

Suomalaiset marja- ja hedelmäviinit osaksi Zipuli Oy:n viinilistaa

Olli Eräsaari



| | |
|--|--|
| Tekijä Olli Eräsaari | |
| Koulutusohjelma Ravintolan liikkeenjohdon koulutusohjelma | |
| Opinnäytetyön otsikko Suomalaiset marja- ja hedelmäviinit osaksi Zipuli Oy:n viinilistaa | Sivu- ja liitesivumäärä 29+6 |
| Opinnäytetyön otsikko englanniksi Finnish fruit and berry wines as part of Zipuli Oy's winelist | |
| <p>Tämä produkti on tehty Haagassa syksyllä 2014- helmikuussa 2015 osana ravintolan liikkeenjohdon (restonomi) tutkintoa. Työ on tehty toimeksiantona Zipuli Oy:lle. Zipuli Oy on ravintola-alan yritys, johon kuuluvat ravintola Juuri, viinibaari Latva sekä lounasravintolat Maritori, Pihka Ruoholahti ja Pihka Lintulahti. Opinnäytetyön tarkoituksena on tuoda suomalaiset marja- ja hedelmäviinit Latva viinibaarin valikoimiin, ja suunnitella ja toteuttaa maistelumenu, jossa marja- ja hedelmäviinejä yhdisteltiin niille suunniteltujen ruoka-annoksien kanssa. Menun toteutuksessa on käytetty opintojen ja työn aikana opittuja ruoan ja viinin yhdistämisen teorioita ja käytäntöjä, jotka ovat esitelty opinnäytetyössä.</p> <p>Lepaan Marjaviinejä & Latvian safkaa -menu oli tarjolla viinibaari Latvassa joulukuussa 2014. Lepaan viineihin päädyttiin tilavierailuilla, joita tehtiin Lepaan lisäksi Rönnavikin sekä Teiskon viinitalolle. Menua myytiin noin 15 kappaletta, ja asiakaskyselyihin vastanneet kokivat viinien laadun paremmaksi ruokien kanssa. Lisäksi kaikki vastanneista vastasivat kyllä tiedusteluun tilata suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä jatkossa, jos viinejä olisi tarjolla suositellun annoksen kanssa ravintola Juuressa tai Latvassa.</p> | |
| Asiasanat marjaviini, ruoan ja viinin yhdistäminen, tilaviini | |

Sisällys

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Johdanto | 1 |
| 2 | Suunnittelu | 2 |
| 2.1 | Aiheen valinta ja produktin tavoitteet | 2 |
| 2.2 | Tausta | 2 |
| 2.3 | Zipuli Oy:n esittely | 3 |
| 2.4 | Zipuli Oy:n liikeidea ja ravintola Juuri | 4 |
| 2.5 | Viinibaari Latva | 5 |
| 2.6 | Viinihankintoihin vaikuttavien tekijöiden käsitteiden määrittely | 6 |
| 2.7 | Opinnäytetyön lykkääntyminen ja siirto Latvaan | 6 |
| 2.8 | Toiminnallinen opinnäytetyö | 8 |
| 2.9 | Toimeksiantajan hyöty | 8 |
| 3 | Ruoan ja viinin yhdistäminen | 9 |
| 3.1 | Kuinka maut vaikuttavat | 10 |
| 3.2 | Kahdeksan reaktiota viiniä ja ruokaa yhdistäessä | 10 |
| 3.3 | Marja- ja hedelmäviinien maistaminen ja aistinvarainen arviointi verrattuna rypäleviineihin | 11 |
| 4 | Tilaviinien lainsäädäntö | 12 |
| 4.1 | Toimeksiantajan mielenkiinto tilaviinien lainsäädäntöön | 13 |
| 4.2 | Suomalaiset marja- ja hedelmäviinitilat ja marjaviinien luonnehdinta | 13 |
| 4.3 | Tilaviinien laatu luokitukset | 14 |
| 4.4 | Marjaviinien valmistusprosessi | 15 |
| 4.5 | Tilavierailut | 16 |
| 5 | Menun vahvistuminen | 18 |
| 5.1 | Liiketaloudellinen perustelu valinnoille | 19 |
| 5.2 | Latvan makustelumenu viinit ja ruoat | 20 |
| 5.3 | Latvan henkilökunnan perehdytys ja menekkiin vaikuttavat tekijät paikan päällä | 22 |
| 5.4 | Asiakkaan viinivalintaan vaikuttavat tekijät Latvassa | 23 |
| 5.5 | Asiakkaan viinin ostoprosessi Latvassa | 23 |
| 5.6 | Menun toteutus ja menekkiin vaikuttaneet tekijät | 24 |
| 6 | Tulokset | 25 |
| 6.1 | Menun onnistumisen arviointi toimeksiantajan kanssa | 26 |
| 6.2 | Pohdinta | 26 |
| | Lähteet | 30 |
| | Liitteet | 33 |
| | Liite 1. Kuvankaappaus Latvan Facebook teaseristä | 33 |
| | Liite 2. Latvan nettisivujen mainos | 34 |
| | Liite 3. Latvan asiakaskyselylomake | 35 |

1 Johdanto

Kiinnostukseni suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä kohtaan heräsi vuonna 2011 työskennellessäni ravintola Juuressa tarjoilijana. Ravintolan ulkomaalaiset asiakkaat tilasivat usein listan ainoaa suomalaista viiniä, Hermannin Haigua. Tiedustellessani, oliko tuote tai tuottaja heille entuudestaan tuttu, mainitsivat asiakkaat tilauksen syyksi halun kokeilla suomalaista viiniä. Monet heistä sanoivat saapuneensa Juureen kokeilemaan suomalaista ruokaa ja halusivat kokeilla sen kanssa suomalaista viiniä.

Ihmettelin ravintola Juuressa miksi toisaalta suomalaiset asiakkaat tilaavat Hermannin Haigua niin harvoin. Keskustellessani kollegoideni kanssa olivat he sitä mieltä, että suomalaiset marjaviinit ovat kaikki huonolaatuisia ja vertailukelvottomia ulkomaisten rypäleviinien kanssa. Tämä herätti kysymyksen – ovatko suomalaiset viinit huonon maineensa arvoisia, mistä kollegani puhuivat? Ja keskustellessani muiden ravintola-alalla olevien tuttavieni kanssa koin vastaavan mielipiteen hallitsevana. Voisiko paikallinen ruoka, paikallinen viini -periaate olla kokeiltavissa ravintola Juuressa? Ja mikä tärkeintä – olisiko suomalaisissa tilaviineissä potentiaalia annokselle suositeltavana yhteensopivana ruokajuomana?

Teimme syksyllä 2014 tilavierailut Teiskon, Rönövikin ja Lepaan viinitiloille. Vierailimme niissä opinnäytetyön toimeksiantajan eli Zipuli Oy:n toiminnanjohtajan ja sommelieerin kanssa tutustumassa suomalaisiin marja- ja hedelmäviineihin ja niiden tuotantoon. Saimme myös ensikäden tietoa tilojen toiminnasta sekä erilaisista arjen haasteista, joita tilaviinien valmistajilla on. Alkuperäinen ajatus oli toteuttaa vierailujen perusteella marja- ja hedelmäviinien ympärille maistelumenu, jonka ruoat olisi mietitty näitä varten. Toimeksiantajan muiden kiireiden vuoksi tästä jouduttiin luopumaan. Fokus siirtyi ravintola Juuresta sen vieressä olevaan saman yrityksen viinibaari Latvaan. Tässä produktissa on kuvattu tilavierailujen perusteella siirron jälkeen Latvaan suunniteltu Lepaan Marjaviinejä & Latvan safkaa -menu, ruoan ja viinin yhdistämisen periaatteita käyttäen. Makustelumenu oli tarjolla Latva baarissa joulukuussa 2014.

2 Suunnittelu

Tässä osassa kuvaillaan työn suunnitteluvaihe, jossa on pohdittu keinoja ottaa suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä Zipuli Oy:hyn kuuluvan ravintola Juuren tuotevalikoimaan. Zipuli Oy on opinnäytetyön toimeksiantaja, joka esitellään tietoperustassa.

2.1 Aiheen valinta ja produktin tavoitteet

Opinnäytetyön aihe on valittu toimeksiantajan toiveesta. Juuren entinen ravintolapäällikkö Roni Auvinen (nykyään ravintolatoimen johtaja) ehdotti, että tekisin opinnäytetyöni Zipuli Oy:n toimeksiantona. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa suomalaisten tilaviinien kenttää ravintola Juurta varten. Toimeksiantajan mielenkiintona ovat suomalaiset marja- ja hedelmäviinit, koska niiden koetaan sopivan yrityksen liikeideaan. Mielenkiintona on perehtyä tilaviineihin poliittisena kokonaisuutena – myöhemmin on esitelty, että yrityksen tarjoamilla tuotteilla on poliittiset perustelut (esimerkiksi luomu, biodynaamiset tai lähiruokatuotteet). Edellä mainittu lähiruuan ajatus on tämän työn myötä tarkoitus levittää myös osaksi juomavalikoimaa.

Tarkoitus on saada asiakkaat kokeilemaan monipuolisesti viinejä pienissä annoksissa tarjoiltuna sille sovitun laadukkaan ruokatuotteen kanssa. Yksittäisiä viinejä on tarjolla Helsingin ravintoloista ainakin Nokassa ja Olossa. Tavoitteena herättää keskustelua, ja varsinaisena tutkimuskysymyksenä on: olisiko suomalaisilla paikallisilla marja- ja hedelmäviineillä sijaa ravintoloiden viinilistoilla? Tarkoituksena on tarjoilla suomalaisista raaka-aineista tehdyn ruoan kanssa annokselle sopivaa suomalaista marja- ja hedelmäviiniä. Tässä työssä on esitelty suunnittelu ja toteutus marja- ja hedelmäviinipaketista, jonka kanssa on tarjolla pieni maistelumenu suomalaisten marja- ja hedelmäviinien kanssa paritettuja ruokia. Pyrimme saamaan viineistä kiinnostuneita asiakkaita ja perehtyneitä kuluttajia kokeilemaan ja maistelemaan suomalaisia marjaviinejä. Mielenkiintoa aihetta kohtaan heräteltiin sosiaalisessa mediassa olevilla ennakkokuvilla tilavierailuilta (Liite 1.) ja mainonnalla Zipulin ravintoloiden nettisivuilla (Liite 2.).

2.2 Tausta

Kiinnostuin aiheesta aikaisessa vaiheessa opintojani vuonna 2011. Työskentelin tuolloin osa-aikaisena tarjoilijana ravintola Juuressa opintojeni ohessa. Mielenkiintoni heräsi aihetta kohtaan viinilistan ainoan suomalaisen viinin, Hermannin Haigun takia. Tämä valkohe-

rukoista ja karviaisista valmistettu kuohuviini vaikutti olevan suosittu ulkomaalaisten asiakkaiden keskuudessa, joista monet tilasivat sitä. He kyselivät kiinnostuneina tuotteen valmistuksesta ja alkuperästä. Monet kertoivat, etteivät he tiedäneet, että Suomessa edes valmistetaan viinejä. Pienoiseksi yllätyksekseni monet asiakkaista ainakin sanoivat pitävänsä kyseisestä viinistä. Ehdottaessani tätä samaa juomaa aperatiiviksi suomalaisille asiakkaille suhtautuminen oli lähes poikkeuksetta varautunut. Monet ulkomaalaiset kehuivat Hermannin Haigua jopa sopivaksi ruokajuomaksi suomalaisen ruoan kanssa. Erityisesti ajatus tästä suomalaisen ruoan ja suomalaisen juoman yhdistämisestä herätti kysymyksen ja mielenkiinnon – miksi en ole ainakaan nähnyt tätä ulkomailla suosittua yhdistelmää paikallinen ruoka, paikallinen juoma, kokeiltavan helsinkiläisissä ravintoloissa?

Ensimmäinen ajatus, josta keskustelimme silloisen Juuren ja opinnäytetyötäni toimeksiantajan puolesta ohjaavan ravintolapäällikön Roni Auvisen (nykyään ravintolatoimen johtaja) kanssa oli, että suomalaisia viinejä olisi hienoa saada ravintolan viinilistalle. Aluksi puhe oli erityisesti suomalaisista rypäleviineistä, mutta kohteeksi muuttui myöhemmin marja- ja hedelmäviinit. Ongelmana pidettiin ihmisten ennakkoluuloista suhtautumista suomalaisia viinejä kohtaan eli ostaisivatko kuluttajat niitä? Ongelmana näimme erityisesti oletuksen siitä, että suurin osa asiakkaista ei tunne viinejä etukäteen. Helpompaa olisi, jos niille olisi valmis käyttötarkoitus tai jokin motiivi tilata niitä. Tästä johdettuna pohdimme, mitä jos ne olisivatkin suositusjuomana ravintola Juuren annokselle? Toisaalta yksittäiselle annokselle oleva suomalainen suositusviini kuulosti Auvisen mielestä asiakkaasta epäilyttävältä. Ajatus laajeni tästä siihen, että voisi olla peräti kokonainen menu, jossa jokaiselle ruokalajille olisi suomalainen suositeltava marja- ja hedelmäviini. Samassa yhteydessä Auvinen sanoi suomalaisten marja- ja hedelmäviinien avaavan myös markkinoinnillisia mahdollisuuksia yritykselle. Hänen mukaansa marjaviinien ottamista valikoimiin voitaisiin käyttää myös Juuren markkinoinnissa.

2.3 Zipuli Oy:n esittely

Zipuli Oy on perustettu vuonna 2004 ja sen perustivat kaverukset Ilja Björs ja Jarkko Myllymäki, jotka ovat edelleen sen pääomistajat. Zipuli Oy on perustettu tuolloin avattua ravintola Juurta varten, joka on firman ensimmäinen ravintola Korkeavuorenkadulla, Helsingissä. Ravintola Juurta voitaisiin kuvailla bistromaiseksi, ”fun dining” ravintolaksi (Auvinen, R. 19.1.2015.). Suomen gastronomien seura valitsi ravintola Juuren vuoden ravintolaksi vuonna 2010 (Suomen gastronomien seura). Seuraavaksi Zipuli Oy avasi ravintolan viereen Juuren Puodin. Se on suomalaisten pientuottajien artesaaniherkkuja myyvä päivittäistavarakauppa. Valikoimiin Puodissa kuului esimerkiksi juustoja, luomulihoja, juureksia,

mehuja ja hilloja. Juuren Puoti perustettiin vuonna 2010 ja on sittemmin suljettu jo vuonna 2012. Yritys avasi viinibaari Latvan vuonna 2011, jonka esittelen tarkemmin luvussa 2.5. Zipuli Oy on avannut useampia lounasravintoloita: Maritorin Herttoniemeeseen vuonna 2013, jonka yhteydessä toimii Juuren oma leipomo. Uusimpina Zipuli Oy on avannut lounasravintolat Pihka Ruoholahden tammikuussa 2014 ja Pihka Lintulahden lokakuussa 2014. Lokakuusta 2014 alkaen Zipuli Oy järjesti myös onnistuneen joukkorahoituskampanjan, jolla yritys keräsi rahoitusta 173 000 euroa (Tikkanen 2014). Uusimpana toimipisteenä tulee aukeamaan Pihka Meclu, joka on toimeksiantajan mukaan tarkoitus saada auki huh-tikuun loppuun mennessä.

2.4 Zipuli Oy:n liikeidea ja ravintola Juuri

Ekologisesti kestävä kehitys on noussut lukuisien yritysten yhdeksi keskeiseksi liiketoiminnan filosofiaksi tai jopa kantavaksi liikeideaksi. Yritykset ovat omaksuneet yhteiskuntavastuullisempaa ajattelutapaa antamalla suuremman roolin ympäristövastuullisille kysymyksille (Puusa, Reijonen, Juuti & Laukkanen 2012, 46).

Ravintola Juurelle kestävä kehitys on yksi liiketoiminnan kantavista ajatuksista. Zipuli Oy:n liiketoiminnan toimintamalleissa tämä on näkynyt tavoitteena painottaa lähituotettuja suomalaisia tuotteita ja tuottajia, sekä luomu- ja biodynaamisesti tuotettuja tuotteita. Suomalainen ruokakulttuuri on kokoelma maakuntien keittiöitä, pitkiä perinteitä ja tuoreita ideoita. Näitä elementtejä yritys hyödyntää tarjotessaan asiakkaille makuelämyksiä. Juuren filosofian kulmakiviä ovat paikallisuus, puhtaus ja autenttisuus (Ravintola Juuri 2014). Ravintola Juuren erikoisuus ovat sapakset, jotka ovat suomalaisista raaka-aineista tehtyjä pieniä alkupaloja. Vaikka sapaksia on useiden muiden ravintoloidenkin ruokalistalla, ne ovat alun perin Juuressa toisen perustajan, Ilja Björssin keksimiä (Auvinen, R. 19.1.2015.).

Oluiden ja viinien sekä muiden juomien hankinnassa ja valikoimissa ajatus on samanlainen. Alkoholittomina juomina on erilaisia suomalaisia luomu- ja pientuottajamehuja ja olutvalikoimissa ainoastaan suomalaisten pienpanimoiden oluita. Vaikka viinilistalla olevat viinit ovat ulkomaalaisia rypälewiinejä, pyritään niissä suosimaan tuottajia, joilla on samanlainen viljely- ja toimintafilosofia. Viinien ostoissa on käytetty perinteisesti agenteja tai maahantuojia tai muita jälleenmyyjiä. Zipuli Oy:ssä suoramyynä, tai tässä tapauksessa ostoa, on pyritty käyttämään hankintoihin mahdollisimman usein. Suoramyynnillä tarkoitetaan sitä, että palveluntarjoaja tai tuotteen valmistaja käy kauppaan suoraan keskenään ostajan kanssa ilman välikäsiä (Puusa ym. 2012, 111).

Ravintolan asiakkaat kysyvät usein ravintolassa ruokaillessaan tarjoilijoilta tuotteiden alkuperästä ja tuotannosta. Tarkemmin tämä tarkoittaa esimerkiksi maata, paikkakuntaa, tuotantomenetelmiä (esim. luonnonmukainen – biodynaaminen) sekä tuotannon volyyymiä. Näillä tiedoilla on usein menekkiä edistäviä vaikutuksia, koska monia kiinnostaa tuottajan tarina. Menekinedistämällä tarkoitetaan myyntityötä tukevia, tehostavia ja vauhdittavia toimenpiteitä. Ydinajatuksena on, että näillä luodaan tuotteelle (tai palvelulle) lisäarvoa. Tämä lisäarvo on usein jotain konkreettista hyötyä asiakkaalle. (Puusa ym. 2012, 117–118) Menekin edistämisestä ja lisäarvon luomisesta on kyse, kun uudistetaan tuotevalikoimaa tämän työn mukaisesti laajemmin yrityksen brändiin sopivaksi. Brändin pitää säilyä ajasta riippumatta merkityksellisenä. Olennaista on asiakkaan kokonaiskuva brändistä sekä mikä on brändiä edustavan yrityksen rooli yhteiskunnassa yleensä (Puusa ym. 2012, 195).

Juuressa tämä rooli yhteiskunnassa on näkynyt muutenkin tapana osallistua ympäristöön, luonnonsuojeluun ja tasa-arvoon liittyviin kampanjoihin. Näistä esimerkkeinä osallistuminen Puhdas Itämeri -hankkeeseen ja TAHDON- kampanjaan, jolla tuettiin sukupuolitasarvoista-avioliittolakia.

2.5 Viinibaari Latva

Viinibaari Latva on perustettu ravintola Juuren läheisyyteen Korkeavuorenkadulle vuonna 2011. Latvan on viinibaari, jonka juomalistalla on luomu- ja biodynaamisten viinien lisäksi suomalaisia pienpanimo-oluita sekä talon omia drinkkejä. Latva on melko pieni paikka, jossa asiakaspaikkoja on yhteensä noin viisikymmentä, terassipaikkoja kolmekymmentä ja viinimaisteluhuone kahdeksalle henkilölle. Vaikka Latva on baari, tarjoillaan siellä myös ruokaa. Lounasaikaan on tarjolla kaksi kotiruokahenkistä lounasvaihtoehtoa, yleensä liha- tai kala-annos ja lähes aina kasvisvaihtoehto. Iltaisin Latvassa tarjoillaan myös sapaksia. Toisin kuin Juuressa, sapakset Latvassa ovat muokattu konstailemattomammiksi baarimiljööseen paremmin soveltuvimmiksi annoksiksi.

Vaikka varsinaista täyttä illallista ei Latvassa ole tarjolla, on siellä sapaksien lisäksi muita pieniä annoksia, kuten pientuottajajuustoja ja juuressipsejä. Lisäksi tarjolla on Juuren oman leipomon kakkua. Latvassa järjestetään seurueille etukäteen sovittuja viinimaisteluita tai muita juomakoulutuksia sekä perehdytyksiä. Latvassa on järjestetty teemallisia maistelumenuita jo ennen tätä opinnäytetyötä. Latvassa on järjestetty suomalaiset pienpanimo-oluet maistelumenu erilaisten tuoremakkaroiden kera sekä kuohuviini- ja sampaanamaistelumenu. Keväällä Latvassa järjestetään esimerkiksi tuhdit punkut, stydit juustot menu ja myöhemmin keväällä on sahdin maistelua.

Drinkkiliistalla on baarimestari Jesse Auvisen luomia omaperäisesti nimettyjä juomia, kuten Omenavarkaatsaladossa, Kylähullun tyrnivihta ja Italian täti. Hanassa ja pullo-oluinta valikoimassa on noin kolmekymmentä pienpanimo-oluinta sekä siideriä. Latvassa on tarjolla yhteensä noin viittäkymmentä viiniä, joista suurin osa on tarjolla myös laseittain. Valikoimissa on puna- valko- ja kuohuviinien lisäksi myös makeita ja väkevöityjä viinejä. Suurin osa viineistä on luomusertifioituja tai biodynaamisesti viljellyistä rypäleistä valmistettuja. Viinit, jotka eivät ole luomusertifioituja, saattavat olla luonnonmukaisilla menetelmillä viljeltyjä, mutta joiden tuottaja ei silti ole anonut sertifikaattia.

2.6 Viinihankintoihin vaikuttavien tekijöiden käsitteiden määrittely

Tässä luvussa esitellään käsitteitä, jotka ovat olennaisessa osassa kuvailtaessa Zipuli Oy:n raaka-aine- sekä juomahankintoja.

Luomutuotannossa periaatteena on tuottaa tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille. Luomuviljely edistää luonnonvarojen suojelua ja luonnon monimuotoisuutta. Luonnonmukaisessa viljelyssä kasviravitsemuksen ja -suojelun perustana on monivuotinen viljelykierto, jossa eri kasvilajit vuorottelevat. (Evara 2014) Luonnonmukainen, lyhenteeltään LUOMU, on nykyään kuluttajien yleisimmin tuntema termi, jota usein käytetään kuvaamaan ympäristöystävällisiä tuotteita.

Biodynaaminen viljely on Rudolf Steinerin kehittämä maatalousoppi, jonka pääpyrkimys on toiminta degeneraatiota vastaan, mikä tarkoittaa maan yhdistämistä kosmoksen kanssa (Fuchs 2011. 5- 7).

Koska lähiruokaa ei ole tarkasti määritelty, se on monelta osin ristiriitainen ja vakiintumaton käsite (Tantarimäki 2004). Lähiruokaa käsitteenä voidaan pitää hieman epäselvänä ja voidaan asettaa kyseen alaiseksi, mitä sillä tarkalleen ottaen tavoitellaan. Käsitteen viesti nähtiin myös jopa hieman puolipropagandistisena tiettyihin käsityksiin ja arvostuksiin johdattelevana. Käsitteen hajanaiset viestit antavat mahdollisuuden hyödyntää lähiruokasanaa sekä mielikuviin että todellisuuteen perustuen. (Paananen & Forsman-Hugg 2005. 13- 14)

2.7 Opinnäytetyön lykkääntyminen ja siirto Latvaan

Aloin tutustumaan työnantajan toimeksiannon myötä Suomessa oleviin viinitiloihin perheiden niiden internet sivuihin ja muuhun tietoon, jota löysin niistä. Pettymyksekseni havait-

sin jo tässä vaiheessa, että aiheesta löytyy suhteellisen vähän niihin keskittynyttä kirjallisuutta. Tilojen kartoituksessa otettiin huomioon niiden sijainti, arvostelut eli menestys kilpailuissa sekä muu internetistä saatava tieto (esim. sanomalehtien internet sivuilla olevat julkaisut tiloista). Työn alkuperäinen tarkoitus oli, että ravintola Juuressa olisi tarjolla talon menu, jonka kolmen ruokalajin kanssa suositeltava juomavalinta olisi jokaiselle ruokalajille sopiva suomalainen marja- ja hedelmäviini. Suunnittelimme kunnianhimoisimmillamme jopa maakunta-/kaupunkikohtaista menua, jossa tarjoiltaisiin esimerkiksi perinteistä savolaista ruokaa, jonka suositusjuomana olisi paikallista tilaviiniä.

Alun perin suunnittelimme toteuttavamme kesällä 2013 pienellä seurueella kaksipäiväisen kierroksen viinitiloille. Viikko ennen vierailuja loukkasin polveni vakavasti. Koska osallistumiseni vierailuille jouduttiin perumaan vamman takia, toimeksiantaja päätti perua vierailut. Tämä tarkoitti opinnäytetyöni toteutuksen lykkääntymistä. Syksyllä vierailuja ei enää ehditty järjestää aikataulullisista syistä eli opinnäytetyö lykkääntyi edelleen. Oma mielenkiintoni lopahti myös työmääräni lisääntyessä Zipuli Oy:ssä, ja opintojen viimeistelyn jäädessä takasijalle. Lopulta syksyllä 2014 irtisanouduin Zipuli Oy:n palveluksesta. Sovimme irtisanoutumiseni yhteydessä, että hoitaisin opinnäytetyöni loppuun yritykselle tästä huolimatta. Toimeksiantaja ilmaisi kuitenkin epäilevänsä, kuinka hyvin aiheen saisi toteutettua muuhun vuodenaikaan kuin kesällä. He toivoivat, ja ajatuksena viinien kanssa tarjoiltavissa ruoissa oli alun perinkin, että ne olisivat kauden tuoreita raaka-aineita eli viinien raaka-aineet olisivat näkyvissä tuoreena myös lautasella. Sain tietää, ettei alkuperäistä suunnitelmaa marja- ja hedelmäviinien ympärille suunnitellusta maistelumenusta pystyttäisi järjestämään syksyllä. Tämä johtui yrityksen kymmenennestä juhluvuodesta, joka edellytti lisäjärjestelyjä ja juhlallisuuksia. Sovimme, että kunhan silti järjestäisin vierailut syksyille, saisimme opinnäytetyön jotenkin hoidettua.

Tämä opinnäytetyö on tehty toimeksiantona ravintola-alalla toimivalle Zipuli Oy:lle Haaga-Heliassa osana Ravintolan liikkeenjohdon koulutusohjelman tutkintoa (restonomi). Työn tarkoituksena on perehtyä suomalaisiin marjaviinitiloihin, niiden tuotantomenetelmiin ja kartoittaa ja luoda kontakteja tiloihin Zipuli Oy:tä varten. Tekijä on perehtynyt aiheeseen, jotta tietoa näistä suomalaisista viineistä voitaisiin myös tuoda muiden yrityksessä työskentelevien tietoisuuteen. Työni on yhdistelmä tuotetta ja palvelua – Zipuli Oy:n viinibaari Latvan maistelumenu, jonka suositusviinit ovat valittu suomalaisista marja- ja hedelmäviineistä tilavierailujen perusteella. Maistelumenuun tarkoitus on tuoda suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä viinilistalle ja kokeilla herättävätkö ne kuluttajien mielenkiintoa tarpeeksi, että niitä harkittaisiin myös tulevaisuudessa laajemmin Latvan yhteydessä olevan ravintola Juuren viinilistalle. Viinien kiinnostavuutta ja vetoarvoa sellaisenaan epäiltiin, ja siksi viinien kanssa on suunniteltu maistelumenu, jonka suositusjuomina marja- ja hedelmäviinit ovat. Lisäksi tämä työ tarjoaa lyhyen katsauksen, minkälaisia suomalaiset marja- ja he-

hedelmäviinit luonteeltaan ovat ja mitä asioita niiden aistinvaraisessa arvioinnissa ja maistelussa sekä viinilistan suunnittelussa tulisi ottaa huomioon. Tätä työtä voidaan käyttää myös kartoittaessa suomalaisten marja- ja hedelmäviinien soveltuvuutta ruokasuositusjuomina ravintolassa. Menetelmät ja viinin ja ruoan yhdistämiseen vaikuttavat ominaisuudet on kuvattu, eli pohtiessa ruoan ja viinin yhteensopivuutta tätä työtä voidaan käyttää apuna. Kävi ilmi, etten saisi alkuperäistä suunnittelemani laadullista tutkimusta toteutettua työstetyn mittakaavan takia.

2.8 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen opinnäytetyö on yksi ammattikorkeakoulun opinnäytetyön muoto ja vaihtoehto tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja raportointi, sillä toiminnallinen opinnäytetyö jaetaan kahteen osaan: produktiin eli toiminnalliseen osuuteen ja opinnäytetyöraporttiin. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tavoitellaan käytännön toiminnan ohjeistamista ja opastamista tai toiminnan järjestämistä ja työn lopputuloksena aina on konkreettinen tuote, esimerkiksi tapahtuma, näyttely, ohjeistus tai opaskirja. Toiminnallisessa opinnäytetyössä on tärkeää käytännön toteutuksen ja raportoinnin yhdistäminen. (Vilka & Airaksinen 2003. 9, 51.) Toiminnallisen osuuden käytännön toteutus on osoitus ammatillisesta osaamisesta ja raportti kertoo toteutuksen sanallisessa muodossa. Toiminnallisen opinnäytetyön raportointi keskustelee omien ajatusten ja ideoiden ja tuotoksen ja lähteiden välillä ja siinä painotetaan tehdyn työn havainnollistamista. Toiminnallisessa opinnäytetyössä ongelmana saattaa olla ajankohtaisen aiheen valitseminen ja sen onnistunut rajaaminen. Kirjoitusvaiheessa ongelmaksi saattaa muodostua lähteiden käyttö ja toiminnallisen osuuden riittävän tarkka kuvaaminen. (Vilka 2010. 15- 19)

2.9 Toimeksiantajan hyöty

Tämän opinnäytetyön avulla Zipuli Oy saa kartoituksen sille, mitä tietoa suomalaisista viiniviljoista löytyy sekä yhdessä suunnitellun ja heitä varten aikataulutetut tilavierailut. Tilavierailujen avulla toimeksiantaja saa ajankohtaisen kuvan tilaviinien nykytilasta Suomessa. Viinihankinnoista päättävät henkilöt sekä keittiöhenkilökunta pääsevät paikan päälle tutustumaan tuotteisiin, maistelemaan niitä ja näkemään tuotantoa paikan päällä. Allekirjoittanut suunnittelee sekä osallistuu toteutukseen marja- ja hedelmäviinien ympärille tehdystä menusta, jossa ruoan ja viinin yhdistäminen on huomioituna. Asiakaskyselyn perusteella Zipuli Oy saa myös tietoa siitä, mitä mieltä asiakkaat ovat kokonaisuudesta.

3 Ruoan ja viinin yhdistäminen

Tässä luvussa on käsitelty kolmea teoriaa ruoan ja viinin yhdistämisestä, joita on käytetty produktin suunnitteluvaiheessa. Ensimmäisenä on Juomavalintoja ravintolassa–oppikirjan kuvaama viinin ja ruoan yhdistämisen kolme lähestymistapaa:

- 1. Käytetään paikallinen ruoka, paikallinen viini -periaatetta.**
 - 2. Haetaan viinistä joko ruoan makuja tukevia tai päinvastaisia elementtejä.**
 - 3. Yhdistetään ruokaa ja viiniä niiden keskinäisen reagoivuuden perusteella.**
- (Lahdenkauppi, M., Rinta-Huumo, A. 2004, 146.)

Ensimmäisen periaatteista olen kohdannut matkoilla ulkomaisilla viinintuottaja-alueilla, esimerkiksi Kataloniassa. Viinivalintaa tehdessä tulee huomioida ruoan hallitsevimmat maut. Toisinaan ruoan valmistustavalla on yhtä suuri merkitys kuin annoksen pääraaka-aineella. Tietyn alueen viinit sopivat usein luonnostaan samoilta seuduilta peräisin oleville ruokalajeille (Dowey 2003, s.9). Toisen periaatteen mukaan tarjotaan esimerkiksi makealle ruoalle makeaa viiniä tai päinvastoin eli hapokkaan ruoan kanssa suositellaan makeaa viiniä. Kolmannessa periaatteessa kyse on esimerkiksi liharuoalle tarjoiltavasta punaviinistä, jossa on sopiva määrä tanniinia suhteessa lihan punaisuuteen tai muutoin empiirisesti kokeilemalla todetaan ruoalle sopivimman makuinen viini. Sopivalla maulla tarkoitetaan tässä yhteydessä sitä, kuinka maut reagoivat keskenään.

Viinin tulee olla tasapainoinen tuote. Hapaisuus ja parkkihapaisuus antavat viinille jämmäkkyyttä ja rakennetta. Mutta hapaisuus ja parkkihapaisuus eivät saa olla liian hallitsevia. Viinin rakenteen liiallista korostumista pidetään virheenä.

Jälkimaku on se, jonka maistamme viinistä nielaistuamme sitä. Jälkivaikutelma on sama laajemmin arvioituna, esimerkiksi arvioidessa viinin karvautta tai kovuutta. Hyvässä viinissä on intensiteettiä ja hedelmäisyyttä. Viinien täyteläinen hedelmäisyys, alkoholi sekä mahdollinen makeus antavat viinille mehevyyttä sekä pyöreyttä. Hyvä viini on intensiivinen ja hedelmäinen ja yhdessä riittävän hapokkuuden kanssa myös raikas (Berglund, J. & Rinta-Huumo, A. 2014).

3.1 Kuinka maut vaikuttavat

Makeus ruoassa(joka voi tulla yllättävästä raaka-aineesta ruoassa, kuten tomaatista tai balsamico-etikasta) lisää hapokkuuden ja katkeruuden havainnointia viinissä saaden viinin samaan aikaan maistumaan vähemmän makealta, vahvalta sekä vähemmän hedelmäiseltä. Todella hapokkaat ruoat, esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla maustetut vähentävät kykyämme havaita hapokkuutta viinissä saaden viinin vaikuttamaan moniulotteisemmalta ja täyteläisemmältä. Mikäli viinissä on yhtään makeutta, se maistuu entistä makeammalta. Annokset tai ruoat, joissa dominoivina makuina on katkeruus, makeus tai umami painottavat viinin mahdollista katkeruutta.

Punaviinit, maistuvat vähemmän tanniinisilta, jos tarjoillaan ruokien kanssa, joissa on rakenteeltaan hyytymättömiä proteiineja, jotka reagoivat viinin tanniinien kanssa. Eli on suositeltavaa tarjoilla raaka/puoliraaka pihvi nuoren viinin, esimerkiksi Nebbiolo tai Cabernet Sauvignon- rypäleestä valmistetun viinin kanssa. Katkeruus ja tanniinisuus viinissä voidaan neutraloida järkevällä suolan käytöllä ruoassa, joka tarjoillaan niiden kanssa. Tanniinisuus viinissä tukahdutetaan ruoilla, jotka ovat hapokkaita, suolaisia tai rasvaisia ja sitä voidaan korostaa ruoalla, joka on makeaa tai mausteista/tulista. Monet juustot ovat liian pistäviä tai rasvaisia ikääntyneelle kypsälle punaviinille. Makeat viinit, väkevöidyt tai ei, voivat olla imarrellumpia suolaisen makuisesta juustosta toisin kuin esimerkiksi kypsä Bordeauxin punaviini, joka voi hiukan ”hukkaa” juuston kanssa. Kaikki kuivat viinit maistuvat kehuilta makeiden ruokien kanssa, mikä tuntuu painottavan niiden hapokkuutta. Jopa melko makeat viinit voivat maistua ohuilta ja huonoilta, jos annos on selkeästi makeampi kuin viini. Siksi on kannattavampaa valita suhteellisen makea ja täyteläinen viini makealle jälkiruoalle. (Robinson 2006, 278)

3.2 Kahdeksan reaktiota viiniä ja ruokaa yhdistäessä

Tässä kappaleessa esitetään kahdeksan reaktiota, joita viini ja ruoka voivat aiheuttaa reagoidessaan keskenään.

1. Paritus - Kun annos ja viini ovat vertailukelpoisia painoltaan, tekstuuriltaan ja rakenteeltaan, kutsutaan sitä paritukseksi
2. Täydentävä – Kun viinissä ja annoksessa on yhteinen maku, tämä yhteinen maku luo sillan näiden välille. Esimerkiksi, jos viinissä on rosmariinimaista aromia, voidaan käyttämällä rosmariinia ruoka-annoksessa luoda silta näiden välille. Parit, joissa on täydentäviä aromeita, ovat todennäköisemmin niin kutsuttuja kaksisuuntaisia parituksia.

3. Erottuva – Kun maku tai rakenne viinissä tuo esiin selkeästi erilaisen tai päinvastaisen maun tai rakenteen annoksessa (tai päinvastoin) tämä on positiivinen reaktio. Esimerkiksi monissa liha-annoksissa suolainen lihan maku tuo viinin hedelmäisyyden esiin saaden sekä viinin että ruoan enemmän esiin.
 4. Yhdistävä – Tämä reaktio voi olla joko positiivinen tai negatiivinen. Yhdistämistä tapahtuu, kun on maku, tekstuuri tai rakenne, joka on yhteinen viinille ja annokselle. Esimerkiksi, jos viinissä on vihreän yrtin aromeita ja annoksessa on paljon yrttimäisyyttä, ne yhdistyvät negatiivisessa mielessä. Positiivinen esimerkki taas voisi olla punaisten marjojen maku Brachetto d'Acqui jälkiruokaviinissä yhdistettynä tuoreiden mansikoiden kanssa.
 5. Kompleksoiva – Tämä reaktio tapahtuu, kun maistaa enemmän kerroksia viinin ja ruoan yhdistämisen ansiosta. Kokonaisuus on suurempi kuin osiensa summa.
 6. Puhdistava tai neutralisoiva – Tämä tapahtuu, kun viinin hapokkuus leikkaa annoksen rasvaisuuden läpi.
 7. Peittävä – Kun viini tai annos peittää toisen, on kyseessä yleensä negatiivinen reaktio. Esimerkiksi parittaessa herkän makuinen kala-annos täyteläisen punaviinin kanssa, ainoastaan viini maistuisi näistä kahdesta.
 8. Yhteen törmäävä – Tämä tapahtuu, kun erottuvat maut, tekstuurit tai rakenteet ovat negatiivisia ja luovat uuden epämiellyttävän maun, tekstuurin tai rakenteen.
- (Arnone, Simonetti-Bryan 2013)

Lopulliseen viinien valintaan osallistuivat tekijän lisäksi ravintola Juuren sommelier, ravintolatoimen johtaja ja viinibaari Latvian kokki. Pohdimme yhdessä, mitkä viineistä sopisivat parhaiten ravintolan liiketoimintaan ja olisivat parhaiten yhdistettävissä baarin ruokien kanssa. Mahdollisuutena pohdimme jopa kaupunki/ maanosakohtaiset annokset, joiden kanssa suositeltaisiin paikallista viiniä paikallinen ruoka, paikallinen viini – periaatteella. Viinit olivat suositusjuomina menukokonaisuudessa, jonka suositusviinit valittiin tilavierailujen perusteella suomalaisista marja- ja hedelmäviineistä.

3.3 Marja- ja hedelmäviinien maistaminen ja aistinvarainen arviointi verrattuna rypälewiineihin

Suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä maistellessa olisi toivottavaa pyrkiä unohtamaan mahdolliset ennakkokäsitykset ja liialliset rinnastukset rypälewiineihin. Pääraaka-aineina käytetään usein erilaisia marjoja, kuten herukkaa tai karviaista. Suomessa marjaviinien

ammattimainen maistelu on edelleen alalla toimivia tekijöitä lukuun ottamatta varsin vähäistä. Niissä on esimerkiksi yleensä noin kaksinkertainen happoisuus verrattuna rypäleviineihin, eikä niistä välttämättä löydy samanlaisia pitkiä makuja kuin hyvistä rypäleviineistä (Simola 2013). Viinikouluttaja Mika Vanne arvioi, että suomalaiset marja- ja hedelmäviinit sopivat juuri erityisen hyvin ruokajuomiksi. Helsingin Sanomien (2012) haastattelussa Vanne kehottaa ajattelemaan omena- ja marjaviinejä erilaisina ruokajuomina, joita voi käyttää rypäleviinien sijaan tai niiden kanssa eri tilanteissa (Helsingin Sanomat 2012).

Marjaviinien raaka-aineena voidaan käyttää periaatteessa kaikkia syötäväksi tarkoitettuja luonnonvaraisia tai viljeltyjä marjoja ja hedelmiä. Suomalaiset raaka-aineet ovat puhtaita, eikä täkäläinen ilmasto suosi tautikasveja. Luonnonmarjojen käyttö viinin raaka-aineena on vähäisempää kuin viljeltyjen. Useiden luonnonmarjojen happokoostumus poikkeaa viljellyistä marjoista siten, että ne sisältävät erilaisia antimikrobisia happoja, jotka vaikuttavat hiivan toimintaan ja viinin käymisprosessiin. Perinteiseen viinin raaka-aineeseen, rypäleeseen, verrattuna marjat ja hedelmät poikkeavat merkittävästi kemialliselta koostumukseltaan; marjat sisältävät huomattavasti vähemmän sokeria, ja useimpien marjojen happopitoisuudet ovat huomattavasti korkeammat kuin viinirypäleissä. Marjoista löytyy myös yhtäläisyyksiä rypäleisiin: useat marjat sisältävät runsaita määriä samankaltaisia fenolisia yhdisteitä ja tuovat siten viinille tyypillisen värin. Lisäksi useat marjat sisältävät runsaasti hienoja aromiaineita, jotka tuovat marjaviinille ominaisen maun ja tuoksun. (Matilainen 2010, 218–219) Kuten haastateltava Hermannin viinintekijä Harri Turunen toteaa haastattelun lopuksi verratessaan marjaviinejä rypäleviineihin: ”Mutta eivät ne ole huonompia, vaan erilaisia” (Simola 2013). Marja- ja hedelmäviinien ominaisuudet ovat täysin erilaisia, ja täten niissä esiintyvät maut sekä tuoksut eroavat rypäleviineistä.

4 Tilaviinien lainsäädäntö

”Tilaviinituottajat saavat myydä alle 13 til- %_alkoholia sisältäviä tilaviinituotteita viinitiloilta, valmistuspaikan läheisyydessä. Tätä väkevämpiä tuotteita saa vain anniskella tilan anniskelupaikassa. Alkoholiuomien vähittäismyynti lähettämällä tai toimittamalla niitä tilaajalle tai ostajalle on kielletty. Anniskeluluvanhaltijoille, esim. ravintoloihin, tilaviinituotteita voi tilata suoraan tuottajalta.” (Suomen viiniryttäjät ry)

Euroopan Unionissa ”viini” on juridisesti määritelty tarkoittamaan vain käynnyttä viinirypäleistä saatua mehua. Hedelmä- ja marjaviinejä ei saa kutsua sanalla viini, ilman että viinisanan eteen on liitetty hedelmä- tai marjaviinin pääraaka-aine, esimerkiksi omenaviini. Jos tuotteella ei ole yhtä pääasiallista raaka-ainetta, voidaan raaka-aine korvata sanalla hedelmä tai marja, kuten esimerkiksi marjaviini. Hedelmäviiniä kuvattaessa ja esitettäessä

tulee sanan viini etuliitteeksi merkitä sen hedelmän tai marjan nimi, joka on juoman pääasiallinen raaka-aine. Jos raaka-aineita on useampia, joista mikään ei ole hallitseva, voidaan hedelmän tai marjan nimi korvata sanalla hedelmä tai marja. (Matilainen 2010, 219). Myös tilaviini-sanankäytölle on tarkat perusteet. Esimerkiksi tuotteen alkoholitasuusprosentti saa olla enintään 13 ja raaka-aineista vähintään 50 %:n on oltava peräisin valmistusluvan haltijan omalta tai hänen hallitsemaltaan viljelyalalta. (Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta 1344/1994 2§) Suomalaiset viinintuottajat saavat myydä suoramyynninä tiloilta ainoastaan viinejä, joiden alkoholiprosentti on alle 13 %. Juuren ollessa A-myyntioikeudellinen ravintola, ovat nämä erityisen tärkeitä kanavia viinitiloille myydä tuotteitaan (koska tilat eivät saa myydä esimerkiksi likööreitä, väkevöityjä viinejä tai tisleitä suoraan kuluttajille).

4.1 Toimeksiantajan mielenkiinto tilaviinien lainsäädäntöön

Asia, johon törmäsimme tilavierailujen aikana, olivat lukuisat viininviljelyyn Suomessa liittyvät lainsäädännölliset askarruttavat seikat. Sisällytin tähän opinnäytetyöhön tilaviinien lainsäädäntöä koskevat kappaleet toimeksiantajani toiveesta. Toimeksiantaja koki niiden sisällyttämisen tärkeänä osana kuvatessa viinintuottamisen nykytilaa ja siihen liittyviä haasteita Suomessa.

Suomalaisiin viineihin tulee useiden tuottajien sanojen mukaan lisätä valmistuksessa sokeria lain edellyttämänä – vaikka tälle en löytänyt laista heidän mainitsemaansa kohtaa. Kokemukseni mukaan monet suomalaiset kuluttajat kaipaavat nimenomaan kuivia viinejä, joiden tekeminen on haastavaa, kun valmistusprosessissa viiniin pitää lisätä sokeria. Lisäksi, koska Suomi ei ole rekisteröitynyt viinintuottajamaa, ei Suomessa valmistettua viinirypäleistä käymisteitse valmistettua alkoholipitoista juomaa saa nimittää viiniksi. Samalla tavalla kuin aihetta liipaten Ahvenanmaalla valmistetun calvadoksen nimi ei saa olla alkuperäinen, tekijänoikeussuojattu, jolloin nimetään tuote esimerkiksi ålvadokseksi (Ristimäki 2009). Ja itse asiassa, juuri Ahvenanmaalla viininviljelyä on Suomessa yritetty, vaikkakin vielä vähäisin tuloksin (Nieminen 2007).

4.2 Suomalaiset marja- ja hedelmäviinitilat ja marjaviinien luonnehdinta

Tällä hetkellä Suomessa toimii 25 tilaviiniryttäjää eri puolella Suomea. (Suomen viiniryttäjät ry) Suurin osa tiloista toimii eteläisemmissä osissa Suomea. Verrattuna ulkomaisiin

viinitiloihin suurin osa suomalaisista tiloista käyttää viinirypäleiden sijasta erilaisia Suomen ilmastoon ja maaperään sopivampia marjoja ja hedelmiä, kuten herukoita, omenia, lakkaa, tyrniä tai karviaista. Tuotantomenetelmät ovat melko samanlaiset kuin perinteisessä rypäleviinituotannossa; eroista on mainittu tarkemmin myöhemmässä kappaleessa.

Tuotevalvontakeskus hyväksyy tilaviinien valmistus- ja vähittäismyyntipaikat. Vähittäismyyntiluvan saamisen ehtona on, että myymälä sijaitsee valmistuspaikan välittömässä läheisyydessä ja että tilalla tuotetaan vähintään yhtä tilaviiniksi nimettyä tuotetta, joka täyttää sille asetetut valmistusehdot. Tilaviinin ohella myymälässä voidaan myydä myös muuta valmistusluvan haltijan valmistamaa hedelmäviiniä, joka täyttää tilaviinille asetetut valmistusehdot raaka-aineen omavaraisuutta lukuun ottamatta. Sosiaali- ja terveysministeriön päätöksessä 851/1995 määritellään suomalaisen tilaviinituotannon valmistusehdot seuraavasti;

- 1) **tilaviinin** tulee olla yksinomaan käymisellä valmistettua hedelmäviiniä, jonka alkoholipitoisuus on maksimissaan 13 vol-%;
- 2) valmistajan tulee olla muista saman toimialan yrityksistä riippumaton tuottaja, jonka hedelmäviinituotanto on korkeintaan 100 000 litraa vuodessa;
- 3) valmistuksessa käytetty marja- ja hedelmäaines sekä aromia antavat kasvinosat ovat **100% kotimaisia**;
- 4) raaka-aineista vähintään 50% on peräisin valmistusluvan haltijan omalta tai tämän hallinnassa olevalta viljelyalalta;
- 5) aistinvaraiset ominaisuudet ovat peräisin valmistuksessa käytetyistä raaka-aineista tai käymisen yhteydessä muodostuneista maku- ja aromiaineista.

(Matilainen 2010, 218)

4.3 Tilaviinien laatuluokitukset

Tilaviineille on kehitetty oma laatuluokitusjärjestelmä, joka on otettu käyttöön vuonna 2005. Laatuluokitusjärjestelmän avulla taataan, että tilojen tuotteet on arvioitu aistinvaraisesti ja että tuotteet ovat laadukkaita. Maa- ja metsätalousministeriö, Hämeen ammattikorkeakoulu ja Suomen Viinitilayrittäjät ry ovat kehittäneet yhteistyössä tilaviinien laatuluokitusjärjestelmä -hankkeen. Hanke on nimeltään Kansallinen laatujärjestelmä marja- ja hedelmäpohjaisille alkoholituotteille -hanke. (Hasu 2005, 4.) Laatumääritelmiä on tilaviineille neljä erilaista: talonviini, alueviini, lajiviini ja lajikeviini. Laatuluokitusjärjestelmä on vapaaehtoinen. Laissa on määritelty hedelmäviini miedoksi alkoholijuomaksi, joka on valmistettu tuoreista tai kuivatusta marjoista ja hedelmistä. Hedelmäviini voidaan myös valmistaa marjoista tai hedelmistä valmistetusta täysmehusta tai täysmehutiivisteistä. Lisäksi

viinin eri ominaisuuksien tulee syntyä valmistuksessa käytettävistä raaka-aineista. (L1344/1994.) Kaikissa laatumääritelmässä peruskriteerinä on, että tuotteen tulee olla hedelmäviini, jonka aistinvaraisten ominaisuuksien tulee olla peräisin valmistuksessa käytetyistä raaka-aineista, joiden tulee olla 100-prosenttisesti kotimaisia. Lisäksi tuotteiden tulee olla aistinvaraisen raadin hyväksymiä. Viinien eroavaisuutena ovat, että talonviinin tulee olla tuottajatilalle tyypillinen hedelmäviini, kun taas alueviinin raaka-aineiden tulee olla peräisin joltain tietyltä alueelta. Lajiviinissä taas määritelmä perustuu siihen, että viinin tulee olla 80 prosenttisesti valmistettu tietyistä raaka-aineista. Lajikeviini on johdettu lajiviinistä. Lajikeviinissä tulee käyttää pääosin yhtä raaka-ainetta. Tämän raaka-aineen pitoisuus raaka-aineiden kokonaismäärästä on oltava 80-prosenttia. Lisäksi tämän raaka-aineen, esimerkiksi mansikan, yhtä lajiketta tulee olla vähintään 80 % kaikista raaka-aineina käytetyistä mansikkalajikkeista. (Hasu 2005, 10–13.)

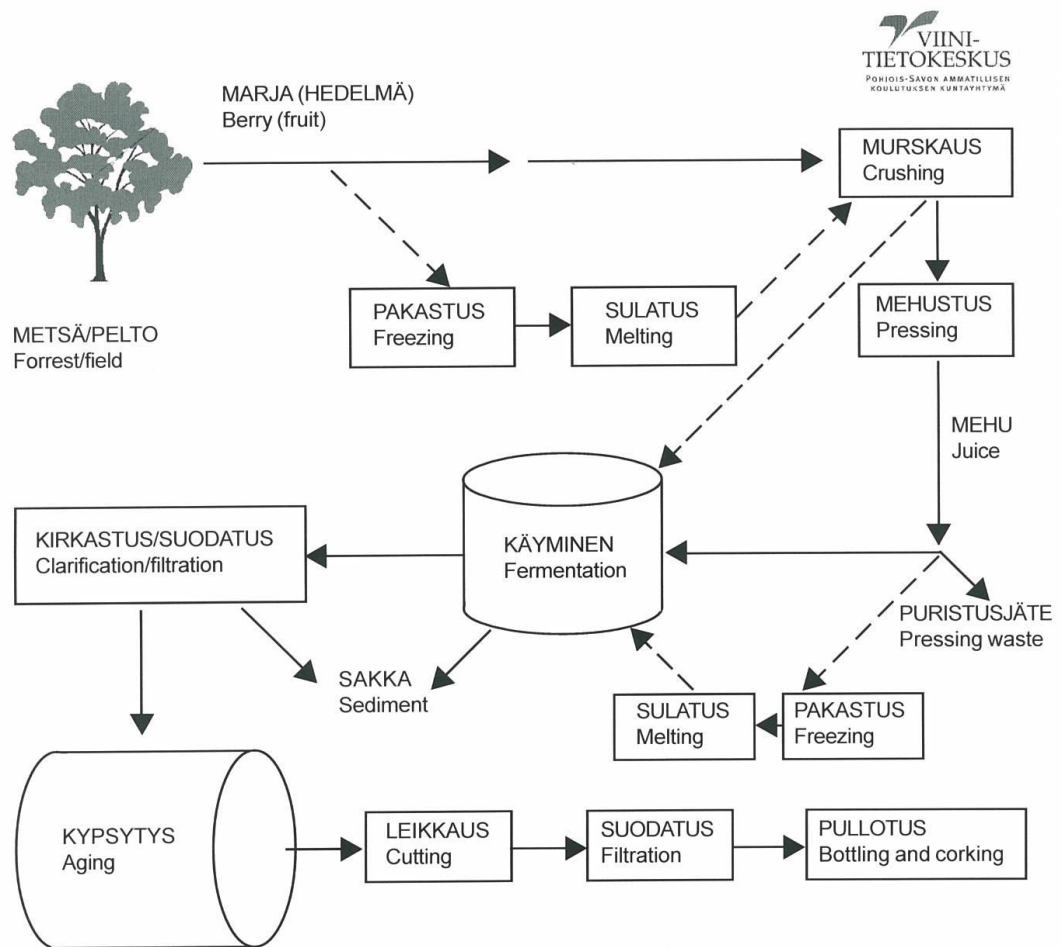
Lähes kaikilla EU:n viininkasvattajamailla perusviininä on pöytäviini vrt. tilaviini (esim. tafelwein, vin de table). Perusviinin valmistamiseen voi käyttää eurooppalaisten vitis vinifera viinilajikkeiden lisäksi ns. hybridilajikkeita, joissa eurooppalainen Vitis vinifera on risteytetty jonkin Euroopan ulkopuolisen lajikkeen kuten esim. Vitis amurensiksen kanssa. Pöytäviiniä voi valmistaa myös jostain Vitis viniferan lajikkeesta tai niiden sekoituksesta. Pöytäviiniin raaka-aineena voidaan käyttää melkein mitä tahansa Euroopassa kasvavaa rypälelajiketta ja jälkikäsittely on lyhyt. Suomalaisessa hedelmäviinien luokittelussa talonviinille ei löydy kunnan vastiketta rypäleviinien luokittelusta, koska tuottajat merkitsevät etikettiin tilansa nimen ja vain harva valmistaa vain yhtä viiniä. (Karvonen 2012)

Tilaviinien alueviinejä voisi vastata Ranskan vin de pays tai saksalaisen kielialueen Regionalwein. Nämä viinit tuotetaan tietyllä alueella kasvavista rypäleistä ja niillä voi olla myös omia laatuokituksia. Rypälelajikkeet ovat tuottajien vapaasti valittavissa viinintuotantoon hyväksytyistä rypälelajikkeista tai niiden sekoituksista. (Karvonen 2012)

4.4 Marjaviinien valmistusprosessi

Alla olevassa kuvassa on esitelty vaiheittain marjaviinien valmistuksen prosessi (Kuva 1). Kuten kuvasta käy ilmi, on se vaiheiltaan melko samanlainen kuin rypäleviinienkin tapauksessa. Mutta marjaviinejä valmistaessa raaka-aineet voidaan pakastaa sadonkorjuun jälkeen toisin kuin rypäleviinejä tuottaessa, missä saatu rypälesato käytetään viiniksi heti. Raaka-aineiden pakastuksen avulla tuotantoa voidaan jakaa tasaisemmin ympäri vuoden ja valmistaa viiniä tarpeen mukaan. Useat suomalaiset marjat sisältävät myös runsaasti pektiiniä, joka pakastuksen aikana pilkkoutuu ja parantaa siten marjoista saatavaa me-

husaantoa. Käytettävistä raaka-aineista ja valmistettavan viinin tyypistä johtuen prosessi kestää muutamasta kuukaudesta useaan vuoteen. (Matilainen 2010. 220)



Kuva 1. Marjaviinien prosessikaavio.

Kuva 1. Marjaviinien prosessikaavio

4.5 Tilavierailut

Päätimme Zipuli Oy:n ravintolatoimen johtajan ja työtäni koordinoivan Roni Auvisen kanssa, että menisimme tutustumaan suomalaisiin viinitiloihin paikan päälle. Tällöin pääsemme tapaamaan tuottajat henkilökohtaisesti ja tutustumaan laajemmin heidän tuotteisiinsa. Juuren liikeideaan on myös monien raaka-aineiden kanssa kuulunut samanlainen tyyli ja tapa, että tuottajan tarina tulee tutuksi vierailemalla paikan päällä. Kartoittamalla ja pohdinnan kautta rajasin potentiaalisia tiloja erityisesti Helsinkiä lähempänä toimiviin tiloihin, joihin rajallinen aikamme vierailuja varten riittäisi. Johdannossa mainittu Hermannin (joka sijaitsee Ilomaisissa) oli harkinnassa ensimmäisenä ja luonnollisimpana vierailukohteena, koska sen tuotteita on ollut pitkään Juuren viinilistalla. Sen koettiin tässä tapauksessa olevan kuitenkin liian kaukana, jotta ravintolan henkilökunnalla olisi aikaa tehdä vierailua

niin kauas Helsingistä rajallisen aikataulun puitteissa. Lukuisien sairastapauksien vuoksi jouduimme pienentämään alun perin kaksipäiväisen kierroksen päivään ja vierailut toteutettiin 9. lokakuuta 2014. Vierailimme tuolloin Juuren sommelieerin ja ravintolatoimen johtajan kanssa Lepaan, Rönnavikin sekä Teiskon viinitilalla.

Kierros alkoi Lepaan viinitilalta, joka sijaitsee Hattulassa. Lepaan viinitila toimii Hämeen Ammattikorkeakoulun alaisuudessa ja tarjoaa oppilailleen koulutusta suomalaisten marja- ja hedelmäviinien tuotantoon. Lepaa on maan johtava hedelmäviinialan koulutus- ja kehityksyksikkö. Tuotantomittakaavan tilat ja monipuoliset laitteistot antavat hyvät lähtökohdat opetukseen ja näkökulmaa tilaviiniyrittäjänä toimimiseen (Hämeen Ammattikorkeakoulu). Vaikka tilalla ei ole luomusertifikaattia, ovat sen tuotantomenetelmät melko lähellä sitä. Lepaa voitaisiin lähes määritellä lähituotetuksi helsinkiläisen ravintolan näkökulmasta arvioituna. Meitä tutustutti heidän toimintaansa toinen koulutuslinjavastaavista Eva Palotie, joka esitteli meille koulun toimintaa, tiloja sekä tilan tuotteita.

Marja- ja hedelmäviinien lisäksi Lepaalla valmistetaan esimerkiksi useita siidereitä sekä tisleitä.



Kuva 2. Lepaan Eva Palotie esittelemässä tuotantolaitteistoa ja tiloja

Suomalaisia kirkkoviinejä valmistettiin 1900-luvun alkuvuosina Lepaalla. Valmistus loppui kuitenkin kieltolakiin. Kieltolain jälkeen vuodesta 1936 kaikkinaiset alkoholijuomien val-

mistus ja kaupanpito siirtyi Alkon hallintaan. Euroopan yhdentymisen myötä vuodesta 1995 Lepaalla on valmistettu jälleen marja- ja hedelmäviinejä sekä liköörejä ja tisleitä vanhassa remontoitussa navettarakennuksessa (Hämeen Ammattikorkeakoulu b). Pääraaka-aineina Lepaalla valmistetuissa juomissa käytetään herukoita ja omenoita, joiden lisäksi esimerkiksi vadelmista, variksenmarjoista ja puolukoista tehdään erilaisia tuotteita (Huupponen 2011. 4).

Seuraavaksi vierailimme Rönnavikin viinitilalla, joka on yksi ensimmäisinä toimintansa aloitaneista edelleen toiminnassa olevia viinitiloja. Siellä tilan toimintaa ja historiaa esitteli Eila Rönni. ”Aloitimme ensimmäisten joukossa, kun vuonna 1995 voimaan tullut laki salli tilaviinien suoramyynnin. Sen jälkeen olemme kehittäneet viinitilan yhteyteen monenlaista oheistoimintaa. Meillä on kahvila-ravintola, tilauspalvelua, omia paketteja ryhmämatkailijoille ja teemme yhteistyötä Laitikkalan kylän muiden maaseutuyrittäjien kanssa.” (Meriläinen 2012) Rönnavikin tilalla on laajasti tisleiden valmistusta ja keväällä 2014 toimintansa aloittanut pienpanimo omille oluille. Tuotteidensa lisäksi Rönni kertoi kovasti erilaisista haasteistaan, joita on pyrkiessä saamaan tuotteita Alkon valikoimiin sekä minkälaisia haasteita Valvira asettaa tuottajalle.

Viimeisenä vuorossa oli Teiskon viinitila, joka oli vieraillemistamme tiloista tuotannoltaan ja kooltaan verrattuna pienin. Teisko valittiin osaksi kierrosta, koska saimme tietää, että siellä valmistetaan suomalaisista viinirypäleistä valmistettua viiniä ja toimeksiantaja oli erityisen kiinnostunut näistä. Teiskolla tilan historiasta, toiminnasta ja tuotteiden esittelystä vastasi omistaja ja perustaja Titta Sydänheimo-Auer. Teisko on tehnyt yhteistyötä mm. paikallisen kirkon kanssa, missä on käytössä oman kylän Teiskon kirkkoviini. Se on valmistettu punaisista Zilka-rypäleistä, joita viljellään Teiskossa. Paikallisuutta on suosittu myös kirkkoviinipullojen etiketeissä. Mustavalkoisen etiketin kuvassa on Teiskon kirkko (Tampereen Ev. Lut. Seurakunnat). Raatimme ei erityisesti pitänyt Teiskon valmistamista viineistä, mutta piti sen tarjoamasta kontrastista verrattain pienen kokonsa ja omintakeisen tyylinsä vuoksi.

5 Menun vahvistuminen

Ravintola Juuri täytti 10 vuotta marraskuussa 2014. Tätä juhlistettiin juhlapäivänä ja seuraavalla viikolla olevalla kymmenen ruokalajin erikoismenuilla. Opinnäytetyöni kannalta tämä tarkoitti sitä, että alkuperäisestä suunnitelmasta toteuttaa Juuren talon menu suomalaisilla marjaviinisuosituksilla jouduttiin luopumaan toistaiseksi. Ravintolatoimen johtaja

ehdotti minulle, että toteuttaisimme opinnäytetyötäni varten pienemmässä mittakaavassa olevan maistelumenun Viinibaari Latvassa, jolloin niiden suosiota ja mielenkiintoa asiakkaiden näkökulmasta kyetään kokeilemaan ennen kuin niitä otetaan lisäksi ravintolan puolelle. Latvaan toteutettavassa menussa keskityimme Lepaan tilan viineihin. Syinä Lepaan valinnoille olivat heidän tuotteidensa laatu, mahdollisuus toimittaa tuotteita pääkaupunkiseudulle ja heidän toimintansa kouluna sekä vahva paikallishistoria sopivat hyvin Juuren liikeideaan. Yhden tilan valinta koettiin helpommaksi toimituksien ja varaston hallinnan takia pienempää kokonaisuutta varten. Lisäksi tällöin pystyttäisiin painottamaan imagollisesti yhden tilan valintaa, josta sovimme myös yhdessä Lepaan tilan kanssa.

5.1 Liiketaloudellinen perustelu valinnoille

Zipulin ravintolat ovat erikoistuneet suomalaiseen ruokaan. Suomalaisia pienpanimo-oluita ja -siidereitä on ollut ravintolan valikoimissa jo vuosia. Yrityksen liikeideaan kuuluu, että huomattava osa tavarantoimittajista on henkilökohtaisesti tuttuja. Juuren omistajat ovat vierailleet tutustumassa monien tuottajien toimintaan ja tuotteisiin paikan päällä esimerkiksi Saloniemen juustotilalla tai Hauhalan hanhifarmilla. Saman ajatuksen mukaisesti suomalaiset tilaviinit sopivat hyvin ravintolan konseptiin. Perusteluina opinnäytetyössä valituille viineille ovat laadulliset menetelmät, eli mitkä viineistä sopivat parhaiten yhteen baarin ruokien kanssa, tilojen mahdollisuus toimittaa ja jälleenmyydä tuotteitaan Helsingissä sijaitsevan ravintolan käyttöön, mitkä tiloista ovat imagollisesti sopivia yhteistyökumppaneita sekä mahdolliset ideologiset yhteneväisyydet kuten luomusertifiointi tai biodynaamisen viljelyn periaatteiden noudattaminen.

On haastavaa arvioida, kuinka paljon tuotteet kiinnostavat etukäteen ravintolan asiakkaita. Yleensä asiakas olettaa saavansa suositukseksi ruoan kanssa ulkomaista viiniä. Mielikuvat suomalaisia viinejä kohtaan ovat oletuksemme mukaan ennakkoluuloisia ja varautuneita. Mutta kuinka asiakkaat tulevat suhtautumaan siihen, jos ruoka on suunniteltu niistä lähtökohdista, että sille tarjoillaan suomalaista marja- ja hedelmäviiniä?

Ravintola Juurella on oma vakiintunut asiakaskuntansa niin sanotut seuraajat sosiaalisessa mediassa. Juuren eniten käytetty mainonnan ja tiedottamisen kanava sosiaalisessa mediassa on Facebook. Ravintola Juuren Facebook sivut saavuttavat tällä hetkellä noin 4000 ihmistä (Auvinen, R. 19.11.2015.) 2014). Juurella on noin 300 seuraajaa kuvapalvelu Instagrammissa, jonne osa tilavierailun kuvista laitettiin. Latvian Facebook-sivuille laitettiin useampi hännäävä maininta, joilla herätettiin mielenkiintoa viineihin ja ruokaan sosiaalisessa mediassa (Liite 1.). Näiden yhteydessä käytettiin kuvia viinitilavierailuista Lepaalle.

Lisäksi Juurella on sähköpostilista, johon halukkaat niin sanonut kanta-asiakkaat ovat jättäneet yhteystietonsa. Heille lähetettiin menuun liittyen sähköpostimainos, sama mainos laitettiin myös Latvan omille Facebook-sivuille. (Liite 2.)

5.2 Latvan makustelumenun viinit ja ruoat

Viinit makustelumenuta varten valittiin 9.10 tehtyjen viinitilavierailujen perusteella. Niimeämisen perusteluna oli se, että baarimaisessa miljöössä pyrittiin välttämään menunimitystä, jossa koettiin olevan enemmän ravintolamaista assosiaatiota. Alun perin suunniteltu kokonaisuus mukautettiin baariympäristöön sopivammaksi. Alla olevat viinien luonnehdinnat ovat tuottajan kuvaukset viineilleen, jonka jälkeen näkemyksemme viineistä sommelieerin kanssa.

Ruokien valintojen perusteluina oli, että pohdimme Juuren sommelieerin kanssa, mitkä ruoat olisivat marjaviineille sopivia makuyhdistelmiä, jotka voitaisiin toteuttaa helposti Latvan kaltaisessa baarimiljöössä. Valintoihin vaikuttavina tekijöinä olivat ruokien yhteensopivuus marja- ja hedelmäviinien kanssa, niiden toteutettavuus baariolosuhteissa, olemassa olevien hankintakanavien kautta saatavuus sekä ruokien säilyvyys. Säilyvyydellä tarkoitetaan, että saadaan tuotteet pidettyä tarpeeksi laadukkaina, vaikkei niitä valmisteta päivittäin uudestaan. Raaka-aine tilaukset pidetään mahdollisimman kevyinä, ettei viinejä lukuun ottamatta tarvitse ottaa uusien hankintakanavien kautta tuotteita.

Hinnomäen Rosé

Kesäisen kevyt, väriltään kaunis rosé marjaviini. Se on punaherukalle lajityypillisesti tuoksultaan ja maultaan melko mieto, selvästi herukkainen. Tuote sopii kevyeksi ruokaviiniksi esim. kesäisille salaateille tai sellaisenaan nautittavaksi (Hämeen Ammattikorkeakoulu 2014). Rosé koettiin hinta-laatusuhteeltaan varsin sopivaksi monipuolisena ruokaviininä, jossa oli tiettyjä yhtymäkohtia suosittuihin rosé viineihin olemalla samaan aikaan tunnistettavan herukkainen ja hyvä ruokaviini. Hinnomäen Roséen kanssa ruoaksi valitsimme:

Kirjolohta, herukkaa ja briossia

Roseeta ajatellessa mieleen tuli lohi jo viinin väristä. Pohdimme, että jos käyttäisimme lohien lisukkeena herukkaa, antaisi se myös viininkin raaka-aineena makumaailmaltaan hyvin yhteensopivaa syvyyttä ruoan ja viinin yhdistelmään. Lohen rasvaisuus koettiin maistaessakin hyvin yhteensopivaksi viinin herukkaisuuden sekä melko kuivan suutuntu-

man kanssa (vaikka viinissä onkin hiukan lisättyä sokeria). Eli kyseessä oli yhdistelmä, jossa viini loi neutralisoivan tai puhdistavan reaktion ruoan kanssa. Lisäksi käyttämällä herukkaa eli samaa raaka-ainetta kuin viinissä saimme aikaan yhdistävän reaktion. Herukka oli annoksessa hillokkeena, eli siinä oli sokeria joka, toi annokseen kaivattua makeutta.

Sakasti

Sherry- tyyppinen hedelmäviini, jonka valmistuksessa on käytetty mustaherukka ja aroniaviinipohjaa sekä karpalo- ja kirsikkauutetta pohjana. Tuottajan mukaan valmistuksessa käytetyt mustaherukka- ja aroniaviinit ovat 5-10 vuotta tynnyrikypsytettyjä. Sakasti oli ehdottomasti vierailujemme yllättävin viini. Sen oksidoituneisuus eli hapettuneisuus antoi sille oivallista vivahteikkautta, josta tuli välittömästi mieleen sen potentiaali paritettuna sopivan juuston kanssa. Sakastin kanssa päädyimme annokseen:

Peltolan sinihomejuustoa, kirsikkaa ja pähkinää

Pohtiessani sherryä heti ensimmäisenä ajattelin sitä, kuinka sherryjen kanssa omakohtaisimmat parhaat kokemukseni ovat olleet yhdistäessä juuston kanssa. Maistaessamme Sakastin eli sherrymäisen viinin sinihomejuuston kanssa, yhdistelmä oli hyvä, mutta hiukan terävä. Siksi loivensimme sitä kirsikalla (jota on käytetty uutteenä myös viinin maustamiseen). Pähkinän tarkoituksena oli antaa yhdistelmälle täyteläisyyttä sekä parantaa annoksen suutuntumaa (antaa pureskeltavaa). Ruoan ja viinin maut saadaan pähkinällä myös paremmin erotettua toisistaan.

Mamsellin makea

Karviaismarjasta valmistettu hienostunut, liköörimäinen jälkiruoka- tai seurusteluviini, tarjoillaan hieman viilennettynä (Hämeen Ammattikorkeakoulu). Mamsellin makea oli perinteisistä makeammista marjaviineistä vierailujemme aikana paras maistamamme. Se vastasi mielestämme tyypillistä mielikuvaa, joka kuluttajilla saattaa olla suomalaisista marja- ja hedelmäviineistä. Siinä, missä puna- ja mustaherukka ovat monille tuttuja raaka-aineita, koimme viherherukan hiukan yllättävämpänä ja persoonallisempänä valintana.

Mamsellin Makean kanssa ruoaksi valitsimme:

Valkosuklaa ganachea ja Lepaan kvitteniä

Mamsellin makean kanssa taas jälkiruoan tuli ehdottomasti olla varsin makea, koska viinissä on niin korkea sokeripitoisuus. Valkosuklaaseen päädyimme sen kanssa sopivana makumaailmana ja sellaisena, ettei sitä ole käytetty tähän saakka Latvassa. Koimme pienenä riskinä yhdistelmän, jottei makea jälkiruoka saisi makeaa viiniä maistumaan liian ohuelta. Sovimme Lepaan kanssa viinien toimituksen yhteydessä, että saisimme heiltä kvitteniä, jota muistuttavia makuja oli myös viinissä. Näin saimme myös käytettyä edes pienessä mittakaavassa ”paikallinen ruoka, paikallinen viini” periaatetta.



Kuva 3. Lepaan marjaviinejä ja Latvian safkaa

5.3 Latvian henkilökunnan perehdytys ja menekkiin vaikuttavat tekijät paikan päällä

Ravintolan kannattaa panostaa henkilökunnan koulutukseen, jotta tarjoilijat osaavat oikeasti suositella viinejä asiakkaille, niin että he oikeasti tietävät, mikä viini minkäkin ruoan kanssa sopii (Paavola 2014, 19). Latvassa järjestettiin henkilökunnalle koulutus, jossa heille kerrottiin tuottajasta, valituista viineistä ja valintaan vaikuttaneista tekijöistä. Samassa yhteydessä oli maistelutilaisuus, jossa päästiin maistelemaan ja kokeilemaan viinit suositeltavien ruokien kanssa. Latvia on pieni baari, jossa on samaan aikaan töissä vain 1-3 henkilöä. Eli baarihenkilökunta vastaa myös annoksien valmistamisesta ja esillepanosta – vaikkakin aamuvuorossa ollut kokki esivalmistelee komponentit. Ja koska he myös silloin tekevät annoksia asiakkaita varten, on tärkeää, että he tuntevat viinit ja tietävät lisäksi, miltä annosten tulisi näyttää.

Pöytämainoksilla ravintola voi edistää viininmyyntiä. Tosin kaikkien ravintoloiden tyyliin pöydässä olevat mainokset eivät välttämättä sovi, joten jokaisen ravintolan pitää miettiä

itse, mikä heille parhaiten sopii keinona tehdä lisämyyntiä (Paavola 2014, 20). Keskustelimme tästä mahdollisuudesta yhdessä Latvian henkilökunnan kanssa. Päädyimme siihen, että Latvian tapauksessa tämä koettiin liian tyrkyttävänä, mutta mainostimme kokonaisuutta baaritiskillä. Koska Latvassa tilaaminen tapahtuu ainoastaan baaritiskiltä, tulevat asiakkaat näkemään mainoksen menusta siinä.

5.4 Asiakkaan viinivalintaan vaikuttavat tekijät Latvassa

Tässä osiossa tukeudun vahvasti Tea Paavolan Lahden Ammattikorkeakoulussa keväällä 2014 tekemään opinnäytetyöhön, jonka aiheena on ”Viinivalintaan vaikuttavat tekijät ravintolassa”. Alla tulen käyttämään otteita tästä työstä, joita koen oleelliseksi Latvian tapauksessa. Vaikka Paavolan opinnäytetyö on suunniteltu ravintolan työkaluksi, koen sen soveltuvan myös Latvian tapauksessa, koska Latvassa tarjoillaan ruokaa – vaikka se onkin baari.

Ostomotiiveihin vaikuttavat kuluttajan tarpeet, persoonallisuus, tulot ja yrityksen markkinointitoimenpiteet. Nämä voidaan jakaa järki- ja tunnepohjaisiin motiiveihin. Järkiperaisina syinä voidaan pitää esimerkiksi tuotteen hintaa ja helppokäyttöisyyttä. Tunneperäisiä motiiveja ovat puolestaan muodikkaus, yksilöllisyys ja ympäristön hyväksyntä (Bergström & Leppänen 2009, 109).

Merkkiuskollisuuden sijaan, kuluttajien viinivalintaan vaikuttavat myös viinirypäle, josta viini on valmistettu ja viinin valmistusmaa. Tässä voitaisiin puhua rypäleuskollisuudesta tai tuottajamaauskollisuudesta (Paavola 2014, 8). Latvian asiakkaiden tapauksessa tämä saattaa hyvin pitää paikkansa, ja on yksi huomioimisen arvoisia tärkeitä seikkoja siinä, kuinka saada asiakkaat kiinnostumaan täysin odottamattomista suomalaisista ei-rypäleviineistä. Kuten käy jo Paavolan kirjoituksessa esiintyvistä oletusarvosta, jossa puhutaan suoraan rypäleistä ymmärrettävästi pääraaka-aineena eikä edes huomioida mahdollisuutta muusta viinin valmistusraaka-aineesta.

5.5 Asiakkaan viinin ostoprosessi Latvassa

Paavolan (2014) mukaan kuluttajan ostoprosessissa tärkeä tekijä on ”korkea ja matala sitoutuminen” viiniin, ja ne ovat suuria tekijöitä asiakkaan valitessa viiniä. Matalan sitoutumisen kuluttaja valitsee viininsä lähinnä hinnan perusteella. Vaikka Latvian viinit ovat yleensä hyvin samassa hintaluokassa, on hinta tietysti aina asiakkaalle olennainen tekijä. Korkean sitoutumisen kuluttajalle tärkeämpiä ovat rypälelajike sekä valmistusmaa, eikä ajattelu ole yhtä hintaorientoitunutta. Ja kuten Paavola mainitsee, korkeamman sitoutumi-

sen kuluttajat ovat viiniharrastelijoita, jotka ovat kiinnostuneita viineistä, hankkivat tietoja uusista viineistä ja ovat valmiiksi halukkaita maistamaan uutuustuotteita (Paavola 2014, 9). Latva-baarissa on hyvin tärkeässä roolissa viinien suosittelu sekä onnistunut myyntityö. Tärkeässä roolissa on erityisesti asiakkaan harrastuneisuuden tason tunnistaminen hyvin aikaisessa vaiheessa. Tämä on tärkeää, jotta tulee antaneeksi asiakkaan haluaman määrän informaatiota hänen valitsemastaan viinistä, eikä puhuneeksi päätä pyörälle liiallisella informaatiolla.

Oman haasteensa ostoprosessille opinnäytetyöni marja- ja hedelmäviinien tapauksessa asettavat myös pullojen esteettiset tekijät. Lepaan viinitilan tuotteissa on kaikissa samanlainen etiketti. Viinibaari Latvan henkilökunta oli sitä mieltä, että etiketti on ”liian ruma”, jotta sitä kehtaisi näyttää asiakkaalle. Käytännössä tämä tarkoittaa, että tuotteet pyritään tarjoilemaan asiakkaille valmiiksi laseihin kaadettuina, niin ettei niitä kaadettaisi pöydässä asiakkaan edessä.

5.6 Menun toteutus ja menekkiin vaikuttaneet tekijät

Lepaan marjaviinejä ja Latvan safkaa -menu oli tarjolla Latvassa 8.12 -20.12. Tuossa ajassa sitä myytiin yhteensä 15 kappaletta. Lisäksi viinejä myytiin laseittain noin parikymmentä kappaletta, monet niistä menun maistelleille asiakkaille, jotka tilasivat lisälasillisen maistelun jälkeen. Asiakaskyselyitä saatiin kerättyä 11 kappaletta. Odottamamme ja toivomamme myyntimäärä oli selkeästi suurempi. Toteutusajankohta eli menun ja viinien tarjoaminen joulukuussa tiedettiin etukäteen jo varsin suurena haasteena. Ajankohta eli joulukuu on myynniltään muutenkin hiljaisempi vuodenaika, jolloin pikkujoulukausi on jo päättynyt ja ihmiset eivät välttämättä muutenkaan käy Latvassa yhtä paljon syömässä kuin monina muina vuodenaikoina. Myynnin vähäisyyteen saattoi vaikuttaa markkinoinnin yksipuolisuus eli mainostus Facebookissa ja Latvan omilla internet sivuilla eli jo olemassa oleville sekä kanta-asiakkaille. Lisäksi mainos menusta lähetettiin joukkokirjeenä Zipuli Oy:n sähköpostilistalle rekisteröityneille. Toisaalta Zipuli Oy:llä ei tällä hetkellä ole käytössä hirveästi muita markkinoinnin kanavia kuin yllä mainitut sosiaalisen median kanavat.

6 Tulokset

Kyselyn lisäksi tarkoitukseni oli haastatella ja maistattaa menu saadakseni asiantuntimaisen mielipiteen kokonaisuuteen. Olin sopinut haastattelusta ja maistelusta Viinipirunakin tunnetun Arto Koskelon kanssa. Hänen sairastumisensa ja kirjoittajan uuden polvi-leikkauksen vuoksi emme saaneet sovittua korvaavaa päivämäärää haastattelulle.

Lepaan marjaviinejä ja safkaa -menun maistelleita asiakkaita pyydettiin täyttämään maistelun päätteeksi kyselylomake (Liite 3). Lomakkeen avulla kerättiin tietoa siitä, pitivätkö asiakkaat marjaviineistä, olivatko ne parempia ruokien kanssa, olivatko marjaviinit entuudestaan tuttuja asiakkaille sekä tilaisivatko asiakkaat niitä toistekin, jos ne olisivat Juuressa tai Latvassa annoksen suositusjuomana. Lisäksi kartoitettiin, olivatko marjaviinit entuudestaan tuttuja asiakkaille eli olivatko he maistaneet niitä ennen tätä. Kysely suoritettiin anonymisti, ainoa tiedusteltu henkilökohtainen asia oli vastaajan sukupuoli. Alla olevissa keskiarvoissa ilmoitetut keskiarvot ovat pyöristetty yhden desimaalin tarkkuudella.

Kyselyyn vastasi yhteensä 11 Lepaan marjaviinejä & Latvian safkaa maistellutta henkilöä. Vastanneista kaksi oli miehiä ja seitsemän oli naisia (Kaksi jätti vastaamatta). Asteikkona kahdessa ensimmäisessä kysymyksessä on 1-5, joista 5 erittäin hyviä, 4 hyviä, 3 kohtalaisia, 2 välttäviä ja 1 huonoja. Ensimmäisenä kysyttiin vastaajilta, olivatko marja- ja hedelmäviinit ilman ruokia maisteltuna mielestänne kuinka hyviä, ja vastauksien keskiarvoksi muodostui 3,7. Seuraavana kysyttiin samalla asteikolla arvioituna maisteltujen marjaviinien laatua arvioituna tarjoiltujen annoksien kanssa, jossa vastauksien keskiarvona oli 4,1. Tämän jälkeen kysyttiin, tilaisitteko marja- ja hedelmäviinejä toiste, jos ne olisivat annoksen suositusjuomana Juuressa tai Latvassa, vastausvaihtoehtoina kyllä tai ei. Kaikki yhdeksän vastannutta vastasi tähän myöntävästi eli kyllä tilaisivat. Viimeisenä kysymyksenä pyydettiin arvioimaan vastaajan mielestä paras viini (vaihtoehtoina olivat: Hinnonmäen rose, Sakasti ja Mamsellin makea). Tähän kahdeksasta vastanneesta yksi ilmoitti mielestään parhaaksi roseen, viisi Sakastin ja kaksi Mamsellin makean. Lopuksi pyydettiin vielä vapaasti vastattavassa sarakkeessa palautetta tai kommentteja kokonaisuuteen liittyen.

Palautetta voidaan pitää positiivisena erityisesti, koska viinit koettiin paremmiksi niiden kanssa tarjoiltujen ruokien kanssa, joista useat vastaajat kiittelivät erityisesti kommentteissaan. Näin vastaajat tarkemmin luonnehtivat ruokaa ja viinejä yhdessä:

”Rose ei ollut hirveemmin mieleen mutta sekin sai ruoan kanssa paremmat pisteet. Nro. 2 ja nro. 3(Mamsellin makea ja Sakasti) hyviä ilman ruokaakin mut neki heräs henkiin ruo-

kien kanssa”. ”Hieno kokonaisuus. Keskimmäiset (Sakasti & juusto ja kirsikka) jäi yhdistelmänä parhaiten mieleen”.

”Oikein hyviä, ruoat olivat kyllä kovasti tarpeen viinien kanssa” Suurimpana ja positiivisimpana yllätyksenä oli erityisesti vastaajien yksimielisyys sen suhteen, että he tilaisivat tilaviinejä uudestaan, jos ne olisivat suosituksena annoksen kanssa Juuressa tai Latvasa. Vaikka vastanneiden vähäisen määrän vuoksi tuloksiin voidaan suhtautua kyseenalaisesti, ainakin niiden valossa suomalaisilla tilaviineille olisi kysyntää paritettuna suomalaisen ruoan kanssa.

6.1 Menun onnistumisen arviointi toimeksiantajan kanssa

Haastattelin Lepaan Marjaviinejä & Latvian safkaa -kokonaisuuden jälkeen Zipuli Oy:n ravintolatoimen johtajaa Roni Auvista, jonka kanssa alun perinkin sovimme opinnäytetyöni toteutuksesta. Keskustelimme hänen kanssa menusta ja sen onnistumisesta sekä hyödyistä toimeksiantajan kannalta. Tiedustelin myös samalla sitä, että onko Zipuli Oy:n tarkoituksena jatkossa ottaa suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä listoilleen.

Toimeksiantaja kehui erityisesti sitä, että kokonaisuus vastasi Latvian imagoa olemalla kokeilunhaluinen ja innovatiivinen kokonaisuus, joka sai hyvin huomiota. Sen toteutus vastasi etukäteisiä mielikuvia, ja se oli baariin sopivalla tavalla vaivaton kokonaisuus asiakkaan sekä asiakaspalvelijan näkökulmasta (Auvinen, R. 19.1.2015.). Toimeksiantaja koki työn myös järjestettyjen vierailujen puolesta erittäin onnistuneeksi. Oli mukavaa päästä kuulemaan arjen ongelmista ja siitä ”minkälaisia virkakoneistoja vastaan joutuu taistelemaan”. Esimerkkeinä tästä vaikkapa Rönnavikin viinitilan kiellon laittaminen tilan koiraa etikettiin tai Teiskon viinin kiellon tekeminen pienillä viinipulloilla sillä perusteella, että muistuttavat liikaa limonadipulloa. Ja Auvinen jatkoi, että tämä motivoi ennemminkin pitämään heidän tuotteitaan myynnissään, jotta tuottajat sitä myöten saavat säilytettyä työpaikkansa.

6.2 Pohdinta

Suomalainen marjaviinien tuotanto on alkanut vuonna 1995 Suomen liittyessä Euroopan Unioniin. Tätä ennen viljelyä on toki ollut, mutta 1936 kiellolaki siirsi viljelyn yksinomaan Alkon hallintaan (Hämeen Ammattikorkeakoulu). Viinintuottajamaissa alan ja tuottamisen perinteet ovat huomattavasti pidempiä verrattuna Suomeen, jossa tuottaminen on vasta ”lapsenkengissä”. Asioita vaikeuttaa entisestään kansainvälisesti kohtalaisen pieni mielenkiinto marjaviinejä kohtaan. Mainintoja löytyi muutamista lähteistä, että viinejä olisi viety ja olisi edelleen saatavilla muutamista nettikaupoista Saksassa, mutta näihin ja niiden varsinaiseen saatavuuteen voidaan suhtautua epäileväisesti. Myöskään kansainvälisiä

mainintoja suomalaisista marjaviineistä en tätä työtä tehdessäni löytynyt. Suomalaisia marjoja eli raaka-ainetta pidetään korkealaatuisina ja erittäin vahvan makuisina, joten oletan edelleen, että ehkä niistä olisi mahdollista tuottaa myös korkealaatuisia viinejä. Mielikuvani ennen vierailuja oli, että tuotantomenetelmät olisivat vielä paljon alkeellisempia kuin ne oikeastaan olivat. Yllätyin positiivisesti siitä, miten ammattimaista tilaviinien tuotanto oikeastaan onkaan. Matkailun merkitys oli tiloilla selkeästi näkyvillä. Pullokoossa pyrittiin Eva Palotien mukaan ottamaan huomioon se, että ne sujahtavat kätevästi vierailulla käyvien leidiä laukkuihin, ja majoituspalvelut ovat huomattava osa tilojen liiketoimintaa.

Oletin ennen makustelumenuuta, ettei se olisi kovin suosittu, koska uskoin asiakkaiden suhtautuvan epäluuloisesti suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä kohtaan. Ehkä omat epäilykseni välittyivät matkan varrella myyvään henkilökuntaan, muuhun Zipuli Oy:n henkilökuntaan, jotka ovat avustaneet ja tukeneet minua työni kanssa. Kenties panostus työnantajan osaltakin jäi lopulta vähäisemmäksi kuin olisin toivonut. Alkuinnostus oli ehtinyt hiipua, kun opinnäytetyön tekeminenkin viivästyi niin useaan kertaan. Mahdollisesti omalta osaltaan myös päätökseni erota Zipuli Oy:n palveluksesta, mutta silti tehdä opinnäytetyöni heille saattoi olla lopputuloksen kannalta huono. Koen siitä huolimatta työn olleen opettavainen kokemus. Olen oppinut paljon Suomen viinituotannon nykytilanteesta sekä koordinoinnista muiden tahojen kanssa tämän toteutuksen parissa.

Suurin virhe oli jo alun perin työn lykkääminen. Minun olisi täytynyt painokkaammin pyrkiä toteuttamaan työni alun perin suunnittelemani aikataulussa, koska palasien poimiminen ja työn toteuttaminen vuosia myöhemmin on ollut motivaatiollisesti ja käytännöllisesti katsottuna raskas prosessi. Opettajani suhtautuivat aihevalintaani alun perinkin epäileväisesti, ja tämän työn lopuksi ajattelen, että olisi ollut viisasta alun perinkin kuunnella opettajiani. Toisaalta taas koen opinnäytetyöni malliesimerkiksi siitä, mitä vastoinkäymisiä voidaan prosessin aikana sattua ja tapahtua. Ensimmäistä kertaa tilavierailuja järjestäessä (toukokuussa 2013) sain vakavan polvivamman jonka takia vierailut jouduttiin perumaan. Toisella kerralla sama ongelma eli saman polven sama vakava vamma esti minua osallistumasta menun myyntityöhön Latva baarissa. Toimeksiantajan muiden kiireiden vuoksi menua jouduttiin supistamaan ja lopulta siirtämään Latva-baarin puolelle osittain keittiöhenkilökunnan sairastapauksien vuoksi vierailujen aikoihin. Ja tämä vaikutti omalta osaltaan siihen, että vierailut supistuivat vain yhteen päivään. Monet ovat sanoneet minulle ammattikorkeakoulun opinnäytetyön olevan erityisesti opettelua, kuinka suhtautua vastoinkäymisiin. Siitä koen ehdottomasti oppineeni paljon tätä työtä tehdessä.

Jos voisin tehdä opinnäytetyöni puhtaalta pöydältä, valitsisin aiheen, josta on olemassa enemmän lähdekirjallisuutta ja muutenkin enemmän kirjallisia lähteitä.

Vastoinkäymiset ovat osa opinnäytetyötä ja koko työn luonnetta. Koen silti että tässä tapauksessa niitä mahtui tähän työhön poikkeuksellisen paljon. Kaksi kertaa saman polven sama vakava loukkaantuminen, kaksi suurta polvileikkausta, keittiön apulaispäällikön sairastuminen, Juuren 10-vuotisjuhlallisuudet, fokuksen muuttuminen ja työn tyypistäminen Juuresta Latvaan, asiantuntijahaastateltavan Arto Koskelon sairastuminen sovittuna haastattelupäivänä (joka oli polvileikkaustani edeltävä päivä) on paljon.

Seuraavana askeleena uskon, että ravintola Juureen potentiaalisesti tuleva seuraava menu suomalaisten viinien ympärillä olisi erinomainen mielenkiinnon ja miksi ei opinnäytetyön kohde. Pienpanimoiden aseman ollessa jatkuvasti yhteiskunnallisen keskustelun kohteena, miksi suomalaisia tilaviinejä ei ole mainittu panimokeskustelun yhteydessä? Aiheet ovat joka tapauksessa sen verran lähellä toisiaan, että mielestäni niistä olisi suotavaa keskustella samassa asiayhteydessä. Liköörin vapauttaminen tilamyyntiin on ollut keskustelun aiheena jo varsin pitkään

Koen opinnäytetyöni olevan onnistunut erityisesti siinä, että sain sen lopulta toteutettua toimeksiantajalle eli silloiselle työnantajalleni ja sain melko vapaat kädet sen toteutukseen. Sain toteuttaa työni aiheesta, jonka olisin itse myös valinnut ja siitä olen erityisen kiitollinen toimeksiantajalleni Zipuli Oy:lle. Koen työni olleen onnistunut siltä osin, että Latvian marja- ja hedelmäviinit maistelleista asiakkaista jokainen vastasi, että ottaisi niitä toistekin, jos niitä olisi tarjolla suosituksena annokselle. Lisäksi se, että vastauksien keskiarvo nousi selkeästi kysyttäessä vastaajien mielipidettä viineistä pelkästään ja tarjoiltujen annosten kanssa. Viinit koettiin siis paremmiksi tarjoiltujen annosten kanssa, ja tämä oli mielestäni merkki työn hyödyllisyydestä. Ja kuten toimeksiantajani edustaja Auvinen totesi, on näkyvyydellä ja kokonaisuuden sopivuudella Latvian imagoon oma positiivinen vaikutuksensa. (Auvinen, R. 19.1.2015)

Oman oppimiseni kannalta koin toisaalta sen hyväksi ja opettavaiseksi, etten kyennytkään kirjoittamaan ja toteuttamaan tietoperustaa alun perin toivomissani raameissa. Pidin myös syventävää tutustumista ruoan ja viinin yhdistämiseen sekä käytännön toteutusta erittäin opettavaisena kokemuksena. Tilavierailuista sopiminen, niiden aikatauluttaminen, koordinaointi yrityksen eri portaiden kanssa (esimiehien informointi, viinien perehdyttäminen henkilökunnalle) olivat kaikki opettavaisia kokemuksia.

Haaga-Heliassa on tehty suomalaisista marja- ja hedelmäviineistä mielestäni yllättävänkin vähän opinnäytetöitä. Ainoat työt, joita aiheesta löysin olivat muissa kaupungeissa olevia ammattikorkeakouluja, joissa on tehty tilojen toimeksiantoina opinnäytetöitä. Koska koin opinnäytetyöt niin oleellisena osana tiloista kirjoitetun kirjallisuuden luonnetta sisällytin ne

siksi tähän opinnäytetyöhön, silläkin riskillä ettei niitä pidettäisi luotettavana lähteenä. Kuten tässä työssäkin käy ilmi, tiloilla on kuitenkin loppujen lopuksi helppo käydä paikan päällä tutustumassa tuotteisiin ja toimintaan. He ottavat myös erittäin lämpimän tervetulleesti vastaan ravintola-alan toimijoita ja esittelevät toimintaansa ja tuotteitaan. Ja koen, että on vain ajan kysymys, milloin aiheesta tulee Suomessa trendikkäämpi ruoan alkuperän ja kotimaisuuden ollessa tärkeinä arvoina. Laajempi kartoitus tai mahdollisesti kysely, jolla kartoitetaan ihmisten mielipiteitä ja mielikuvia viineistä ja niitä kohtaan, voisi olla monille toimijoille erittäin hyödyllinen ja miksi ei myös Alkon intressien mukainen. Vaihtoehtoisesti vielä suuremmassa mittakaavassa suomalaisen ruoan ja suomalaisen viinin yhdistäminen saattaisi onnistua herättämään mielenkiintoa (pop up – ravintola?).

Lähteet

Arnone, K, Simonetti-Bryan, J. 2013. Pairing with the Masters – A Definitive Guide to Food and Wine. Delmar, Cengage Learning. Usa.

Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta 1344/1994. 1994. Luettavissa:
<http://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941344>. Luettu: 23.11.2014.

Auvinen, R 19.1.2015. Zipuli Oy. Ravintolatoimen johtaja. Haastattelu.

Berglund, J, Rinta-Huumo, A. 2014. Viinistä Viiniin. Viini-lehden vuosikirja. Otava. Helsinki.

Bergström, S. & Leppänen, A. 2009. Yrityksen asiakasmarkkinointi. Edita. Helsinki

Dowey, M. 2003. Ruoka & Viini. WSOY. Helsinki.

Evira 2014. Tietoa Evirasta. Asiakokonaisuudet. Luomu. Luettavissa:
<http://www.evira.fi/portal/>. Luettu: 25.11.2014.

Fuchs, N. 2011. Biodynaaminen maatalous – Mitä se on? Tallinna Raamatutrükikoda. Tallinna.

Karvonen, J. 2012. Suomalaisten hedelmäviinien luokitus ja vertailua muuhun Eurooppaan. Viinilehti 2/2012. <http://viininkasvattajat.fi/wp-content/uploads/2013/02/Viinilehti-2-2012.pdf>. Luettu 16.1.2015.

Lahdenkauppi, M. & Rinta-Huumo, A. 2004. Sil vous plait – Juomavalintoja ravintolassa. WSOY. Helsinki.

Hasu, M. 2005. Kansallinen laatujärjestelmä marja ja hedelmäpohjaisille alkoholituotteille-hanke. Hämeen ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Helsingin Sanomat 2012. Asiantuntija: Kotimaiset viinit käyvät jo ruuan kaveriksi. Suomen Tietotoimisto. Luettavissa:
http://www.hs.fi/talous/a1305552633166?ref=lk_hs_po_1.%2019.2.2012. Luettu 10.1.2015

- Hämeen ammattikorkeakoulu HAMK. Lepaan viinitila. Luettavissa:
<http://www.hamk.fi/tietoa-hamkista/kampukset-ja-kartat/lepaan-matkailupalvelut/lepaan-viinitila/Sivut/default.aspx>. Luettu: 23.11.2014.
- Matilainen, M. 2010. Elintarvikeprosessit. 3. uudistettu painos. Savonia- ammattikorkeakoulu. Kuopio.
- Meriläinen, M. 2012. Viinitila ei elä pelkällä viinillä. Luettavissa:
http://yle.fi/uutiset/viinitila_ei_ela_pelkalla_viinilla/6209030. Luettu 10.1.2015.
- Nieminen, J. 2007. Ahvenanmaan viiniviljelykokeilu ei tee Suomesta viinimaata. Turun Sanomat. Turku. Luettavissa:
<http://www.ts.fi/uutiset/kotimaa/1074236204/Ahvenanmaan+viiniviljelykokeilu+ei+tee+Suomesta+viinimaata>. Luettu: 16.1.2015.
- Huupponen, M. 2011. Drinkkilista Lepaan kartanon tilausravintolalle. Opinnäytetyö. Lahden ammattikorkeakoulu. Lahti.
- Ravintola Juuri 2014. Juuret. Luettavissa: www.juuri.fi. Luettu: 25.11.2014.
- Ristimäki, E. 2009. Calvados on Ahvenanmaalla Ålvados. Turun Sanomat. Luettavissa:
<http://www.ts.fi/uutiset/kotimaa/1074236204/Ahvenanmaan+viiniviljelykokeilu+ei+tee+Suomesta+viinimaata>. Luettu 16.1.2015.
- Robinson, J. 2006. The Oxford Companion to Wine. Oxford University Press. 3. Painos. Englanti.
- Paavola, T. 2014. Viinivalintaan vaikuttavat tekijät ravintolassa. Lahden Ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. Lahti.
- Paananen, J. Forsman-Hugg, S. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa - Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. Maa- ja Elintarviketalouden tutkimuskeskus. MTT:n verkkojulkaisu. Luettavissa: <http://www.mtt.fi/mmts/pdf/mmts88.pdf>. Luettu: 25.11.2014.
- Puusa, A., Reijonen, H. & Juuti, P., Laukkanen, T. 2012. Akatemiasta markkinapaikalle. Talentum. Helsinki.

Simola, P. 2013. Suomalainen viinitila tekee juoman marjoista – näin eroaa rypäleviinistä. Studio 55. Luettavissa: <http://www.studio55.fi/tastapuhutaan/article/suomalainen-viinitila-tekee-juoman-marjoista-nain-eroaa-rypaleviinista/128238>. Luettu: 3.9.2014.

Suomen Gastronomien Seura. Aikaisemmat vuoden ravintolat. Luettavissa: <http://www.gastronomit.fi/aikaisemmat-vuoden-ravintolat>. Luettu: 25.11.2014.

Suomen viiniryttäjät ry. Luettavissa: <http://www.viinitilat.net/>. Luettu: 8.10.2014.

Tampereen Ev. Lut. Seurakunnat. Teiskossa käytössä lähiehtoollisviini. Luettavissa: <http://www.tampereenseurakunnat.fi/seurakunnat/teisko/jumalanpalvelus>. Luettu 10.1.2015.

Tantarimäki, S. 2004. Lähiruoan ”lähi” maantieteellisenä alueena. Ruoka-Suomi 1/2004. Turun Yliopiston Brahea- keskus. Turku.

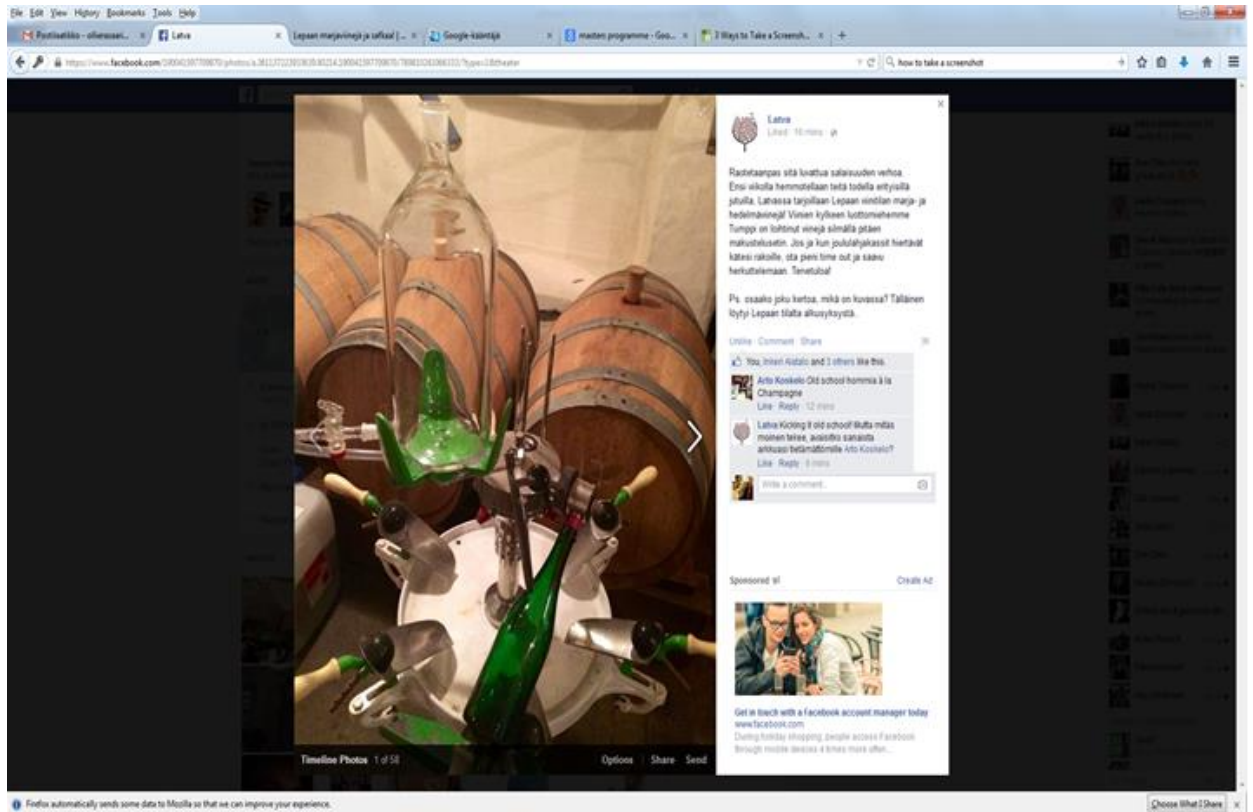
Tikkanen, J. 2014. Markkinat kasvaa – nämä 5 suomalaisyritystä ovat keränneet isot joukkorahat. Yrittäjät Hollola. Luettavissa: <http://www.yrittajat.fi/fi-FI/paijathameenyrittajat/hollola/yleista/uutiset/uutinen/?groupId=b0404538-fc86-4c4f-838f-7a20d9db0b13&announcementId=a608e591-f882-4434-909f-8c309910276b>. Luettu 5.1.2015

Suomen viiniryttäjät ry. Viintitilat 2014. Luettavissa: www.viinitilat.net. Luettu: 7.10.2014.

Vilka, H. 2010. Toiminnallinen opinnäytetyö. Luettavissa: http://vilka.fi/hanna/Toiminnallinen_ont.pdf. Luettu 13.1.2015

Liitteet

Liite 1. Kuvankaappaus Latvian Facebook teaseristä



The screenshot shows a Facebook post from a user named 'Latvia' (Latvia - 10 min ago). The post features a photograph of a still life arrangement in a cellar. In the foreground, a white ceramic jug is filled with red wine, and several green wine bottles are placed around it. In the background, several wooden wine barrels are visible. The post includes a caption in Finnish, engagement metrics (likes, comments, shares), and a sponsored advertisement for Facebook account management.

Latvia
Lähetetty 10 minuuttia sitten

Rauhtiaapua eiä luottia sakavuoien vehoa. Eno aloitta hemmetilään taita todella enyillä jätillä. Latassa tarjollaan Lepaan vinonin marja- ja hedelmäinegi! Vuosen kylleen lottomahonne Tomppi on loittou vinaja sinällä pitään mukutuksien. Jos ja kun puukaljakassit heentävät kättes rakkolle, ota pieni time out ja saavu herkuttelemaan. Tervetulo!

Pä osalle joku hetki, mikä on forssaa? Tällainen lyhyt Lepaan tilata alkuyhteyttä.

Like Comment Share

You liked Kivikko and 1 others like this.

Anto Koskela Old school homma ä la Champagne
Like Reply 12 min

Latvia Kicking it old school? Mitä mielen teillä, aasittis sanasta antokaa betämättömille Anto Koskela?
Like Reply 9 min

Write a comment...

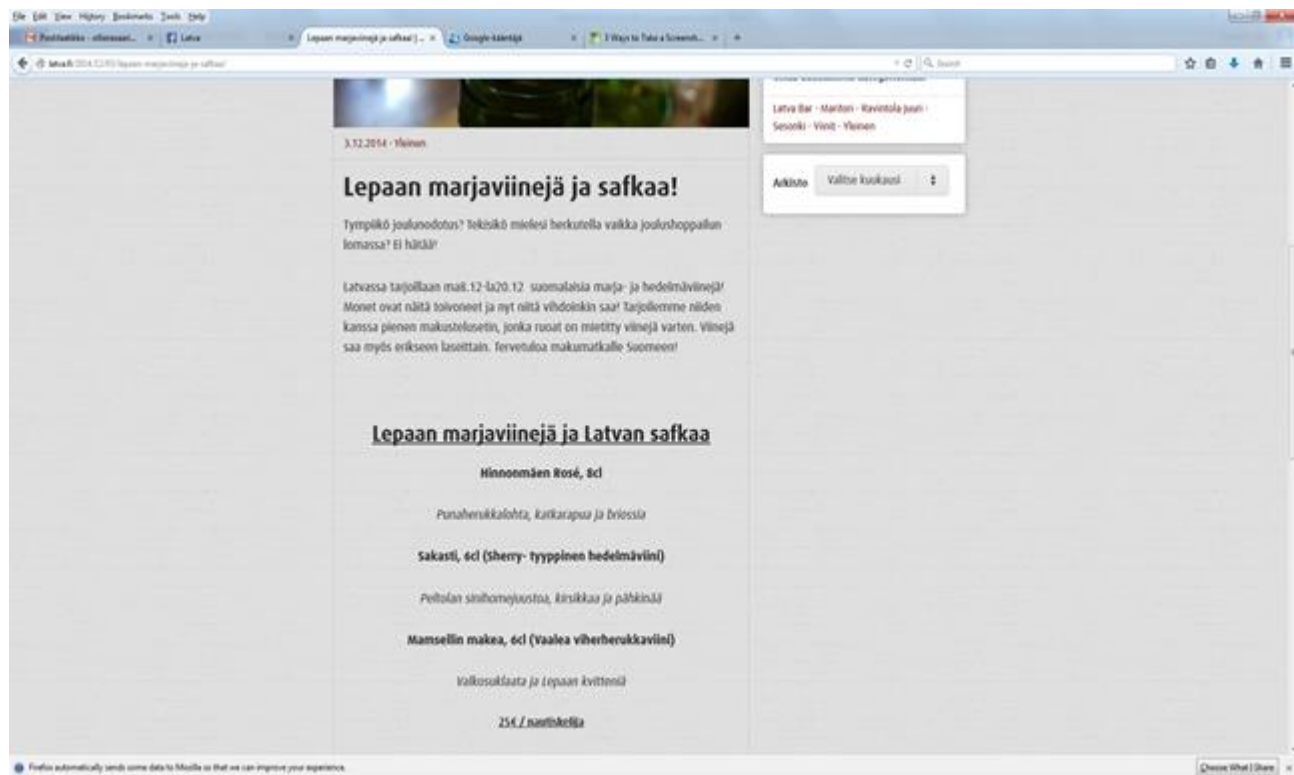
Sponsored w/ Create Ad

Get in touch with a Facebook account manager today
www.facebook.com
During holiday shopping, enable access to Facebook through mobile devices & browse more often...

Timeline Photos 1 of 58 Options Share Send

Firefox automatically sends some data to Mozilla so that we can improve your experience. Choose What I Share

Liite 2. Latvian nettisivujen mainos



The screenshot shows a web browser displaying a page for Latvian wine. The page features a header with navigation links, a main content area with a title and descriptive text, and a sidebar with a search bar and a list of products. The main content area includes a title, a sub-header, and a list of wine types with their prices.

3.12.2014 · Viinon

Lepaan marjaviinejä ja safkaa!

Tyypillö joulunodotus? Toksikö mielesti herkutelä valikö joulushoppailan lomassa? Ei häidä!

Latvassa tarjollaän maik.12-lu20.12 suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä! Monet ovat näitä solvoneet ja nyt näitä vihdoinkin saa! Tarjollaänne niiden kanssa pienen makustelusetin, jonka ruuat on mietitty viinejä varten. Viinejä saa myös erikseen lasittain. Tervetuloa makumatkalle Suomeen!

Lepaan marjaviinejä ja Latvian safkaa

Hinnoän Rosé, 6cl
Punahenikkalohta, kirkkaraipa ja trissia

Sakasti, 6cl (sherry-tyyppinen hedelmäviini)
Pellolan sinihonejuustoa, kirsikkaa ja pähkinää

Mansellin makea, 6cl (vaalea viherberukkaviini)
Valkosuklaata ja Lepaan ävittensä

25€ / nautiskella

Latvia Bar - Mariton - Ravintola juuri
Sesoni - Viini - Viinon

Arkuto Valitse kuukausi

Firefox automatically sends some data to Mozilla so that we can improve your experience. [Change What I Share](#)

Liite 3. Latvian asiakaskyselylomake

Kyselylomake Latvian asiakkaille suomalaisista marja- ja hedelmäviineistä

1. Sukupuoli: _____ Mies _____ Nainen

Seuraavissa kohdissa valitkaa arvioiden asteikolla 1-5 mikä sopii kuvaamaan mielipidettänne parhaiten ja merkitkää alla olevaan sarakkeeseen:

5. Erittäin hyviä

4. Hyviä

3. Kohtalaisia

2. Välttäviä

1. Huonoja

2. Olivatko viinipaketissa olleet marja- ja hedelmäviinit ilman ruokia maisteltuna mielestänne (1-5)

3. Olivatko marja- ja hedelmäviinit maisteltuna tarjoiltujen annoksien mielestänne kanssa (1-5)

_____ (Jos teillä oli vain viinit merkitkää 0)

4. Oletteko ennen tätä maistaneet suomalaisia marja- ja hedelmäviinejä? (Merkitkää X)

_____ Kyllä (Missä? _____) _____ Ei

5. Tilaisitteko marja- ja hedelmäviinejä toistekin, jos niitä olisi tarjolla tai mikäli ne olisivat suositusjuomana Latvassa/ Ravintola Juuressa annoksen kanssa?

_____ Kyllä _____ Ei

6. Viineistä mielestänne paras oli?

_____ Hinnonmäen Rosé

_____ Sakasti

_____ Mamsellin makea

Haluatteko antaa palautetta tai kommentteja Latvian Lepaan marjaviinejä & safkaa kokonaisuuteen tai tähän kyselyyn liittyen?

Kiitos vastauksistanne! Vastauksianne tullaan käyttämään anonyymisti osana Haaga-Helian opinnäytetyötäni suomalaisista marja- ja hedelmäviineistä.

Olli Eräsaari (ollierasaari@gmail.com)