

Jyväskylän Viiniklubin jäsenistön viinitietouden ja käyttötottumuksien kartoitus ja kehittäminen

Soile Kuiri-Kotanen

Opinnäytetyö
Marraskuu 2015
Matkailu-, ravitsemus- ja talousala

Tekijä(t) Kuiri-kotanen, Soile	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä 4.11.2015
	Sivumäärä 56	Julkaisun kieli Suomi
		Verkkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi Jyväskylän Viiniklubin jäsenistön viinitietouden ja käyttötottumuksien kartoitus ja kehittäminen		
Tutkinto-ohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) Kimmo Aho		
Toimeksiantaja(t) Jyväskylän Viiniklubi ry		
Tiivistelmä Jyväskylän Viiniklubi ry on perustettu vuonna 1989. Viiniklubin 25 vuoden toimintakauden aikana ei ole aikaisemmin tutkittu jäsenten viinitietoutta tai sen kehitystä, joten nyt oli sen aika. Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, miten jäsenten viinitietämys on lisääntynyt Viiniklubiin liittymisen myötä ja ovatko jäsenten viinin käyttötottumukset muuttuneet. Tutkimuksessa käytettiin sekä kvantitatiivista että kvalitatiivista tutkimusmenetelmää. Kvantitatiivinen tutkimus suoritettiin verkkokyselynä, joka lähetettiin 106:lle Jyväskylän Viiniklubin jäsenelle. Kvalitatiivinen osuus toteutettiin teemahaastattelulla. Kyselyn vastausprosentiksi saatiin 36, ja teemahaastatteluun osallistui kolme Viiniklubin pitkäaikaista jäsentä. Tutkimuksesta selvisi, että jäsenten viinitietämys oli lisääntynyt tai vähintään pysynyt samana. Viinin käyttötottumuksiin ja viinin ostokäyttäytymiseen oli tullut myös muutoksia. Tuloksista selvisi myös, että ruoan ja viinin yhdistäminen oli jäsenille hyvin merkittävä osa-alue. Vastaajat olivat tyytyväisiä Viiniklubin nykyiseen toimintamalliin. Jotta jäsenet voisivat kehittyä viiniharrastuksessaan, toivottiin enemmän asiantuntijaluentoja, teeman mukaisia maisteluita, viinimatkoja sekä viinin ja ruoan yhdistämistä. Tutkimuksen avulla toimeksiantaja sai tietoa, jota voidaan hyödyntää Jyväskylän Viiniklubin toimintamallin kehityksessä.		
Avainsanat (asiasanat) viini, viiniharrastus, kyselytutkimus		
Muut tiedot		

Author(s) Kuiri-Kotanen, Soile	Type of publication Bachelor's thesis	Date 4.11.2015
	Number of pages 56	Language of publication: Finnish
		Permission for web publication: X
Title of publication Charting and developing Jyväskylä Wine Club member's wine knowledge and consumption habits		
Degree programme Degree Programme in Service Management		
Supervisor(s) Aho, Kimmo		
Assigned by Jyväskylän Viiniklubi ry		
Description Jyväskylä Wine Club was established in 1989. During the Wine Club 25 years of its operation the wine knowledge of the members has never been examined. Therefore, it was time to do that. The aim of the study was to find out how the wine knowledge of the members had increased after joining the Club and if there had been any change in wine consumption habits. The study used both quantitative and qualitative research methods. Quantitative research was carried out by an online questionnaire, which was sent to 106 members of Jyväskylä Wine Club. The qualitative part was carried out by using a theme interview. The response rate was 36 percent, and the theme interview was attended by three long-time members of the Wine Club. The research showed that the wine knowledge of the members had increased or at least remained the same. Wine consumption habits and wine purchasing behavior had changed. The results also showed that the combination of food and wine was a very significant part to the members. The respondents were satisfied with the Wine club's current operating model. In order for the members to develop their wine hobby, expert lectures were wished more often, as well tasting under a theme, wine tours and the combination of wine and food. The research allows the commissioner of the thesis to obtain information that can be utilized in developing the operational model of the Wine Club.		
Keywords (subjects)		
wine, wine as a hobby, survey		
Miscellaneous		

Sisältö

1 Johdanto	3
2 Viinit.....	4
2.1 Viinialueet.....	4
2.2 Rypälelajikkeet	10
2.3 Viinin valmistus	12
2.4 Kuohuviinit ja samppanjat	15
2.5 Portviini	18
3 Viinit harrastuksena	20
3.1 Viininmaistelu	20
3.2 Viinin ja ruoan yhdistäminen	22
3.3 Viinien keräily	24
3.4 Viinimatkailu	24
4 Sosiaalinen pääoma ja me-henki	25
5 Tutkimus Jyväskylän Viiniklubista	26
5.1 Kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä	26
5.2 Kvalitatiivinen tutkimusmenetelmä	27
5.3 Tutkimusaineiston keruu	27
5.4 Tutkimuksen luotettavuus.....	29
6 Tutkimuksen tulokset.....	30
6.1 Viinitietouden kehittyminen klubiin liittymisen myötä	32
6.2 Viinin käyttötottumuksien muuttuminen Viiniklubin myötä	40
6.3 Jäsenten viiniharrastuksen kehitystoiveet	42
6.4 Vastaajien taustatiedot	42
7 Pohdinta	47
Lähteet.....	50

Liitteet	52
Liite 1. Jäsenistölle lähetetyn kyselyn saatekirje	52
Liite 2. Jyväskylän Viiniklubin jäsenkysely.....	53
Kuviot	
Kuvio 1. Punaviiniaiheisten kysymysten vastaukset	33
Kuvio 2. Valkoviiniaiheisten kysymysten vastaukset	34
Kuvio 3. Kuohuviinien ja samppanja-aiheisten kysymysten vastaukset	35
Kuvio 4. Väkevä viiniaiheiset vastaukset	36
Kuvio 5. Viinin ja ruoan yhdistämisen vastaukset	37
Kuvio 6. Uusien piirteiden löytäminen viinistä.....	38
Kuvio 7. Viinin ja ruoan yhdistämisen oppiminen	38
Kuvio 8. Viiniklubilaisten viinitietouden hankinta kanavat	39
Kuvio 9. Viiniklubilaisten viiniharrastuksen tarkoitus.....	39
Kuvio 10. Viiniklubilaisten viiniharrastusta kehittäneet osa-alueet.....	40
Kuvio 11. Viiniklubilaisten ostamien viinien hintaluokat	41
Kuvio 12. Viiniklubilaisten ikäjakauma	43
Kuvio 13. Viiniklubilaisten ammattiryhmät	44

1 Johdanto

Mietojen viinien kulutus Suomessa on lisääntynyt vuosi vuodelta (THL 2014). Suomalaisten kiinnostus viineihin näkyy myös viiniseurojen lisääntymisenä muuallakin kuin pääkaupunkiseudulla tai muissa suurissa kaupungeissa. Kaikille viinin ystäville avoimia viiniseuroja on Suomessa tällä hetkellä 70, ja ne toimivat 49:llä eri paikkakunnalla. Lisäksi suljettuja viiniseuroja on eri puolilla Suomea yhteensä 26. (Viinilehti, viiniseurat.) Pankosen (2008, 9.) mukaan vuonna 2008 Suomessa oli 20 viiniseuraa 17:ssä eri kaupungissa. Seitsemässä vuodessa Suomen viiniseurojen määrä on siis yli kolminkertaistunut, ja viiniseurat ovat levinneet eri puolille maata.

Viinejä voi harrastaa usealla eri tavalla, perehtymällä ja syventymällä viinikirjallisuuteen, maistelemalla viinejä, keräilemällä viinejä sekä yhdistämällä ruokaa ja viiniä. Viineihin voi perehtyä rypäle kerrallaan eri viinialueilta tai tutustua tietyn maan viinitarjontaan. Antoisammaksi viiniharrastuksen tekee se, että pääsee jakamaan kokemuksiaan ja ajatuksiaan toisten samanhenkisten ihmisten kanssa. Harrastuksen voi aloittaa kuka tahansa esimerkiksi kokoamalla kiinnostuneen kaveriporukan viininmaistajaisiin tai liittymällä paikalliseen viiniseuraan. (Poutanen 2010, 28–31.)

Opinnäytetyöni tavoitteena oli selvittää Jyväskylän Viiniklubin jäsenistön viinitietämyksen ja viinien käyttötottumuksien muuttumista Viiniklubin jäsenyyden myötä. Lisäksi tavoitteena oli kartoittaa, minkälaista lisätietoa jäsenet toivoivat Viiniklubilta kehittyäkseen viiniharrastuksessaan. Tutkimuksessa haluttiin selvittää, kehittykö viinitietous viiniklubijäsenyyden myötä, ja erityisesti, kuinka tämä on toteutunut Jyväskylän Viiniklubissa. Tutkimuksen toteuttamisessa käytettiin sekä kvantitatiivista että kvalitatiivista tutkimusmenetelmää. Kvantitatiivinen tutkimus toteutettiin verkkokyselyllä, ja kvalitatiivinen tutkimusosuus suoritettiin teemahaastattelulla.

Jyväskylän Viiniklubi ry perustettiin vuonna 1989. Klubin perustamisen tarkoituksena oli koota viinin ystävät yhteen ja keskustella viineistä. Toiminnan tarkoituksena on ollut kehittää jäsenten suhdetta viiniin sekä ruoan ja viinin yhdistämiseen. Viiniklubin jäsenmäärä on 104, joista 30–40 on aktiivisesti muka-

na toiminnassa. Jäsenet ovat iältään ja ammatillisilta taustoiltaan erilaisia, mutta heitä kaikkia yhdistää kiinnostus viiniin. Viiniklubi kokoontuu kymmenisen kertaa vuodessa maistamaan viinejä erilaisiin teemoihin liittyen. Teemoina ovat esimerkiksi olleet rypälelajikkeet, viinin valmistusmenetelmät sekä viinimaa tai -alue. Teeman viineihin tutustutaan ensin ulkopuolisen luennoitsijan tai aiheeseen syventyneen Viiniklubilaisen opastuksella. Tutustumisen jälkeen aloitetaan viinien maistelu luennoitsijan ohjaamana tai itsenäisesti. (Hirvikoski & Laitinen, 2014.)

2 Viinit

2.1 Viinialueet

Vanha maailma

Vanhan maailman tärkeimpiä viinialueita ovat Ranska, Italia, Espanja, Portugali, Saksa ja Kreikka. Euroopassa valmistetaan viiniä kaikkein eniten maailmassa, ja sen appellaatioita, joissa viinit luokitellaan tässä järjestelmässä alkuperäalueen mukaan, näitä kuvaavat kartat ovat poikkeuksellisen mutkikkaita. Tämä johtuu Euroopan pitkästä viinihistoriasta sekä eri maiden monimutkaisista viinisäännöksistä. Vanhassa maailmassa appellaatiot ovat tärkeässä roolissa ja viinit nimetäänkin niiden alkuperän mukaan, ei rypäleiden. Viininystäväälle on kuitenkin tärkeintä tietää merkittävämät viinialueet. (Old 2014, 208, 242.)

Ranska

Ranskan viinitarhat eivät ole pelkästään erinomaisia. Tarhat ovat lisäksi määriteltä ja luokiteltu ja ne ovat myös muita viinimaita tarkemmin valvottuja. Ranskassa on useita viinialueita, mutta kuudella niistä on suurempi merkitys maailmanlaajuisilla viinimarkkinoilla. Näistä kolmella alueella, Bourgognella, Bordeaux'illa ja Champagnella, on merkittävä asema hienoimpien viinien maailmassa. Bourgogne on Chardonnay- ja Pinot Noir -viinien esikuva. Sieltä tulevat aistikkaat ja monivivahteiset viinit sekä kotoperäiset maailmanluokkaiset

rypäleet. Bordeaux on Ranskan suurin viinialue, ja alueelta tulevat maailman merkittävimmät laatuviinit. Ranskalainen Bordeaux on ollut mallina jokaiselle Merlot- ja Cabernet Sauvignon -viinille. Maailman hienoimmat kuohuviinit, eli samppanjat, valmistetaan Champagnessa. Alueella viljellään Chardonnay-, Pinot Noir-, sekä Pinot Meunier -rypäleitä. Etelä-Ranskassa sijaitseva Rhône-laakso tunnetaan runsaista Syrah- ja Grenache -punaviineistään. Koillis-Ranskan Alsace on tunnettu valkoviinialue, ja sen viinit ovat vahvasti saksalaisvaikutteisia Riesling- ja Gewürztraminer -rypäleistä valmistettuja. (Johnson & Robinson 2010, 52; Old 2014, 170–171, 208 – 215.)

Italia

Keski-Italian Toscanassa valmistetaan Italian merkittävimmät punaviinit Sangiovese-rypäleestä. Alueen suurimman appellaation tuottama viini on Chianti. Luoteis-Italiassa sijaitseva Piemonte on maan vanhin viinialue ja kuuluisa Barola- ja Barbaresco -punaviineistä sekä makeasta kuohuviinistä Astista. Koillis-Italiassa Veneto, Friuli-Venezia Giulia sekä Trentino-Alto Adige muodostavat Triveneton viinialueen. Alueen ilmasto on erinomainen valkoviineille ja alueen merkittävät vientituotteet ovat kevyet ja raikkaat Pinot Grigio sekä Prosecco. Suosituin punaviini on Veronan Valpolicellat. Etelä-Italiassa on valmistettu huokeita ja merkittäviä punaviinejä. Merkittävien käännekohtien myötä alueella on alettu tuottamaan myös laatuviinejä, jotka ovat hyvin kehityskelpoisia. (Old 2014, 216–219.)

Espanja

Rypäleiden kasvatuksessa ja viinin valmistuksessa on Espanjalla pidemmät perinteet kuin valtaosassa Ranskaa. Maan valttikortti viininviljelyn kannalta on sopivien leveysasteiden ja korkeuksien yhdistelmä. Lukuun ottamatta jylhiä vuoria ja joitakin pohjoisia seutuja, maa sopii erinomaisesti viiniköynnöksille. Atlantin puoleinen rannikko pohjoisessa on maan viileintä ja pilvisintä viinialuetta, jossa punaiset lajikkeet eivät menesty kunnolla. Pohjoisen Keski-Espanjan alueella tuotetaan hienot Tempranillo-pohjaiset punaviinit ja maan merkittävimmät punaviinit tulevat Riojasta. Etelä-Espanjan, Andalusian ran-

nikkoseuduilta laatuviinit ovat useimmiten väkevöityjä valkoviinejä. (Johnson & Robinson 2010, 190; Old 2014, 220–221.)

Portugali

Portugali on pieni viinimaa, jolla on huomattava määrä kotoperäisiä rypälelajikkeita. Portugalin tärkeimmät viinityylit ovat kevyet Vinho Verde -valkoviinit sekä väkevöidyt viinit, kuten Douron laakson makeat portviinit sekä madeira. (Old 2014, 224.) Tavanomaisesti parhaimmat portugalilaiset punaviinit ovat varsin hapokkaita ja tanniinisia. Viinejä on valmistettu paikallisista lajikkeista maan pohjoisosassa Douron, Dão ja Bairradan DOC-alueilla. Nykyisin näillä samoilla alueilla valmistetaan runsaasti hedelmäisiä ja pehmeitä viinejä, jotka vaativat jokseenkin pitkän pullokypsytyksen ollakseen parhaimmillaan. Täyteläiset, kansainvälisten ja paikallisten rypäleiden sekoituksista valmistetut viinit tulevat Portugalin kaakkoisalueilta, Alentejosta DOC ja Vinho Regional Alentejanosta. (WSET 2008, 51.)

Saksa

Saksan varsinaisten laatuviinialueiden, Rheingaun ja Moselin rinnalle ovat nousseet Nahen, Pfalzen sekä Rheinhessenin alueet. Maan kylmän ilmaston vuoksi rypäleet eivät välttämättä kypsy tarpeeksi, jotta niistä saataisiin valmistettua tasapainoisia valkoviinejä. Näiltä alueilta tulevat kuitenkin hienot, omalaatuiset viinit, joiden salaisuudet piilevät hapokkudessa ja sokeripitoisuudessa. Saksan tärkeimmät Riesling-viinien alueet ovat Mosel ja Rheingau. Mosel on maan viinialueista kylmin, ja siellä valmistetaan eteerisiä ja kirpeän makeita viinejä. Rheingaun lämpimällä alueella rypäleet ovat kypsempiä ja viinit ovat usein keveitä ja makeankirpeitä. Osa nykyaikaisemmista viinityyleistä on täyteläisiä ja todella kuivia. (Johnson & Robinson 2010, 225 & Old 2014, 222.)

Kreikka

Antiikin Kreikalla oli merkittävä vaikutus viininviljelyn laajenemiselle ja viinivalmistuksen muotoutumiselle Välimeren alueella. Turkki-laisten ottomaanivalloituksen aikana alueen viinikulttuurin kehittyminen taantui vuosisadoiksi, ja vasta Euroopan yhteisöön liittymisen myötä vuonna 1981 kreikkalaisia laatuviinejä alkoi ilmestyä markkinoille. Laatuviinien tuotantoon Kreikkaa voidaan pitää liian kuumana ja kuivana maana. Tuotannossa on kuitenkin onnistuttu valitsemalla paikallisiin oloihin sopivia lajikkeita. Hyötyä on myös tarhojen pohjoisen puoleisesta sijainnista ja korkeudesta. Kreikassa kasvaa satoja kotoperäisiä rypälälajikkeita, ja suurta osaa kasvatetaan pöytärypäleiksi. Eteläisten saarrien valkoinen Assyrtiko-rypäle ja pohjoisen sisämaan punainen Agiorgitiko-rypäle ovat maineeltaan erinomaisia. (Johnson & Robinson 2010, 282; Old 2014, 225.)

Uusi maailma

Eurooppalaisen *Vitis vinifera* -lajikkeen köynnöksiä tuotiin maailman eri osiin siirtomaa-aikana, mutta köynnökset eivät aina menestyneet näillä uusilla alueilla, ja monin paikoin vasta vuosisatojen kuluttua alkoi syntyä laatuviinejä. Uudessa maailmassa lajikkeita on vähemmän ja viinit nimetään yleensä rypälälajikkeen mukaan, mikä helpottaa etikettien tulkintaa. (Old 2014, 172–173, 226–227.)

Yhdysvallat

Yhdysvallat on nykyisin maailman merkittävin viinintuottaja Euroopan ulkopuolelta. Kalifornian viinintuotanto on suurinta koko Uudessa maailmassa, ja noin 90 % yhdysvaltalaisista viineistä on peräisin täältä. Kalifornialaisten viinien tuotemerkkinä ovat voimakkaat maut ja tuoksut eli flavorit ja runsas rakenne. Tärkeimmät punaviinit Pohjois-Amerikan lämpimän ilmaston alueella ovat Cabernet Sauvignon ja sekoitteet, Zinfandel ja Pinot Noir, valkoviineistä Chardonnay ja Sauvignon Blanc. Kalifornian naapurissa Washingtonissa ja Oregonissa tuotetaan erinomaisia viinejä. Oregonista tulee erittäin laadukkaita,

mutta pieniä määriä Pinot Noir ja Pinot Gris -viinejä. Washingtonissa valmistetaan määrältään suurempia ja edullisempia Merlot-, Cabernet Sauvignon-, Chardonnay- ja Riesling -viinejä. (Johnson & Robinson 2010, 290; Old 2014, 228–230.)

Kanada

Kanadassa on ainoastaan muutama alue, jossa talvi on tarpeeksi lauhkea viiniköynnösten selviämiseksi. Maan laatuviinejä valmistetaan Ontarion Niagaran niemimaalla ja tämän hetken vaikuttava viinialue on länsirannikon Okanaganin laakso, jossa tuotetaan ensiluokkaisia viinejä. Alueet tiedetään viileän ilmaston viineistä, Pinot Noirista sekä Rieslingistä. Cabernet Sauvignon ja Syrah kypsyvät lännessä auringon lämmössä. Kanadan arvostetuin viini on runsas jääviini, jonka mallina on ollut Itävallan ja Saksan Eiswein. Nämä jälkiruokavinit tehdään ylikypsyneistä rypäleistä, jotka jätetään köynnöksiin pitkälle talveen ja jäätymällä rypäleiden mehu tiivistyy. (Old 2014, 231.)

Australia

Australian eteläosa on ilmastoltaan välimerellinen ja sopii muuta kuumaa maata paremmin viinin viljelyyn. Maan viiniteollisuus on riippuvainen kasteluvedestä sekä Murray-, Murrumbidgee- ja Darling-joista. Hyvälaatuisen kasteluveden vähyys estää suunnitelmia tehdä tästä maapallon kuivimmasta maasta yksi iso viinitarha. Australiassa kasvatetaan useita Euroopasta lähtöisin olevia rypälelajikkeita, esimerkiksi Chardonnayta ja Cabernet Sauvignonia. Maan lippulaivarypäle on kuitenkin eniten viljelty Shiraz, joka muualla maailmassa tunnetaan ranskalaisena Syrah -lajikkeena. (Johnson & Robinson 2010, 336–337; Old 2014, 232.)

Uusi-Seelanti

Uuden maailman viinimaista Uusi-Seelanti poikkeaa siten, että maan viinitarhat ovat viileämmässä ilmastossa. Ilmasto on enemmän viileän ja kostean

Euroopan kaltainen kuin Uuden maailman kuiva ja kuuma ilmasto Australiassa ja Etelä-Afrikassa. Uuden-Seelannin viineissä yhdistyvät innovatiivisella viininvalmistustekniikalla saavutettu hedelmällisyys ja hapokkuus sekä onnistuneet edellytykset ruokaviineiksi. Eteläsaaren Keski-Otagon alueella tuotetaan maailmanluokan Pinot Noir -viinejä, Saaren koillisrannalla sijaitsevan Marlboroughin viinialueen Sauvignon Blanc -viinit ovat myös maailmanlaajuisesti tunnettuja. Pohjoissaarella sijaitsevalta Hawkes Bayn alueelta tulevat parhaat Cabernet Sauvignonit ja Merlotit. (Old 2014, 234.)

Etelä-Afrikka

Toisin kuin suurin osa kuumasta Afrikan maa-alasta, Länsi-Kapin alue Etelä-Afrikassa soveltuu välimerellisen ilmastonsa vuoksi viininviljelyyn. Massatuotannon viinitilat ovat sisämaassa, aurinkoisissa laaksoissa, ja laadukkaammat viinit tuotetaan viileimmillä rannikkoalueilla. Vaikka maan ilmasto on lämmin, eteläafrikkalaiset viinit suunnitellaan yleensä ruokajuomiksi, ja hedelmäisyyttä näissä on Uuden maailman viineihin verrattuna melko vähän. Maan lippulaivarypäle on Pinot Noirin ja rhônelaisen Cinsault-rypäleen risteytys, Pinotage. (Old 2014, 235.)

Chile

Kapean ja pitkän Chilen viinialueet muodostuvat monista viiniköynnöksille sopivista lauhkeista laaksoista, jotka ympäröivät maan pääkaupungin Santiagon. Alueista tärkeimmät ovat Maipon, Casablancan ja Rapelin laaksot. Maassa on tuotettu viiniä espanjalaisten saapumisesta asti 1800-luvulta alkaen, mutta maailmanluokan viinejä on valmistettu vasta viime vuosina. Chileläiset viinitarhat eivät juuri kärsi tuhohyönteisten ja kosteuden aiheuttamista ongelmista viileiden öiden, auringonvalon poikkeuksellisen suuren määrän sekä pitkän ja kuivan kasvukauden ansiosta. Chilen kansallisrypäleenä pidetään punaista Carmenere-rypälettä. Cabernet Sauvignon ja Merlot, Chardonnay ja Sauvignon Blanc ovat myös merkittäviä viininvientimarkkinoilla. (Old 2014, 236.)

Argentiina

Mendozan maakunta on suurin viinialue Argentiinassa. Andien reunalla ja korkeilla tasangoilla valmistetaan täyteläisiä punaviinejä, joita on Etelä-Amerikassa arvostettu jo pitkän aikaa. Vuoriston aavikkoilmasto antaa päiväs-aikaan rypäleille tärkeän auringon valon ja lämmön, ja öiset matalat lämpötilat hidastavat rypäleiden kypsymistä säilyttäen niiden hapokkuuden. Maan merkittävin rypälelajike on punainen Malbec, joka kasvaa alueella menestyksellisesti. (Mts. 237.)

2.2 Rypälelajikkeet

Punaviinit

Cabernet Sauvignon on runsasarominen ja tummien marjojen, kuten mustahejukan ja tumman kirsikan maun omaava viini. Cabernet Sauvignonissa on aistittavissa runsasta tanniinia ja happoja, minkä ansiosta parhaimmat viinit sopivat ikäännyttäväksi. Rypälelajike on lähtöisin Bordeauxista, ja sitä viljellään menestyksellisesti ympäri maailmaa. Viinin luonne muuttuu uudessa maailmassa hedelmäiseksi, runsaaksi ja tanniiniltaan pehmeämmäksi, maussa löytyy joskus hieman eukalyptusta sekä minttua. (Clarke & Uusitalo 2009, 27; WSET 2008, 26.)

Merlot -viinit ovat Cabernet Sauvignoniin verrattuna vähemmän aromikkaita, tanniiniltaan ja hapokkuudeltaan kevyempiä sekä maultaan miedompia. Alkoholia ja täyteläisyyttä viineistä yleensä löytyy kuitenkin enemmän. Rypäleiden kypsyys jakaa Merlot-viinien maut kahteen ryhmään. Kuumassa tai lauhkeiden alueiden ylikypsistä rypäleistä syntyy yleinen ja kansainvälinen tyyli. Viineistä löytyvät tummien marjojen, kuten karhunvatukan, mustan kirsikan ja tumman luumun aromit. Näissä viineissä on myös kohtalaisen pehmeät tanniinit, runsaasti alkoholia, täyteläisyyttä sekä vähän tai kohtalaisesti hapokkuutta. Lauhkeilla tai hieman viileimmillä alueilla saadaan aikaan tyylikkäämpi ja harvinais-

sempi versio, josta löytyy punaisia marjoja, esimerkiksi mansikka, luumu ja punainen kirsikka ja, hieman kasvimaaisia, kuten setrin aromeja. (WSET 2008, 26.)

Pinot Noir on ohutkuorinen ja tumma rypälelajike, joka on kasvupaikkansa suhteen hyvin tarkka. Kuumassa ilmastossa Pinot Noir kypsyy liian nopeasti, jolloin sen mielenkiintoiset maut eivät ehdi kehittyä. Parhaiten lajike menestyy leudoilla ja viileillä viininviljelyalueilla. Tällöin viinin mausta löytyy punaisten marjojen, kuten kirsikan, mansikan ja vadelman aromeja. Näiden seasta voi löytää myös kasvimaaisia ja eläinperäisiä vivahteita, esimerkiksi riistan ja lihan maku, sienet sekä kosteat lehdet. Pinot Noirissa on vähän tai kohtalaisesti tanniinia, joten viini on hyvä nauttia nuorena, mutta myös kehittyneenäkin. (Johnson & Robinson 2010, 20; WSET 2008, 23.)

Syrah on pieni, paksukuorinen ja tumma rypälelajike. Viini on tanniininen, happakas ja täyteläinen. Lisäksi lajike on tummien marjojen ja tumman suklaan arominen. Lauhkeat kasvuolosuhteet tuovat viiniin yrttisyyttä ja mausteisuutta. Kuuma ilmasto puolestaan antaa viinille makeaa mausteisuutta, lakritsan ja neilikan aromeina. Ajan kuluessa viiniin kehittyy monivivahteisia ja kasvimaaisia aromeja kuten nahka, multa ja kosteat lehdet. (WSET 2008, 36.)

Valkoviinit

Chardonnay viinit ovat täyteläisiä ja rakenteeltaan raskaita ja kermaisia. Lajike menestyy kuumilla sekä viileillä alueilla. Viileillä alueilla viiniin kehittyvät vihreiden hedelmien, kuten omenien ja päärynöiden sekä sitruksen aromeita. Hieman lämpöisemmillä alueilla syntyvät kivellisten hedelmien kuten persikan, melonin ja sitruksen vivahteita. Trooppiset hedelmät kuten ananas, mango ja banaani tulevat aromeina esiin erittäin lämpimillä uuden maailman viinialueilla. Rypäle on monipuolinen, siitä voidaan valmistaa virkistävän raikkaita, helmeileviä, runsaan voisia ja makeita viinejä. Parhaimmat Chardonnayt sopivat hyvin ikäännytettäväksi. (Johnson & Robinson 2010, 21; WSET 2008, 19.)

Riesling on kukkainen ja hedelmäinen rypälelajike. Viileiden ilmastojen viineistä löytyy vihreiden hedelmien ja vihreän omenan aromeja, kukkaisia sävyjä sekä sitruunan ja limetin aromeja. Kivellisten hedelmien, persikan ja sitruksen aromit tulevat enemmän esiin hieman lämpöisempien alueiden viineissä. Riesling rypäleessä muodostuu sokereita hitaasti ja rypäle säilyttää hyvin hapokkuutensa. Tämän vuoksi lajike sopii myöhäiseen sadonkorjuuseen alueilla, joissa syksy on aurinkoinen, kuiva ja pitkä. Näiden alueiden viineissä aromeissa painottuvat eksoottiset ja kivelliset hedelmät kuten mango, ananas, aprikoosi ja persikka. Useat Rieslingin -viinit kehittyvät pullossa runsaan hapokkuuden ja hedelmäisyyden vuoksi, tällöin viineihin muodostuu paahteisia ja hunajaisia aromeja. Vanhemmissa Rieslingeissä on vahva petrolin tuoksu. (WSET 2008, 33.)

Sauvignon Blanc on aromaattinen rypälelajike. Viinit ovat hyvin hapokkaita, keskitäyteläisiä ja enimmäkseen kuivia. Viinin maussa on vihreää hedelmää, yrttejä ja kasveja, kuten esimerkiksi karviaismarjaa, seljankukkaa ja parsaa. Viileässä ilmastossa Sauvignon Blanc saa aromaattisen makunsa. Lauhkeassa ilmastossa se menettää raikkautta, yrttimäisiä ja kasvimaisia aromejaan. Sauvignon Blanc sopii hapokkuutensa vuoksi makeiden viinien valmistukseen, esimerkiksi Sauternesiin. (WSET 2008, 30.)

2.3 Viinin valmistus

Viininvalmistuksen merkittävin prosessi on käyminen, jossa rypälemehun aromit muuttuvat viinin aromeiksi. Alkoholia, lämpöä ja hiilidioksidia syntyy, kun hiivat käyttävät ravinnokseen rypälemehun sokeria. Suurimmaksi osaksi rypäleiden rypäleliha on vaaleaa, joten valmistettaessa puna- ja roseeviiniä liotetaan tummien rypäleiden kuoria käyvässä mehussa punaisen värin saamiseksi. Valkoviiniä pystytään valmistamaan sekä tummista, että valkoisista rypäleistä. (WSET 2008, 12.)

Valkoiset viinirypäleet poimitaan hyvin viileinä ja kuljetetaan pian valmistamoon. Hedelmäisiä aromeja saadaan seisottamalla rypäleitä kuorineen joitakin tunteja viileässä tankissa ja parhain rypälemehu saadaan aikaan varovaisella puristuksella. Puristusjätteeseen jäävät kuorten sekä siementen sisältämät fenolit, jotka suojaavat hapettumiselta, joten rikkidioksidia lisätään rypälemehuun estämään hapettuminen. (Vanne 2012.)

Punaviinin valmistuksessa viinirypäleet murskataan mahdollisten rankojen erottelun jälkeen. Tällä tavoin kuoret menevät rikki ja siemenet säilyvät ehjinä. Murskatut rypäleet ovat herkkiä hapettumiselle joten toimenpiteen yhteydessä rikkidioksidia lisätään rypälemassaan. Tällä tavoin viini suojataan hapettumiselta, hyökkäävimiltä villihiivoilta sekä varhaiselta käymiseltä. (Vanne 2012.)

Viinin käyminen

Valkoviinit käyvät matalammassa lämpötilassa kuin punaviinit. Viileä 16–20 asteen käymislämpötila säilyttää viinin raikkauden ja antaa viinille hedelmäisyyttä. Valkoviinien käyminen matalassa lämpötilassa kestää kahdesta neljään viikkoa. Tammitynnyreissä ja pienemmissä astioissa on helpompi käyttää valkoviiniä joka käy ilman kuoria. Tammessa käyminen tuo viiniin mahdollisesti vähän tanniineja sekä tammen aromeja, joiden määrä riippuu tammitynnyrin iästä sekä tyypistä. (Vanne 2012.)

Punaviinien käyminen alkaa usein murskatun rypälemassan viileällä säilytyksellä, koska rypälemassan aromit vapautuvat parhaiten viileässä. Käyminen alkaa kun lämpötilaa nostetaan 26–30 asteeseen. Punaviinit käyvät noin viikon ajan. Käymisen yhteydessä muodostuu lämpöä ja hiilidioksidia joka kehittää kuorimassan viinin päälle. Jotta viinirypäleen kuorissa olevat tanniinit ja värit liukenisivat viiniin, on kuorimassan oltava käyvän viinin kanssa kosketuksessa. Tämä maseraatio korostaa tanniinien ja värin liukenemista rypäleiden kuorista. Punaviinit käyvät yleensä ruostumattomasta teräksestä, vanhasta tammesta tai pinnoitetusta betonista valmistetuissa isoissa tankeissa. Neutraaleista käymisastioista ei irtoa aromeita viiniin ja isot käymisastiat ovat helpoita pitää puhtaana. Pienemmissä ja avoimissa muov- tai lasikuitutankeissa voidaan käyttää pienemmät viinierät. (Vanne 2012.)

Malolaktinen käyminen

Malolaktisessa käymisessä viinin omenahapot muuttuvat maitohappobakteerin avulla maitohapoiksi. Viini muuttuu pehmeämmäksi ja siihen syntyy voimaa ja kerman kaltaisia aromeja. Maitohappobakteeria on luonnostaan jo viinin valmistamossa, mutta sitä myös lisätään usein viiniin. Yleensä malolaktinen käyminen tehdään punaviineille ja vain osalle valkoviineistä joista etenkin Chardonnay – rypäleistä valmistetut viinit hyötyvät tästä parhaiten. (Vanne 2012.)

Viinin kypsyminen

Hapen osa viinin kypsymisessä on kiehtova. Jos viini altistuu hapelle kypsymyksen aikana, se hapettuu ja näin ollen viini pilaantuu. Tästä johtuen rikkidioksidi on hyvin tärkeä viinin lisäaine, se suojaaa viiniä hapettumiselta, samalla sen määrä vähenee suojatessaan viiniä. Vaikka kauan pullossa olleissa viineissä ei juuri rikkidioksidia ole jäljellä, eivät monet kymmenvuotiaat viinit ole hapettuneita, johtuen niiden vähäisestä rikkidioksidipitoisuudesta. Myös väriaineiden ja tanniinien määrällä on osuutensa viinin kypsymisessä. (Vanne 2012.)

Valkoviineistä suurin osa käytetään ja kypsytetään terästankeissa. Viini suojataan hapelta hyvin, jolloin hedelmäiset aromit ja raikkaus säilyvät viinissä. Kypsyttäminen terästankeissa on usein lyhytaikaista, ja sen tarkoituksena on viinin tasaantuminen ja kirkastuminen. Nämä viinit ovat usein kuluttajien ostettavissa jo vuoden kuluttua sadonkorjuusta. Pidempiaikainen kypsytyks on kuitenkin mahdollista, mutta tällöin tilaa ja tankkeja tarvitaan paljon. Esimerkiksi Chateau Gillette, klassikko Sauternes'n alueelta, kypsy käymisen jälkeen terästankeissa 20 vuotta. Valkoviinit, jotka käyvät tammessa, jatkavat usein kypsymistä samoissa tynnyreissä, joissa viini saa happea ja paahteisia aromeja. Täyteläisyyttä ja runsautta viinit saavat hiivasakasta, joka on jäänyt tynnyrin pohjalle. Sakkaa sekoitetaan viiniin tasaisin väliajoin, jolloin viiniin irtoaa hapettumiselta estäviä entsyymejä ja proteiineja. (Vanne 2012.)

Tammitynnyrit ovat arvostettuja ja suosittuja viinin kypsytyksastioita ja luovat jokseenkin romanttisen käsityksen viinin kypsymisestä. Useat viinintuottajat

haluavat vaalia tätä illuusiota, mutta ainoastaan huippuviinit kypsyvät kellarin kätköissä. 225–500 litran tammitynnyri maksaa 600–1 000 euroa, joten kulut tynnyrikypsytyksestä uudessa tynnyrissä ovat jopa noin kolme euroa pullolta. Kustannussyistä edulliset viinit ovat yleensä kypsytetty toisella tavalla. (Vanne 2012.)

Huomattavin vaikutus erityisesti punaviiniin tynnyrikypsytyksessä liittyy enemmän happeen kuin puuhun. Punaviinin lappoaminen, eli viinin juoksutus tapahtuu säännöllisin välein tynnyristä toiseen. Lappoamisen yhteydessä viini puhdistuu tynnyrin pohjalle jääneistä partikkeleista ja saa happea, joka auttaa viinin kehitystä. Tynnyrit päästävät hiukan happea myös puun läpi sekä korkista. Tynnyreiden koolla ja iällä on merkitystä viinin kehittymiseen, esimerkiksi suurissa tynnyreissä viinit eivät juuri saa happea. Uudet tynnyrit päästävät enemmän happea lävitseen ja antavat tammen aromeja viiniin. Vanhat tynnyrit läpäisevät happea heikosti ja toimivat enimmäkseen kypsytysastioina. Kuluttajan täytyy olla huolellinen lukiessaan etikettejä. Etiketin antama tieto tammi-kypsytyksestä ei välttämättä kerro, minkälaisessa tammessa viini on kypsytetty. (Vanne 2012.)

Viinien sekoitus

Viinin sekoittaminen on kypsyttämisen viimeinen vaihe ennen pullotusta. Viinintekijän velvollisuus on sekoittaa eri tarhoilta, eri rypäleistä ja mahdollisesti myös eri tavalla kypsytetyistä sekä valmistetuista viineistä sopusointuinen kokonaisuus, niin ettei ylijäämaviiniä jää tilalle. Menestyksellisen sekoittamisen jälkeen viini jätetään tasoittumaan ja joissakin tapauksissa vielä kypsyämään ennen kuin viini pullotetaan. (Vanne, 2012.)

2.4 Kuohuviinit ja samppanjat

Kuohuviinit voidaan valmistaa kahdella eri menetelmällä. Tankkimenetelmällä valmistetut viinit maistuvat samalta kuin tavallinen viini johon on lisätty kuplia

ja aromeina ovat käytetyt rypäleet. Pullokäytetyt kuohuviinit omaavat monivähteisemmän maun, joka syntyy kypsytyksen aikana ja hiivasakan hienosta hajoamisesta. Tämä tekijä saa aikaan myös viinin kuplat. Molempien menetelmien valmistus aloitetaan perusviinillä jossa on vähän alkoholia. Valmistuksen aikana syntyy 1-2 % alkoholia sekä hiilidioksidia. (WSET 2008, 58.)

Tankkimenetelmä

Tankkimenetelmässä viinin käyminen tapahtuu suljetussa säiliössä. Tällä tavoin estetään hiilidioksidin vapautuminen viinistä ja se liukenee viiniin. Kuohuviinit pulloetaan paineen alla, jotta hiilidioksidi säilyisi viinissä. Viiniin liennut hiilidioksidi vapautuu kuplina kun pullo avataan. Kuohuviinin valmistukseen käytettävä perusviini on usein osittain käynyttä mehua. Viinin käyminen voidaan pysäyttää suodattamalla hiiva pois. Tällä menetelmällä kyetään valmistamaan matalan alkoholipitoisuuden omaavia makeita kuohuviinejä, kuten esimerkiksi Asti. Valmistukseen käytetty perusviini voi myös olla kokonaan käynyt kuiva viini, jonka käyminen alkaa painetankissa uudestaan sokerin ja hiivan lisäyksen jälkeen. Tällä tankkimenetelmällä valmistetaan raikkaita sekä hedelmäisiä kuohuviinejä, kuten Prosecco, Asti ja suuri osuus saksalaisesta Sektistä. (WSET 2008, 58–59.)

Asti DOCG on Luoteis-Italiassa Muscat-rypäleestä valmistettu hedelmäinen, makea ja kevyt kuohuviini. Asti on täysin kuohuva, toisin kuin Moscato d'asti on taas kevyesti kupliva kuohuviini. (Mts. 58–59.)

Prosecco on Koillis-Italiassa tuotettu kuohuviini. Prosecco-rypäleestä valmistetut kuohuviinit ovat keskitäyteläisiä, kuivahkoja tai kuivia. Viinissä on kivellisten hedelmien aromeja. Frizzante on kevyesti kupliva ja Spumante kokonaan kuohuva kuohuviini. (Mts. 58–59.)

Sekt on Saksasta tai Itävallasta kotoisin oleva aromaattinen kuohuviini. Viinit ovat puolimakeita tai kuivia ja usein melko kevyitä. Viinit ovat aromeiltaan hedelmäisiä ja kukkaisia. Pääosa Sekteistä ovat yksinkertaisia sekä huokeita, mutta muutamia varsin korkealaatuksiakin viinejä on. (Mts. 58–59.)

Pullokäymismenetelmä

Pullokäymismenetelmässä tuotantokulut ovat suuremmat, koska menetelmä vaatii enemmän käsityötä tankkimenetelmään verrattuna. Pullokäymismenetelmällä valmistetut viinit ovat edukseen aromeiltaan ja kupliltaan. Viinit saavat yksilöllisen leivän ja keksin aromin pitkän hiivakontaktin ansiosta. Kuplat ovat pienemmät, pehmeämmät ja pitkäkestoisemmat pullokäymismenetelmällä valmistetuilla kuohuviineillä kuin niillä viineillä, jotka ovat valmistettu tankkimenetelmällä. (WSET 2008, 59.)

Ensimmäiseksi sekoitetaan kuivat ja hiilihapottomat perusviinit. Tämän jälkeen sekoitukseen lisätään hiiva-sokeri seos ja pullot korkitetaan ja varastoidaan. Toisessa käymisessä muodostuu hiilidioksidia ja alkoholia. Kaasu liukenee viiniin kun se ei pääse pullosta pois. Hitaan käymisen jälkeen on vuorossa kypsyttäminen. Kypsyttämisen aikana tapahtuu hiivan autolyysi jossa hiivat antavat aromia hiljalleen viiniin. Tämä on merkittävin vaihe pullokypsytyksessä, jonka tuloksena viineissä on runsaasti sille ominaisia aromeja. Kuohuviinin kypsytyks voi kestää kuukausista vuosiin. Seuraavaksi poistetaan pullosta hiivasakka, jotta viinistä tulisi kirkasta. Perinteisessä menetelmässä pulloja käännetään ja kallistetaan asteittain, niin että hiivasakka pääsee hiljalleen valumaan kohti pullon kaulaa. Pulloja käännettiin ennen käsin, mutta nykyisin se hoidetaan koneellisesti gyropaletteilla. Näin ollen satoja pulloja voidaan käännellä samaan aikaan. Pullon kaulaan valunut hiivatulppa jäädytetään kun korkki poistetaan pullosta, paine ampuu jäätyneen hiivatulpan ulos. Tämän jälkeen viiniin lisätään sokerin ja viinin seosta. Tällä tavoin saadaan viinin haluttu makeusaste ja samalla täytetään sakanpoistosta pulloon tullut vajaus. (Mts.58–59.)

Siirtomenetelmässä pullot tyhjennetään paineen alaisena suuriin tankkeihin. Tämän jälkeen hiiva suodatetaan viinistä, lisätään sokeri ja lopuksi viini pullo-tetaan uudemman kerran. Tämä menetelmä ei ole niin työläs kuin perinteinen menetelmä ja sen vaikutus viinin laatuun ei ole merkittävä. Australiassa ja Uudessa-Seelannissa siirtomenetelmä on hyvin suosittu, mutta Champagnessa ja Cavan valmistuksessa menetelmä ei ole sallittu. (Mts.60.)

Cava on perinteisellä menetelmällä valmistettu espanjalainen kuohuviini, jota tuotetaan Kataloniassa. Valmistuksessa on käytetty enimmäkseen paikallisia

lajikkeita kuten Macabeu, Xarel.lo ja Parellada. Cavat ovat kohtalaisen hapokkaita ja miedosti hedelmäisiä, autolyyttisiä aromeja niissä on vähän. Cavaa ei yleensä kannata kypsyttää ja varastoida. (Mts.61.)

Samppanja on pullokäyneistä kuohuviineistä kuuluisin ja se valmistetaan Pinot Noir, Pinot Meunier ja Chardonnay rypäleistä. Korkealuokkaiset ja pitkään kypsyneet samppanjat ovat usein kuivia ja hapokkaita. Aromit ovat autolyyttisiä kuten paahtoleipää, keksiä ja leipää. Lisäksi niissä on vihreiden hedelmien kuten sitruksen ja omenien aromeita. Vuosikertasamppanja on hyvin monivahteinen, johon pitkän pullokypsytyksen ansiosta muodostuvat autolyyttiset aromit ja hedelmäisyys sekä kasvimaaiset sävyt. Samppanjan tuotannossa ja markkinoinnissa brändit ovat hyvin oleellisessa asemassa. (Mts.60–61.)

2.5 Portviini

Portviinin valmistus

Portviini valmistetaan Douron alueen huippulajikkeista, näitä ovat Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cão sekä Tinta Barroca (Karjalainen, Sinivirta & Sinivirta 2003, 49). Viinin valmistus perinteisellä menetelmällä tapahtuu rypäleitä polkemalla. Polkeminen sekä viinin käyminen tapahtuu suorakaiteen muotoisissa altaissa jotka ovat usein graniittia. Allas on rakennuksen seinän vieressä, jossa on luukku sähkömoottorilla toimivaa murskainta varten. Koneella esimurskataan rypäletertut altaaseen, jossa rypälemassa maseroituu (käy kuorien kanssa) ja odottaa alkavaa polkemista. Polkemisen ensimmäinen vaihe on *corte* eli leikkaus, jonka tarkoituksena on mahdollisimman tehokas rypälemassan murskaus. Polkijat nostavat polvensa samassa tahdissa 90 asteen kulmaan ja painavat jalan lujasti rypälemassaan. Kun ollaan tultu altaan pätyyn, lähdetään ottamaan askeleita taaksepäin. Tämä leikkaus vaihe kestää vähintään kaksi tuntia, jonka jälkeen rypälemassa muodostuu kuorista, siemenistä sekä rangoista ja rypälemehu virtaa massan pinnalla. Polkemisen odotetuin osa *liberdale*, vapaus, tapahtuu musiikin tahdissa. Liikehdintä altaassa tapahtuu tanssien tai kahlaten kahdesta kolmeen tuntia,

jolloin rypälemehu lämpenee ihokontaktin ansiosta ja käynnistää rypälemehun luonnollisia hiivoja. Jotta rypälemehun lämpötila nousisi ja hiivat aktivoituisi, poljetaan mehua vielä useamman kerran muutaman tunnin välein. Käymisen alkaessa hiilidioksidi kohottaa rypäleiden kuoret ja muut kiinteät aineet pintaan muodostaen vaahtomaisen kerroksen. Aromiaineita, tanniinia ja väriä saadaan viiniin lisää survomalla kuoriainesta ja viiniä keskenään. (Karjalainen, Sinivirta & Sinivirta 2003, 77–80.) Kun sokeri on muodostanut alkoholia noin 6 - 9 % tapahtuu viinin väkevöinti 77 tilavuusprosenttisella rypäleviinalla ja tällöin myös viinin käyminen pysähtyy. Seuraavana keväänä viini siirretään Villa Nova de Gaiaan, jossa ilmasto on otollinen viinin varastointiin. (Rantasuo 2010.)

Portviinityypit

- **White Port** on kuivahkoa tai makeaa ja se valmistetaan vaaleista rypäleistä. Ne ovat tyyliltään non-vintage ja viini laitetaan myyntiin noin kahden tai kolmen vuoden vanhana
- **Ruby Port** on perinteisesti suosituin portviini. Nuori, täyteläinen ja usein makeaa ja se sisältää runsaasti alkoholia. Viini myydään usein alle kolme vuotta vanhana
- **Tawny Port** on väriltään ruskeahko ja sekoitetaan monista eri vuosikerroista
- Tawny with an Indication of Age ovat Tawny Porteista kaikkein hienoimpia ja voidaan luokitella ainoastaan 10, 20, 30 tai yli 40 vuotiaisiin
- **Crusted Port** on korkealaatuinen ruby, pullotettu nuorena ja suodattamaton
- **Late Bottled Vintage Portin (LBV)** perinteinen tyyli on pullottaa viini suodattamatta neljän vuoden tynnyrikypsytyksen jälkeen, tämän jälkeen viini jatkaa kehittymistä vielä pullossa. Useimmat LBV:t ovat enemmän uudenaikaisempaa tyyliä, joita on kypsytetty tynnyrissä kuusi vuotta ja suodatettu ennen pullotusta
- **Colheita Port** on tietystä vuosikerrasta ja vanhennettu tynnyrissä vähintään kahdeksan vuotta
- **Vintage Port** on hitaasti kypsyvä ja se on huipussaan 20-vuotiaana tai jopa myöhemmin

- **Single Quinta Vintage Port** on yhden tilan sadosta valmistettua. Viini valmistetaan yleensä sellaisina hyvinä vuosina, joita ei ole valittu vuosikertaportviinin valmistusvuosiksi. (Fielden & WSET 2009, 189–190.)

3 Viinit harrastuksena

3.1 Viininmaistelu

Viininmaistelussa etsitään viinin tasapainoa sen merkittävien elementtien kuten alkoholin, hapokkuuden, hedelmällisyyden ja tanniinien välillä. Maistelussa ei ole tärkeintä laittaa viiniä paremmuusjärjestykseen tai tunnistaa niitä sokkona, vaan kehittää omaa makuaistia. Tarvitaan aikaa ja harjoitusta, jotta kyettään erottamaan viinin mausta monia erilaisia tekijöitä sekä arvioimaan niitä ja niiden yhteyttä toisiinsa. (Nuikki 2003, 267–268.)

Ulkonäkö

Viinin ulkonäöstä pystytään päättämään joitakin asioita viinin olemuksesta. Viinin väriä ja sävyä tarkastellaan kallistamalla lasia itsestään poispäin 45 asteen kulmassa. Parhaiten värin ja sävyn näkee valkoista taustaa vasten. Viinin laadun arvioinnissa ja sokkomaistelussa viinin tunnistamisen edellytyksenä on sävyn syvyyden sekä voimakkuuden tutkiminen. Etenkin viallinen viini näyttäytyy sameana tai rusehtavana, tässä tapauksessa vioittunut korkki on päästänyt viiniin ilmaa säilytyksen aikana. Poikkeuksena tässä on vanha ja suodatamaton viini. Viinin värin syvyys voi olla ohut tai syvä. Punaviinin sinipunainen väri on merkki tuoreesta ja nuoresta viinistä. Kypsynyt ja hieman vanhempi viini on oranssin, meripihkan tai ruskean värinen. Valkoviinien väri on keltainen. Nuoressa valkoviinissä on vihreää kun taas kehittyneissä viineissä löytyy myös oranssia ja ruskeaa. (Robinson 2000, 50; WSET 2008, 2-3.)

Tuoksu

Viinin tuoksumolekyylit irtoavat parhaiten kun lasia pyöritetään joko ilmassa tai pöydän pintaa vasten sillä tavoin, että viini pääsee liikkumaan lasin seinää pitkin. Jotta viinin pinta-ala, sekä sen vaikutus saataisiin mahdollisimman suureksi, kallistetaan lasia 45 asteen kulmaan ja samalla nuuhkaistaan viiniä lasin

suulta. Ensimmäiseksi huomioidaan tuoksun kunto. Jos se on kunnossa, tuoksu on raikas ja hedelmäinen vai tuoksuuko viinissä tyypillisin virhe eli korkkivika. Korkkiviallisen viinin parhain tuntomerkki on hyvin epämiellyttävä haju joka muistuttaa homeista kellaria. Viinin tuoksun kuvaaminen on hyvin yksilöllistä johon vaikuttavat maistajan omat kokemukset sekä mielikuvat. Oma aromisanastoa voi kehittää maistamalla ja haistamalla erilaisia hedelmiä, mausteita sekä vihanneksia. Kukkien, nahan sekä leivän eri tuoksut löytyvät myös viinien maailmasta. Viinin tuoksun voimakkuus arvioidaan runsaana, heikkona tai heikosti esillä olevana. (Robinson 2000, 50; WSET 2008, 3.)

Makeus aistitaan suun etuosassa ja ilmaisee viinin sokeripitoisuuden. Varsinkin todella kypsistä rypäleistä valmistettu viini voi maistua hiukan makealta. Lähestulkoon kaikki punaviinit sekä valtaosa valkoviineistä on kuivia, joten sokeria niissä ei ole tai sitä on melko vähän. (Mts. 3-4.)

Hapokkuus antaa viinille ryhdin, elävän sekä raikkaan maun. Sitä on kaikissa viineissä, kuitenkin enemmän valkoviineissä kuin punaviineissä. Makeus, alkoholi ja täyteläisyys tasapainottavat viinin hapokkuutta ja liian runsaana se tekee viinistä epämiellyttävän raa'an. Hapokkuuden tärkeys korostuu makeissa viineissä, jos sitä ei ole tarpeeksi viini maistuu liian imelältä sekä tahmealta. (Mts.4.)

Tanniinia, eli parkkihappoja on rypäleiden kuorissa ja siemenosissa. Tanniinit tuntuvat suussa ikeniä kuivattavina. Tanniinisuuden määrittää kuorien kosketusaika viiniin sen valmistuksen aikana. Kun tanniinisuutta on tasapainottamassa hedelmän hyvät maut, korostaa se merkittävästi laadukkaan punaviinin luonnetta. Viini on epämiellyttävän kitkerän makuista jos tanniinia on liikaa, kuten taas äärimmäinen tanniinin vähyys muuttaa viinin pehmeäksi ja lattean mehumaiseksi. (Clarke & Uusitalo 2009, 92; WSET 2008, 3-5.)

Alkoholi antaa viinille lämmittävän ja pyöreän rakenteen. Sitä on jokaisessa viinissä ja sen pitoisuus vaihtelee kevyistä 8 prosentin saksalaisista rieslingeistä runsaisiin australialaisiin 15 prosentin shiraziin. Alkoholipitoisuus väkevöidyissä viineissä voi olla vielä korkeampi. (Clarke & Uusitalo 2009, 92.)

Täyteläisyys luonnehtii viinistä suussa muodostuvaa paino- ja kokovaikutelmaa; kevyt, keskitäyteläinen ja täyteläinen. (Mts. 92.)

Maun pituus ja tasapaino. Laadukkaan viinin tunnistaa miellyttävästä sekä sopusointuisesta jälkimausta, jonka aromit jäävät suuhun hetkeksi viipyilemään. Huonompilaatuisten viinien flavorit häviävät nopeasti suusta, jättämättä minkäänlaista jälkivaikutelmaa. Ilman viinin ainesosien rakenteellista tasapainoa ja keskinäistä suhdetta, viini maistuu keskeneräiseltä ja tasapainottomalta. (WSET 2008, 5.)

3.2 Viinin ja ruoan yhdistäminen

Viinin pitkän historian aikana sitä on nautittu, niin aterioilla kuin päihtymiseen. Viinin ja ruoan yhdistäminen kiehtoo ihmisiä ja on myös suosittu keskustelun aihe ruokapöydässä. Vanhan maailman viinimaissa kuten esimerkiksi Ranskassa, Italiassa ja Espanjassa, joissa viinin viljelyä on ollut jo tuhansia vuosia, on muovautunut harras suhde viinin ja ruoan välille. Alueelliset viinit sekä ruokalajit luovat yhtenäisen ja sopusointuisen makuelämyksen. Uuden maailman viinit ovat useasti enemmän seurusteluviinejä pehmeän ja hedelmäisen luonteen vuoksi. Näitä viinejä ei voi yhdistää ruokaan samalla tavalla kuin vanhan maailman viinejä. Viinin ja ruoan menestyksessä yhdistäminen perustuu tasapainoisiin perusmakuihin ja aromien harmoniaan. Yhdistämiseen vaikuttavat myös maun lisäksi ruoan raskaus, tarjoilulämpötila, ja mausteet. Vuosisatojen saatossa on viinin ja erilaisten ruokalajien välille muodostunut ajattomia yhdistelmiä ja näihin vakiintuneisiin, onnistuneisiin yhdistelmiin voi aina turvautua. Kuitenkin rohkeus, kokeilunhalu sekä avoin suhtautuminen viinin ja ruoan yhdistämisessä tarjoaa uusia makuja ja kokemuksia. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 41–43.)

Tärkeimmät asiat ruoan ja viinin yhdistämisessä

Makeus ruoassa kuivattaa viinin maun ja tekee viinistä hapokkaamman, ja siksi makealle ruoalle sopivat parhaiten lämpimien alueiden hedelmäiset viinit. Jälkiruoille tulisi valita joko yhtä makeaa tai makeampaa viiniä kuin mitä itse jälkiruoka on. (Mts. 47.)

Suolaisuus. Makeus pehmittää ja täydentää ruoan suolaisuutta, josta hyvä esimerkki on sinihomejuuston ja piparkakun yhdistelmä. Runsaat hedelmäiset, kuivat valko-, puna- ja roseeviinit sekä makeat jälkiruokaviinit sopivat suolaisen ruoan kanssa tarjottavaksi. Vastapainoa suolaiselle ruoalle antavat myös kuivat, esimerkiksi Chablis -valkoviinit ja hapokkaat Muscadet -viinit, Voimakkaat ja nuoret, tanniiniset punaviinit muuttavat makuaan mehukkaan ja pehmeän pyöreiksi suolaisen ruoan seurassa. (Mts.48.)

Hapokkuus. Happamille ja hapokkaille ruoille sopii erittäin hapokas viini. Tällöin itse ruoka ei latista viiniä ja tee siitä väljähtyneen ja mitään sanomattoman makuista. Hapokkaat viinit tulevat viileimmiltä viljelyalueilta, ja myös joillekin rypäleille on ominaista runsas hapokkuus, kuten esimerkiksi valkoviineistä Chenin Blanc ja punaviineistä Barbera ja Pinot Noir. Monet italialaiset viinit sopivat useille ruoille hapokkaan luonteensa ja kirsikkaisen happamuutensa vuoksi. (Mts. 49.)

Karvaus voidaan aistia myös kitkeryytinä. Karvautta on puhtaissa raaka-aineissa etupäässä kasviksissa, esimerkiksi latva-artisokassa, kaaleissa, lehtisalaatissa ja sellerissä. Myös tummassa suklaassa, sitrushedelmissä ja joissakin marjoissa esiintyy karvautta. Savustaessa, loimuttaessa, paahdettaessa sekä hiillostettaessa ja grillatessa syntyy karvautta raaka-aineen pinnan muuttuessa ja näin siihen kehittyä karsinogeeneja. Hapokkailla ja suolaisilla mauilla saadaan pehmitettyä ruoan karvautta. Raskaammille raaka-aineille, esimerkiksi grillatulle lihalle sopii täyteläinen viini, jossa ei ole paljon tanniinia ja tammea. Zinfandel-, Merlot- tai Grenache-pohjaiset viinit ovat edukseen edellä mainituille ruoille. (Mts. 49.)

Umamia esiintyy valkuaisainepitoisissa raaka-aineissa kuten esimerkiksi erilaisissa rasvaisissa kaloissa; lohi, tonnikala ja miekkakala. Kalojen lisäksi umamin osuus on merkittävä myös ravuissa, mädissä, kovissa juustoissa, lihaliemissä, naudanlihassa sekä riistaliassa ja linnuissa. Tämän viidennen maun tunnistaminen voi olla hankalaa, mutta sen voi mieltää makuisuudeksi tai mehevyydeksi. Runsaasti umamia sisältävät raaka-aineet ovat haasteellisia viinille. Se kestää muita makuja kauemmin ja antaa viinin jälkimakuun helposti teräksisyyttä, metallisuutta sekä karvautta. Umami tehostaa myös viinin voimakkuutta ja punaviinien tanniineja. Umamia pehmentävät rasvaisuus,

suolaisuus ja hapokkuus, joten umamipitoiset raaka-aineet olisi hyvä käsitellä näillä mauilla ja viinin yhdistäminen ruokaan olisi helpompaa. (Mts.50–51.)

3.3 Viinien keräily

Aloittaessa viinien keräilyä täytyy miettiä kuinka paljon haluaa harrastukseen kuluttaa rahaa. Jos tarkoituksena on pitää muutama pullo illallisten ja ystävien varalla, ei ole välttämätöntä hankkia viinikaappia. Useamman vuoden säilytyksen vuoksi on säilytysolosuhteiden oltava kunnossa, viini ei ikäänny oikein jos säilytyslämpötila ei ole vakaa. Liian lämmin säilytyslämpötila tekee viinin elinkaaresta lyhyen, liian viileä taas hidastaa ikääntymisvaihetta. Jos viinin säilytyspaikan ilma on liian kuiva voi luonnonkorkit kuivua ja viini pilaantua. Tulisi myös miettiä millaisista viineistä itse pitää, perinteisistä Vanhan maailman viineistä vai hedelmäisistä Uuden maailman viineistä. Vanhan maailman viinit sopivat monesti parhaiten ikäännyttäväksi, mutta ihanteellinen viinikokoelma olisi monipuolinen ja vaihteleva. Kaikki valkoviinit eivät kestä ikäännyttämistä yhtä hyvin kuin punaviinit, suositeltavaa niille on siis lyhyen aikavälin säilytys. Tärkeintä on kuitenkin ostaa viinejä, joista itse pitää ja joita on jo maistanut. Useilla viinitiloilla tähän on yleensä hyvä mahdollisuus. Kalleimpien keräilyharvinaisuuksien hinta voi joskus nousta kohtuuttomaksi viinihuutokaupoissa. Internetissä on helppo tulla huijatuksi, ostetuista viineistä kun ei ikinä tiedä miten ne on säilytetty. (Irwin 2009.) Viinien valikoima Internetissä on hyvin laaja ja hintojen vertailu on järkevää viinihakukoneiden avulla. Viinit kannattaakin ostaa Internetistä tunnetuilta ja hyvämaineisilta viiniliikkeiltä, jotka kuvaavat viinipullon ulkoisen kunnon tarkasti ja kertovat viinin värin sekä pinnan korkeuden. (Nuikki 2003, 202–203.) Viinien keräilyssä hauskuus ei ole pelkäämistään ostamisessa, vaan viinejä täytyy myös tutkia, lukea arvosteluja sekä kirjoja, maistella ja keskustella erilaisista viineistä. (Irwin 2009).

3.4 Viinimatkailu

Useat maailman hienoimmista viinialueista ovat myös upeita kohteita lomailuun. Viininyöstävän elämyksellinen hetki onkin maistella viiniä paikassa missä se on

valmistettu. Viinimatkoja voi tehdä itsenäisesti, mutta viiniin erikoistuneet kiertomatkat tarjoavat viinitietoutta ainutlaatuisella tavalla. Matkat ovat suunniteltu valmiiksi joten viinitiloilla vierailut, paikan asiantuntijat sekä tulkit ovat paikalla jo valmiina. Ranskan nimekkäät Bordeaux'n viinitilat ovat tutustumisen arvoisia ja näihin tapaaminen täytyy varata etukäteen, eikä pääsy kuuluisimpiin viinitiloihin ole siltikään varmaa. Vähemmän nimekkäille tiloille on helpompi järjestää vierailu ja Ranskan viininviljelyalueilla onkin tien varsilla kylttejä joissa mainostetaan viinien maistamista sekä niiden myyntiä. Champagnessa monet Epernayn sekä Reimsin alueella sijaitsevat tilat järjestävät opastettuja kierroksia. Italiassa on viinikellareita, mutta Piemonten, Toscanan ja Veneton alueilla on matkailijoihin varustauduttu parhaiten, koska toiminta on näillä alueilla jatkunut kauimmin. Espanjassa pääviinialueille on matkailijoille perustettuja viinitupia, Riojaan ja Penedèsin cava-kuohuviinialueelle. Australiassa, Etelä-Afrikassa, Uudessa-Seelannissa ja useissa USA:n osavaltioissa, etenkin Kaliforniassa, viinimatkailijaa kohdellaan ystävällisesti kestiten. Useilla viini-valmistamoilla on mahdollisuus maistaa viinin lisäksi myös ruokaelämyksiä. (Clarke & Uusitalo 2009, 70.)

4 Sosiaalinen pääoma ja me-henki

Sosiaalinen pääoma on ihmisten tai ryhmien välillä olevaa sosiaalista verkostoa ja tässä syntyvää vastavuoroisuutta sekä luottamusta. Sosiaalisen pääoman katsotaan olevan yhteydessä myös terveyteen. Aktiivisesti sosiaaliin toimintoihin osallistuvat ihmiset tuntevat olevansa terveempiä kuin ne, joiden sosiaalinen osallistuminen sekä luottamus ovat heikompaa. (Sosiaalinen pääoma 2013.)

Tutkija Markku T. Hyypän mielestä harrastuksilla on ihmisen elämälle pidentävä vaikutus. Tupakoinnin lopettaminen tai kolesterolin alentaminen eivät anna sen enemmän elinikää, kuin se että tekee jotain josta pitää. Hyypä on havainnut tutkimuksissaan, että harrastamattomalla ihmisellä on kolminkertainen kuolemanriski, johonkin kuulumisen tunne, eli me-henki lisää ihmisen elinikää. (Malmberg 2008.)

5 Tutkimus Jyväskylän Viiniklubista

Tutkimuksessa tarkoituksena oli selvittää kehittykö viinitietous Viiniklubijäsenyyden myötä, ja erityisesti kuinka tämä on toteutunut Jyväskylän Viiniklubissa. Tutkimusongelmasta muotoutuivat seuraavat tutkimuskysymykset:

- Miten Jyväskylän Viiniklubin jäsenten viinitietous on kehittynyt klubiin liittymisen myötä?
- Miten jäsenten viinin käyttötottumukset ovat muuttuneet Viiniklubin myötä?
- Minkälaista tietoa jäsenet haluavat lisää, jotta he kehittyisivät viiniharrastuksessaan?

5.1 Kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä

Ensisijaisena tutkimusmenetelmänä käytettiin määrällistä eli kvantitatiivista tutkimusmenetelmää. Kvantitatiivinen tutkimus etenee prosessin mukaisesti tilastotieteen kaavaa mukaillen ja edellyttää teoriaa sekä esiyymmärrystä tapauksesta. Kyselylomake on yleisin tiedonkeruumenetelmä kvantitatiivisessa tutkimuksessa ja kyselylomakkeen muotoileminen vaatii ilmiön tuntemusta olemassa olevan teorian pohjalta. Kyselylomaketutkimus sopii isolle sekä hajallaan olevalle kohderyhmälle ja on systemaattisesti toteutettuna nopea ja tehokas keino tiedon keräämiseen. Toisaalta, tutkimuksen tunnusomainen varjopuoli on alhainen vastausprosentti, tällöin puhutaan tutkimusaineiston kadosta. (Kananen 2010, 74–75; Vilkkä 2005, 73–74.)

5.2 Kvalitatiivinen tutkimusmenetelmä

Toisena tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivista tutkimusmenetelmää. Haastatteluun valitaan henkilöitä, joita käsiteltävä ilmiö koskettaa tai vaihtoehtoisesti ne, joilla on eniten tietoa tutkittavasta ilmiöstä. Teemahaastattelu voidaan toteuttaa joko yksilö- tai ryhmähaastatteluna. Henkilökohtaisempi yksilöhaastattelu on työlästä jos haastateltavia on paljon. Ryhmähaastattelussa haastateltavana on useampia ihmisiä, jolloin haastattelijan työ on haastavampaa mutta tehokkaampaa ajankäytöllisesti. Ryhmähaastattelussa haasteena voi olla ryhmän vaikutus haastateltaviin. Haastattelun teemat valikoidaan sillä tavoin että ne kattavat käsiteltävän ilmiön mahdollisimman hyvin. (Kananen 2010, 53–55.)

5.3 Tutkimusaineiston keruu

Opinnäytetyöni tavoitteena oli selvittää Jyväskylän Viiniklubin jäsenistön viinitietämystä ja viinin käyttötottumuksia; miten tietämys on lisääntynyt viiniklubiin liittymisen myötä ja ovatko käyttötottumukset muuttuneet. Tutkimusaineisto kerättiin verkkokyselyllä maaliskuussa 2014 ja haastattelu toteutettiin huhtikuussa 2014. Viiniklubin jäsenet vastasivat tutkimukseen Kyselynetin kautta, johon vastausaikaa oli kaksi viikkoa. Sähköposti kyselystä lähetettiin jäsenille 9.3.2014 ja muistutusviesti kyselyyn vastaamisesta lähetettiin 19.3.2014. Kyselyyn tuli vastata 23.3.2014 mennessä. Saatekirjeessä (Liite 1) ilmoitin mahdollisuudesta osallistua ryhmähaastatteluun, mutta vapaa-ehtoisia haastateltavia ei ilmoittautunut. Viiniklubin sihteeri ja kaksi pitkäaikaista jäsentä lupautuivat haastatteluun myöhemmin. Tärkeintä tutkimuksessani oli selvittää jäsenten tietous puna- ja valkoviinien, kuohuviinien ja samppanjoiden valmistuksesta sekä väkevien viinien valmistuksesta. Lisäksi tarkoituksena oli selvittää edellä mainittujen viinien rypälelajikkeiden ja viinialueiden tuntemus. Tarkoituksena oli selvittää myös jäsenten osaamista yhdistää juustoja, kala-, liha-, sekä jälkiruokia viiniin.

Jotta kyselyyn osattiin valita oikeat kysymykset, selvitettiin ensimmäiseksi mitä, viinin osa-alueita Viiniklubissa oli käsitelty. Aikaisempia tutkimuksia aiheesta ei Viiniklubilla ollut tehty, joten niiden hyödyntäminen ei ollut mahdollista. Ensimmäisessä tapaamisessa toimeksiantajan kanssa keskustelimme aiheista, joita jäseniltä haluttiin kysyä. Keskustelumme pohjalta tein kyselykaavakkeen (liite 2.), jota viimeistelimme yhdessä toimeksiantajan kanssa. Viiniklubin puheenjohtajan ja sihteerin mielestä koeluonteinen kysely olisi saattanut karsia vastaajien määrää, joten päädyttiin vaihtoehtoon, että kyselyssä jäsenet arvioivat oman viinitietämyksensä, ja kyselyyn vastattiin anonyymisti.

Kysely koostui neljästä eri osa-alueesta. Ensimmäinen osuus käsitteli Viiniklubiin liittymistä ja jäsenten omia tavoitteita Viiniklubia kohtaan. Toisessa osiossa jäsenet arvioivat oman viinitietämyksensä. Aluksi kyselyn toteuttamisesta suunniteltiin perinteisellä paperilomakkeella, jonka jäsenet olisivat voineet täyttää Viiniklubin maistelutapaamisten yhteydessä. Lopulta kysely päädyttiin toteuttamaan verkkokyselyllä. Tällöin myös ne, jotka olivat estyneet tulemaan maistelutilaisuuksiin, saattoivat osallistua tutkimukseen.

Itsearvioinnissa käytettiin viisiportaista likert-asteikkoa, jossa vastausvaihtoehdot olivat: ei tietoa, pientä pintaraapaisua, en osaa sanoa, vielä paljon opittavaa ja hyvät tiedot. Toimeksiantajan kanssa mietittiin, olisiko pitänyt antaa esimerkki, mikä olisi pientä pintaraapaisua tai vielä paljon opittavaa, mutta tulimme siihen päätökseen, että jokainen jäsen osaa määritellä tietämystasonsa parhaiten itse. Jäsenten viiniharrastusta ja viinin käyttötottumuksia käsitteleviä kysymyksiä kysyttiin kolmannessa osiossa. Kyselyyn laitettiin myös avoimia kysymyksiä, jotta vastaaja pääsi kertomaan itse, omia ajatuksiinsa, nämä vastaukset analysoitiin teemoittain. Kyselyn päätteeksi kysyttiin vastaajan taustatietoja ikää, sukupuolta sekä ammattiryhmää. Toimeksiantajalla oli myös mahdollisuus kysyä jäsenistöltään Viiniklubiin liittyviä kysymyksiä ja näitä tuli kyselyyn yksi: haluavatko he tiedotteita esimerkiksi kannattajajäsenravintoloista sähköpostiinsa? Jos toimeksiantajalta olisi tullut enemmän omia kysymyksiä, olisi ne rajattu opinnäytetyöstä pois ja annettu toimeksiantajan analysoitavaksi. Yksi kysymys jätettiin, koska vastaukset osoittivat, että jäsenet olivat kiinnostuneita saamaan informaatiota esimerkiksi tulevista viinitapahtumista suoraan ravintoloista.

Kyselyn toimivuus testattiin puheenjohtajan ja sihteerin kanssa. Ennen kuin jäsenet pääsivät vastaamaan kyselyyn, tehtiin kaksi muutosta. Painotukset vastausvaihtoehdoista poistettiin, jotka olivat: ei tietoa, pientä pintaraapaisua, en osaa sanoa, vielä paljon opittavaa sekä hyvät tiedot. Vastausten analysointi olisi näin huomattavasti helpompaa, kun vastaus vaihtoehtoja olisi vain viisi. Viinien hintaluokkaa täsmennettiin kysymyksessä: minkä hintaluokan viinejä ostit ennen Viiniklubiin liittymistä ja minkä hintaluokan viinejä ostat nykyisin?

Triangulaatio, eli useamman tutkimusmenetelmän yhdistäminen samassa tutkimuksessa lisää tutkimuksen luotettavuutta. Triangulaatio lisää tutkimuksen validiteettia, koska pyrkimyksenä on ilmiön kattava tarkastelu. Triangulaation käyttäminen tutkimuksessa on perusteltua silloin, kun yhden menetelmän käyttäminen jättää tiedonkeruuseen aukon, jota toinen menetelmä voisi täydentää. (Kananen 2008, 84–85.)

Kyselyn lisäksi tehtiin vielä teemahaastattelu kolmelle Viiniklubin jäsenelle, koska haluttiin tarkentaa kyselystä saatuja tuloksia sekä kerätä tietoa sosiaalisen pääoman vaikutuksesta ja me-hengestä Viiniklubin sisällä. Haastattelussa mukana olleet olivat Viiniklubin jäseniä jo alusta alkaen, joten heillä oli näkemystä ja kokemusta aiheesta. Haastattelu suoritettiin 23.4.2014 Jyväskylän keskustassa ravintola Hemingwayssa, Kauppakatu 32. Kyseinen ravintola valittiin haastattelupaikaksi, koska se miellettiin iltapäivästä rauhalliseksi ja rennoksi paikaksi toteuttaa haastattelu.

5.4 Tutkimuksen luotettavuus

Reliabiliteetti ja validiteetti

Tutkimuksen lähtökohtana on saavuttaa mahdollisimman totuudenmukaista sekä luotettavaa tietoa. Luotettavuutta tarkoittavia käsitteitä validiteetti ja reliabiliteetti käytetään arvioidessa tutkimuksen luotettavuutta. Validiteetilla tarkoitetaan sitä, että tutkimusongelman kannalta mitataan ja tutkitaan oikeita asioita. Validiteetti varmistetaan oikealla tutkimusmenetelmällä, oikealla mitta-

rilla sekä oikeiden asioiden mittauksella. Reliabiliteetti tarkoittaa tutkimustulosten pysyvyyttä. (Kananen 2010, 118–121.)

Tekemäni tutkimus on validi, koska tutkimuksessa käytetyt tutkimusmenetelmät olivat oikein valitut. Perusjoukon kokoaminen yhteen olisi ollut haastavaa, joten kyselyn toteutus Internetin välityksellä oli järkevin vaihtoehto. Verkko-kyselyn vastausprosentiksi saatiin 36. Haastattelu nauhoitettiin ja litteroitiin. Jos tutkimus toistettaisiin, uskoisin, että myös silloin saataisiin samansuuntaisia vastauksia. Tutkimuksen reliabiliteettia lisäsi myös se, että kyselylomakkeella ja haastattelulla saatiin vastauksia, jotka tukivat toisiaan.

6 Tutkimuksen tulokset

Kyselyyn vastanneista jäsenistä Klubin perustamisvuonna 1989 liittyneitä oli neljä. 1990-luvulla, jolloin viini tuli suomalaisille tutummaksi, liittyneitä oli kuusi. Viiniharrastuksen lisääntyessä 2000-luvulla klubiin liittyi vastanneista jäsenistä 24, joista vuoden 2014 vuoden alusta liittyneitä oli kolme jäsentä.

Merkittävimmät syyt Viiniklubiin liittymiseen olivat kiinnostus viiniin, viinitietouden lisääminen ja halu oppia uutta. Noin viidennes vastaajista oli liittynyt Viiniklubiin ystävän tai tuttavan suosituksesta, ja toinen viidennes oli kiinnostunut viinin ja ruoan yhdistämisestä. Muutamalla jäsenellä syy liittyä Viiniklubiin oli ajatus hakeutumisesta samanhenkiseen seuraan ja keskustelemaan viineistä.

Viini itsessään ja ajatus siitä että oppisin tuntemaan viinejä paremmin.

Ystävät, jotka olivat jo viiniklubissa.

Kiinnosti oppia ruoan ja viinin yhdistämisestä.

Kaipasin keskustelufoorumia viineihin liittyen samanhenkisten kanssa, sekä halusin oppia viinistä uusia asioita.

Jyväskylän Viiniklubi oli tavoittanut jäsenet erilaisten kanavien kautta. Suosituin näistä kanavista oli ystävältä tai työkaverilta saatu tieto, jonka kautta 19 jäsentä oli tavoittanut Viiniklubin. Viisi jäsentä oli saanut ajatuksen liittyä mu-

kaan toimintaan Paviljongilla järjestetyillä Viinimessuilla. Lehti-ilmoitus oli tiedottanut neljää jäsentä, ja kaksi jäsentä löysi Viiniklubin Internetin välityksellä. Kaksi jäsentä oli ollut tilaisuudessa, jossa myös Viiniklubi oli mukana, tai Viiniklubin omassa tilaisuudessa. Yksi jäsenistä oli lähtenyt ystävän kanssa perustamaan Viiniklubia.

Ystävät ottivat meidät mukaan tilaisuuteen.

Viinimessujen yhteydessä Jyväskylän Paviljongissa.

City-lehden ilmoituksesta, jossa pyydettiin halukkaita paikalle perustamaan Viiniklubia.

Viiniklubiin kohdentuneita odotuksia ja tavoitteita liittyessä Viiniklubiin, oli useita erilaisia. Enimmäkseen haluttiin oppia viinin ja ruoan yhdistämistä ja löytää uusia makukokemuksia. Tutustuminen viinikulttuuriin ja viinitietouden lisääminen viineistä, viinialueista sekä tuotannosta oli monella jäsenellä tavoitteena hänen liittyessään Viiniklubiin. Tavoitteena oli myös uusien ja erilaisten viinien maisteleminen ja niiden rinnakkain vertailu. Jäsenillä oli tavoitteena oppia tunnistamaan viinin eri vivahteita ja ominaisuuksia. Odotuksena heillä oli päästä kokemaan ammattiluennoitsijan pitämiä luentoja ja maistelutilaisuuksia. Jäsenten odotuksena oli lisäksi tutustua uusiin ihmisiin ja viettää vapaa-aikaa hyvässä seurassa. Muutamalla jäsenellä ei erityisiä odotuksia tai tavoitteita ollut, vaan toimintaan oli lähdetty mukaan avoimin mielin.

Halusin oppia sen, kuinka pystyn valitsemaan ruokaan sopivan viinin tulevaisuudessa.

Oppia viineistä enemmän. Päästä maistelemaan useampaa viiniä samalla kertaa ja vertailemaan niitä.

Ei suurempia odotuksia tai tavoitteita, avoimin mielin.

Vastauksista voidaan päätellä, että odotukset ja tavoitteet olivat enimmäkseen kulinaristisia, viinin ja ruoan yhdistämistä sekä uusien makukokemusten hakemista.

Odotukset Viiniklubia kohtaan olivat täyttyneet 29 vastaajalla. Neljän jäsenen tavoitteet olivat toteutuneet osittain, ja yhden vastaajan mielestä tavoitteet eivät oikein olleet toteutuneet.

Kyllä, yli odotusten.

Paremminkin kuin hyvin ensimmäisten 10–15 vuoden aikana. Sitten on jauhettu paikallaan ja jopa taannuttu!

Osittain, oppiminen on jatkuva matka. Riemullinen tunne on se, kun tunnistaa eri makuvivahteita, rypäleitä ja pystyy erottamaan viinejä.

Eivät oikein. Porukka on aika sisäänpäin kääntynyttä. Uuden ihmisen on vaikea päästä mukaan. Toisaalta työn vuoksi moni tilaisuus on mennyt ohi.

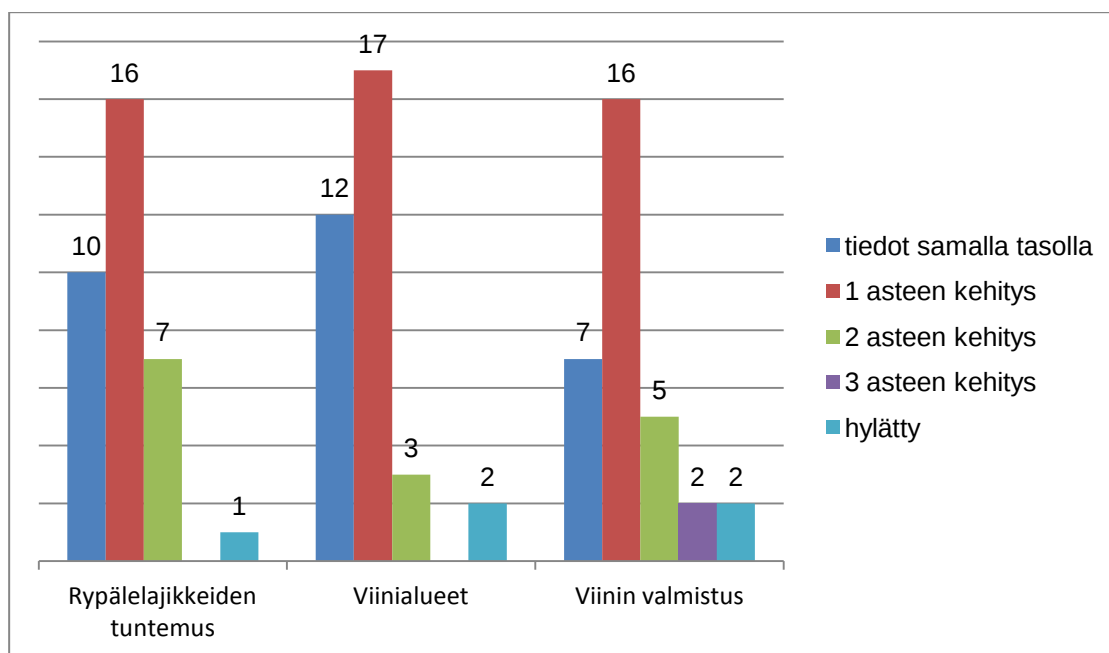
Vastaukset osoittavat sen, että odotukset tai tavoitteet olivat täyttyneet suurimmalla osalla kyselyyn vastanneilla.

6.1 Viinitietouden kehittyminen klubiin liittymisen myötä

Jäsenten itse arvioimaansa viinitietouden tasoaan ennen Viiniklubiin liittymistä (lähtötilanne) ja kyselyn hetkellä, tarkasteltiin Excel-taulukoinnilla. Jos vastaukseksi oli annettu vaihtoehto kolme, en osaa sanoa, vastaus hylättiin, koska vertailua ei tällöin voitu suorittaa. Esimerkiksi jos lähtötilanteen vastaus oli vaihtoehto yksi: ei tietoa ja kyselyn hetkellä tasoksi oli ilmoitettu vaihtoehto viisi: hyvät tiedot, oli parannusta tietoihin tullut kolme asteikkoa.

Punaviinit

Jäsenten viinitietous oli lisääntynyt yhtä monella vastaajalla rypälelajikkeiden tuntemuksessa sekä viinin valmistuksessa. Kuitenkin niin että viinin valmistuksessa kehitystä oli tapahtunut kolmen asteikon verran kahdella vastaajalla. Kun taas rypälelajikkeiden tuntemuksessa kehitystä oli ollut joko yksi tai kaksi asteikkoa (Kuvio 1).

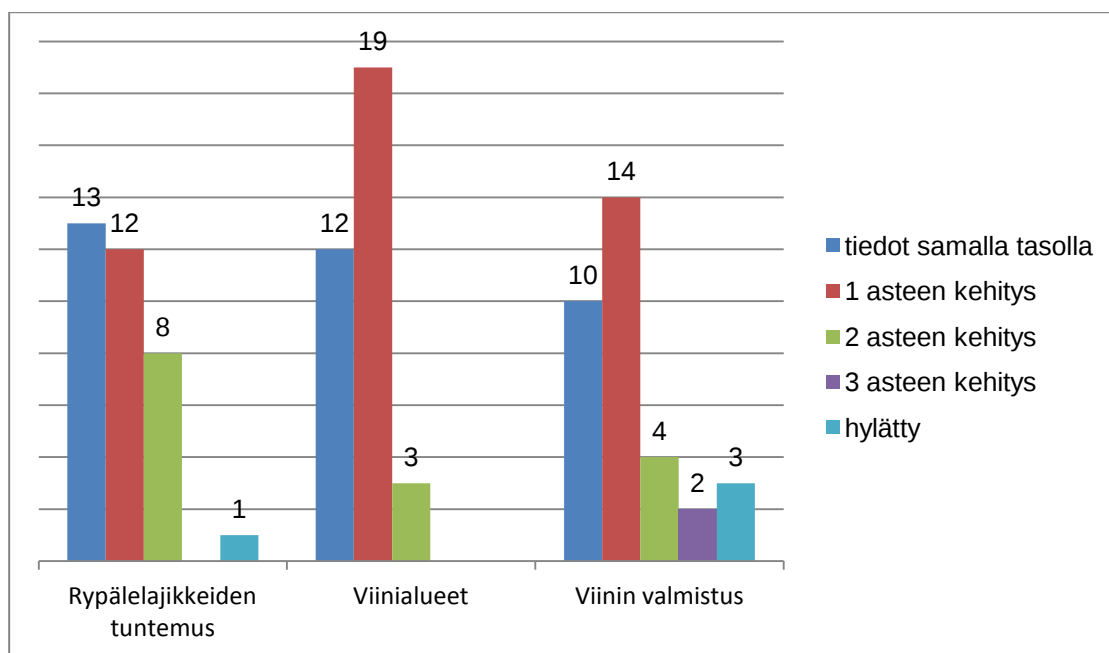


Kuvio 1. Punaviini aiheisten kysymysten vastaukset

Rypälelajikkeiden tuntemus oli pysynyt samana kymmenellä vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 16 vastaajalle, ja kahden asteikon kehitys oli havaittu seitsemällä vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli yksi. Viinialueiden tuntemus oli pysynyt samana 12 vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 17 vastaajalle ja kahden asteen verran kolmelle vastaajalle. Hylättyjä vastauksia oli kaksi. Tiedot punaviinin valmistuksesta olivat pysyneet samana seitsemällä vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 16 vastaajalle ja kahden asteikon verran viidelle vastaajalle. Punaviinien valmistusmenetelmien osa-alueessa oli tapahtunut myös kolmen asteikon kehitys kahdella vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli kaksi.

Valkoviinit

Jäsenten viinitietous oli lisääntynyt eniten viinialueista, yhteensä 22 vastaajalla. Suurin muutos viinitietouteen oli tullut viinin valmistuksen osa-alueessa kahdelle vastaajalle, kolmen asteikon kehitys. (Kuvio 2).

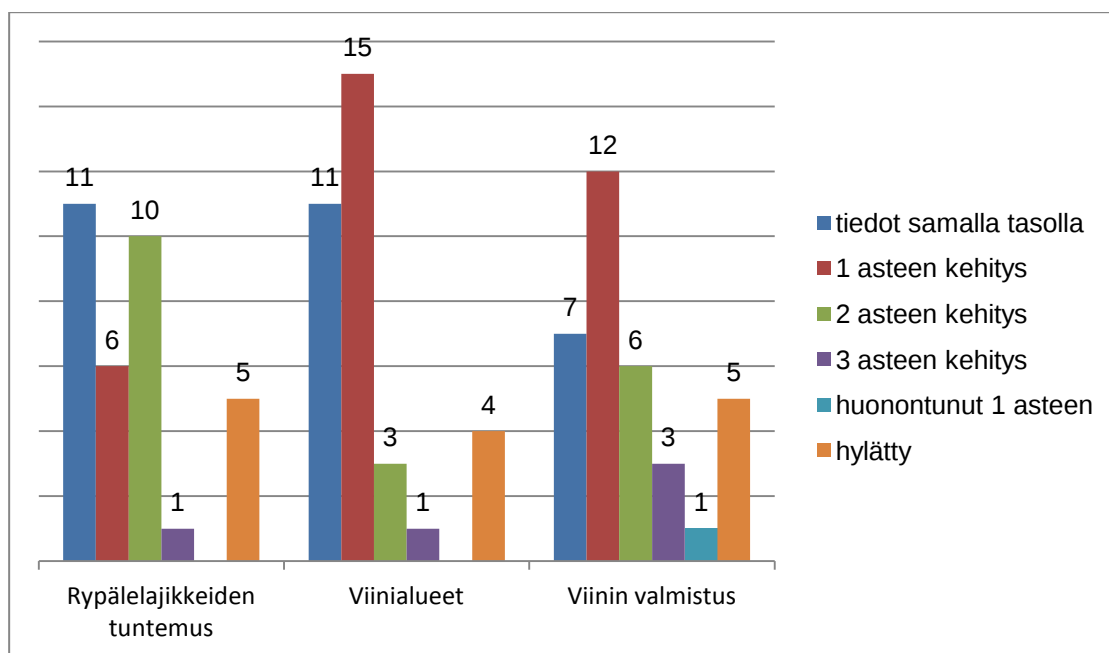


Kuvio 2. Valkoviiniaihteisten kysymysten vastaukset

Rypälelajikkeiden tuntemus oli pysynyt samana 13 vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 12 vastaajalle, ja kahden asteikon kehitys oli havaittu kahdeksalla vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli yksi. Viinialueiden tietämys oli pysynyt samana 12 vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 19 vastaajalle ja kahden asteen kehitys kolmelle vastaajalle. Tiedot valkoviinin valmistuksesta olivat pysyneet samalla tasolla kymmenellä vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 14 vastaajalle ja kahden asteikon verran neljälle vastaajalle. Valkoviinien valmistusmenetelmien osa-alueessa oli tapahtunut myös kolmen asteikon kehitys kahdella vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli kolme.

Kuohuviinit ja samppanjat

Jäsenten viinitietous oli lisääntynyt eniten viinin valmistuksesta, yhteensä 21 vastaajalla. Tässä osa-alueessa oli myös koko kyselyn paras, kolmen asteikon parannus kolmella jäsenellä (Kuvio 3).

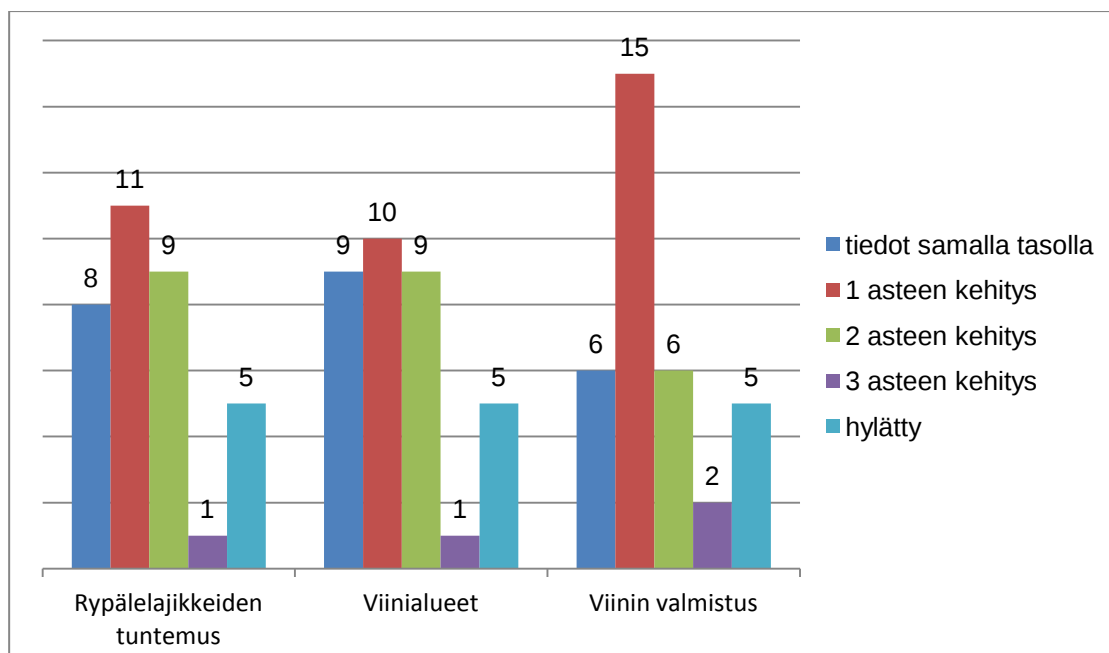


Kuvio 3. Kuohuviinien ja samppanja-aiheisten kysymysten vastaukset

Rypälelajikkeiden tuntemus oli pysynyt samana 11 vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut kuudelle vastaajalle, ja kahden asteikon kehitys oli havaittu kymmenellä vastaajalla. Kolmen asteen parannuksen rypäletuntemukseen oli saanut yksi vastaaja. Hylättyjä vastauksia oli viisi. Viinialueiden tuntemus oli pysynyt samana 11 vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 15 vastaajalle, ja kahden asteen kehitys oli havaittu kolmella vastaajalla. Kolmen asteikon kehitys oli tullut yhdelle vastaajalle. Hylättyjä vastauksia oli neljä. Tiedot kuohuviinien ja samppanjoiden valmistuksesta olivat pysyneet samana seitsemällä vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 12 vastaajalle, ja kahden asteikon kehitys oli havaittu kuudella vastaajalla. Kolmen asteikon kehitys oli tullut kolmelle vastaajalle, mikä oli suurin koko kyselyssä. Hylättyjä vastauksia oli viisi. Yhden jäsenen tiedot olivat huonontuneet tasosta vielä paljon opittavaa tasolle pientä pintaraapaisua.

Väkevät viinit

Jäsenten viinitietous oli lisääntynyt eniten viinin valmistuksen liittyvissä tiedoissa, yhteensä 23 jäsenelle. Kolmen asteikon parannuksia tuli myös eniten tässä osa-alueessa, kahdelle jäsenelle. (Kuvio 4).

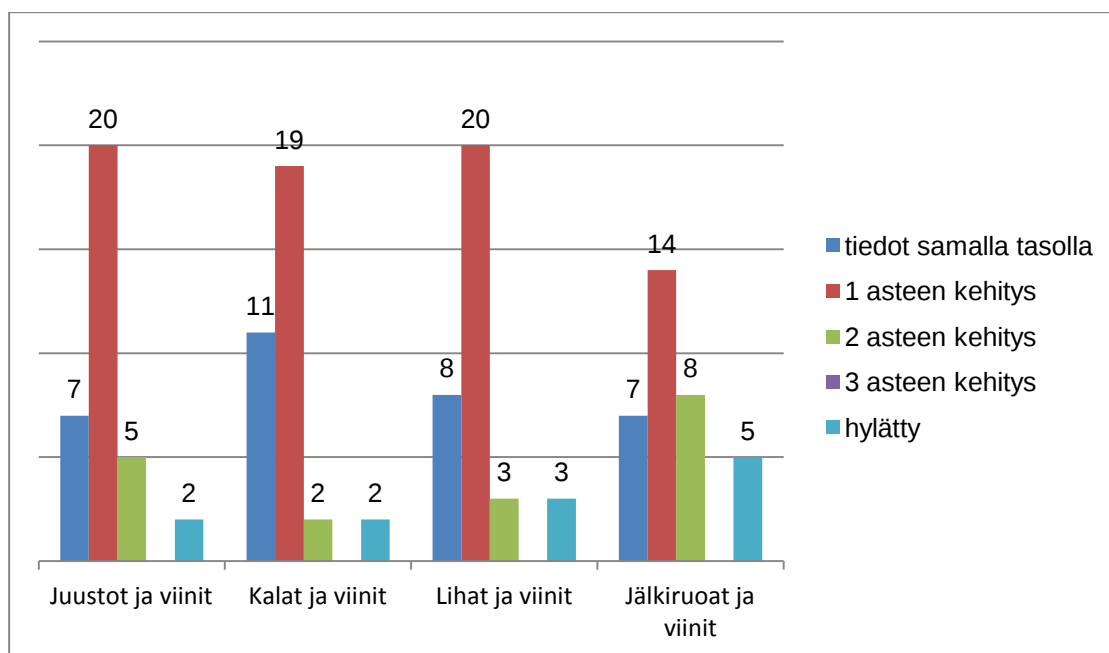


Kuvio 4. Väkevä viini-aiheiset vastaukset

Rypälelajikkeiden tuntemus oli pysynyt samana kahdeksalla vastaajalla, kehittynyt yhden asteikon 11 vastaajalla ja kaksi asteikkoa yhdeksällä vastaajalla. Kolmen asteikon parannuksen rypäletuntemukseen sai yksi vastaaja. Hylättyjä vastauksia oli yksi. Väkevien viinien viinialueiden tietämys pysyi samana yhdeksällä vastaajalla ja parani yhden asteikon verran yhdeksällä vastaajalla. Väkevien viinien osa-alueella oli tapahtunut myös kolmen asteen kehitys yhdellä vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli viisi. Väkevien viinien valmistusmenetelmien tuntemus oli pysynyt saman kuudella vastaajalla, kehittynyt yhden asteikon verran 15 vastaajalla ja kaksi asteikkoa kuudella vastaajalla. Väkevien viinien valmistuksen osa-alueella oli tapahtunut myös kolmen asteikon kehitys kahdella vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli viisi.

Viini ja ruoka

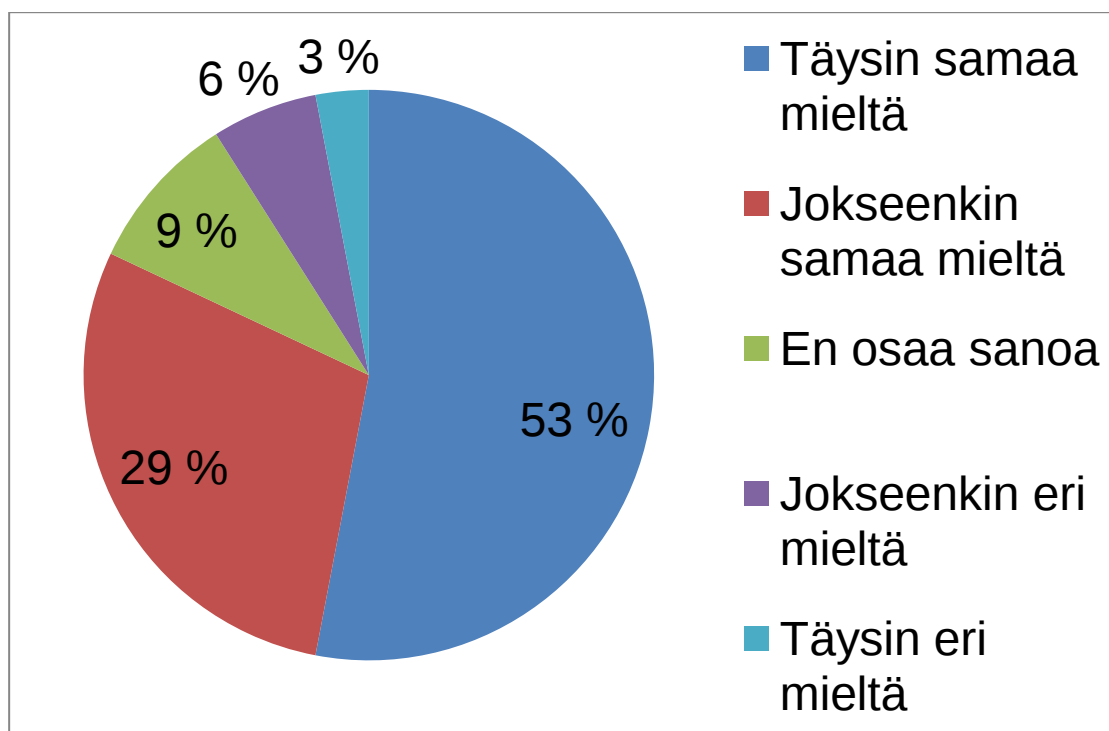
Jäsenten tietous juustojen ja viinien yhdistämisessä oli kehittynyt eniten, yhteensä 25 jäsenellä (Kuvio 5).



Kuvio 5. Viinin ja ruoan yhdistämisen vastaukset

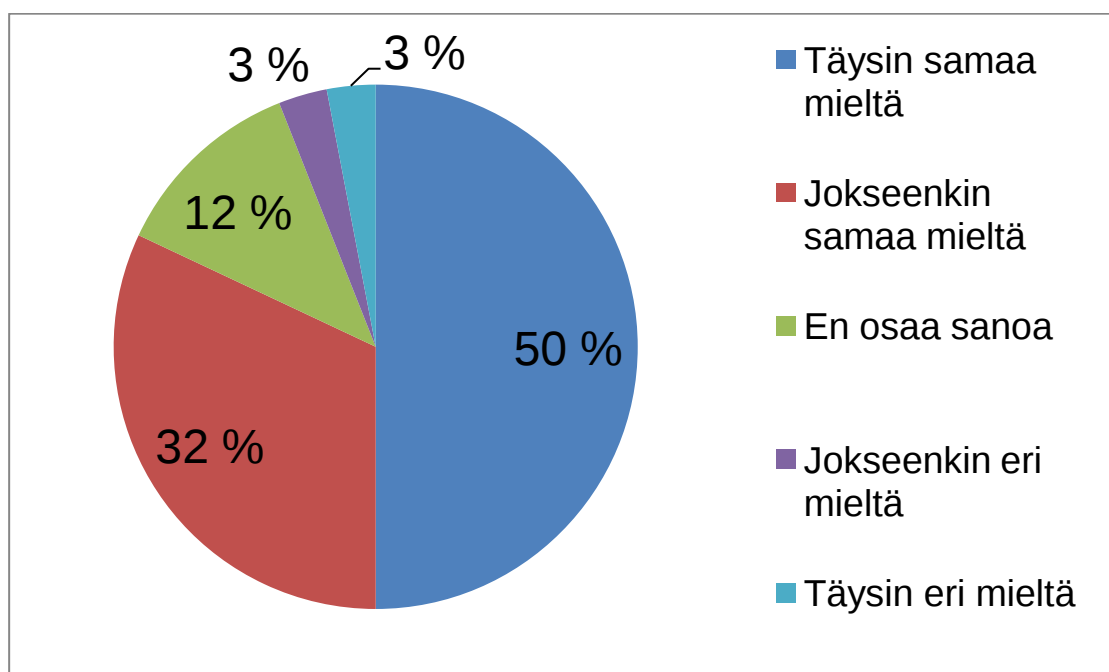
Juustojen ja viinin yhdistämisessä vastaajien tiedot olivat pysyneet samana seitsemällä vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 20 vastaajalle, ja kahden asteikon kehitys oli havaittu kahdella vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli kaksi. Kalojen ja viinin yhdistämisessä vastaajien tiedot olivat pysyneet samana 11 vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli 19 vastaajalla, ja kahden asteikon kehitys oli havaittu kahdella vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli kaksi. Lihojen ja viinien yhdistämisessä vastaajien tiedot olivat pysyneet samana kahdeksalla vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 20 vastaajalle ja kahden asteikon verran kolmella vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli kolme. Jälkiruokien ja viinien yhdistämisessä vastaajien tiedot olivat pysyneet samana seitsemällä vastaajalla. Kehitystä yhden asteikon verran oli tullut 14 vastaajalle, ja kahden asteikon kehitys oli havaittu kahdeksalla vastaajalla. Hylättyjä vastauksia oli viisi.

Kyselyyn vastanneista jäsenistä yli puolet oli täysin samaa mieltä siitä, että he ovat oppineet löytämään viinistä uusia piirteitä liittyttyään Viiniklubiin. Täysin eri mieltä tämän väittämän kanssa oli yksi jäsen (Kuvio 6).



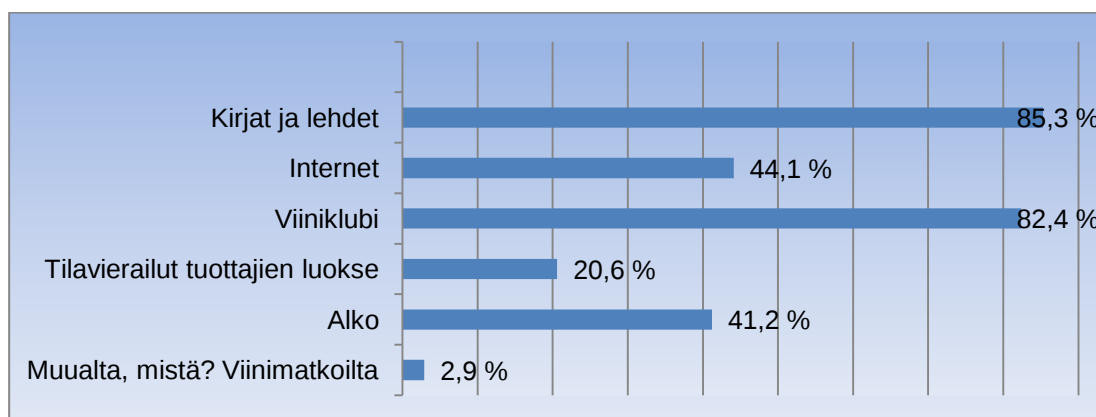
Kuvio 6. Uusien piirteiden löytäminen viinistä

Vastaajista puolet oli täysin samaa mieltä siitä, että ovat oppineet yhdistämään viiniä ja ruokaa Viiniklubiin liittymisen myötä. Täysin eri mieltä tämän väittämän kanssa oli yksi jäsen (Kuvio 7).



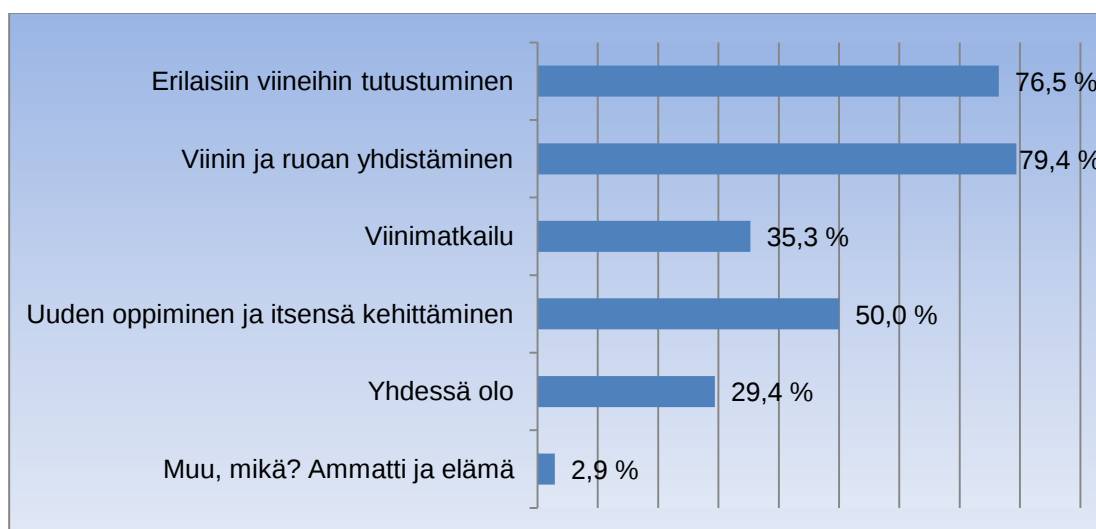
Kuvio 7. Viinin ja ruoan yhdistämisen oppiminen

Kysymyksessä mistä hankit tietoa viineistä, oli mahdollista valita kolme eri vastausvaihtoehtoa. Kyselyyn vastanneet Viiniklubilaiset kartuttavat viinitietoutta mieluiten lukemalla viiniin liittyviä kirjoja ja lehtiä. Merkittävänä tietolähteenä pidettiin myös Viiniklubia. (Kuvio 8).



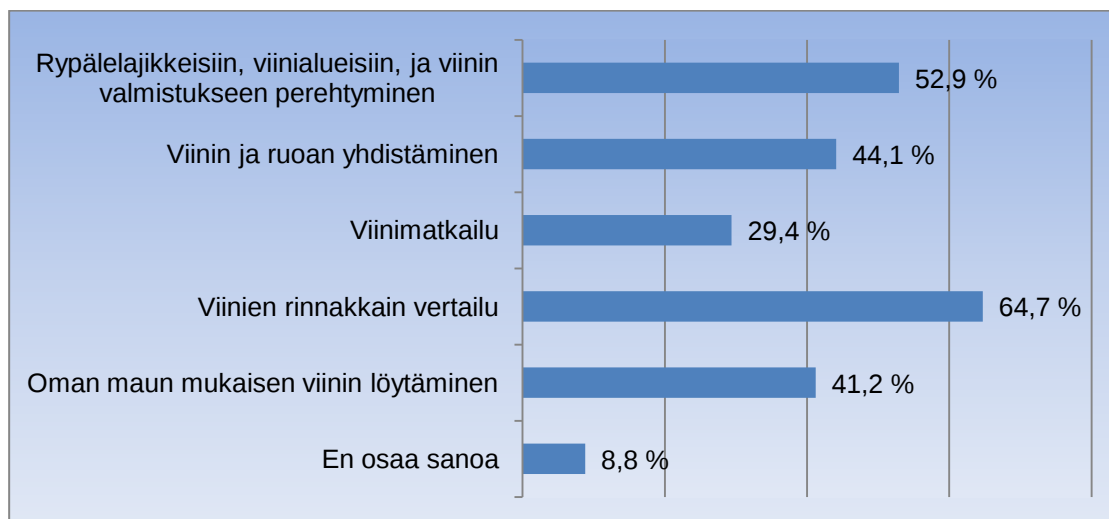
Kuvio 8. Viiniklubilaisten viinitietouden hankinta kanavat

Kysymykseen mikä on viiniharrastuksesi tarkoitus, oli mahdollista valita myös kolme eri vastausvaihtoehtoa. Viiniklubilaisten viiniharrastuksen tarkoitus on oppia viinin ja ruoan yhdistämistä, tutustua erilaisiin viineihin ja oppia uutta ja kehittää itseään. (Kuvio 9).



Kuvio 9. Viiniklubilaisten viiniharrastuksen tarkoitus

Kysymykseen mitkä ovat tärkeimmät asiat Viiniklubissa, jotka ovat kehittäneet sinua viiniharrastuksessasi, oli mahdollista valita kolme eri vaihtoehtoa. Viinin rinnakkain vertailu on ollut merkittävin asia, joka on kehittänyt jäsenistöä viiniharrastuksessa eniten. (Kuvio 10).



Kuvio 10. Viiniklubilaisten viiniharrastusta kehittäneet osa-alueet

6.2 Viinin käyttötottumuksien muuttuminen Viiniklubin myötä

Kysymykseen, ovatko viinin käyttötottumukset muuttuneet Viiniklubin myötä, jos ovat, niin miten, oli poikkeuksellisesti vastannut 28 jäsentä. Kahdeksan jäsenen mielestä viinin käyttötottumukset eivät olleet muuttuneet tai eivät juuri olleet muuttuneet. Jäsenistä 20:llä muutoksia oli tullut ja heillä muutokset ilmenivät viinin ja ruoan yhdistämisessä, makutottumuksien muuttumisessa, erilaisten viinien käytössä, kriittisyydessä valittaessa viiniä, sekä rohkeimpina kokeiluina rypälelajikkeissa ja viinialueissa.

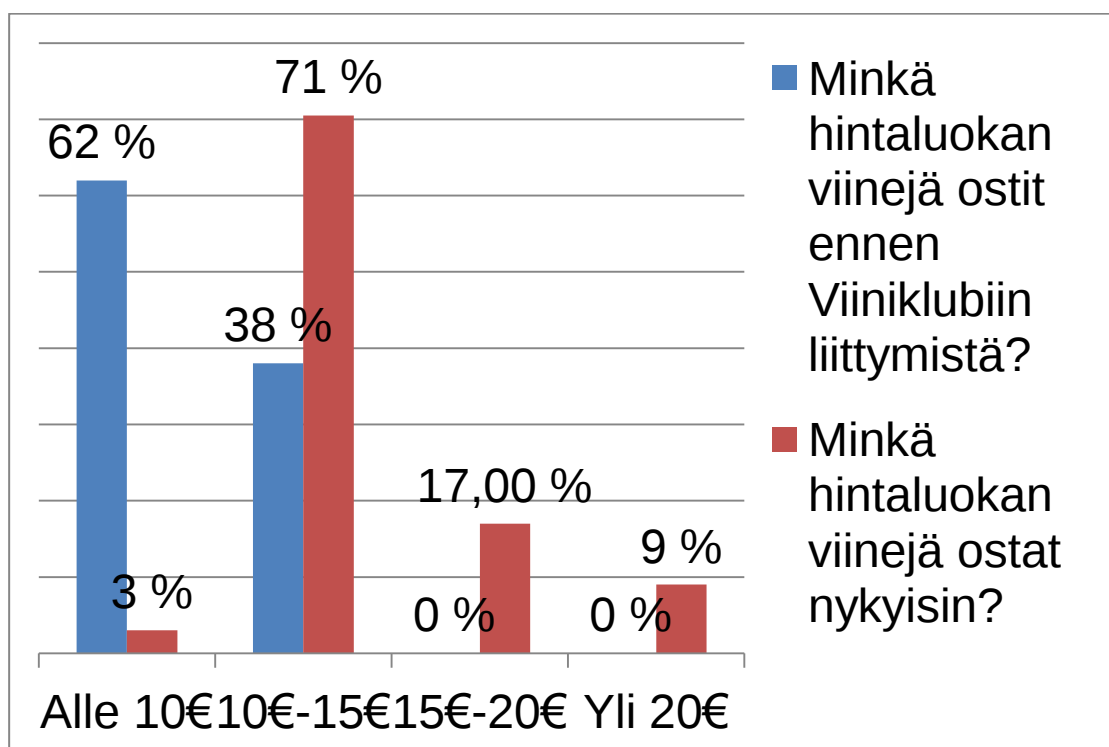
Viini valikoimani on laajentunut huomattavasti ja siten sen yhdistely erilaisiin ruokiin ja jälkkäreihin.

Tutkin tarkemmin mitä viiniä ostan.

Ennen ostin vain jotain tiettyä rypälettä, nyt ostan ennakkoluulottomasti uusia vaihtoehtoja.

Kyselyyn vastanneista Viiniklubin jäsenistä yli puolet, eli 19 jäsentä (55,9 %) varastoi tai ikäännyttää viiniä omaan käyttöönsä, loput 15 jäsentä (44,1 %) ei varastoi tai ikäännyttä viiniä omaan käyttöönsä.

Viiniklubin jäsenet ostivat ennen Viiniklubiin liittymistään enimmäkseen alle 10 euron viinejä ja jonkin verran myös yli 10–15 euron viinejä. Nykyisin jäsenet eivät juuri osta alle 10 euron viinejä, vaan suosituin hintaryhmä on 10–15 euroa. (Kuvio 11.)



Kuvio 11. Viiniklubilaisten ostamien viinien hintaluokat

6.3 Jäsenten viiniharrastuksen kehitystoiveet

Kysymyksessä minkälaista tietoa tai toimintaa haluat Viiniklubilta, jotta kehityisit omassa viiniharrastuksessasi, vastaajia oli poikkeuksellisesti 31. Moni vastaajista oli tyytyväinen Viiniklubin tämän hetken toimintamalliin. Ruoan ja viinin yhdistämistä toivottiin lisää sekä viinimatkoja. Maisteluiltoihin kaivattiin enemmän viinin teoretietoa, asiantuntijaluentoja, jolloin itse viinin maistelu ei olisi pääasia. Maisteluita toivottiin erilaisilla teemoilla, kuten ajankohtaisia aiheita, eri kaudet ja aiheet, arkea ja juhlaa. Kalliita huippuviinejä, viinejä Alkon valikoiman ulkopuolelta ja uutuuksia toivottiin maisteluihin. Erityistoiveena oli, että myös uudet jäsenet saisivat hyvän opastuksen viinin maisteluun ja perustietoihin, jolloin kiinnostus viineihin ja Viiniklubia kohtaan säilyisi.

Peruskursseja, koska olen vasta matkani alussa tarvitsen tukea perusasioiden hahmottamiseen.

Maisteluita, viinimatkoja, uusia viinejä ja kokemuksia.

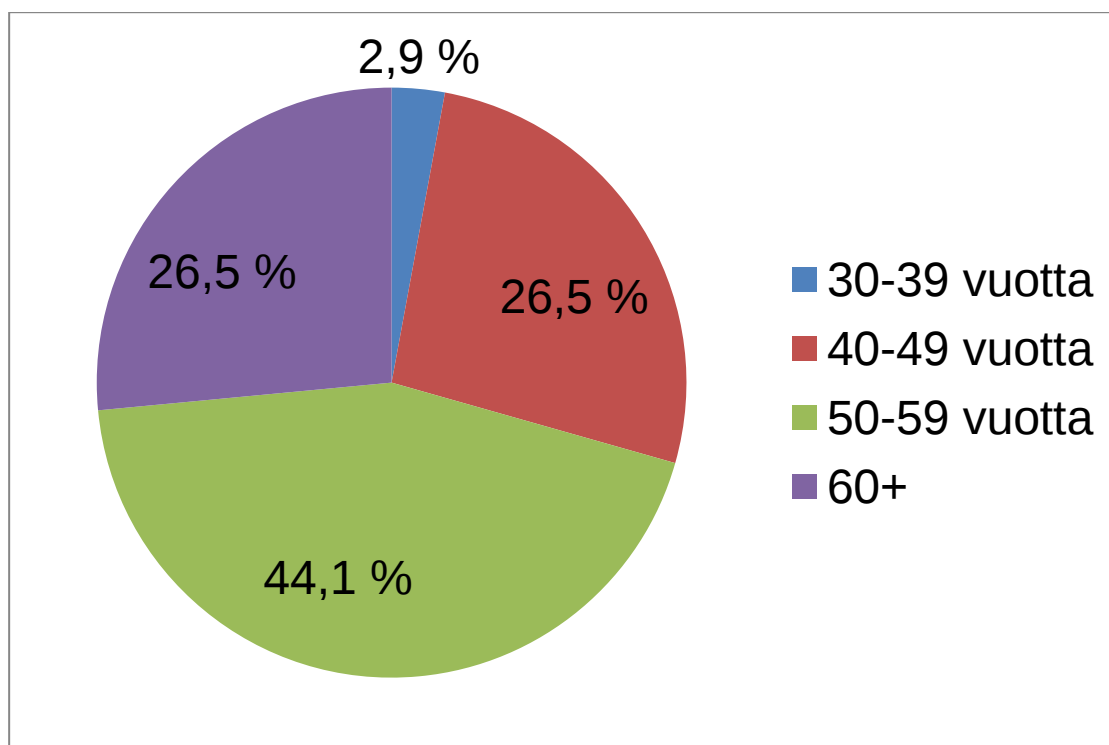
Ruoka & viini.

Aitoa kiinnostusta myös uusia tulokkaita kohtaan.

Toimeksiantajan laatimaan kysymykseen haluaisitko myös jatkossa muutamia tiedotteita Viiniklubia lähellä olevilta tahoilta, kuten kannattajajäsenravintoloista, vastaajista 32 (94,1 %) halusi tiedotteita. Kaksi jäsentä (5,9 %) ei halunnut tiedotteita Viiniklubia lähellä olevilta tahoilta.

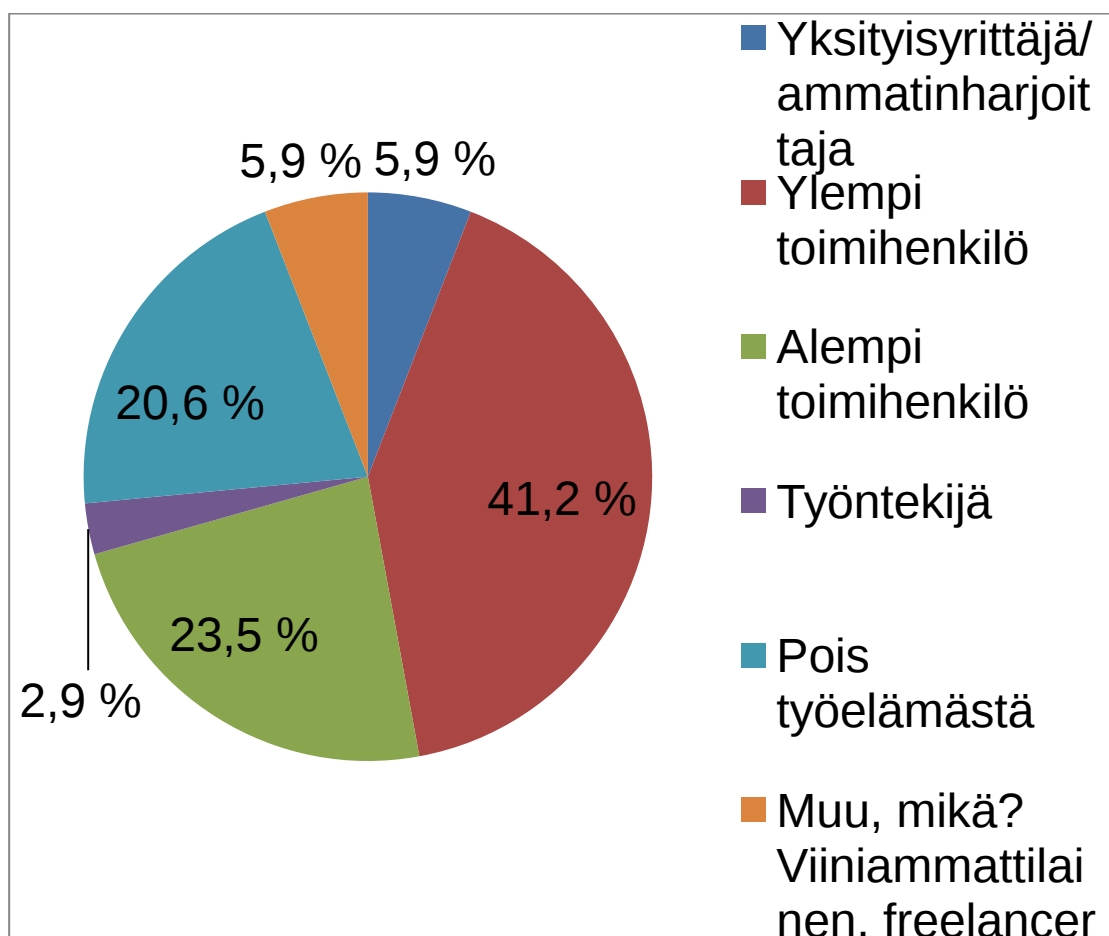
6.4 Vastaajien taustatiedot

Vastanneista 34 jäsenestä suurin osa on iältään 50–59 vuotta ja jäsenistä yksi kuului ikäryhmään 30–39. Jäsenistä 40–49 vuotiaita ja 60+ vuotiaita oli saman verran (Kuvio 12).



Kuvio 12. Viiniklubilaisten ikäjakauma

Kyselyyn vastanneista 34 Viiniklubin jäsenestä enemmistö toimii työssään ylempänä toimihenkilönä. Toiseksi suurin ammattiryhmä oli alempi toimihenkilö ja kolmanneksi suurin vastaajaryhmä oli pois työelämästä (Kuvio 13.)



Kuvio 13. Viiniklubilaisten ammattiryhmät

Haastattelussa ilmeni, että ennen Viiniklubin perustamista oli jo tutustuttu viineihin ja niiden yhdistämistä ruokaan. Jäsenet olivat esimerkiksi maistelleet erilaisia viinejä ystävien kanssa ja tehneet näistä muistiinpanoja. Oli myös tehty epäonnistuneita yhdistelmiä viinin ja ruoan kanssa, josta haluttiin oppia lisää.

Ehkä enemmän sitä ittellensä huomasi sen, että jossain tilanteissa on ottanut ruokajuomaksi viiniä ja aika usein ne meni persiilleen. Ni oli sellainen kiinnostus löytää se, että minkä takia tää toimii ja mistä löytyis se idea yhdistää ruokaa ja viiniä.

Odotukset Viiniklubia kohtaan olivat täyttyneet koska liittyessä ei tiennyt mitä osasi odottaa, kaikki oli aivan uutta. Jäsenet ovat yllättyneitä siitä että Viiniklubin suosio ja toiminta on jatkunut jo 25 vuotta.

En mä koskaan kuvitellukkaan, että tää kestäis näin pitkään ja laajenis

Viiniklubin toiminnassa hyväksi asiaksi todettiin jakaa viinipullo usean jäsenen kesken, jolloin kustannukset laskevat. Viinien rinnakkaisvertailu sai jäseniltä kehuja ja eniten kehitystä jäsenille on tullut hajuaistiin. Ennen punaviini oli vain tuoksunut ja maistunut punaviinille, mutta nykyisin osataan iloita löytämistään aromeista ja nauttia viinistä, eikä ainoastaan juoda sitä.

...ja nenä, sehän on kaikkein eniten kehittynyt..

...kun löytää niitä juttuja, ennen punaviini oli punaviiniä, nyt sieltä löytyy ihan mitä tahansa..

Viiniklubin järjestämät viinimatkat erilaisille viinitiloille koettiin mielenkiintoisiksi ja tiedon anniltaan ainutlaatuisiksi. Myös ruoan ja viinin yhdistäminen koettiin kiinnostavaksi koska viinin käyttö on lisääntynyt ruokajuomana. Enää ei olla niin ehdottomia viinin suhteen, vaan uskalletaan tehdä erilaisia kokeiluja viinin ja ruoan kanssa. Viikonloppuisin, pidemmän kaavan aterioilla viini on usein mukana tai jopa useampi pullo.

Viinimatkathan on tietysti aivan ihania!

...mulla on tämmönen ruoka, niin millasen viinin mä tulen valitsemaan sille, tai toisinpäin, mulla on tämmönen viini, niin minkälaista ruokaa sille pitää tehdä..

Viiniklubin jäsenet käyttävät Alkon palveluita lähinnä arkisempien viinien hankintaan, tai silloin kun halutaan myös itse maistaa lehdessä tai Internetissä arvioitu viini. Erikoisempia tilaisuuksia varten avataan matkoilta tuotu tai suoraan viinitiloilta tilattu viinipullo. Näitä on viinikeräilyn merkeissä kertynyt varastoitavaksi. Käyttötottumukset ovat muuttuneet niin, että nykyisin ostetaan hinnakkaampia ja laadukkaampia viinejä kuin ennen.

Arkiviini, se löytyy Alkosta.

Kyllä se pullo enempi maksaa kuin ennen.

Viiniklubin myötä jäsenet ovat saaneet uusia tuttavuuksia ja jopa hyviä ystäviä, joita tavataan myös Viiniklubin ulkopuolella. Yhteenkuuluvuus ja me-henki korostuvat etenkin tehdyillä viinimatkoilla, kun ollaan tiiviisti yhdessä viikon ajan. Osa jäsenistä on ollut Viiniklubissa jo vuosia ja luoneet omia ystäväpiirejä, joten uuden jäsenen on ehkä hankala päästä piiriin mukaan.

Hyviä ystäviä, ei pelkästään tuttavuuksia, vaan hyviä ystäviä.

Meillä on se oma rinki on olemassa, sillón on aika vahva tunne.

Matkoillakin se on aika pitkälti samat poppoot tai samat pienryhmät, jotka vetää niinku samaan suuntaa, sisäpiirejä tulee.

Siellä on semmosia jotka tuntevat toisensa 20-vuoden takaa, niin, niin, siihen seuraan on hankalaa päästä mukaan, mutta onneks on muutamia niin paksunahkaisia jotka lähtee kaljalle mukaan viininmaistelun jälkeen ja hitsautuu sit porukkaan.

7 Pohdinta

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää Jyväskylän Viiniklubin jäsenistön viinitietämystä ja viinin käyttötottumuksia; miten tietämys on lisääntynyt Viiniklubiin liittymisen myötä ja ovatko jäsenistön käyttötottumukset muuttuneet. Lisäksi tiedusteltiin, mitä asioita jäsenet haluaisivat Viiniklubissa käsiteltävän, jotta he kehittyisivät viiniharrastuksessaan. 106 Jyväskylän Viiniklubin jäsentä sai sähköpostitse viestin kyselystä, ja vastaukset saatiin 34 jäseneltä, joten osallistumisprosentiksi muodostui näin 36. Tuloksia tarkasteltiin graafisesti ja teemoitettiin, varsinaisia tilastollisia testauksia ei suoritettu jo aineiston pienuudenkin vuoksi. Tulokset voivat toimia pohjana Viiniklubin itsenäisen jatkotoiminnan kehittämiseksi.

Jyväskylän Viiniklubin jäsenten viinitietouden kehittyminen klubin myötä

Tutkimuksen mukaan jäsenten viinitietous oli enimmäkseen lisääntynyt tai vähintään pysynyt samana Viiniklubi-jäsenyyden aikana. Poikkeuksena tässä oli kuitenkin yhden jäsenen tietojen huonontuminen yhden asteikon verran kuohuviinien ja samppanjoiden valmismenetelmien osa-alueessa. Noin puolet jäsenistä oli täysin samaa mieltä siitä, että Viiniklubiin liittyttyään he olivat oppineet löytämään viinistä uusia piirteitä sekä yhdistämään viiniä ja ruokaa.

Voidaan siis todeta, että Viiniklubilla on ollut myönteinen vaikutus jäsenten viinitietouden kehitykselle. Viiniklubin jäsenet ovat kartuttaneet tietoa esimerkiksi eri viinialueista ja rypäleistä sekä saaneet tietää, että yksittäinen rypälelaji voi olla erilainen eri alueilla.

Jyväskylän Viiniklubin jäsenten viinin käyttötottumuksien muuttuminen Viiniklubin myötä

Vastausten perusteella suurimmalla osalla jäsenistä viinin käyttötottumukset ovat muuttuneet siten, että viinin ja ruoan yhdistämistä harrastettiin enemmän kuin ennen. Jäsenten makutottumukset ovat myös muuttuneet, ja siksi ostetaan ja kokeillaan rohkeammin eri rypälelajikkeita uusilta viinialueilta kuin aikaisemmin.

Viinin ja ruoan yhdistäminen ei vielä Viiniklubin perustamisen aikaan ollut niin suuressa suosiossa, kuin mitä se nykypäivänä on ja mitä kaikkea se vielä tulevaisuudessa voikaan olla. Kun viinitietämys on lisääntynyt ja kokemusta erilaisista viineistä on tullut maisteluiden myötä, näyttäisi siltä että tämä vaikuttaa myös viinien ostokäyttäytymiseen. Jäsenet panostavat enemmän viinin laatuun ja ostavat hieman kalliimpia viinejä kuin ennen Viiniklubia.

Jyväskylän Viiniklubin jäsenten toiveet, jotta he kehittyisivät viiniharrastuksessaan.

Kyselyn perusteella saatiin selville jäsenten toivomia asioita, jotka kehittäisivät heidän viiniharrastusta. Jäsenet halusivat maisteluihin enemmän vaihtuvuutta erilaisilla teemoilla, kuten kauden mukaiset juhlat ja kalliimmat huippuviinit, joita ei muutoin tulisi ostettua. Erityisesti toivottiin enemmän viinin ja ruoan yhdistämistä sekä viinimatkoja. Viiniharrastuksen aloittaneet toivoivat saavansa opastusta viinin maisteluun ja tietoutta viinin eri osa-alueista.

Ruoan ja viinin yhdistäminen näyttäisi olevan osa-alue joka kiinnostaa edelleen monia Viiniklubin jäseniä ja nousee esille kaikissa kootuissa vastauksissa. Näiden vastausten perusteella Viiniklubin toimintaa voidaan suunnitella sellaiseksi, että jäsenet saavat kaipaamaansa tietoa lisää.

Kyselyllä onnistuttiin saamaan vastaukset tutkimuskysymyksiin. Kyselyyn vastanneiden ja haastateltavien määrä olisi voinut olla suurempi, jotta olisi saatu laajempi otanta jäsenistöstä ja näin ollen tutkimuksen luotettavuus olisi saatu korkeammaksi. Vastaavanlainen kysely voitaisiin tehdä uudelleen muutaman vuoden kuluttua. Tällä tavoin voitaisiin selvittää ovatko jäsenet saaneet haluamaansa tietoa kehittyäkseen viiniharrastuksessaan.

Opinnäytetyön tekeminen alkoi tammikuussa 2014, jolloin tapasin Jyväskylän Viiniklubin puheenjohtajan sekä sihteerin. Keskustelimme tuolloin Viiniklubin toiminnasta ja tulevasta kyselystä jäsenistölle. Suunnittelin itselleni aikataulun jonka mukaan opinnäytetyöni olisi valmis kolmessa kuukaudessa. Henkilökohtaisessa elämässäni tapahtui prosessin aikana paljon asioita jonka vuoksi aikataulu venyi lähes kahteen vuoteen. Opinnäytetyösuunnitelmassa oli tarkoituksena käsitellä viiniä ainoastaan harrastuksen eri muotoja ja rajata viinialueet ja -rypäleet työn ulkopuolelle. Jotta lukija pääsisi sisään aiheeseen, käsit-

telin työssäni tärkeimmät viinialueet, rypäleet sekä viininvalmistusmenetelmät. Sosiaalinen pääoma sekä me-henki tulivat työhöni mukaan, koska opinnäytesyö käsitteli harrastamista yhteisössä ja halusin tutkia kuinka tämä näkyi Jyväskylän Viiniklubissa. Olin positiivisesti yllättynyt käydessäni läpi kyselyn vastausaineistoa haastattelun sisältöä. Näistä ilmeni jäsenten aito innostus sekä kiinnostus viiniin harrastuksena ja toivon, että tämä innostus säilyisi uusien ja vanhojen Viiniklubilaisten keskuudessa.

Lähteet

Alkoholijuomien kulutus 2013. 2014. Tilastoraportti 9/2014. Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos. Viitattu 26.4.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2014041523401>

Clarke, O. & Uusitalo, A. 2009. Viinimaailma. Helsinki: Readme.fi.

Fielden, C. & Wine & Spirit Education Trust. 2009. Exploring the World of Wines and Spirits. Wine & Spirit Education Trust.

Hirvikoski, J. & Laitinen, M. 2014 Jyväskylän Viiniklubi ry:n sihteeri ja puheenjohtaja. Jorma Hirvikosken ja Mika Laitisen haastattelu 15.1.2014.

Irwin, H. 2009. 10 Wine Collecting Tips for Budding Wine Collectors. imbibe. Viitattu 30.3.2014. <http://imbibemagazine.com/10-tips-for-budding-wine-collectors/>

Johnson, H. & Robinson, J. 2010. Suuri viinikirja. Helsinki: Tammi.

Kananen, J. 2010. Opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Kananen, J. 2008. Kvali Kvalitatiivisen tutkimuksen teoria ja käytänteet. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2002. Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. Helsinki: Tammi.

Karjalainen, Y. Sinivirta, J. & Sinivirta, P. 2003. Portviini. Helsinki: Otava.

Malmberg, K. 2008. Harrastukset pidentävät ikää. Hyvä terveys. Viitattu 18.4.2014. http://www.hyvaterveys.fi/artikkeli/mika_vikana/harrastukset_pidentavat_ikaa.

Nuikki, P. 2003. In Vino Veritas – Laatu viinit keräilyn ja sijoittamisen kohteena. Helsinki: Libris

Old, M. 2014. Viini - Matka viinien maailmaan. Helsinki: Readme.fi.

Pankonen, M. 2008. Tampereen Viiniklubin jäsenten viinitietouden kartoittaminen ja kehittäminen. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Viitattu 26.4.2015. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-200906294074>

Poutanen, M. 2010. Parane seurassa. Viini-lehti 1, 28–31.

Rantasuo, H. 2010. Viini- ja alkoholituotteiden jatkokurssi. Lehtorin luento 3.5.2010. Jyväskylän ammattikorkeakoulussa.

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

Sosiaalinen pääoma. 2013. Julkaisussa: Hyvinvointi ja terveyserot. Julk. Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos. Viitattu 19.10.2015. <https://www.thl.fi/fi/web/hyvinvointi-ja-terveyserot/eriarvoisuus/hyvinvointi/sosiaalinen-paaoma>

Wine & Spirit Education Trust. 2008. Viinit ja väkevät alkoholit: etikettien takana. Wine & Spirit Education Trust.

Vanne, M. 2012. Lehestä poimittuja. Tarhalta tynnyriin 3/7. Rypäleestä mehuksi. Viitattu 15.3.2015. <http://viinilehti.fi/2012/03/rypaleesta-mehuksi/>

Vanne, M. 2012. Lehestä poimittuja. Tarhalta tynnyriin 4/7. Viini käy hiivalla. Viitattu 15.3.2015. <http://viinilehti.fi/2012/05/viini-kay-hiivalla/>

Vanne, M. 2012. Lehestä poimittuja. Tarhalta tynnyriin 5/7. Viini käy kypsyään. Viitattu 15.3.2015. <http://viinilehti.fi/2012/09/viini-kay-kypsymaan/>

Viiniseurat. Viinilehti. Viitattu 1.10.2015. <https://viinilehti.fi/viini/viinin-abc/viiniseurat/>

Vilkkä, H. 2005. Tutki ja kehitä. Helsinki: Tammi.

Liitteet

Liite 1. Jäsenistölle lähetetyn kyselyn saatekirje

Hei!

Olen restonomiopiskelija Jyväskylän ammattikorkeakoulusta ja olen tekemässä opinnäytetyötä. Opinnäytetyön aiheena on Jyväskylän Viiniklubin jäsenistön viinitietämyksen ja viinin käyttötottumuksien kartoitus ja kehittäminen. Toimeksiantaja työssäni on Jyväskylän Viiniklubi ry.

Pyydän ystävällisesti vastaamaan sähköiseen jäsenkyselyyn, jonka tarkoituksena on kartoittaa kuinka Jyväskylän Viiniklubi on kehittänyt jäsenistön viinitietämystä ja viininkäyttötottumuksia. Vastaamalla kyselyyn autat meitä selvittämään, kuinka jäsenistön viinitietous on kehittynyt ja käyttötottumukset muuttaneet klubin jäsenyyden myötä ja kuinka niitä voisi kehittää. Ei ole väliä oletko ollut jäsenenä 25 vuotta tai tämän vuoden alusta - jokaisen jäsenen vastaukset ovat arvokkaita, jotta tutkimus onnistuisi.

Vastaaminen tapahtuu nimettömänä ja vie aikaa noin 10–15 minuuttia, kyselyyn voi vastata 23.3.2014 asti. Sinulla on myös mahdollisuus osallistua aiheesta käsittelevään ryhmähaastatteluun, 2.4.2014 pääkirjaston kahvila Novellin kabinetissa klo 17 alkaen. Voit ilmoittaa osallistumisesi haastatteluun minulle sähköpostilla viimeistään 23.3.2014, mukaan mahtuu kymmenen ensimmäistä ilmoittautujaa.

Kyselyyn pääset avaamalla linkin uuteen välilehteen:

<http://www.kyselynetti.com/s/55edbb1>

Kiitos osallistumisestasi.

Ystävällisin terveisin

Soile Kuiri-Kotanen

soilekuiri@hotmail.com

Liite 2. Jyväskylän Viiniklubin jäsenkysely

Jyväskylän Viiniklubin jäsenistön viinitietämyksen ja viinin käyttötottumuksien kartoitus ja kehittäminen

Sivu 1

Milloin olet liittynyt Viiniklubin jäseneksi?

Mikä kiinnosti liittymään Viiniklubiin?

Mistä sait tiedon Viiniklubista?

Mitä odotuksia tai tavoitteita sinulla oli, kun liityit Viiniklubiin?

Ovatko odotukset/tavoitteet täyttyneet?

Arvioi viinitietämyksesi taso ennen Viiniklubiin liittymistäsi.

Punaviinit

	En tiedä	Pientä pintatuntemusta	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Valkoviinit

	Et tietoa	Pientä pintaraapalsua	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Kuohuviinit ja samppanjat

	Et tietoa	Pientä pintaraapalsua	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Väkevät viinit

	Et tietoa	Pientä pintaraapalsua	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Viinin ja ruoan yhdistäminen

	Et tietoa	Pientä pintaraapalsua	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Juustot ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐
Kalat ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐
Lihat ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐
Jäikiruokat ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐

Arvioi viinitietämyksesi taso tällä hetkellä.**Punaviinit**

	Et tietoa	Pientä pintaraapalsua	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Valkoviinit

	Et tietoa	Pientä pintaraapalsua	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Kuohuviinit ja samppanjat

	En tiedä	Pientä pintaraapusta	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Väkevät viinit

	En tiedä	Pientä pintaraapusta	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Rypälelajikkeiden tuntemus	☐	☐	☐	☐	☐
Viinialueet	☐	☐	☐	☐	☐
Viinin valmistus	☐	☐	☐	☐	☐

Viinin ja ruoan yhdistäminen

	En tiedä	Pientä pintaraapusta	En osaa sanoa	Vielä paljon opittavaa	Hyvät tiedot
Juustot ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐
Kalat ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐
Lihat ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐
Jälkiruoat ja viinit	☐	☐	☐	☐	☐

Viiniklubiin liittymisen myötä olen oppinut löytämään viinistä uusia piirteitä.

☐ täysin samaa mieltä ☐ joksinkin samaa mieltä ☐ en osaa sanoa ☐ joksinkin eri mieltä ☐ täysin eri mieltä

Viiniklubiin liittymisen myötä olen oppinut yhdistelemään viiniä ja ruokaa.

☐ täysin samaa mieltä ☐ joksinkin samaa mieltä ☐ en osaa sanoa ☐ joksinkin eri mieltä ☐ täysin eri mieltä

Mistä hankit tietoa viineistä?

Välitse 1-3 vaihtoehtoa.

☐ kirjat ja lehdet ☐ Internet ☐ Viiniklubi ☐ tilavierailut tuottajien luokse ☐ Alko ☐ en etsi tietoa
☐ muualta, mistä?

Mikä on viiniharrastuksesi tarkoitus?

Välitse 1-3 vaihtoehtoa.

☐ erilaisiin viineihin tutustuminen ☐ viinin ja ruoan yhdistäminen ☐ viinimatkailu ☐ uuden oppiminen ja itsensä kehittäminen ☐ yhdessä olo
☐ muu, mikä?

Mitkä ovat tärkeimmät asiat Viiniklubissa, jotka ovat kehittäneet sinua viiniharrastuksessasi?

Välitse 1-3 vaihtoehtoa.

☐ rypälelajikkeisiin, viinialueisiin ja viinin valmistukseen perehtyminen ☐ viinin ja ruoan yhdistäminen ☐ viinimatkailu ☐ viinien rinnakkain vertailu ☐ oman maun mukaisen viinin löytäminen ☐ en osaa sanoa

Ovatko viinin käyttötottumuksesi muuttuneet Viiniklubin myötä? Jos ovat, niin miten?

Varastoitko/ikäännyttätkö viiniä omaan käyttöösi?

☐ kyllä

☐ ei

Minkä hintaluokan viinejä ostit ennen Viiniklubiin liittymistä?

☐ alle 10€

☐ 10€-15€

☐ 15€-20€

☐ yli 20€

Minkä hintaluokan viinejä ostat nykyisin?

☐ alle 10€

☐ 10€-15€

☐ 15€-20€

☐ yli 20€

Minkälaista tietoa/toimintaa haluat Viiniklubilta, jotta kehittyisit omassa viiniharrastuksessasi?

Haluaisitko myös jatkossa muutamia tiedotteita Viiniklubia lähellä olevilta tahoilta, kuten kannattajajäsenravintoloista?

☐ kyllä

☐ ei

Mihin ikäryhmään kuulut?

☐ 18-29

☐ 30-39

☐ 40-49

☐ 50-59

☐ 60+

Sukupuoli?

☐ nainen

☐ mies

Mihin ammattiryhmään kuulut?

☐ yksityisyrittäjä/ammattinharjoittaja

☐ ylempi
toimihenkilö

☐ alempi
toimihenkilö

☐ työntekijä

☐ ravintola-
ala

☐ opiskelija

☐ pois
työelämästä

☐ jokin muu, mikä?