Sivupoluilla.

Mustilan Viini. Luettu 17.2.2013  
[www.mustilanviini.fi](http://www.mustilanviini.fi)

Mäntylä, I. 1998. Viinissä totuus. Keuruu: Otavan Kirjapaino.

Ollinmäen Viinitila. Luettu 13.1.2013  
[www.ollinmaenviinitila.fi](http://www.ollinmaenviinitila.fi)

Pohjanranta. Luettu 3.1.2013  
[www.pohjanranta.com](http://www.pohjanranta.com)

Ranua-revontuli. Luettu 12.10.2012  
<http://www.ranuarevontuli.fi/>

Peltohermanni. Luettu 13.1.2013  
[www.peltohermanni.fi](http://www.peltohermanni.fi)

Pihamaan Viinitila. Luettu 16.2.2013  
[www.viini-pihamaa.fi](http://www.viini-pihamaa.fi)

Punaisen Tuvan Viinitila. Luettu 26.1.2013  
[www.punaisentuvanviinitila.fi](http://www.punaisentuvanviinitila.fi)

Rönnvikin Viinitila, Luettu 11.2.2013  
[www.ronnvik.com](http://www.ronnvik.com)

Saimaan charmantit. Luettu 13.1.2013  
[www.saimaancharmantit.fi](http://www.saimaancharmantit.fi)

Shaker-lehti. Heli Laitinen. 4/2002. Nyt satsataan viinoihin.

Sisä-Savon seutuyhtymä. Luettu 18.1.2013  
[www.sisa-savonseutuyhtyma.fi](http://www.sisa-savonseutuyhtyma.fi)

Sukeltajan maailma. Jouko Moisala. 4/2009. Risteilyä, sukelluksia ja kulturia Ahvenanmaalla.

Tammiluodon viinitila. Luettu 24.2.2013  
[www.tammiluoto.fi](http://www.tammiluoto.fi)

Teiskon Viini. Luettu 12.10.2012  
[www.teiskonviini.fi](http://www.teiskonviini.fi)

Teisko-Aitolahti-lehti. 6/2000.

Temolan Viinitila. Luettu 13.1.2013  
[www.temola.fi](http://www.temola.fi)

Tilaviini. Luettu 18.1.2013  
[www.tilaviini.fi](http://www.tilaviini.fi)

Tjudö viinitila. Luettu 25.2.2013  
[www.visitaland.com](http://www.visitaland.com)

Toisin sanoen. Luettu 18.1.2013  
[www.toisinsanoen.fi](http://www.toisinsanoen.fi)

Tyryn Viinitila. Luettu 13.1.2013  
[www.kuortti.info/tyryarviini](http://www.kuortti.info/tyryarviini)

Uusi-Yijälän Tila. Luettu 16.2.2013  
[www.patapirtti.fi](http://www.patapirtti.fi)

Valamon viinitila. Luettu 18.1.2013  
[www.valamo.fi](http://www.valamo.fi)

Viini-lehti. Honkainen ja Rönnblad. 5/2009. Pyhä viini.

Viiniheila. Luettu 25.2.2013  
[www.viiniheilan.fi](http://www.viiniheilan.fi)

Viinitilat. Luettu 10.10.2012  
[www.viinitilat.net](http://www.viinitilat.net)

Viinitila Aito-onni. Luettu 12.10.2012  
<http://aito-onni.fi/>

Viiniverla. Luettu 24.2.2013  
[www.viiniverla.fi](http://www.viiniverla.fi)

Viisitähteä. Luettu 3.1.2013  
[www.viisitahta.fi](http://www.viisitahta.fi)

Vuokatin Viini. Luettu 18.1.2013  
[www.vuokatinviini.fi](http://www.vuokatinviini.fi)

Ykköset-lehti. Masa Kojola. 9/2012. Lapuan Sompin ravintolat, kellovalimo ja viinitedas käyvät ylikierroksilla.

Ylen uutiset. Luettu 13.1.2013  
<http://yle.fi/uutiset/>

Åland. kryssa, kör, go-cart, provsmaka vin-esite 2002

## LIITTEET

### Liite 1. Haastattelukysymykset

1. Mistä yrityksen perustaminen sai alkunsa?
2. Millaista toimintaa yrityksellänne on?
3. Kuinka paljon tulee viimeistä tuottoa?
4. Kuinka paljon tulee mahdollisesta oheistoiminnasta tuottoa?
5. Kuvailkaa millainen on yrittäjän työnkuvanne?
6. Millaisia kilpailijoita teillä on?
7. Kuinka markkinoitte toimintaanne?
8. Missä tuotteitanne on saatavilla?

### Haastattelukysymykset asiakkaille:

1. Onko ennemmin käynyt yrityksessä? /Onko yritys tuttu? /Liikkeen löytäminen?  
(Mistä saitte tietoa yrityksestä?)
2. Minkälaisen kokonaisvaikutelman saitte yrityksestä? Tunnelma?
3. Millainen tuotevalikoima on mielestänne? (tuotteiden laadukkuus, saatavuus, jne.)
4. Päätyikö ostopäätökseen? Kuinka paljon maksoi?
5. Mihin seikkoihin olitte tyytyväisiä vierailulla? Miksi tulisitte uudelleen asiakkaaksi?
6. Millaisia kehittämissuhteita teillä on yrityksen toimintaan?

Liite 2. Kutsu

*Tervetuloa kotimaiset viinit testissä pruuviin lauantaina 6.4.2013 kello 18.00 alkaen.*

*Tarkoituksena on testata kotimaisia tilaviinejä, joita on valmistettu erilaisista raaka-aineista, kuten mansikoista, omenista ja erilaisista herukoista.*

*Viinit testissä iltaan kuuluu analysoida viinien erilaisia piirteitä.*

*Osoite on: Molskintie 4 B 4, 62100 Lapua*

*Sitovat ilmoittautumiset 4.4.2013 mennessä!*

*Terveisin: Susanna Jokela*



































Liite 7. Viinit testissä (voittajaviini)

