



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

VIINI JA OLUT RUOKAI- LUELÄMYKSEN OSANA

Case Viikinkiravintola Harald Kuopio

TEKIJÄ: Daniel Mäkipää

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma/Tutkinto-ohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä Daniel Mäkipää			
Työn nimi Viini ja olut ruokailuelämyksen osana - Case Viikinkiravintola Harald Kuopio			
Päiväys	12.12.2018	Sivumäärä/Liitteet	65/27
Ohjaaja Markku Haapakoski			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani Viikinkiravintola Harald Kuopio			
Tiivistelmä			
<p>Ruoka ja juoma vaikuttavat toisiinsa, joskus todella voimakkaasti. Sen vuoksi on tärkeä tietää minkä juoman ruokaan yhdistää. Tämän opinnäytetyön tarkoitus oli toteuttaa perehdytyskansio Kuopion Viikinkiravintola Haraldin tarjoilijoille ruoan ja juoman yhdistämisestä. Lisäksi kansio sisälsi viinin ja oluen perusteoriaa. Yrityksellä ei ollut varsinaista perehdytystä viiniin ja olueen, joten kansio oli tarpeellinen. Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä.</p> <p>Kansio haluttiin räätälöidä kohderyhmälle mahdollisimman hyvin. Se pohjautui Viikinkiravintola Haraldin tuotteisiin ja sisälsi vuoden 2018 ruokalistan juomasuosituksia. Kansio oli suunniteltu siten, että sitä voidaan täydentää ruoka- ja juomalistojen vaihtuessa.</p> <p>Teoriapohja oli muodostettu ensin ja perehdytyskansio sen pohjalta. Viikinkiravintola Harald on elämysruokaravintola, joten raportissa käsiteltiin elämysteoriaa ravintolan näkökulmasta. Kansiossa käytiin läpi viinin ja oluen historiaa, niiden arviointia ja säilytystä. Lisäksi käsiteltiin ruoan ja juoman yhdistämisen perusteoriaa.</p> <p>Kansio valmistui pikkujouluuikaan, joka oli toimeksiantajalleni kiireinen. Sen takia en saanut palautetta tuotokses-tani. Tulevaisuus osoittaa kuinka hyödyllinen tuotos on. Jos se koetaan toimivaksi, niin se voidaan jakaa muihin Viikinkiravintola Haraldihin.</p>			
Avainsanat			
ruoan ja juoman yhdistäminen, viini, olut, asiakaskokemus			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author Daniel Mäkipää			
Title of Thesis Wine and beer as part of dining experience - Case Viikinkiravintola Harald Kuopio			
Date	12.12.2018	Pages/Appendices	65/27
Supervisor Markku Haapakoski			
Client Organisation /Partner Viikinkiravintola Harald Kuopio			
<p>Abstract</p> <p>Food and beverage affect each other sometimes very strongly. Because of that knowing how to match food and beverage is important. The purpose of this thesis was to develop an introduction guide on matching food and drink for the waiting staff of Viikinkiravintola Harald Kuopio. The basic theory of wine and beer was introduced in the guide. The restaurant did not have an introduction guide about wine and beer, so it was necessary. This thesis was put into practice as a functional thesis.</p> <p>The guide was customized for the target group as well as possible. It was based on the products that Viikinkiravintola Harald offers. The guide included the recommended beverages for the 2018 menu. The guide had been designed so that it could be updated when the drink and food menus change.</p> <p>First the theory basis had been made and the guide was based on that. Viikinkiravintola Harald is an experience food restaurant so the thesis covered the theory of restaurant experience as well. The history, tasting and storing of wine and beer was introduced in the guide. On top of that the basic theory of matching food and beverage was covered.</p> <p>The guide was completed in the time of pre-Christmas party season that was a busy time for the restaurant. Because of that I could not get the feedback of my guide. Future will show how useful the guide has been. If the restaurant finds it beneficial the guide can be shared with other Viikinkiravintola Harald locations.</p>			
Keywords			
matching food and beverage, wine, beer, customer experience			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
1.1	Viikinkiravintola Harald	6
1.2	Ruokatuotteet Haraldissa.....	7
1.3	Juomatuotteet Haraldissa	7
2	VIKINKIRAVINTOLA HARALD ELÄMYKSENÄ.....	9
2.1	Elämyksen elementit	10
2.2	Asiakkaan kokemuksen tasot	11
2.3	Ravintolaelämys on teatteria.....	12
3	VIINI JA RUOKA.....	15
3.1	Viini viikinkiajalla.....	15
3.2	Viinin arviointi ja rakenne	15
3.2.1	Viinin tuoksu.....	15
3.2.2	Viinin maku.....	16
3.3	Rypäleet.....	18
3.3.1	Valkoiset lajikkeet	18
3.3.2	Punaiset lajikkeet	19
3.4	Viinin säilytys ja tarjoilu.....	21
3.5	Viinin ja ruoan yhdistäminen.....	22
4	OLUT JA RUOKA.....	25
4.1	Olut viikinkiajalla.....	25
4.2	Oluen raaka-aineet	25
4.3	Oluen arviointi	26
4.4	Oluttyypit	27
4.5	Oluen säilytys ja tarjoilu	27
4.6	Oluen ja ruoan yhdistäminen	28
5	OPINNÄYTETYÖPROSESSI	29
5.1	Toiminnallinen opinnäytetyö	29
5.2	Suunnittelu.....	29
5.3	Toteutus	31
6	POHDINTA.....	34
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	36

LIITE 1: KUOPION VIKINKIRAVINTOLA HARALDIN PEREHDYTYSKANSIO..... 38

1 JOHDANTO

Toiminnallisen opinnäytetyöni aiheena on ruoan ja juoman yhdistäminen. Ruoan ja juoman yhdistäminen on aiheena tärkeä ja kiehtova. Ruoan ja juoman maut vaikuttavat toisiinsa, joskus todella voimakkaasti. Sen vuoksi on tärkeää mitä juomaa suosittelee asiakkaalle. Olen opinnoissani keskittynyt erityisesti viineihin. Siitä on lähtenyt kiinnostus viinin, oluen ja väkevien harrastamiseen vapaa-ajalla. Tein syventävän työharjoittelun toimeksiantajallani Kuopion Viikinkiravintola Haraldin keittiössä. Harjoittelun jälkeen aloitin työt Haraldissa. Valitsin aiheen, koska Haraldissa tuntui olevan tarve tarjoilijoille suunnatusta ruoan ja juoman yhdistämisen oppaasta. Opinnäytetyöni keskittyy viinin ja olueen. Rajaus on toive toimeksiantajalta. Tuotoksesta haluttiin tehdä perusasiat käsittelevä kokonaisuus. Tuotos ei saanut olla liian laaja, sillä sen avulla perehdytetään myös uudet työntekijät.

Viikinkiravintola Harald on elämysruokaravintola, joten raportin teoriaosuudessa käsittelen asiakaskokemusta ja elämyksen teoriaa ravintolan näkökulmasta. Viikinkiravintola Haraldissa konseptin kannalta viinit ja oluet ovat juomissa pääosassa. Viinit ja oluet ovat tärkeä osa ravintolan myyntiä, joten teoria rajautuu niihin. Viinin ja oluen osuudet ovat sisällöltään samankaltaiset. Ensin molemmista on käsitelty juomien historiaa viikinkiajalla. Haraldin viestintään kuuluu historialliset tarinat, joten historian tuntemus on tärkeää myös juomien kohdalla. Myynnin, ruoan ja juoman yhdistämisen kannalta on tärkeä tuntee myytävät tuotteet. Siksi raportissa käsitellään viinin ja oluen järjestelmällistä arviointia. Viinissä keskitytään rypäleisiin ja oluessa keskitytään oluen raaka-aineisiin, sillä molemmat vaikuttavat juomien tyyliin olennaisesti. Tärkeää on tiedostaa minkä tyylinen juoma on kyseessä, jotta sen yhdistäminen ruokaan helpottuu. Käsittelen yleisesti juomien säilytystä ja tarjoilua, jotta asiakas saisi tuotteen laadukkaana ja oikeassa tarjoilulämpötilassa. Ruoan ja juoman yhdistämisen perusteoria on samankaltaista, oli kyse viinistä tai oluesta. Viinin ja ruoan yhdistämisen teoria on helpommin saatavilla ja sisällöltään laajempaa. Siksi raportin teoria käsittelee viinin ja ruoan yhdistämistä enemmän kuin olutta. Oluen kohdalla on keskitytty siihen, miten oluen ja ruoan yhdistäminen eroaa viinistä ja ruoasta. Näin on haluttu välttää turhaa toistoa.

Teoriapohjalta on tehty tuotos eli ruoan ja juoman yhdistämiseen ohjeistava kansio ravintolan tarjoilijoille. Tuotoksessa teoriapohjaa on yksinkertaistettu, mutta lähteet ovat suurimmalta osin samat. Elämysteoriaa ei tuotoksessa käsitellä, koska Harald hoitaa sen muissa ohjeistuksissaan. Olen käynyt opintojeni aikana kaikki mahdolliset viinikurssit läpi ja osallistunut projekteihin, jossa juomat ovat olleet pääasiassa. Tätä kokokemusta hyödynnän tuotosta tehdessä, sillä tiedän mikä teoriasta on tarjoilijoiden kannalta olennaista. Opinnoissani eri projekteissa, perus- ja syventävässä harjoittelussa olen viihtynyt parhaiten keittiössä. Ruoan ja juoman yhdistämisestä on kuitenkin parempaa hyötyä salin puolella. Opinnäytetyöprosessi helpottaa siirtymistä myös salin tehtävien puolelle, joka tekee minusta moniosaajan. Siitä on varmasti hyötyä työllistymisessä.

1.1 Viikinkiravintola Harald

Ensimmäinen Viikinkiravintola Harald on perustettu Tampereelle 1997. Kuopion Viikinkiravintola Harald on perustettu vuonna 2006. Kuopion Haraldissa asiakaspaikkoja on 130. Kuopiossa työntekijöitä

on noin 10 ja eri toimipaikoissa yhteensä 80. Sesonkien aikaan, erityisesti talvella, osa-aikaisia on enemmän. Kaikissa Haraldissa on à la carte joka päivä ja isossa osassa ravintoloita lounas arkisin. Viikinkiravintola Harald ei ole franchising- eikä ketjuyritys. Kaikki Viikinkiravintolat ovat samojen omistajien omistuksessa. Keijo Hyvönen on Viikinkiravintola Haraldien toimitusjohtaja ja yksi osakkaista. Haraldissa etuna on, että omistajia on vähän ja asioihin voi vaikuttaa enemmän kuin isoissa ketjuissa. Haraldin toimintaa rajaa erityisesti Haraldin Suuri Kirja, joka on johdon suunnittelema toimintasuunnitelma. Sillä taataan, että jokainen ravintola toimii samojen periaatteiden pohjalta. Harald on elämysruokaravintola. Harald toteuttaa omaa näkemystään, eikä seuraa trendejä ja asiakaspalvelu on heidän pääasiallinen kilpailuvalttinsa. (Kyrölä 2018-09-11.)

Haraldin kokonaisuudessa pääpaino on ruoalla, palvelulla, miljööllä ja juomalla. (Suuri Kirja 2018). Viikinkiravintola Haraldin toimintasuunnitelma ja periaatteet ohjaavat olennaisesti opinnäytetyöni pohjaa. Opinnäytetyössäni käsittelen asioita Suuren Kirjan periaatteiden mukaisesti.

1.2 Ruokatuotteet Haraldissa

Haraldin ruoka yhdistää pohjoisen luonnon antimia runsaaksi ja laadukkaaksi kokonaisuudeksi (Suuri Kirja 2018). Viikinkiravintola Haraldin ruokien ja juomien taustalla on Jussi Katajala. Hän on koontanut viikinkiajan tietoutta yhteen ja kirjoittanut Haraldin tarinatekstejä. Suositut ruokatuotteet ovat pysyneet ruokalistoilla pitkään. Lammassannos on Haraldin klassikko ja on säilynyt ennallaan. Lisäksi tervajäätelö ja sienikeitto ovat säilyneet lähes ennallaan. Sienikeitossa ja tervajäätelöannoksessa lisäkkeet ovat vaihdelleet, mutta perusrakenne säilynyt. Possu ja kana-annoksissa ruhonosa ja lisäkkeet saattavat vaihdella, mutta ovat säilyneet listoilla. Poroannosta pidetään listalla erityisesti ulkomaisten matkailijoiden vuoksi. Lisäksi riistaa ja muita annoksia pidetään listoilla vaihdellen tuotteita saatuuden mukaan. (Kyrölä 2018-09-11.)

Vertailin Haraldin tämän hetkistä ruokalistaa vuoden 2012 ruokalistaan. Tuotteiden perusrakenne on pysynyt samanlaisena. Alkuruoissa tarjolla on salaattia, kermaista keittoa ja monta eri alkupalaa sisältäviä kokonaisuuksia. Pääruoissa tarjolla on kasvisruokaa, rasvaista-, vähärasvaista kalaa, pääruokasalaattia, kanaa, riistalintua, porsasta, ylikypsää lihaa, riistaa, kypsyyslihoja ja lammassärää. Jälkiruoissa on tarjolla suklaakakkua, tervajäätelöä, räiskäleitä. Kaikissa ruokalajeissa on myös tarjolla eri makuja yhdisteleviä maistelukokonaisuuksia. Ne tarjoillaan viikinkityyliin puisien kilpien, puisten päreiden, liuskekivien päältä tai miekkaan pujotettuna. (Viikinkiravintola Harald 2018.) Erityisesti monia eri makuja sisältävät kokonaisuudet luovat haasteita ruoan ja juoman yhdistämiseen.

1.3 Juomatuotteet Haraldissa

Viikinkiravintola Haraldissa juomien strategia tukee liikeideaa. Juomien on sovittava keski- ja viikinki-aikaan. Trendikkäitä cocktaileja ei Haraldissa ole tarjolla. Haraldissa on omia oluita, drinkit ovat marjapohjaisia ja muutoin hyödyntävät luonnon antimia. Juomat tarjoillaan saviastioista, koska viikinkien aikaan ei laseja ollut käytössä. Se on osa Haraldin liikeideaa. Tukkuoliikkeet järjestävät Haraldissa

juomakoulutusta kerran vuodessa. Aiheet vaihtelevat vuosittain. Juomatuotteissa on erityisesti Haraldin tuottamia maustettuja oluita. Muissa oluissa suositaan pienpanimotuotteita, ei isoja panimoja. Oluissa on myös sesongin mukaan vaihtuvia oluita. Viineissä on yhdistelty uutta ja vanhaa maailmaa, eri maita on pyritty ottamaan mukaan vaihtelevasti. Viinien tyylit ovat otettu huomioon, viinejä löytyy kevyestä vahvempaan. Maku on juomissa pääasiassa. Juomalistat ovat kaikissa Haraldeissa samat, kuin myös ruokalistat. Jokainen Harald tosin saa päättää mitä juomia pitää valikoimassaan. Kaikkia kalleimpia viinejä ei kannata pienemmällä paikkakunnalla pitää, koska niiden myynti on vähäistä. Tällä hetkellä juomista on vain perustarjoiluohjeet. Kylmälle juomalle viilennetty saviastia, lämpimälle juomalle lämmitetty astia. (Kyrölä 2018-09-11.)

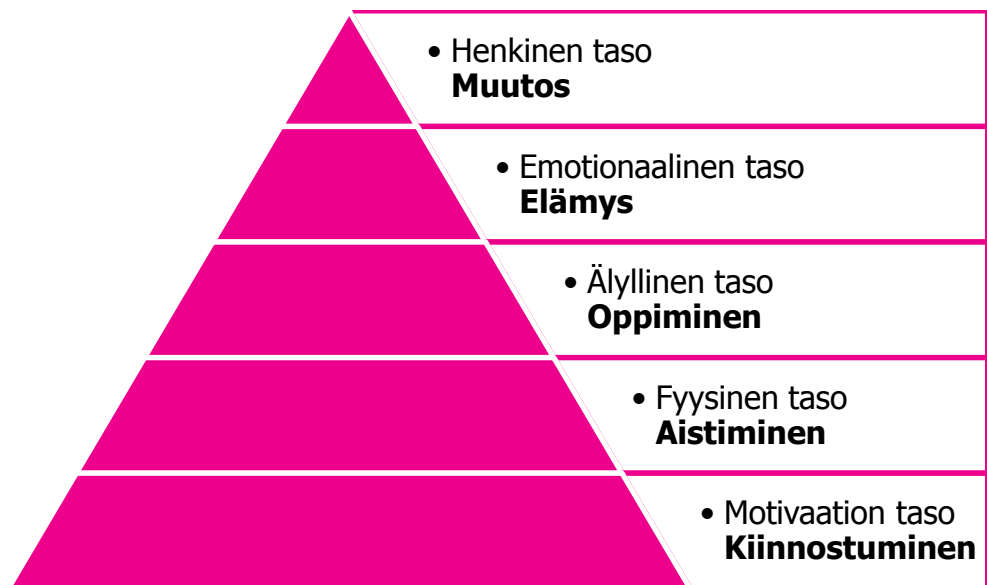
Juomissa, erityisesti viineissä, ulkonäkö ja tuoksu ovat tärkeitä arvosteltavia osa-alueita. Haraldin liikeideaan kuuluu saviastiat, joten ulkonäkö ja tuoksu eivät ole juomissa pääasiana. Juoman ulkonäköä ei saviastiasta voi helposti arvioida. Juoma-astia ei tarjoa tarvittavaa kosketuspintaa viinien ilmaamiseen ja siten aromien esiintuomiseen. Tästä syystä ulkonäön arviointia ei käsitellä opinnäytetyössäni ollenkaan. Tuoksua käsitellään vain peruskäsittein.

2 VIIKINKIRAVINTOLA HARALD ELÄMYKSENÄ

Viikinkiravintola Harald on elämysruokaravintola, jossa viikinkihenkinen ruoka- ja juomatuote on pääasiassa. Asiakkaat ovat yleisesti entistä vaativampia. He hakevat ravintoloista entistä enemmän elämyksiä ja viihtymiseen perustuvaa tarjontaa. Haraldin visio on olla Suomen paras elämysruokaravintola. Se pyritään saavuttamaan hyvällä ruoka-, juomatuotteella ja erityisesti loistavalla palvelulla. (Suuri Kirja 2018.) On tärkeää käydä läpi elämyksen teoriapohjaa, jotta onnistunut juomatuote voidaan nähdä osana ruokailuelämyksen luontia. Onnistunut juomavalinta voi tuoda asiakkaalle uusia oivalluksia ja huonosti onnistunut juomatuote taas voi pilata koko kokemuksen. Ei ole täysin yhden- tekevää minkälaisen juomatuotteen asiakkaalle suosittelee.

Löytänä ja Kortensuo käsittelevät kirjassaan Asiakaskokemus palvelubisneksestä kokemusbisnekseen (2011) hyvin yksityiskohtaisesti miten asiakaskokemus vaikuttaa yrityksen toimintaan. Asiakaskokemuksen tai elämyksen luonti ei ole vain hyvää asiakaspalvelua. Kokemuksessa tai elämyksessä on kyse tunteista. Pyritään luomaan asiakkaalle sellaisia kokemuksia, joita ei saa muualta. Elämyksissä asiakas on aktiivinen toimija, ei vain passiivinen palvelun vastaanottaja. Ravintolayritykset eroavat periaatteessa hyvin vähän toisistaan. Kaikki ravintolat tarjoavat perushyödykettä ja asiakaspalvelu on kaikissa ravintoloissa tärkeää. Asiakaskokemus määrittää missä asiakas päättää rahansa kuluttaa. Ravintola-alalla ei voida jumittaa ajatukseen, että vain hyvällä asiakaspalvelulla tai tuotteella voiteen taistelu asiakkaista. Jos kokonaiskokemus ravintolaan tulosta lähtöön hoituu paremmin naapurissa, muuttaa asiakas sinne. Kortensuo kertoo kokemuksestaan Tallinnassa sijaitsevasta keskiaikaisesta ravintolasta Olde Hansasta. Elämystä tai kokemusta luodessa tulee ottaa huomioon erityisesti yksityiskohdat. Ravintola Olde Hansa on viimeistä yksityiskohtaa myöden rakennettu kaikkia aisteja palvelevaksi kokonaisuudeksi. Yksityiskohtiin on panostettu vessoihin asti. Niin suuri yksityiskohtiin panostaminen kertoo ravintolan uskosta oman asiansa tekemiseen. Se tekee asiakkaan tunnekokemuksesta voimakkaan. (Löytänä ja Kortensuo 2011, 14-19, 32-34, 41, 47.) Samankaltaisia esimerkkejä löytyy esimerkiksi Riiasta ravintola Rozengralsista, joka on myös teemaltaan keskiaikainen ravintola. Molemmissa keskiaikaisuusteema on viety hyvällä tavalla äärimmäisyyksiin.

Kokemuksien tulisi sisältää hedonisia eli nautinnollisia puolia. Asiakas sitoutuu paremmin yritykseen, joka tuottaa tunneperäistä nautintoa. Tunneperäiset elämykset tuottavat enemmän arvoa kuin järkipäiset. Elämän päätökset tehdään tunneperäiseltä, ei järkipäiseltä. Asiakaskokemus jakautuu kolmeen osaan: ydinkokemukseen, laajennettuun kokemukseen ja odotukset ylittävään kokemukseen. Ydinkokemus tulisi aina olla täytetty. Jos edes tätä ei pystytä täyttämään, on turha pyrkiä elämyksien luomiseen. Laajennetussa kokemuksessa tuodaan ydinkokemukseen jotain lisää, josta asiakas saa lisää arvoa tuotteelle tai palvelulle. Odotukset ylittävä kokemus tuo laajennettuun kokemukseen odotuksia ylittäviä elementtejä. Elementit ovat muun muassa henkilökohtaisesti räätälöityjä, aitoja ja ennen kaikkea olennaisia. Lisäksi ne vetoavat tunteisiin ja yllättävät asiakkaan. Jos kokemuksen voi jakaa, antaa se entistä positiivisemmän kuvan yrityksestä. Odotuksien ylitys tulee myös olla kannattavaa yritykselle. Kokemusten on oltava tuottoisaa yritykselle tavalla tai toisella. Odotusten ylittäminen on erittäin mahdollista, jos voidaan tehdä asiakkaalle yksilöllisiä tunteisiin vetoavia kokemuksia. (Löytänä ja Kortensuo 2011, 54-74.)



Yksilöllisyys Aitous Tarina Moniaistisuus Kontrasti Vuorovaikutus

Kuvio 1 Elämyskolmio (Tarssanen ja Kylänen 2009)

Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskuksen Tarssanen ja Kylänen (2009) mukaan elämyksen eri elementtejä voidaan tarkastella Elämyskolmio-mallin (Kuvio 1) avulla. Elämyskolmio koostuu kahdesta näkökulmasta. On elämyksen elementit ja asiakkaan kokemuksen eri tasot. Elementtien avulla palvelusta päästään lähemmäksi elämystä, vaikka sitä ei voi taata. Kokemuksen tasot ovat tie elämyksen kokemiseen. Elämysten elementit on otettava huomioon jokaisella kokemuksen tasolla. Jokaisella asiakkaalla on tuotteesta tai tapahtumasta jokin odotus. On asiakaspalvelijan työ vastata odotuksiin, mutta elämyksien kanssa odotukset on ylitettävä. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 11-12, 15, 28-29.)

2.1 Elämyksen elementit

Yksilöllisyys on tuotteen räätälöinti asiakkaalle. Tuote on oltava ainutlaatuinen asiakkaalle ja hänen mieltymystensä mukainen. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 12.) Haraldissa ruokatuote on muokattavissa helposti esimerkiksi ruokavalioiden mukaan. Kypsyylihat valmistetaan aina asiakkaan toiveen mukaiseksi. Myös kastikkeita ja muita lisäkkeitä on mahdollista vaihtaa. Juhlia tai kokouksia tehdessä voidaan vierailu räätälöidä asiakkaan toiveiden mukaan.

Aitous on tuotteen uskottavuus. Tuotteen aitouden määrittää asiakkaan kokemus. Tuotteen on hyvä olla osa omaa kulttuuria, jotta sen esittäminen on helppo esittää omakseen. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 12-13.) Haraldin toimintasuunnitelmaan kuuluu viikinkihenkinen ruoka ja juoma (Suuri Kirja 2018). Viikinkihenkisyys takaa luovan vapauden raaka-aineissa. Esimerkiksi kahvi, peruna ja suklaa eivät kuuluneet viikinkien ruokavalioon. (Katajala 2010a). Aitous luodaan asiakkaalle tarinan kautta, jota miljöö ja tunnelma tukevat.

Tarina elementtinä sitoutuu aitouteen. Tarinassa fakta ja fiktio kohtaavat. Tarina perustelee asiakkaan tekemisen tärkeyden. Tarinan on liityttävä tuotteeseen ja oltava mukaansatempaava. Tarinalla saadaan asiakas olennaiseksi osaksi tuotetta ja saamaan siihen emotionaalisen suhteen. Tarinalla ikään kuin herätetään tuote eloon ja annetaan sille jokin suurempi merkitys. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 13-14, 25.) Haraldissa tarina on olennainen osa toimintaa. Monella tuotteella on historialla höystetty tarina takanaan. Tarinallisuutta löytyy myös Haraldin henkilökunnasta. Jokaisella työntekijällä on oma viikinkinimi ja taustatarina.

Moniaistisuus ottaa huomioon kaikki ihmisen aistit. Näkö-, kuulo-, tunto-, haju- ja makuaisti ovat kaikki tärkeitä saada asiakas mukaan tuotteeseen. Moniaistisuudessa tulee ärsykkeiden olla kontrolloituja ja ne eivät saisi olla häiritseviä. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 14.) Moniaistisuus Haraldissa on otettu hyvin huomioon. Sisustus on harkitusti tehty luonnon materiaaleja hyödyksi käyttäen. Ruokailu tapahtuu kynttilän valossa. Tarjoilijat ovat pukeutuneet viikinkiasuihin. Ravintolassa soi taustalla viikinkihenkinen musiikki. Siellä on puiset penkit, lautaset ja juoma-astiat ovat savea. Ruoka on näyttävää ja viikinkihenkeä hyödyntäen luonnon antimia.

Kontrastin kuten aitoudenkin määrittää asiakas. Toiselle sama asia voi olla arkipäivää ja toiselle suuri kokemus. Tuote aiheuttaa kontrastia, jos se eroaa asiakkaan arjesta. Tämä irtautuminen antaa mahdollisuuden asiakkaan tunnekokemukselle. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 14.) Harald on sisustuksellisesti tehty luomaan kontrastia. Asiakas tuodaan osaksi viikinkikylän elämää. Juomatuotteissa on Haraldin omia maustettuja oluita, joita ei muualta saa. Ruokatuotteissa on käytetty myös erilaisia mausteita ja raaka-aineita luomaan kontrastia. Esimerkiksi ulkomaiset matkailijat tulevat syömään Haraldin poroa, jota ei joka ravintolasta saa (Kyrölä 2018-09-11).

Vuorovaikutus luo yhteisöllisyyttä. Se on vuoropuhelua asiakkaan, toisten asiakkaiden, tarjoilijan ja tuotteen välillä. Vuorovaikutuksessa tulee ottaa yksilöllisyys huomioon, jolla palvelusta tehdään henkilökohtainen. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 14-15.) Haraldissa otetaan jokainen asiakas henkilökohtaisesti huomioon Haraldin palvelumallin mukaan. Asiakaspalvelu on tärkein kilpailuvaltti. Vuorovaikutuksella saadaan asiakas osalliseksi Haraldin tarinallisuutta ja vahvistettua viikinkikylän vaikutelmaa.

2.2 Asiakkaan kokemuksen tasot

Motivaation tasolla asiakkaan kiinnostus herätetään ja hänet yritetään saamaan kokeilemaan tuotetta. Tähän pyritään esimerkiksi markkinoinnilla. Markkinointi tulisi täyttää kriteerit. Sen tulisi olla yksilöllistä ja aitoa. Mukana tulisi olla tarinaa, vuorovaikutusta ja kontrastia. Motivaation tasolla päätetään, tehdäänkö asiaa vai ei. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 15.) ” Onnellinen hän joka makuhermojaan hellii, onnellinen hän joka toista kestii. Haraldissa nämä onnelliset kohtaa, pidot ainutkertaisiin elämyksiin johtaa.” (Viikinkiravintola Harald 2018). Näin toivotetaan asiakas tervetulleeksi Haraldin internetsivuilla, ulkomainonnassa ja ruokalistalla. Lisäksi viestinnässä käytetään paljon ruokatuotteiden kuvia. Haraldin tarinallisuutta löytyy internetsivuista myös, erityisesti à la carte listalta. Samat

tarinat löytyvät ravintolan ruokalistoilta. Viikinkiteema, erilaiset raaka-aineet, näyttävät ja runsaat annokset luovat kontrastia herättäen asiakkaan kiinnostuksen.

Tuote koetaan aistien avulla ja siten arvioidaan tuotteen tekninen laatu. Hyvin rakennettu tuote on elämyksen eri elementeistä rakennettu kokonaisuus. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 15-16.) Haraldin ympäristö on rakennettu eri elementtien kautta huolellisesti. Asiakkaan kanssa käydään vuoropuhelua, jotta hän saa itselleen mahdollisimman sopivan tuotteen. Kontrastia luo koko Haraldin ympäristö, tarjoilijoiden pukeutuminen, ruokatuotteen raaka-aineet ja astiasto. Ruoat kootaan savilautasille, kilville, puisille päreille tai liuskekilville. Juomat tarjoillaan saviasioista. Tunnelmaa luo kynttilöiden valo. Tarinallisuutta ja aitoutta luo ensisijaisesti tarjoilija, joka kykenee kertomaan tuotteista ja tuomaan viikinkihenkisyyttä esille.

Älyllisellä tasolla kaikki fyysinen informaatio prosessoidaan. Tällä tasolla päätetään, onko kokemus onnistunut. Hyvä tuote opettaa asiakkaalle jotain uutta, joko tiedostetusti tai tiedostamatta. Hyvä tuote saa asiakkaan ajattelemaan. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 16.) Haraldissa erityisesti teema ja ruokatuote on suunniteltu niin, että asiakas kokisi jotain uutta. Vuorovaikutuksella tuodaan tarinaa ja viikinkielämää esille, jotta asiakas oppisi jotain myös viikinkielämästä.

Emotionaalisella tasolla elämys koetaan. Elämystä ei voi taata ja sen hallinta on vaikeaa. Asiakas voi kokea elämyksen, jos motivaation, fyysisen ja älyllisen tason elementit on hänelle tuotu esiin sopivasti. Se johtaa positiiviseen tunnereaktioon, jolloin hän kokee itselleen merkityksellisiä tuntemuksia. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 16.) Haraldissa jokainen asiakas pyritään ottamaan erittäin hyvin huomioon. Ruoka- ja juomatuotteita on hiottu, jotta ne mahdollistaisivat elämyksen kokemisen.

Henkisellä tasolla positiivinen tunnekokemus voi johtaa asiakkaassa muutokseen. Hän omaksuu jotain osaksi omaa persoonaansa. Elämys voi johtaa uuteen harrastukseen, ajattelutapaan tai mielen-tilan muutokseen. (Tarssanen ja Kylänen 2009, 16.)

2.3 Ravintolaelämys on teatteria

Viivi Valve esittää pro gradu -tutkielmassaan Ravintolaelämys asiakkaiden kokemana (2007) ravintolakokemuksen olevan kuin teatterinäytös. Teatterilla ja elämysravintolan toiminnalla on hyvin paljon yhtäläisyyksiä keskenään. (Valve 2007, 56-58). Haraldissa teatteriesimerkki toimii erittäin hyvin, koska jokaisella työntekijällä on viikinkinimensä ja oma tarinansa. Tarjoiluasu on viikinkityylinen, sillä tavalla teatterimaisuus korostuu. On työntekijän, miljööän ja tuotteen työ saada asiakas uskomaan, että hän on tullut aitoon viikinkikylään.

Henkilökunta ovat kuin esitelmän näyttelijät. Tarjoilijat ovat erityisesti esillä ja yleensä kokit ovat enemmän taka-alalla. Kaikilla on toki suuri merkitys elämyksen onnistumisessa. Tarjoilijat voivat henkilökohtaisella palvelulla vaikuttaa asiakkaan kokemukseen ratkaisevasti. Hyvä palvelu voi pelastaa huononkin ruoan ja samoin loistava ruoka voidaan pilata huonolla palvelulla. Hyvän työntekijän tulee tukea ravintolan visiota. Työntekijän tulee olla ulkoiselta olemukseltaan, persoonallisuudeltaan,

asenteeltaan ja tekniseltä osaamiseltaan uskottava roolissaan. (Valve 2007, 59-62.) Haraldissa näyttelijän esitys vaatii hieman enemmän heittäytymistä roolisuoritukseen, jos tarkoituksena on luoda illuusio aidosta viikinkikylästä. Haraldin palvelumalli mahdollistaa jokaisen työntekijän persoonallisen otteen työhönsä.

Asiakkaat ovat näytelmän yleisö. Toisin kuin yleisesti näytelmissä, asiakkaat osallistuvat aktiivisesti näytelmän luomiseen. Tämä tapahtuu yhdessä asiakaspalvelijoiden kanssa. Näytelmä on aina henkilökohtainen kokemus, siihen vaikuttaa muu yleisö ja erityisesti asiakas itse. Jokaisella asiakkaalla on oma tunnetila, asenne ja motiivi kokemusta kohtaan. Ei ole kahta samanlaista kokemusta, edes samalla asiakkaalla. Samoin muu yleisö ja heidän yksilöllisyytensä voivat vaikuttaa asiakkaaseen myönteisesti tai kielteisesti. Toisessa pöydässä päihtynyt asiakas tuskin nostaa ravintolakokemusta positiivisesti. Ravintola voi luoda edellytyksiä elämyksen toteutumiseen. Ravintola voi luoda esimerkiksi markkinoinnilla ja sisustuksella odotuksia, joita se pyrkii toteuttamaan. Odotukset tulee saada vähintään toteutetuksi, mieluummin ylitetyksi. (Valve 2007, 62-67.) Ruoan ja juoman onnistuneella yhdistämisellä voidaan asiakkaalle luoda palveluun lisäarvoa, jotta saadaan elämyksiä paremmin toteutettua.

Näyttämö on ravintolan fyysinen kokonaisuus. Näyttämö on olennainen osa ravintolan tarinan tukena ja tunnelman luoja. Hyvä ruokatuote tai palvelu ei muodosta kokemusta, vaan koko ravintolan fyysinen olemus vaikuttaa siihen. Ravintolan fyysiset elementit vaikuttavat ravintolan tunnelmaan vedoten kaikkiin aisteihin. Kaikkien fyysisten elementtien on oltava kunnossa ja yhtenäiset, jotta asiakkaalla on tunnelmallinen ja mukava olo. Näyttämön yksityiskohdat ruokalistasta sisustukseen luovat uskottavuutta ravintolan tunnelmaan. Lisäksi valaistus, musiikki ja ruoka-annokset vaikuttavat tunnelmaan. Näyttämön yksityiskohtiin panostus on mahdollisuus erottua kilpailijoista. (Valve 2007, 67-69.) Eräänlaisen illuusion luominen viikinkiajasta on Haraldissa erinomainen mahdollisuus erottua kilpailijoista. Aiemmin mainitut Olde Hansa Tallinnassa ja Rozengrals Riassa erottuvat edukseen kaupungeissaan. Nämä ravintolat erottuvat niin voimakkaasti, että antavat hyvän syyn jopa matkustaa ravintolakokemuksen takia.

Ravintolan liikeidea on kuin näytelmän käsikirjoitus. Liikeidea ohjaa olennaisesti palvelua, tuotteita ja millaisia kokemuksia ravintolassa halutaan tuottaa asiakkaalle. Liikeideassa on määritelty markkinat, asiakassegmentit ja tuotteet. Käsikirjoitus lisäksi määrittää miten palvelu toteutetaan ja miten mahdolliset ongelmatilanteet ratkaistaan. Esimies on tärkeä liikeidean toteuttamisessa. Esimies on kuin näytelmän ohjaaja. On esimiehen tehtävä motivoida näytelmän esittäjiä, jotta he toimivat käsikirjoituksen mukaan. Hyvä liikeidea luo edellytyksiä elämyksien syntymiseen. (Valve 2007, 69-74.) Haraldissa Suuri Kirja ja palvelumalli ovat näytelmän käsikirjoituksia. Palvelumalli takaa persoonallisen toteuttamistavan, mutta siten, että palvelun niin sanottu juoni pysyy yhtäläisenä.

Ravintolaelämykset jakautuvat eri osiin. On aisti- ja tunne-elämyksiä, sosiaalisia, tiedollisia ja toiminnallisia elämyksiä. Elämyksen kokonaisuus koostuu yleensä monesta elämyksen tyypeistä. Aistielämykset tulevat usein ruoasta ja juomasta. Maun lisäksi ne voivat tuoda tuoksu-elämyksiä. Ruokien esillepano tai ravintolan fyysiset puitteet voivat tuoda iloa silmälle. Kuuloaistia voi stimuloida hyvä

musiikki ja tunneaistia fyysiset puitteet. Sosiaaliset elämykset tulevat ihmisten välisestä vuorovaikutuksesta. Se voi olla henkilökunnan, ruokailuseuran tai muiden asiakkaiden välillä. Sosiaalista elämystä on myös joukkoon kuuluvuus, vaikkei itse olisikaan aktiivisesti sosiaalinen. Tiedollinen elämys tulee esimerkiksi uusiin makuihin tutustumisesta tai uuden asian oppimisesta. Toiminnallinen elämys tulee aktiivisen toiminnan seurauksena, esimerkiksi sormilla syöminen tai seisovasta pöydästä ateriointi voi tuoda elämyksiä. Tunne-elämykset muodostuvat yleensä muiden elämyksien kautta esimerkiksi sosiaalisena kanssakäymisenä, hyvän ruoan, palvelun tai tunnelman seurauksena. Ravintolan liikeidea vaikuttaa vahvasti siihen, mitä elämystyyppiä asiakkaalle halutaan ensisijaisesti tarjota. Eri tyypeistä koottu kokonaisuus voi johtaa elämyksen toteutumiseen. Elämystyyppit voivat täydentämisen lisäksi kompensoida kokonaisuutta esimerkiksi hyvä seura ja tunnelma voi korvata epäonnistuneen ruokatuotteen. (Valve 2007, 74-76.) Hyvällä ruoan ja juoman yhdistämisellä voidaan luoda edellytyksiä uusille aistielämyksille, koska ruokajuoma voi muuttua tarjoiltavan ruoan takia. Aistielämyksien lisäksi se voi luoda erityisesti tiedollisia elämyksiä asiakkaalle.

3 VIINI JA RUOKA

3.1 Viini viikinkiajalla

Elämysteorian pohjalta on tärkeää tarinallisuudelle, että historia otetaan huomioon. Siksi osiossa esittelen myös viinin historiaa keskiajalla ja viikinkien keskuudessa. Koska viikingit eivät itse tehneet viiniä, pohjautuu viinin historia keskiaikaiseen Eurooppaan. Viikingit kävivät kauppaa Euroopassa tai tekivät ryöstöretkiä sinne. Historian osuudet tulevat myös tuotokseen. Tästä tarjoilija voi saada pohjaa tarinallisuudelle. Myös toimeksiantajan haastattelun pohjalta tätä toivottiin.

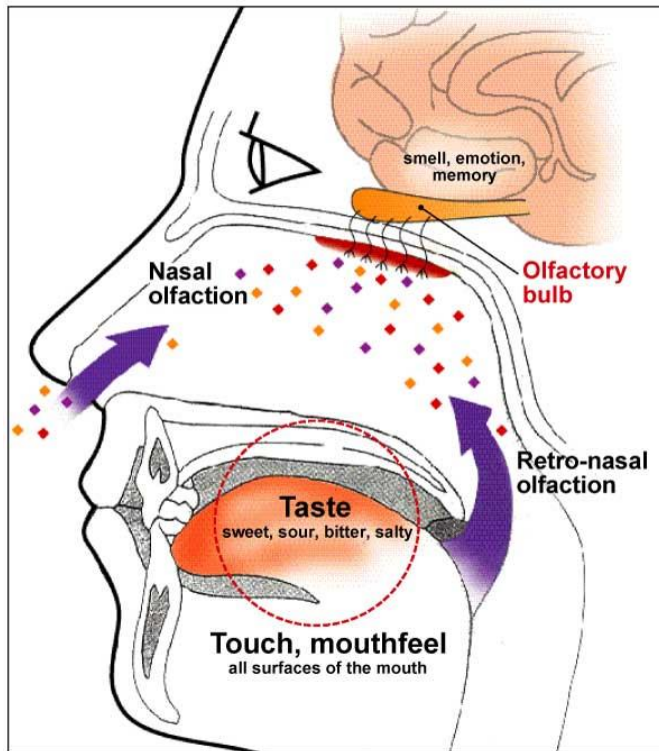
Viikinkien aika ajoittuu vuosien 793 ja 1204 välille, riippuen näkökulmasta. Täysin tarkkaa alkua ja loppua viikinkiajalle ei voida määrittää. (Katajala 2010b.) Viikingit eivät itse tehneet viiniä, vaan toivat sitä etelästä. Maahantuonti oli erittäin kallista, joten viinit ovat olleet rikkaimpien viikinkien huvia. (Katajala 2010a.) Viininteon tavat ovat säilyneet lähes muuttumattomina keskiajalta aina 1900-luvulle asti. Keskiajalla kirkko oli pääasiassa viinin tekijänä. Keskiajalla kirkko nousi suurimmaksi viinitarhojen omistajaksi, kun ristiretkeläiset ja viinitarhojen omistajat testamenttasivat omistuksensa kirkolle. Viini oli kirkon sakramentin lisäksi luksusta keskiajan maailmassa. Kirkot omistuksensa lisäksi myös perustivat suuren osan nykyajan parhaista viinialueista. Viinin teko ja myynti oli erittäin vahvasti säänneltyä. Se on johtanut nykymaailman viinin monipuolisuuteen ja laatuun. (Johnson ja Robinson 2013, 11.)

3.2 Viinin arviointi ja rakenne

Viinin maistamisella tunnistetaan viinin tyyliä, identiteettiä ja mahdollisia virheitä. Systemaattisella maistelulla arvioidaan viinin eri osa-alueita. Maistelu vaatii harjoittelua, mutta se on mahdollista lähes kaikille. (Grainger 2009, 1-4.) Viinin tyyliin ja identiteettiin vaikuttavat sen eri rakenteen osat. Osat, kuten makeus, hapokkuus ja tanniinisuus, ovat tärkeitä ruoan ja juoman yhdistyksessä. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 54-55.) Ruoan ja juoman yhdistämisen kannalta on tärkeää osata arvioida juomia systemaattisesti. Maistelulla saadaan tärkeää tietoa, jota voidaan käyttää asiakaspalvelun tukena. On myynnin kannalta tärkeää, että tarjoilija ymmärtää millainen viini on ja mistä se muodostuu, jotta hän pystyy löytämään asiakkaalle parhaan mahdollisen vaihtoehdon. Viinin ulkonäkö on ensimmäinen arvioitava asia systemaattisessa maistelussa. Haraldissa lasit eivät ole läpinäkyviä, joten ulkonäköä ei käsitellä.

3.2.1 Viinin tuoksu

Viinin tuoksu on toinen arvioitava osio. Viiniä haistaessa aromit kulkevat hajuaistikeskukseen (Kuva 1) (Ross 2002). Systemaattisessa arvioinnissa ensimmäisenä tulee viiniä haistaa, jolloin tarkastetaan viinin kunto. Korkkivian aromi on kuin märkä kellari ja hedelmäisyys viinistä on hävinnyt. (Grainger 2009, 35-36, 67-68.) Hapettuneessa viinissä aromit ovat sherrymäisiä ja hedelmäisyys myös puuttuu. Pitkä hapettuneisuus muuttaa viinin etikkaiseksi. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 64.)



Kuva 1 Tuoksujen ja makujen arviointi (Ross 2002)

Viinin pyörittely lasissa ennen haistamista on tärkeää, jotta aromit tulevat esiin. Viinistä voidaan löytää yli tuhat erilaista tuoksua. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 52, 54.) Kuvaavien sanojen löytäminen voi olla vaikeaa. Aromipyörä on hyvä apuväline sopivien sanojen löytämisessä. Viinin aromeja on esimerkiksi hedelmien, marjojen, mausteiden, yrttien ja puun aromit. (Karmavuo ja Lih-tonen 2004, 53, 170-171.) Aromimuistin harjaannuttaminen on tärkeää. Muistia voi harjaannuttaa mielikuvien avulla. Tuoksut linkittyvät henkilön muistiin (Kuva 1), jokin tuoksu saattaa tuoda tietyn muiston esiin. Hyvä muisti erottaa harjaantuneen maistelijan ja aloittelijan. (Ross 2002.)

3.2.2 Viinin maku

Maun arviointi on kolmantena. Arvioinnin kanssa on oltava tarkkana. Esimerkiksi hapokkuus voi peittää makeutta ja hedelmäisyys voi luoda makeuden tunteen. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 54-55.)

Ihminen pystyy makuaistillaan tunnistamaan ainoastaan makeuden, hapokkuuden, suolaisuuden, karvouden ja umamin. Makuja ei tunnisteta vain tietyllä osalla kieltä, vaan makuja voi tunnistaa, joka puolella kieltä (Kuva 2). Makuaiisti vaihtelee ihmisestä toiseen. Jotkut ovat herkempiä karvouden tunnistamiseen kuin toiset. (Ross 2002.) Makuaiistin herkkyyden lisäksi karvouden makuja on 5-6 eri tyyppiä. Herkkyys karvouden maistamiseen tulee esi-isiltämme, jolloin karvouden tunnistaminen oli tärkeää välttääksemme myrkyllisiä kasveja. (Chartier 2012, 37, 39.) Eri makuja maistelemalla yksilö voi arvioida, millä osalla eri makuja tunnistaa parhaiten. Viinin arvioitavia osia on makeus, hapokkuus, tanniinisuus punaviineissä, alkoholi, täyteläisyys, aromit ja pituus. Kaikkia muita paitsi aromeja arvioidaan asteikolla matalasta korkeaan. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 54-57.)

The Tongue Map: The Enduring Myth



Kuva 2 Maistaminen eri osilla kieltä (Ross 2002)

Makeus ilmoitetaan sokerin määränä grammoina litroissa. Kuivissa viineissä sokeria on 6 grammaan asti. Puolikuivissa sokeria on 18 grammaan asti ja puolimakeissa 45 grammaan asti. Yli 45 grammaa sokeria litrassa sisältävät viinit ovat makeita. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 55.) Makeutta ei voi haistaa. Alkoholisuus ja tiettyjen rypäleiden aromit voivat luoda makeuden illuusion. Monessa uuden maailman viinissä viiniä ei tehdä täysin kuivaksi, sillä pienellä makeudella saadaan tasapainotettua karvautta. (Grainger 2009, 45-46.)

Kaikissa viineissä on hapokkuutta. Valkoviinissä hapokkuutta on yleensä enemmän kuin punaviinissä. Korkean hapokkuuden viini aiheuttaa syljen erityystä. (Grainger 2009, 46-47.) Hapokkuus antaa viinille raikkautta. Viileässä ilmastossa kasvaneet rypäleet ovat yleensä hapokkaampia. Makeus ja hapokkuus peittävät toisiaan, mutta syljen erityys on makeissa ja hapokkaissa viineissä havaittavissa. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 55.)

Tanniinisuuden voi tuntea erityisesti ikenissä ja muualla suussa kiristävänä tunteena. Tanniinisuutta tulee rypäleiden kuorista ja tammen käytöstä viinin teossa. Myös valkoviinissä on tanniinia, mutta yleensä paljon vähemmän kuin punaviinissä. (Grainger 2009, 47-49.) Tanniinit sitoutuvat syljen valkuaisaineisiin ja aiheuttavat kiristävän tunteen (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 14-15).

Viinien alkoholipitoisuus vaihtelee 7,5%-16% (Grainger 2009, 49). Matalalla alkoholipitoisuudella viini on vetisen oloinen, korkea alkoholipitoisuus taas aiheuttaa niellessä lämmittävän tunteen. Alle 10,5% viinit ovat matala-alkoholisia ja yli 14% ovat korkea-alkoholisia. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 56.) Alkoholituo viiniin aromeja ja lisää maun pituutta (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 16).

Suutuntuma on kaikkien viinin osien lopputulos. Se kertoo viinin täyteläisyydestä. Suutuntuma koetaan koko suulla, kuinka vahvalta viini tuntuu suussa. (Grainger 2009, 50-51.) Alkoholisuus yleensä on iso osa suutuntumaa, mutta korkea sokeripitoisuus ja tanniinisuus tekevät viinistä vahvemman oloisen. Korkea hapokkuus keventää viiniä. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 56.)

Aromit kulkevat takaisin hajuaistikeskukseen, kun viini lämpenee suussa (Kuva 1) (Ross 2002). Aromit tunnistetaan hajuaistilla, ei kielellä. Viinin aromit ovat yleensä samoja kuin tuoksussa. Mausteiset, maanläheiset ja tammiset aromit ovat yleensä vahvempia maussa. Hedelmälliset ja kukkaiset aromit voivat olla maussa paljon vähäisempiä kuin tuoksussa. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 56-57.)

3.3 Rypäleet

Tässä osiossa esittelen perusrypälelajikkeet. On tärkeä räätälöidä lajikkeiden esittely Viikinkiravintola Haraldiin. Käsittelen rypäleet ja tyylit peruskäsittein, koska tuotoksesta ei haluttu tehdä liian laajaa. Rypäleet on valikoitu Karmavuon ja Lihtosen (2004) Viini & Ruoka Opas makujen harmoniaan -kirjan pohjalta. Etsin sen jälkeen yhteneväisyyksiä Johnsonin ja Robinsonin (2013) The World Atlas of Wine -kirjasta kuin myös Wine & Spirit Education Trustin (2012) Wines and Spirits -kirjasta. Karsin rypäleistä sellaiset, joita ei Haraldin viinilistoilta löydy tällä hetkellä. Koin tärkeäksi pitää listan lyhyenä ja ytimekkäänä, jolloin kokemattominkaan tarjoilija ei koe asian opettelua ylitsepääsemättömäksi. Haraldin viinilistan rypäleistä on karsittu rypäleet, jotka ovat sekoiteviineissä vähäisemmässä osassa ja sellaiset, jotka eivät ole kasvualueensa ulkopuolella tunnettuja. Sen sijaan on keskitytty keskeisiin ja tunnettuihin lajikkeisiin.

Sain tietää toimeksiantajaltani myöhemmin, että osa viinilistalla olevista viineistä ei olekaan otettu Kuopion Viikinkiravintola Haraldiin. Niiden myynti oletettiin olevan pientä ja ne on sen vuoksi karsittu. Päätin silti pitää rypäleet entisellään raportissa ja tuotoksessa. Jos tuotos koetaan hyväksi ja viedään muihin Haraldihin, on tieto tärkeää siellä. Rypälelajikkeet kuuluvat tunnetuimpien rypälelajikkeiden joukkoon, joten siitä on hyötyä Haraldille myös tulevaisuudessa.

3.3.1 Valkoiset lajikkeet

Chardonnay on erittäin monipuolinen rypäle. Sen perusluonne on neutraali, joten sen tyyli vaihtelee kasvupaikan ja valmistustavan mukaan. Chardonnaytä voidaan käyttää terästankissa tai se soveltuu hyvin tammessa käymiseen/kypsytykseen. Tammikäymisessä/kypsytyksessä tyyli on yleensä runsaampi ja voimakkaampi, kun taas terästankissa Chardonnaystä saadaan pirteämpi ja kevyempi lopputulos. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 17-19.) Viileässä Chardonnay on kevyempi rakenteeltaan ja aromit myös. Liikuttaessa lämpimämpiin ilmastoihin tyyli muuttuu raskaammaksi ja aromit ovat eksoottisen hedelmien puolella. Chardonnay on myös yksi kolmesta samppanjan valmistuksessa käytettävistä rypäleistä. Muut rypäleet ovat Pinot Noir ja Pinot Meunier. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 6, 207.) Chardonnayn tyypillisimmät aromit ovat omena, sitrus ja päärynä. Lämpimässä ilmastossa Chardonnayn aromit ovat ananas ja persikka. Tammessa käytetty tai kypsytetty Chardonnay saa aromeihin voita, hunajaa, toffeeta ja vaniljaa. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 17.)

Sauvignon Blanc on tyypillisesti hapokas ja raikas. Aromit sillä ovat vehreät, mutta lämpimässä sen aromit muuttuvat trooppisemmaksi. Yksi rypäleen tunnetuimmista luonteenpiirteistä on niin sanottu

”kissanpissa” aromi. Aromi on pistävän vehreä. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 20.) Sauvignon Blanc viihtyy viileämmässä ilmastossa ja liian lämpimässä se voi menettää arominsa ja hapokkuutensa. Sauvignon Blancista tehdyt viinit juodaan pääsääntöisesti nuorena ja viinit eivät säily pitkään. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 6.) Sauvignon Blancin tyypilliset aromit ovat mustaherukan lehti, karviaismarja ja leikattu ruoho (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 20).

Riesling on erittäin hapokas lajike. Se viihtyy viileämmässä ilmastossa, jossa sen aromit ovat sitruksia ja vihreää omenaa. Lämpimällä alueella hapokkuus vähenee ja aromit muuttuvat trooppisiksi. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 21-22.) Riesling viinien suurta hapokkuutta pyritään usein tasapainoittamaan makeudella. Myöhäisen sadonkorjuun aikaan kerätyissä rypäleissä hapokkuus on tasapainottunut itsestään. Riesling viinejä ei käsitellä tammella, sillä rypäle on itsessään aromaattinen. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 6.) Rieslingin tyypilliset aromit ovat vihreä omena, sitrus ja mineraalisuus (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 21).

Pinot Blanc on samankaltainen Chardonnayn kanssa ja siitäkin voidaan tehdä eri tyyliä viinejä. Sen käymiseen ja kypsytykseen voidaan myös käyttää tammaa. Pinot Blanc on myös hyvin neutraali luonteeltaan. Kasvupaikalla ja valmistustavalla voidaan vaikuttaa viinien tyyliin. Pinot Blancin aromit ovat omena ja sitrus. Samoin kuin Chardonnayn kanssa se voi saada tammesta hunajaisia ja vaniljaisia aromeja. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 29.)

Grüner Veltliner viinejä tuotetaan lähinnä Itävallassa, joka on lajikkeen alkuperämaa. Grüner Veltliner viinit ovat voimakkaan aromaattisia. Aromit ovat yleensä vehreitä ja sitruksisia. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 31.) Aromissa voi myös havaita pippurisuutta. Viinien teossa ei yleensä käytetä tammaa. Neutraalia tammaa voidaan käyttää hedelmäisyyden tasapainottamiseen, jotta mineraaliset aromit nousevat paremmin esiin. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 128.) Grüner Veltlinerin tyypillisimmät aromit ovat varsiselleri, pippuri ja sitrus (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 31).

3.3.2 Punaiset lajikkeet

Cabernet Sauvignon viinit ovat hapokkaita, tanniinisia ja täyteläisiä. Siksi niitä käytetään ja kypsytetään tammessa, jotta nämä ominaisuudet tasapainottuvat. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 8.) Cabernet Sauvignon sopeutuu hyvin eri kasvupaikkoihin. Cabernet Sauvignonin tunnetuin yhdistävä aromi on mustaherukka. Aromi vaihtelee viileän ilmaston mustaherukan lehdestä lämpimän ilmaston mustaherukkahilloon. Hedelmäisyys ja tanniinisuus vahvistuu mitä lämpimämmässä ilmastossa Cabernet Sauvignon kasvaa. Viileässä viinit saavat puisevia aromeja. Tämän vuoksi viileässä ilmastossa kasvaviin Cabernet Sauvignoneihin sekoitetaan Merlotia tasapainoa luomaan. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 33-34.) Cabernet Sauvignonin tyypilliset aromit ovat mustaherukka, karhunvatukka, minttu, tupakka ja sikarilaatikko (Goldstein 2006, 137).

Merlot on vähätanniinisempi ja hedelmäisempi kuin Cabernet Sauvignon. Merlot viineillä on pehmeät hapot ja tanniinit. Näitä kahta yhdistetään yleensä, jotta saadaan tasapainoinen kokonaisuus aikaiseksi. Mustaherukan aromin lisäksi viinissä on havaittavissa luumun aromi. Viileässä aromeissa on

lisäksi vihreää paprikaa, minttua ja punaisia marjoja. Lämpimässä aromit ovat hillomaisempia. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 34-35.) Merlot on yleensä sekoitteena esimerkiksi Cabernet Sauvignonin kanssa. Täysin Merlot rypäleestä tehty viini on helposti juotavaa ja pehmeätanniinisia. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 8.) Merlot tyyppilliset aromit ovat mustaherukka, karhunvatukka, luumu ja minttu (Goldstein 2006, 150).

Pinot Noir viinit ovat vähätanniinisia ja hapokkaita. Sen aromit ovat parfyymisia ja havaittavissa on muun muassa vadelmaa, kirsikkaa ja orvokkia. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 35-36.) Liian lämpimässä Pinot Noirin aromit muuttuvat hillomaiseksi ja hedelmäisyys on ylikypsää. Pinot Noiria käytetään kuohuviinin valmistuksessa, erityisesti se on yksi samppanjan kolmesta rypäleestä. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 7-8.) Pinot Noirin tyyppilliset aromit ovat vadelma, mansikka, kirsikka ja orvokki (Goldstein 2006, 165).

Syrah nimitystä käytetään yleensä vanhassa maailmassa eli perinteisissä Euroopan viinintuottajamaissa. Shiraz nimitys on käytössä uudessa maailmassa eli Euroopan ulkopuolella. Syrah/Shiraz viinit ovat tanniinisia ja yleensä täyteläisiä. Aromeiltaan viini on mausteinen ja paahteinen. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 37-38.) Rypäle ei kypsy viileässä ilmastossa. Lämpimässä ilmastossa viini on tanniininen, aromissa on karhunvatukkaa ja mustapippurin mausteisuutta. Kuumassa ilmastossa viinin tanniinit ovat pehmeitä, aromissa on havaittavissa nahkaa ja aniksen mausteisuutta. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 8.) Syrahin/Shirazin tyyppilliset aromit ovat karhunvatukka, tumma vadelma, pippuri, savu ja nahka (Goldstein 2006, 150).

Tempranillo rypäleestä tehtyjä viinejä löytyy lähinnä vain Espanjasta ja Portugalista. Tempranillo viinit ovat keskitanniinisia ja hedelmäisiä. Aromeissa on mansikkaa ja mausteisuutta. Viinin teossa ja kypsyttämisessä käytetään tammea, joka lisää mausteisia aromeja. Tempranillon tyyppillisiä aromeja ovat mansikka, mausteet ja nahka. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 38-39.)

Nebbiolo viinejä tehdään Luoteis-Italiassa. Viinit ovat voimakkaita, täyteläisiä, tanniinisia ja hapokkaita. Yleensä Nebbiolo viinejä kypsytetään pitkään, joka tuo mausteisia aromeja. Nebbiolosta tuotetut viinit eivät ole koskaan halpoja. Nebbiolon tyyppilliset aromit ovat tummat marjat, kirsikka, mausteet ja orvokki. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 40-41.)

Pinotage viinejä tuotetaan lähinnä vain Etelä-Afrikassa. Rypäle on risteytys Pinot Noir ja Cinsault -lajikkeista. Täyteläisyydeltään, hapokkuudeltaan ja tanniineiltaan se on keskitasoa. Aromeissa on tummia marjoja. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 44.) Pinotage viinejä tehdään moneen eri tyyliin kevyistä punaviineistä voimakkaampiin. Pinotage viiniä käytetään myös sekoituksissa. Pinotagen tyyppillisimmät aromit ovat punaiset marjat ja mausteet. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 192.) Savuisuus ja kumin aromi ovat Pinotagelle tyyppillisiä (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 44).

Grenache tai Garnacha on itsessään runsaan hedelmäinen, mieto happoinen ja tanniininen viini. Sitä käytetään erityisesti Châteauneuf-du-Papessa tuomaan runsautta sekoitukseen. (Karmavuo ja Lihto-

nen 2004, 44-45.) Grenachea tuotetaan myös Ranskan lisäksi erityisesti Espanjassa, jossa se tunnetaan nimellä Garnacha. Grenache/Garnacha viinit ovat yleensä täyteläisiä ja korkea-alkoholisia. Ne vaativat kuumat olosuhteet kasvua varten. Grenache/Garnacha viini hyötyy tammikypsytyksestä. Aromeiltaan viini on punaisissa marjoissa, kuten mansikassa, marjaisuus muuttuu hillomaisuudeksi kuumissa lämpötiloissa. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 8-9, 111.) Grenache/Garnachan tyyppilliset aromit ovat tummat marjat, mansikka, mausteet ja nahka (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 44).

Malbec on lähtöisin Ranskasta, mutta sen tärkein alue on Argentiina. Viinit ovat mietoja tanniineiltaan ja hapoiltaan. Aromeiltaan viini on tumman marjainen. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 46.) Argentiinassa viinit ovat täyteläisiä ja mausteisia. Viileämmässä ilmastossa viini saa kukkaisia aromeja, jolloin viinit ovat myös keskittäyteläisempiä. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 186.) Malbecin tyyppilliset aromit ovat tummat marjat, mustaviinimarja, lakritsi ja kukat (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 46).

3.4 Viinin säilytys ja tarjoilu

Paras lämpötila säilyttää viiniä on 10-13 astetta, mutta 7-18 astetta käy. Lämpötilaa tärkeämpää on sen tasaisuus. Suuret vaihtelut lämpötilassa eivät ole pitkäaikaisessa säilytyksessä hyväksi viinille. Liian lämpimässä viini kypsyy nopeammin. (Johnson ja Robinson 2013, 37.) Säilytyspaikka tulisi olla suojattu valolta. Viinin sulkutapa vaikuttaa säilytykseen. Kierrekorkillisia viinejä voidaan säilyttää pystyssä, koska sulkutapa on ilmatiivis. Luonnonkorkki ei ole täysin ilmatiivis, joten pullo tulee säilyttää vaakatasossa, jotta korkki ei kuivu. Kuivunut korkki voi johtaa hapettuneisuuteen. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 42-43, 66.) Kuohuviinejä voidaan säilyttää pystyasennossa. Korkin kuivumista estää kuohuviinin hiilidioksidi. (Johnson ja Robinson 2001, 43.)

Viinin tarjoilussa lämpötila on tärkein. On turvallisempaa tarjota viini liian viileänä kuin lämpimänä. Viini lämpenee lasissa nopeasti lähemmäksi oikeaa tarjoilulämpötilaa, mutta liian lämpimän viinin viilennys voi olla vaikeaa. (Johnson ja Robinson 2013, 38.) Kevyemmät ja vähemmän aromikkaat tulee tarjota viileämpänä kuin täyteläiset ja aromikkaat. Makeat viinit tulee tarjota viileämpänä kuin kuivat. Viileänä viinien hapokkuus tulee esille, alkoholisuus ja hedelmäisyys vähenee. Kuohuviinit tulisi tarjota 6-8 asteisena, makeat kuohuviinit vieläkin viileämpänä. Valkoviinit tulisi tarjoilla 8-14 asteisena, mitä kevyempi viini, sitä viileämpi. Punaviinit tulisi tarjoilla 14-20 asteisena, kevyet viileämpänä ja täyteläiset lämpimämpänä. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 112-115.)

Avatun viinin säilyvyys riippuu viinin määrästä. Täydempi pullo säilyy paremmin kuin tyhjempi, koska ilmaa pullossa on vähemmän. Viini menettää avattuna hedelmäisyytensä ja aromikkuutensa pulloon tulevan hapen takia. Tyhjiöpumpulla saadaan ilma pumpattua pullosta pois, joka parantaa säilyvyyttä. Mitä enemmän alkoholia ja makeutta viinissä on, sitä paremmin se säilyy. Avattu viini säilyy yleensä päivästä viikkoon. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 107.) Avattu viini tulisi säilyttää jääkaapissa. Kylmässä säilytettäessä viini säilyy muutaman päivän lisää. Avattu viini hapettuu ja muuttuu etikaiseksi. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 69.) Avatun viinin laadun tutkiminen on tärkeää, ettei asiakas saa pilaantunutta tai huonolaatuista viiniä.

3.5 Viinin ja ruoan yhdistäminen

Viinin käyttötarkoitus on sen historian ajan pysynyt samana. Sitä on käytetty ruokajuomana ja päihtymiseen. Perinteisissä viinimaissa viinin ja ruoan liitto on muodostunut erottamattomaksi. Erityisesti Ranska, Italia ja Espanja ovat hyviä esimerkkejä, joissa saman alueen ruokalajeja täydentää saman alueen viini. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 49, 51.) Viinit ovat muokkautuneet eri ruokalajeille sopiviksi ja toisinpäin. Perinteisissä viinimaissa viini on aina ollut olennainen osa ruokailua. (Berglund ja Rinta-Huomo 2017, 366.)

Viinin ja ruoan yhdistämisessä tulee ottaa huomioon makujen ja täyteläisyyden tasapaino. Raaka-aineet, kastikkeet ja lisäkkeet vaikuttavat tähän olennaisesti. Ruoka-annoksessa on yleensä monia eri komponentteja, jolloin tulee keskittyä makuihin, jotka ovat pääosassa. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 53.) Viinin ja ruoan yhdistämisessä tulee ottaa huomioon myös yksilön eroavaisuudet. Eräs voi pitää tietyn viinin ja ruoan yhdistelmää täydellisenä ja toinen taas huonona. Ei ole olemassa tiettyä totuutta, sillä henkilöiden makutottumukset eroavat. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 62-63, 65.) Ruoan ja juoman yhdistäminen on tärkeää, jotta asiakas saa mahdollisimman hyviä kokemuksia. Hyvällä tuotetietämyksellä, ruoan ja juoman yhdistämisen perusteilla voidaan asiakkaalle luoda ruoan ja juoman puolesta älyllisen tason elämyskokemuksia.

”Viinin ja ruoan yhdistämisen perusteet voidaan esittää neljällä yksinkertaisella teesillä.

- Kevyelle ruoalle kevyttä viiniä, raskaalle täyteläisempää
- Makealle makeaa
- Hapokkaalle ruoalle hapokasta viiniä
- Suolaiselle makeaa tai hapokasta
- Karvaalle hapokasta ja/tai suolaista” (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 54.)

Makeus ruoassa voimistaa viinin hapokkuutta, karvautta, tanniinisuutta ja alkoholisuutta. Makeus vähentää makeutta ja hedelmäisyyttä. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 62.) Makealle ruoalle tulee valita hedelmäinen viini. Jälkiruoissa viinissä tulee olla enemmän sokeria kuin ruoassa. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 55.)

Suolaisuus ruoassa voimistaa viinin hedelmäisyyttä. Suolaisuus vähentää hapokkuutta ja pehmentää karvautta. (Haapakoski 2010.) Suolaiselle ruoalle tulisi valita makea, hedelmäinen ja/tai hapokas viini. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 55.)

Hapokkuus ruoassa voimistaa viinin hedelmäisyyttä ja makeutta. Hapokkuus vähentää viinin hapokkuutta ja tanniinisuutta. (Haapakoski 2010.) Hapokkaalle ruoalle tulee tarjota tarpeeksi hapokasta viiniä. Matalahappoinen viini maistuu hapokkaan ruoan kanssa lattealta. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 62-63.)

Karvaus voimistaa viinin karvautta ja tanniinisuutta. Karvaan ruoan kanssa tulee välttää karvaita viinejä, karvautta viini voi saada raakana korjatuista rypäleistä ja tammitynnyristä. (Haapakoski 2010.) Vähätanniiniset punaviinit ja valkoviinit sopivat karville mauille parhaiten. Herkkyys karville mauille on yksilöllistä, joka tulee ottaa huomioon. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 63-64.)

Umami voimistaa viinin karvautta, hapokkuutta, tanniinisuutta ja alkoholisuutta. Umami vähentää makeutta ja hedelmäisyyttä viinissä. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 62.) Umami saa viinissä myös aikaan metallisen ja karvaan jälkimaun. Umamin tunnistaminen on usein vaikeaa. Umamia löytyy paljon esimerkiksi rasvaisesta kalasta, naudanlihasta, riistasta, sienistä. Suolaisuus, hapokkuus ja rasvaisuus ruoassa pehmentävät umamin vaikutusta. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 57-58.)

Rasvaisuus pehmentää viiniä, tasapainottaa makuja ja voimistaa hedelmäisyyttä. Rasvainen ruoka vähentää viinin hapokkuutta ja tanniinisuutta. Rasvaisen ruoan kanssa tulee viinin olla tarpeeksi hapokas. Rasvaisuus lisää myös ruoan raskautta, joka edellyttää viiniltä täyteläisyyttä. (Haapakoski 2010.)

Tulinen mausteisuus voimistaa huomattavasti tanniinisuutta ja karvautta. Tulinen mausteisuus vähentää hapokkuutta ja peittää aromeja. Se edellyttää viiniltä makeutta, hedelmäisyyttä ja täyteläisyyttä. (Haapakoski 2010.)

Makujen tasapainon lisäksi tulee viinin ja ruoan yhdistämisessä ottaa huomioon pääraaka-aine, sen valmistustapa, kastikkeet ja lisäkkeet. Viinin tulee olla täyteläisempää, mitä rasvaisempi raaka-aine on ja sitä mukaan raskaampi annos on kyseessä. On otettava huomioon, että valkoviini on itsessään kevyempää kuin punaviini. Jos ruoalle valitaan punaviinistä keskitäyteläinen, tulee valkoviinin olla täyteläinen. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 117.) Täyteläisyys ja makujen tasapaino on tärkeämpää kuin viinin aromit. Viinin aromien yhdistys ruoan aromeihin tuo kokonaisuuteen kiinnostavuutta. Rakenteen on oltava kunnossa, muuten kokonaisuus ei ole onnistunut. (Wine & Spirit Education Trust 2012, 64.) Täyteläisyyden lisäksi raaka-aineen maun voimakkuus tulisi sopia viinin voimakkuuden kanssa. Mitä voimakkaamman makuinen raaka-aine, sitä voimakkaamman makuinen viini tarvitaan. Valmistustapa vaikuttaa myös voimakkuuteen. Aromien voimakkuuden mukaan esimerkiksi kana on kevyempää kuin kalkkuna ja riista on voimakkaampaa kuin nauta. (Smith 2008, 197-198.)

Raaka-aineen valmistustapa on erittäin tärkeää viinin valinnan kannalta. Raaka-aine on esimerkiksi täysin erilainen rakenteeltaan, jos se kypsennetään paistamalla tai pelkästään uunissa. Paistaminen tuo annokseen rasvaisuutta, joka vaatii viiniltä suuremman hapokkuuden ja täyteläisyyden. Uunikypsennyksen jälkeen taas raaka-aine on kevyempi, jolloin kevyempi viini soveltuu siihen paremmin. Haudutuksessa ruokaan ei tule voimakkaita makuja, joten se ei vaadi viiniltä voimakkaita aromeja. Grillauksessa, paattamisessa ja savustuksessa raaka-aine on karvaampaa, jolloin tulee välttää tanniinisia viinejä. Kypsyylihoissa raaka-aineen kypsyydellä on väliä. Mitä raaemmaksi liha jätetään, sitä tanniinisempi viini saisi olla. Tanniinit sitoutuvat kypsentämättömiin eläinkunnan valkuaisaineisiin. Kypsässä lihassa näitä aineita ei ole paljon. Tanniininen viini kypsän pihvin kanssa saa viinin

tuntumaan kireältä ja puisevalta, koska ruoassa on vähän valkuaisaineita, mihin tanniinit voisivat sitoutua. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 14-15, 118-120.)

Viiniä valitessa kastike on keskeisin, mutta ei ainoa tekijä (Haapakoski 2010). Kastike muuttaa olennaisesti pääraaka-aineen makua. Tummat kastikkeet ovat punaviini- tai lihaliemipohjaisia kastikkeita. Niille ominaista on pieni hapokkuus ja makeus. Makeus vaatii viiniltä hedelmäisyyttä. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 14-15, 120-121.) Viinikastike helpottaa viinin ja ruoan yhdistämistä. Kastikkeessa on viinin aromeja ja hapokkuutta, joka pehmentää kokonaisuutta. (Berens 2005, 97.) Kermaiset kastikkeet vaativat viiniltä hapokkuutta, sillä rasva tekee kastikkeesta raskaan. Kerman rasvaisuus myös pehmentää punaviinin tanniineja. Hedelmäkastikkeet ovat usein makeita, jolloin viinin tulee olla hedelmäinen. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 14-15, 121.)

Lisäkkeet ovat myös tärkeitä viiniä valitessa, mutta eivät läheskään niin tärkeitä kuin pääraaka-aine, valmistustapa ja kastike (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 14-15, 123). Tärkkelyspitoiset raaka-aineet, kuten peruna, pehmentävät viinin makua. Maitotuotteiden käyttö pehmentävät myös viinin makua. Kypsennetyissä juureksissa on makeutta, joka vaatii viiniltä hedelmäisyyttä. (Haapakoski 2010.)

Viinin ja ruoan yhdistämiseen yksittäiset raaka-aineet voivat vaikuttaa voimakkaasti. Ne voivat haastaa viinin tai auttaa viinin yhdistämistä ruokaan huomattavasti. Yhdistämällä raaka-aineita muihin komponentteihin, voidaan niistä tehdä viiniystävällisempiä. (Karmavuo ja Lihtonen 2004, 59.) Kananmunat antavat viinille metallisen maun. Etikka on happamuudeltaan vahvempaa kuin viini ja voi peittää allensa viinin aromit. Tuoreet hedelmät ovat makeita, hapokkaita ja karvaita, ne korostavat viinin karvautta entisestään. Tumman suklaan karvaus ja rasvaisuus on haaste viinille. Sienet tukevat muita makuja. Pähkinät pehmentävät viiniä ja erityisesti sitovat tanniineja. Mausteet oikein käytettynä voivat tukea viinin aromeja ja liikaa käytettynä tehdä ruoan liian haasteelliseksi viinille. (Berglund ja Rinta-Huomo 2017, 368-369.)

Aromien puolesta viinin ja ruoan yhdistämistä voidaan lähestyä samankaltaisuuksien tai kontrastien kautta. Ruoan makuja voidaan etsiä viinin aromeista, joka tekee yhdistelmästä paremman. Vastakohtat voivat olla onnistuneempia kuin samankaltaisuuksien kanssa. Vastakohtissa viini täydentää ruokaa tuoden siihen jotain, mitä ruokalaji tarvitsee. Esimerkiksi suolaisen ja makean yhdistelmä on usein toimiva. Aromien yhdistämisen kannalta rakenne on silti oltava kunnossa, muuten yhdistelmä ei todennäköisesti toimi. (Smith 2008, 199-205.)

4 OLUT JA RUOKA

4.1 Olut viikinkiajalla

”Viikinkilegendan mukaan itse Odin antoi oluen reseptin ihmisille” (Katajala 2010a). Viikinkiaikana olut tehtiin itse. Olut oli suosittua, koska sen tekeminen oli helppoa. Viikingit käyttivät oluen maustamiseen humalan lisäksi erilaisia mausteita ja marjoja. (Katajala 2010a.) Humala paransi oluen säilyvyyttä. Humalaa kasvatettiin Saksassa jo 800-luvulla. Laajemmin sitä käytettiin oluen tekoon 1000-luvulla. Humalan käyttö laajeni ensin Manner-Eurooppaan, sitten muualle. Oluen käyminen tapahtui villihiivoilla, joten lopputulos ei ollut ennakoitavissa. Villihiivoilla tehty olut on aina eri makuista ja laatu voi olla huonoa. Viikingeille olut oli juoma arkena ja juhlapäivinä. Olut oli tärkeä myös siksi, että sillä saatiin juomavedestä turvallisempaa ja paremman makuista. Oluen tekovaiheessa raaka-aineita keitetään, jolloin bakteerit kuolevat ja juomasta tulee turvallisempaa. Huonoa makua peiteltiin erilaisilla mausteilla. (Lehtinen 2014, 8, 24, 29-31, 34, 37.) Tarkkaa tietoa humalan käytöstä viikinkien keskuudessa ei ole. Saksa sijaitsee viikinkialueiden läheisyydessä. Joten on todennäköistä, että viikingit käyttivät humalaa, ainakin viikinkiajan loppupuolella.

4.2 Oluen raaka-aineet

Oluen tekoon vaaditaan mallasta, vettä ja hiivaa. Humalaa käytetään lisäksi erittäin yleisesti oluen teossa ja muita raaka-aineita voidaan käyttää maustamiseen. Maltaasta hiiva saa sokeria alkoholin käymiseen. Olut saa maltaasta värinsä ja aromeja. Maltaiden kuivaus ja käsittely vaikuttaa oluen väriin ja aromeihin. Maltaita voidaan käsitellä eri tavoin kuten savustaa tai paahtaa, jolloin saadaan esimerkiksi savuisia, kahvimaisia tai suklaisia aromeja. Mallaslajeja voi verrata viinin rypälelajikkeisiin, sillä eri maltaat antavat oluelle erilaisia elementtejä. Yleisin oluen tekemiseen käytetty vilja on ohra, mutta mitä tahansa viljaa voidaan käyttää oluen tekoon. Ohran lisäksi yleisesti käytetään vehnää, kauraa ja ruista. Eri viljoilla saadaan muutettua oluen makua ja rakennetta. Maltaiden lisäksi voidaan käyttää sokeria, jotta saadaan oluen alkoholipitoisuutta nostettua ja olut saa siitä esimerkiksi karamellimaisia aromeja. (Lehtinen 2014, 26-29.)

Vesi on tärkeä osa-alue oluen valmistuksessa. Oluesta yli 90% on vettä. Veden kovuus vaikuttaa esimerkiksi siihen, miten humala maistuu oluessa. Suolapitoisuus vaikuttaa myös oluen makuun. (Lehtinen 2014, 29.) Pehmeä vesi sopii paremmin vaaleiden oluiden tekemiseen. Kova vesi sopii paremmin voimakkaasti humaloituihin oluisiin. (Pulliainen ja Vilen, 2017.)

Humala tasapainottaa olutta. Maltaista olut saa makeutta, jota tasapainotetaan katkerolla. Humalointi parantaa oluen säilyvyyttä ja vaikuttaa vaahdon muodostumiseen. (Hiitola ja Tuhkainen 2017.) Humalia on monta eri lajiketta. Niiden kasvuolosuhteet ja lajikkeet vaikuttavat makuun. Olut saa humalasta katkeron makua ja aromeja. Humalat voidaan jaotella katkero- ja aromihumaliin. Humalissa on maustemaisia, mäntymäisiä, sitrusmaisia, kukkamaisia, ruohomaisia ja hedelmäisiä aromeja tuovia lajikkeita. Humalaa voidaan lisätä olueen sekaan eri tekovaiheissa. Näin voidaan säädellä saako olut humalasta enemmän katkeroa vai enemmän tuoksua. (Lehtinen 2014, 30-33, 35, 41.)

Hiiva muuttaa oluen sokerit alkoholiksi ja hiilidioksidiksi. Pohjahiivaoluissa hiivan maut ovat neutraalimpia, jolloin maltaat vaikuttavat enemmän oluen makuun. Pintahiivaoluissa hiiva tuottaa enemmän aromeja ja makuja. (Hiitola ja Louhi 2017.) Pintahiivaoluet saavat hiivasta esimerkiksi hedelmäisiä ja happamia aromeja. Nimensä mukaisesti pintahiivat nousevat pinnalle käymisessä ja pohjahiivat painuvat pohjalle. Pintahiivaoluet käyvät lämpimässä, kun taas pohjahiivaoluet vaativat kylmät olosuhteet. Oluita voidaan myös käyttää villihiivoilla, jotka antavat oluisiin erikoisempia makuja. (Lehtinen 2014, 34, 36.) Pintahiivaoluita ovat esimerkiksi alet, vehnäoluet, stoutit ja porterit. Lager on yleisin pohjahiivaolut. Lisäksi esimerkiksi pils ja bock-oluet ovat pohjahiivaoluita. Lambic on tunnetuin villihiivaolut. Eri hiivatyypit tuovat oluisiin omat arominsa. (Lehtinen 2016, 8-9.)

Oluita on alun perin maustettu huonon maun takia. Nykyään makua ja tuoksua voidaan täydentää erilaisilla mausteilla, hedelmillä ja marjoilla. Hunaja on yksi vanhimmista oluen mausteista. (Lehtinen 2014 37.)

4.3 Oluen arviointi

Oluen arviointiin pätee samat periaatteet kuin viinin arvioinnissa. Maistelu on yhtä tärkeää ja systemaattista. Oluessa tanniinisuuden korvaa osittain karvaat maut. Haraldissa lasit eivät ole läpinäkyviä, joten ulkonäön arviointi on vaikeaa. Sen vuoksi ulkonäköä ei käsitellä.

Oluen tuoksua arvioidessa olutta on hyvä pyöritellä, niin aromit tulevat paremmin esille. Olutta haistaessa kannattaa pitää suuta auki, jotta aromeja saa tunnistettua helpommin. Oluessakin voi olla virheitä. Yleisimmät virheet johtuvat väärästä säilytyksestä tai vanhenemisesta. Lisäksi huono hygienia ja virheet oluen valmistuksessa voivat johtaa virhearomeihin. Virhearomeja ovat pahvin, keitettyjen vihanneksien, rikin ja vanhan juuston aromit. Kuin viinin maistelussa, on aromimuisti tärkeää ja tuoksut voivat tuoda muistoja esiin. Oluelle on oma aromipyöränsä, joka voi auttaa aromeja kuvaavien sanojen löytämisessä. (Lehtinen 2014, 56, 64, 66.)

Oluen maun arviointi tapahtuu samoin kuin viinin maistelussa. Toisin kuin viiniä maistelussa, oluessa on tärkeää jälkimaku, joka maistuu ainoastaan nielaisussa. Maistelussa tulee myös olla tarkkana, sillä katkeruus peittää oluen makeutta. Makeutta olut saa maltaista tai lisätystä sokerista. Käymisprosessi tuo olueen hapokkuutta. Hapokkuus tekee oluesta virkistävää. Suolaisuutta olut voi saada vedestä. Veden mineraalipitoisuus tekee oluesta täyteläisempää. Karvautta olut saa usein humalasta, mutta paahteiset maltaat voivat myös antaa karvautta. Karvauuden oluesta voi tunnistaa maun lisäksi myös suussa kiristävänä tunteena, kuten viinien tanniinisuuden. Oluen hiilidioksidisuus voi tehdä oluesta suutuntumaltaan kevyen tai täyteläisemmän. Oluen aromit vahvistuvat maistelussa ja jälkimaussa tietyt maut saattavat olla voimakkaampia kuin toiset. (Lehtinen 2016, 16-19.)

4.4 Oluttyypit

Oluiden kirjo on valtava. Monien päätyyppien alta löytyy monta eri alalajia, joista jokaisesta löytyy omalaatuisia yksilöitä, jotka eivät edusta tyyliään kovin hyvin. Oluttyypeihin on valikoitunut Haraldin tämän hetkisen listan oluet. Haraldin listalla on erityisesti lager tyyppin oluita. Kaikki Haraldin tuottamat maustetut oluet ovat vaaleita lagereita. Alkuperäiseltä olutlistalta on huonosta palautteesta poistunut Põhjala Meri Gose olut. Sitä ei sen vuoksi käsitellä. Malmgård Dinkel on spelttiolut, joka on erikoisuus. Panimon mukaan se on ale tyyppinen olut ja ale on yksi yleisimmistä pintahiivaoluista. Siksi esittelen ale oluttyypin. Haraldissa on myös vaihtuvia kausioluita, joista tarjolla on ollut schwarz- ja vehnäolut.

Lager on yleisnimi pohjahiivaoluelle. Vaalea lager on yleisin oluttyyppi. Vaaleat lagerit ovat aina raikkaita ja vaaleita. Humaloinnilla voidaan lagerin makua muuttaa olennaisesti. (Lehtinen 2016, 35.) Ruokaan yhdistäessä lagerit ovat helppoja. Ne soveltuvat monille eri ruoille hyvin, myös tulisille ruoille. Vaalean lagerin lisäksi on voimakkaampia lagereita, kuten craft lager ja bock. Lagereita löytyy vaalean lisäksi tummia. Voimakkaamman makuiset lagerit sopivat paremmin voimakkaamman makuisille ruoille. Vaalea lager on lähtöisin pilsistä. (Lehtinen 2014, 77-78, 96, 98, 102.) Pils tyyppin oluet ovat katkerampia kuin lagerit ja humalan tuoksu on niissä selkeämpi. (Lehtinen 2017, 55.)

Ale on hedelmäinen pintahiivaolut. Ale tyyppisten oluiden kirjo on valtava, kuten lagerin. Aleja löytyy runsaammin ja kevyemmin humaloituna. Alkoholipitoisuus vaihtelee, kuin myös maltaiden väri. India pale ale eli IPA on ale tyyppin olut. IPA on voimakkaammin humaloitu ja alkoholisempi kuin ale. IPA oluet ovat yleensä huomattavan katkeria. Eri humalalajikkeilla ja humalointitavoilla voidaan saada IPA oluiden tuoksuihin eri aromeja. Katkeran maku on usein suomalaisille vieras ja IPA oluet voivat olla liian voimakkaita. (Lehtinen 2014, 35, 41, 67, 82, 88, 91-93, 104-105.)

Vehnäolut on pintahiivaolut. Se tehdään ohrasta ja vehnästä. Vehnäolut eivät ole katkeria. Niille ominaista on runsas vaahto. Vehnäolut ovat usein runsaan hedelmäisiä. Oluita löytyy suodatettuna ja suodattamattomana. Suodattamattomana niissä on sakkaa pohjalla, jolloin kaatamisen kanssa tulee olla tarkkana. Vehnäoluita on vaaleita ja tummia. (Lehtinen 2014, 28, 52-53, 84, 94.)

Schwarz on paahtaisen makuinen tumma olut, jota voidaan tehdä sekä pinta- että pohjahiivalla. Tummita oluita on tyyppillistä paahteinen maku, joka saadaan maltaista. Maultaan schwarz on katkera ja makea. Paahtaisen makuiset oluet ovat ruoan yhdistämisen kannalta vaativampia kuin muut oluttyypit. (Lehtinen 2016, 142-143.)

4.5 Oluen säilytys ja tarjoilu

Oluen säilytykseen pätee lähes samat säännöt kuin viinissäkin. Olut tulee säilyttää viileässä ja pimeässä. Oluita tulisi säilyttää pystyssä, jolloin sakka pysyy pullossa pohjalla eikä sekoitu olueen. Sakkaa muodostuu erityisesti suodattamattomissa oluissa. Olut tulee tarjoilla oikeassa lämpötilassa, jotta

aromit tulevat parhaiten esiin. Vaaleat oluet tulee tarjota 3-7 asteisena ja tummat oluet 7-13 asteisena. Vahvemmat sitäkin lämpimämpinä. (Lehtinen 2016, 13-15.) Liian lämpimänä esimerkiksi vaaleat oluet voivat maistua liian happamilta. Oluen kuten viininkin kanssa tulee noudattaa sääntöä: mieluummin liian viileänä kuin liian lämpimänä. Olut lämpenee kaataessa ja huoneenlämmössä. Olutta kaataessa tulee olla tarkkana, jotta olueen muodostuu vaahto. Vaahto suojaa oluen aromia ja aromit eivät karkaa oluesta. Tosin kaikki oluet eivät muodosta vaahtoa. Olutta kaadetaan ensin vinoasti lasin pintaa myöden. Sitten se nostetaan pystyyn, jolloin vaahto muodostuu. Suodattamattomien oluiden kanssa sakka ei saisi sekoittua epätasaisesti olueen. Kaato tapahtuu samanlaisesti. Suodattamattomissa oluissa tulee olutpulloa kaadon puolivälissä pyöräyttää, jotta sakka sekoittuu tasaisesti. (Lehtinen 2014, 50-53.) Sakan voi myös jättää pulloon, jolloin asiakas voi sen kaataa sekaan, kun haluaa.

4.6 Oluen ja ruoan yhdistäminen

Oluen ja ruoan yhdistämisessä makujen tasapainon säännöt ovat saman kuin viinin kanssa. Ruoan makeus, suolaisuus, hapokkuus, karvaus ja umamisuus vaikuttavat olueen samoin kuin viiniin. Oluen tulee olla yhtä täyteläistä ja aromiltaan voimakasta kuin tarjottavan ruoan. Ruoassa tärkeimmät valintaan vaikuttavat asiat ovat kastikkeet, pääraaka-aine ja sen valmistustapa. Lisäkkeet tasapainottavat makua. (Lehtinen 2016, 24.) Oluen ja ruoan yhdistämisessä voidaan soveltaa paikallisuusperiaatetta, kuten viinin kanssa. Paikalliselle oluelle valitaan paikallista ruokaa. Makujen kanssa voidaan etsiä yhtäläisyyksiä tai sopivia vastapareja. Oluen valinta tapahtuu samoin kuin viinin kanssa. Ruoka puretaan osiin ja perehdytään hallitseviin makuihin. Olut on ruoan suhteen helpompi kuin viini. Oluessa hiilidioksidi tekee siitä ruokaystävällisemmän. Hiilidioksidi tuo ruoan makuja paremmin esille. Oluen kanssa tulee kiinnittää huomiota katkeruuteen. Katkeruus tuo olueen vahvuutta. Katkeruus toimii samalla tavalla kuin punaviinin tanniinit. (Lehtinen 2014, 123-125.) Olut ei ole niin vaativa yhdistettävä kuin viini. Sen vuoksi klassisia makupareja on vähemmän. Oluen ja ruoan yhdistämisessä tulee ottaa huomioon myös yksilölliset erot. (Suorsa 2016, 415.) Hyvä esimerkki yksilöllisistä eroista on IPA olut. Katkeruutta pyritään viinissä välttämään, mutta IPA:ssa sitä on runsaasti. Katkeruus on haluttu ominaisuus monessa oluessa, erityisesti IPA:ssa. Hieman karvas ruoka IPA:n kanssa voi olla toimiva yhdistelmä yhdelle, mutta IPA itsessään liikaa toiselle.

5 OPINNÄYTETYÖPROSESSI

5.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen opinnäytetyö on käytännönläheinen tapa tehdä opinnäytetyö. Siihen liittyy yleensä tuotoksen kuten esimerkiksi ohjeistuksen tai oppaan teko tai se voi olla tapahtuman toteutus. Toteutus voi olla monessa eri muodossa, niin sähköisenä kuin fyysisenä versiona. Toimeksiantajan ja opiskelijan tavoitteet, resurssit ja toiveet määrittelevät toteutuksen muodon. Toiminnallinen opinnäytetyö yhdistää käytännön tekemisen ja raportoinnin. (Vilka ja Airaksinen 2003, 9-10.)

Toiminnallisella opinnäytetyöllä ei ole pakko olla toimeksiantajaa. Toimeksiantajan löytäminen on hyödyllistä opiskelijalle, yritykselle ja alalle. Se auttaa opinnäytetyön yhdistämistä työelämään ja alan kehittämiseen. Toimeksiannetussa opinnäytetyössä on tärkeä rajata sen aihe, jotta työ ei laajene liian suureksi. Aihealueen tulisi motivoida opiskelijaa ja syventää jonkin opiskellun osa-alueen asiantuntemusta. (Vilka ja Airaksinen 2003, 16-18, 23-24.)

Idea opinnäytetyön mahdolliseen aiheeseen on tullut jo Ruoan ja juoman yhdistämisen ja Syventävän viinitietouden kursseilla. Näillä kursseilla olen saanut kipinän tutustua viineihin entistä syvemmin. Tiesin silloin jo, että viini motivoisi minua parhaiten opinnäytetyön aiheena. Olen perehtynyt viinien lisäksi muihin alkoholijuomiin vapaa-ajallani. Olen ammattikorkeakoulussa osallistunut projekteihin, jossa viini on ollut olennaisena osana.

Tein syventävän harjoittelun Viikinkiravintola Haraldin keittiössä. Aiheen valitsin huomattessani työharjoittelussa, ettei tarjoilijoille ole varsinaista koulutusta ruoan ja juoman yhdistämisestä. Halusin opinnäytetyölläni helpottaa tarjoilijoiden työtä ja siten tuoden hyötyä toimeksiantajalleni. Samalla pystyn käyttämään omaa osaamistani hyödyksi ja syventää sitä. Tuotoksena syntyvä opas vahvistaa tarjoilijoiden ammattitaitoa, helpottaa heidän työtään ja tuo lisäarvoa asiakkaalle paremman palvelun ja tiedon muodossa.

Työelämän kannalta opinnäytetyöstä on hyötyä minulle. Olen kiinnostunut tekemään töitä myös salin puolella, erityisesti ruoan ja juoman yhdistämisen parissa. Tällä hetkellä olen suorittanut kouluprojektit ja molemmat harjoitteluni suurimmaksi osaksi keittiön puolella. Opinnäytetyö helpottaa omaa siirtymistä salin puolen töihin. Molempien puolien osaamisesta on hyötyä tulevaisuudessa monipuolisen osaamisen vuoksi.

5.2 Suunnittelu

Opinnäytetyön suunnitelmalla on kolme merkitystä. Ensimmäiseksi se jäsentää tekijälle mitä ollaan tekemässä. Toiseksi se osoittaa tekijän johdonmukaisen päättelykyvyn. Kolmanneksi se toimii lupauksena tekemisestä ja tekijä sitoutuu sen noudattamiseen. Opinnäytetyön tekeminen tulee olla tiedostettua, harkittua ja perusteltua. Suunnitelma vastaa tekemisen kysymyksiin mitä, miten ja miksi. Opinnäytetyö ei saa olla vanhan toistoa, joten aikaisempien tuotoksien tutkiminen on tärkeää. Opinnäytetyön on luotava jotain uutta alalle. (Vilka ja Airaksinen 2003, 26-28.)

Suunnittelussa kartoitetaan idean kohderyhmä, lähteet ja aiheeseen liittyvä keskustelu. Toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on ihmisten osallistuminen. Kohderyhmä on siitä syystä tärkeä määrittää. Samalla mietitään mitä ongelmaa tuotoksella halutaan ratkaista. Opinnäytetyö on vaikea toteuttaa ilman kohderyhmän määritelmää, sillä se auttaa aiheen rajaamisessa ja estää työn liiallisen laajuuden. Suunnitelman osat peilataan tekijän omia kykyjä ja taitoja vasten luoden toimintasuunnitelman. Suunnitelmaa tehdessä on hyvä päättää työn aikataulu, vaadittavat resurssit ja raportin rakenne. Aikataulun tekeminen on tärkeää, jotta opiskelija pysyy tavoitteissaan. On tärkeä määrittää tarvittavat resurssit etukäteen, jotta opinnäytetyön ja tuotosten teko ei kaadu niiden puutteisiin. Opinnäytetyö ei ole pelkästään tuotoksen tekoa. Tuotoksen on viitattava teoreettiseen viitekehyyseen. Teorian pohjalta on perusteltava työhön liittyvät valinnat. Teoria opinnäytetyössä voidaan tehdä vain muutamia asialle keskeisiä käsitteitä läpi käymällä. (Vilka ja Airaksinen 2003, 32, 36-43.)

Opinnäytetyön suunnitelmaa tehdessäni oli tärkeä saada lopullinen tuotos mahdollisimman hyvin räätälöidyksi kohderyhmälle. Kohderyhmänä on Viikinkiravintola Haraldin tarjoilijat. Se ottaa myös huomioon tulevat ja ehkä kokemattomat tarjoilijat. Lisäksi tuotos on hyvä työkalu toimeksiantajalle, kun hän harkitsee seuraavan vuoden listaa. Tuotoksen halusin tehdä sellaiseksi, että ravintolapäällikkö voi tehdä sen avulla uudet suositukset, kun ruoka- ja juomalistat vaihtuvat. Kuopion Viikinkiravintola Haraldissa ravintolapäällikkö tekee myös tarjoilijan työtä, joten hän tulee lukemaan oppaan. Tulevaisuuden tarpeiden huomioonottamisen tarkoitus oli saada opas mahdollisimman hyödylliseksi. Työharjoittelussa ollessani keskustelin ravintolan tarjoilijoiden kanssa ruoan ja juoman yhdistämisestä. Lisäksi kartoitin heidän aikaisempaa osaamistaan. Sain tehtyä harjoitteluni aikana tärkeää pohjaa opinnäytetyötäni varten. Aiheesta on tehty aikaisempia opinnäytetöitä yleisesti, kuin myös tapauskohtaisia eri yrityksille. Tuotokseni rajautui Kuopion Viikinkiravintola Haraldin ja heidän tuotteisiinsa. Suunnitelmaa tehdessä otin myös muut Haraldit huomioon. Tuotos on heille helposti monistettavissa pienin muokkauksin. Toimeksiantajalle ei ole ruoan ja juoman yhdistämisestä tehty aikaisempia opinnäytetöitä. Viinitietouden osaaminen auttoi suunnitelman tekemisessä, sieltä sain johdonmukaisen rungon tuotokseen.

Aikataulullisesti haluaisin olla valmis marraskuussa 2018, sillä silloin Haraldissa on kiirettä pikkujoulujen vuoksi ja haluaisin silloin olla töissä. Jätin Haraldissa työskentelyn vähäisemmäksi opinnäytetyön ajaksi, jotta voisin täysillä keskittyä opinnäytetyöni tekemiseen. Tuotoksen tekoon vaadittavat resurssit ovat pieniä ja hoidamme ne Haraldin kanssa yhdessä. Suunnitelman alkuvaiheilla oli tarkoitus tehdä tuotos ainoastaan viineistä. Päätin karsia viinitietouden ainoastaan perusteisiin, sillä halusin ottaa myös oluen mukaan tuotokseen. Viikinkiaikana juotiin enemmän olutta kuin viiniä, joten sen ottaminen mukaan oli itsestään selvä valinta. Tuotokseni viittaa erittäin hyvin teoreettiseen viitekehyyseen. Raportin teoreettinen viitekehys pohjautuu tarkoin Haraldin tuotteisiin. Tein opinnäytetyöni raporttiosan ensin ja tiivistin sen tuotokseen. Kieliasua selvensin tehden siitä paremmin ymmärrettävän. Viikinkiravintola Harald on elämysruokaravintola, joten koin tärkeäksi avata elämysteoriaa raporttiin. Elämysteoria antaa syyn kaikelle muulle raportin osuudelle. Pelkkä teoria on merkityksetön ilman suurempaa tarkoitusta.

5.3 Toteutus

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tehdään aina jokin konkreettinen tuotos. Tuotoksen muodon, käytettävyyden ja tekstien tulee olla kohderyhmälle sopivaa. Raportti osoittaa omaa oppimista ja koko prosessia. Tuotos eli produkti on tehty kohderyhmälle. Kielellinen kaksijakoisuus tulee pitää mielessä koko opinnäyteprosessin ajan. Resurssit määrittelevät paperin laadun, painatuksen ja kuvien määrän. Toimeksiantajalla voi olla myös toiveita lopullisen tuotoksen ulkomuodosta, jotka on otettava huomioon ja raportoitava. Erityisesti oppaiden, ohjeistuksien ja käsikirjojen kohdalla tulee ottaa huomioon lähdekriittisyys. Tieto on oltava luotettavaa. On mietittävä lähteen ajanmukaisuutta ja auktoriteettia. Erityisesti Internetissä on paljon lähteitä, joista kaikki eivät ole luotettavia. (Vilka ja Airaksinen 2003, 51-54.)

Tutkimukselliset menetelmät voivat olla osa toiminnallista opinnäytetyötä, mutta se ei ole välttämätöntä. Lopullinen toteutustapa on eri asioiden kompromissi. Kaikkein aika ei riitä ja opinnäytetyö voi laajentua liiaksi. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tiedon keräämisen käytäntö ei eroa tutkimuksellisesta opinnäytetyöstä. Tietoa kerätään ja analysoidaan toiminnallisessa opinnäytetyössä perustasolla syvällisen sijaan. Tiedonkeruu voidaan myös hoitaa haastattelulla. Se voidaan hoitaa yksilö- tai ryhmähaasteluna riippuen mitä tietoa kaippaa opinnäytetyön sisältöön. Haastattelujen aineistot on merkittävä raporttiosuuteen. Varsinaisen tutkimushaastattelun sijaan voidaan konsultoida harkittuja henkilöitä vapaamuotoisesti. (Vilka ja Airaksinen 2003, 56-58, 63-66.)

Tiedonkeruun tein haastattelemalla Viikinkiravintola Harald Kuopion ravintolapäällikköä Hanna Kyrölää vapaamuotoisesti. Hän on ollut töissä Haraldissa pitkään, joten häntä voidaan pitää asiantuntijana ainakin yritykseen liittyvissä asioissa. Hannan konsultaatio on myös ajallisesti helpommin toteutettavissa kuin kaikkien tarjoilijoiden haastattelu. Ravintolapäällikkönä hän on perillä ja vastuussa Kuopion Haraldin toiminnasta. Ravintolapäällikkönä hän tekee myös työtä tarjoilussa. Produktin ja raportin lähteinä hyödynnän erityisesti alan kirjallisuutta keskittyen keskeisiin teoksiin ja kirjoittajiin. Tuotoksen muoto on kansio, sillä sitä on helppo päivittää ja se on helpoin jaoteltavissa. Ruokalista ja koko juomalista vaihtuu Haraldissa vuosittain. Oluissa on kausioluita, jotka vaihtelevat. Sen vuoksi kansio on paras toteutuksen muoto, täten voidaan kansiota päivittää tuotteiden vaihtuessa. Haraldissa käytetään muutenkin kansioita erinäisten tietopakettien säilytykseen ja käyttöön. Kansio on kohderyhmää parhaiten palveleva. Kansio oli toimeksiantajan toivoma toteutusmuoto. Sisällöllisesti sovimme tuotoksesta pääpiirteittäin toimeksiantajan kanssa yhdessä. Sain muutoin suhteellisen vapaat kädet koota yhteen oman näkemykseni mukaan olennaisen tiedon.

Haastattelun pohjalta ansiosta päätettiin tehdä perusteet kattava kokonaisuus. Haraldissa on töissä monen eri taustan ihmisiä ja viinin ja oluen perusasiat on kaikilla oltava kunnossa. Lisäksi Haraldissa on sesonkiaikaan lisätyövoimaa töissä, joilla tulee olla perusteet hallussa. Jos kansio käsittelee liian syvällisesti asioita, henkilö tylsistyy, eikä opi välttämättä perusasioitakaan. Ihmiset, jotka ovat asioihin paremmin perehtyneet, esimerkiksi oluisiin, eivät tarvitse ansiosta välttämättä kuin viiniosiota.

Jos kansio todetaan hyväksi, se voidaan viedä muihin Haraldeihin. Kuopion Viikinkiravintola Harald on tässä kansion kokeiluryhmänä.

Päätimme myös toimeksiantajan kanssa, että kansiossa voisi olla hieman oluen ja viinin historiaa. Myös miten viikingit käyttivät niitä pohjautuen Jussi Katajalaan, joka on kirjoittanut Viikinkiravintola Haraldin ruokalistan tarinatekstejä. Alkuperäinen ajatukseni oli, että elämysteoriaa voisi kansiossa käydä läpi. Siten tarjoilijat ymmärtävät miksi ruoan ja juoman yhdistys on tärkeää. Elämysravintola erityisesti vaatisi sitä. Elämysteoriaa ei päätetty ottaa lopulliseen tuotokseen, koska elämyksellistä puolta käsitellään jo palvelumallissa ja Suuressa Kirjassa. Päätin silti laittaa tuotoksen lähdeluetteloon lisälukemiseksi käyttämäni elämysteorian lähteet. Näin asiasta kiinnostuneet voivat tutustua elämysteoriaan halutessaan. Lähteet ovat siellä erityisesti Viikinkiravintola Haraldin johtoa varten. Suuren Kirjan ja palvelumallin toteutukseen osallistuvat myös Haraldien ravintolapäälliköt. Näin Viikinkiravintola Haraldit voivat hioa elämyksellisyyttä ravintoloissaan. Lisäksi tuotoksessa pyrin käsittelemään asioita elämyksellisyyden ja asiakaskokemuksen näkökulmasta.

Tuotokseen viineistä ja oluista tehdään perusasiat hyvin käsittelevä kokonaisuus. Viineissä ja oluessa esitellään molempien tarinat, josta saadaan tarinallisuutta. Systemaattista maistelua käydään läpi, jotta tarjoilija tuntee paremmin myytävät tuotteet. Haraldissa maistellaan aina uusi ruoka- ja juomalista läpi. Systemaattisen maistelun osuus on erityisesti suunnattu vakituksille tarjoilijoille, jotka maistelevat läpi uuden juomalistan. Tuotokseen liitetään viinin ja oluen aromipyörät, josta tarjoilijat voivat etsiä juomia kuvaavia sanoja. Ulkonäön arviointi on systemaattisessa maistelussa tärkeä osa. Raportissa ja tuotoksessa sitä ei käsitellä, koska Haraldin juomalasit eivät ole läpinäkyviä. Tuoksua käsitellään vain peruskäsittein, koska juoma-astiat eivät tarjoa ilmauspintaa juomille.

Tuotoksessa käsitellään Haraldin listalla olevia rypäleitä ja oluttyyppejä, jotta voidaan tuntea myytävien tuotteiden ominaisuudet. Rypäleissä on keskitytty keskeisimpiin ja tunnetuimpiin rypälelajikkeisiin. Sekoituksien vähäisessä osassa olevia lajikkeita on karsittu, koska lista on pyritty pitämään ytimekkäänä ja hyvin hallittavana. Viinin ja oluen säilytys, tarjoilulämpötilat ja säilyvyys käsitellään peruskäsittein. Näin pyritään siihen, että asiakkaalle voidaan tarjota tuote laadukkaana ja optimaalisessa tarjoilulämpötilassaan. Viineissä erityisesti käsitellään avatun pullon säilyvyyttä ja säilytystä, koska viiniä myydään myös laseittain. Viinin systemaattinen arviointi auttaa avatun pullon laadun tarkkailussa. Tuotoksessa käsitellään ruoan ja juoman yhdistämisen perusteoriaa. Ruoan ja juoman yhdistämisen teoriassa otetaan huomioon tulevat ruoka- ja viinilistat, jotta suositukset voidaan tehdä tuleville vuosille. Lisäksi kansioon liitetään tämänhetkisen ruokalistan juomasuosituksset.

Kielellisesti tuotos tulee olemaan yksinkertaistettu ja tietoperustasta karsitaan ne asiat, jotka eivät palvele kohderyhmää. Ruoan ja viinin klassinen yhdistäminen ei esimerkiksi sovellu Haraldiin, sillä ruoka- ja juomalistalla ei ole klassisia ruoka- ja juomapareja. Tuotos tulee olemaan samanlaisesti jaoteltu kuin raporttikin, silloin sisältö pysyy järjestelmällisenä. Lähteet ovat suurimmalta osalta samat kuin raportissa. Lähteissä on pyritty ottamaan mahdollisimman ajanmukaisia lähteitä mukaan ja erityisesti olen kiinnittänyt huomiota kirjoittajien auktoriteettiin. Monella kirjoittajalla on alalta pitkä

kokemus. Internetlähteitä ei ole kovin laajasti käytetty. Internetlähteet pohjautuvat isolta osin laadukkaisiin lähteisiin. Lähteissä olen vertailut eri tuotoksia toisiinsa varmistaakseni, etteivät ne ole ristiriidassa keskenään. Ainoa lähde, joka ei ole erityisen luotettava mielestäni, on Jussi Katajala. Hänen viikinkiaikasivustoillansa ei ole mainintaa käytetyistä lähteistä. Muualla internetsivuillaan hän mainitsee historian olevan hänen harrastuksensa. Koulutukseltaan hän on diplomi-insinööri. Viikinkiravintola Harald luottaa häneen lähteenä, joten Katajalan käyttäminen lähteenä on kompromissi ajan säästämiseksi. En koe, että kyseinen kompromissi on erityisen vakava. Viikinkiravintola Harald on viikinkihenkinen ravintola ja esimerkiksi ruoassa ei ole pyritty täyteen autenttisuuteen. Lisäksi hänen osuutensa on vähäisessä asemassa raporttia ja tuotosta.

6 POHDINTA

Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena oli tehdä tuotos toimeksiantajalleni Kuopion Viikinkiravintola Haraldille. Tuotoksen toteutusmuoto on kansio. Se on suunnattu lähtökohtaisesti tarjoilijoille. Kansio käsittelee viinin ja oluen perusteoriaa ja erityisesti ruoan ja juoman yhdistämistä. Tuotokseen tuli myös vuoden 2018 ruokalistan juomasuosituksset. Halusin tehdä tuotoksesta erityisesti tulevaisuuden kannalta merkittävän, jota voisi päivittää tarpeen vaatiessa. Ruoan ja juoman yhdistämisen teoriaa pyrin käsittelemään sen verran kattavasti, että toimeksiantaja voi muodostaa siitä uuden ruokalistan juomasuosituksset. Tuotokseen pyrin ottamaan elämyksellisyyden ja asiakaskokemuksen huomioon kielellisesti. Viikinkiravintola Harald on elämysruokaravintola ja juoma on olennainen osa ruokailua. Elämysteoriaa käsiteltiin raportissa, mutta sitä ei haluttu ottaa tuotokseen omana kappaleenaan. Tuotos haluttiin pitää mahdollisimman tiiviinä. Elämystä käsitellään Haraldissa palvelumallin ja Suuren kirjan avulla. Suuri kirja on Viikinkiravintola Haraldin johdon luoma toimintasuunnitelma.

Kansio onnistui kokonaisuudessaan hyvin. Tuotoksesta tuli tiivis, mutta informatiivinen paketti, joka on hyvin räätälöity kohderyhmälle. Se ottaa huomioon myös tulevaisuuden tarpeet. Se sisältää tärkeitä ruoan ja juoman yhdistämisen perusteita. Näin toimeksiantaja pystyy helposti päivittämään kansiota, kun juomatuotteet vaihtuvat. Tuotoksen pohjalta voidaan tehdä uudet suositukset, kun ruokalista vaihtuu. Olen tyytyväinen tuotoksen laatuun, teoriapohjat perustuvat suurelta osin alan ammattilaisten teoksiin. Isolla osalla kirjoittajista on pitkä kokemus alalta. Opin raporttia ja tuotosta tehdessä paljon oluista ja syvensin tietämystä viineistä. Tämän työn tekeminen herätti kiinnostukseni oluisiin. Oluiden kirjo on yhtä laaja kuin viinien ja ne ovat mielestäni yhtä kiehtovia. Ruoan ja juoman yhdistämisestä opin erityisen paljon.

Jos aloittaisin opinnäytetyöprosessin uudestaan, pyrkisin vaihtelevaan työtehtäviäni entistä enemmän. Työn teko viivästyi ajoittain motivaation puutteesta. Olisi hyvä olla varasuunnitelma sellaisille päiville, kun jonkin teoriaosuuden työstäminen ei suju. Kaiken kaikkiaan sellaisia päiviä oli vähän, mutta ne silti harmittivat. Motivaatiopuutteiset päivät eivät silti menneet hukkaan, vaan kävin silloin teorian kirjallisuutta läpi.

Ajoittain erityisesti viinin teoriapohjan rajaaminen oli hankalaa, sillä ainoastaan viinistä voisi kirjoittaa samankaltaisen opinnäytetyön. En halunnut, että työ rönsyilee ja leviää käsiin. Raporttia työstettäessä tuli tarkoin karsia asiat, jotka eivät palvele tuotosta ja siten toimeksiantajaa. Tieto oli myös osittain hyvin paljon samankaltaista eri lähteissä. Keskityin muutamiin teoksiin, koska en halunnut paisuttaa lähdeluetteloa vain paisuttamisen takia. Oluen teoriapohjaa oli hankalampi koostaa kuin viinin. Erityisesti oluen ja ruoan yhdistämisen teoria nojautuu samoihin periaatteisiin kuin viinin ja ruoan. Tiedon vähyyks oli hieman turhauttavaa.

Aikataulullisesti asetin kaksi tavoitetta. Ensimmäinen ja tärkein on se, että valmistuisin tämän vuoden puolella. Toinen tavoite oli päästä Haraldin pikkujouluseasonkiin mukaan. Opinnäytetyö on siten

onnistunut hyvin, että valmistun aikataulussa. Toinen tavoite oli optimistisesti ajateltu niin, että olisin voinut olla pikkujoulusesongissa töissä. Se ei toteutunut. Toisaalta valmistuminen menee työn edelle, sillä opiskelu on pääsääntöinen työni.

Tavoite teorian luotettavuudesta toteutui suurelta osin. Tuotos nojautuu lähes täysin raporttiosuuden teoriapohjaan. Tein raporttiosuuteni ensin, jonka jälkeen kirjoitin teoriaosuuden uusiksi tuotokseen kohderyhmää palvelevaan kieliasuun. Käyttämiini lähteisiin valikoin luotettavia lähteitä. Jussi Katajala, jota käytin osittain viinin ja oluen käsittelemiseen viikinkiajalla, ei ole mielestäni kovinkaan luotettava. Viikinkiravintola Harald käyttää häntä ruokalistojen tarinateksteissä. Sen vuoksi päätin käyttää häntä lähteenä. Tämä oli aikataulullinen kompromissi. Teoria ei pohjaudu ainoastaan Jussi Katajalaan, vaan hyödynsin myös muita lähteitä. Muissa raportin osioissa halusin varmistaa luotettavan tiedon saannin. Tarkistin eri lähteitä ristiin varmistuakseni tiedon luotettavuudesta. Tämä oli aikaa vievää, mutta tiedon luotettavuuden kannalta tärkeää.

Tuotos valmistui huonoon aikaan toimeksiantajan ja kohderyhmän kannalta. Tuotoksesta en saanut palautetta, sillä se valmistui pahimpaan pikkujoulusesongin aikaan. Silloin toimeksiantajalla on kova kiire. Uskon tuotoksestani olevan hyötyä toimeksiantajalleni. Tulevaisuus osoittaa kuinka tarpeellinen tuotos on. Jos se koetaan hyödylliseksi, niin se viedään muihin Viikinkiravintola Haraldieihin.

Tulevaisuudessa tämän opinnäytetyön pohjalta aihetta voitaisiin jatkaa ja kehittää toimeksiantajalle. Toimeksiantajalle voitaisiin tehdä ruoan ja juoman yhdistämisen opetuspäivä. Silloin voidaan syventää oman tuotokseni teoriaa ja ottaa se käytäntöön. Opetuspäivässä ruoat ja juomat voitaisiin maistella läpi yhdessä, siten löytää entistä paremmin sopivia ruoka- ja juomapareja. Käytännön kokeilu on hyödyllisempi kuin pelkästään teorian opettelu. Tällä hetkellä uusi ruokalista ja juomalista kyllä maistellaan läpi Viikinkiravintola Haraldissa, mutta erikseen. Tulevaisuuden opinnäytetyö voisi myös ottaa muut Viikinkiravintola Haraldit paremmin huomioon.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

- BERGLUND, J., RINTA-HUUMO, A. 2017. Viinistä viiniin 2018. Helsinki: Kustanneosakeyhtiö Otava.
- CHARTIER, F. 2012. Taste Buds and Molecules. (Kääntänyt englanniksi Levi Reiss) New York: Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company.
- GOLDSTEIN, E. 2006. Perfect Pairings. Lontoo: University of California Press, Ltd.
- GRAINGER, K. 2009. Wine Quality Tasting and Selection. Chichester: Wiley-Blackwell.
- HAAPAKOSKI, M. 2010. Ruoan ja viini ja maku [luento]. Opetusmateriaali: Ruoan ja juoman yhdistäminen -kurssi [Julkaisematon].
- HIITOLA, T., LOUHI, J. 2017. Hiiva tekee työn [verkkoaineisto]. [Viitattu 2018-11-01.] Saatavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-metsastajat/hiiva-tekee-tyon>
- HIITOLA, T., TUHKANEN, M. 2017. Humala on oluen sielu [verkkoaineisto]. [Viitattu 2018-11-01.] Saatavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-metsastajat/humala-on-oluen-sielu>
- JOHNSON, H., ROBINSON, J. 2001. Suuri Viinikirja. (Suom. Salme Saukko ja Heikki Mäkelä) Helsinki: Kustanneosakeyhtiö Tammi.
- JOHNSON, H., ROBINSON, J. 2013. The World Atlas of Wine. Lontoo: Octopus Publishing Group Ltd.
- KARMAVUO, R., LIHTONEN, J. 2004. Viini & ruoka: Opas makujen harmoniaan. Helsinki: Kustanneosakeyhtiö TEOS.
- KATAJALA, J. 2010a. Freijan keittiössä – Viikinkien ruoka ja ruokailutavat [verkkoaineisto]. [Viitattu 2018-10-11.] Saatavissa: <http://www.katajala.net/viikinkiaika/elama/ruoka.html>
- KATAJALA, J. 2010b. Viikinkiaika – aikajana [verkkoaineisto]. [Viitattu 2018-10-25.] Saatavissa: <http://www.katajala.net/viikinkiaika/historia/aikajana.html>
- KYRÖLÄ, H. 2018-09-11. Ravintolapäällikkö. [haastattelu]. Kuopio: Viikinkiravintola Harald.
- LEHTINEN, A. 2014. Yks olut. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- LEHTINEN, A. 2016. Niin monta olutta. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- LEHTINEN, A. 2017. Olutkesä 2017. Oluelle 6 (2)
- LÖYTÄNÄ, J., KORTENSUO, K. 2011. Asiakaskokemus palvelubisneksestä kokemusbisnekseen. Helsinki: Talentum Media Oy.
- PULLIAINEN, M., VILEN, V. 2017. Vedellä on väliä oluenpanossa [verkkoaineisto]. [Viitattu: 2018-11-01.] Saatavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-metsastajat/vedella-on-valia-oluenpanossa>
- ROSS, J. 2002. The Senses & the Psychology of Quality, Part I [verkkoaineisto]. Enology International. [Viitattu: 2018-10-20.] Saatavissa: <http://www.enologyinternational.com/psychology.php>
- ROSS, J. 2002. The Senses & the Psychology of Quality, Part II [verkkoaineisto]. Enology International. [Viitattu: 2018-10-20.] Saatavissa: <http://www.enologyinternational.com/psychology2.php>
- ROSS, J. 2002. The Senses & the Psychology of Quality, Part I [digikuva]. Enology International. [Viitattu: 2018-10-30.] Saatavissa: <http://www.enologyinternational.com/images/nose3.jpg>
- ROSS, J. 2002. The Senses & the Psychology of Quality, Part I [digikuva]. Enology International. [Viitattu: 2018-10-30.] Saatavissa: <http://www.enologyinternational.com/images/tongue.jpg>
- SMITH, B. 2008. The Sommelier's guide to wine. New York: Black Dog & Leventhal Publishers, Inc.
- SUORSA, V. 2016. Olutopas 2017. Helsinki: Readme.fi ja Heinänpään Viestintä Oy.

SUURI KIRJA. 2018. Toimintasuunnitelma. Viikinkiravintola Harald [Julkaisematon].

TARSSANEN, S., KYLÄNEN, M. 2009. Elämystuottajan käsikirja [e-kirja]. [Viitattu: 2018-10-15.] Rovaniemi: Sevenprint Oy. Saatavissa: [http://87.108.50.97/re-lis/REL_LIB.NSF/0/04BF71151EF96086C225763300257188/\\$FILE/elamystuottajan-kasikirja.pdf](http://87.108.50.97/re-lis/REL_LIB.NSF/0/04BF71151EF96086C225763300257188/$FILE/elamystuottajan-kasikirja.pdf)

VALVE, V. 2007. RAVINTOLAEELÄMYS ASIAKKAIDEN KOKEMANA Case: Ravintola Amarillo Jyväskylä. Jyväskylän yliopisto. Taloustieteiden tiedekunta. Markkinoinnin Pro gradu -tutkielma. [Viitattu: 2018-11-05.] Saatavissa: https://docplayer.fi/6274904-Ravintolaelamys-asiakkaiden-kokemana-case-ravintola-amarillo-jyvaskyla.html#tab_1_1_2

VIIKINKIRAVINTOLA HARALD. 2018. À la carte [internetsivut]. [Viitattu: 2018-09-25.] Saatavissa: <https://www.ravintolaharald.fi/kuopio/a-la-carte/#paahyvia>

VILKKA, H., AIRAKSINEN, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Kustanneosakeyhtiö Tammi.

WINE AND SPIRIT EDUCATION TRUST. 2012. Wines and spirits understanding style and quality. Lontoo: Wine & Spirit Education Trust.

LIITE 1: KUOPION VIKINKIRAVINTOLA HARALDIN PEREHDYTYSKANSIO

Tuotos on tehty ainoastaan toimeksiantajan käyttöön.