

Suomalaisen viinituotannon tulevaisuus

Laukkanen Jenny
Väänänen Emilia

Opinnäytetyö
Lokakuu 2019
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
Restonomi (AMK), matkailu- ja palveluliiketoiminta
Kestävä gastronomia

Tekijä(t) Laukkanen, Jenny Väänänen, Emilia	Julkaisun laji Opinnäytetyö, AMK	Päivämäärä Lokakuu 2019
	Sivumäärä 47	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi Suomalaisen viinituotannon tulevaisuus		
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja palveluliiketoiminta		
Työn ohjaaja(t) Aho, Kimmo		
Toimeksiantaja(t)		
Tiivistelmä <p>Tutkimuksessa selvitettiin suomalaisen viinituotannon tulevaisuutta ja tuottoisaan tulevaisuuteen vaikuttavia näkökulmia. Tutkimusongelmana oli kysymys siitä, onko suomalaisella viinituotannolla tulevaisuutta. Suomalaista viinituotantoa tutkittiin erityisesti rypäleviinien tuotannon näkökulmasta. Tutkimuksessa tutkittiin myös ilmastonmuutoksen vaikutuksia rypäleviinien tuotantoon. Tutkimuksessa haastateltiin suomalaisen viinituotannon vaikuttajia. Tavoitteena oli saada realistinen kuva suomalaiseen viinituotantoon vaikuttavista tekijöistä seuraavien vuosikymmenien aikana.</p> <p>Tutkimus toteutettiin kvalitatiivisena eli laadullisena tutkimuksena. Menetelmänä käytettiin teemahaastattelua. Haastattelun aihepiirit jaettiin ennalta teemoittain, mutta haastattelujen sisältöä ei ohjattu liikaa. Haastateltavia henkilöitä oli seitsemän. Haastateltavat työskentelevät suomalaisen viinituotannon parissa.</p> <p>Tuloksissa selvisi, että suomalaisen viinituotannon tulevaisuuden näkymät ovat hyvät. Eriytyisen hyvänä tulevaisuus nähtiin hedelmä- ja marjaviineissä. Rypäleviinien tuotanto tulee kasvamaan, ja lainsäädäntöä voidaan muuttaa tarpeen vaatiessa. Suomen on mahdollista listautua halutessaan Euroopan Unionin viinimaihin. Suurimpina uhkina viinituotannon menestyksekkäälle tulevaisuudelle ovat asenteet ja ennakkoluulot. Teknologian kehitys on suuri osatekijä menestyksekkään tulevaisuuden kannalta.</p> <p>Tulokset palvelevat alan toimijoita ja kuluttajatrendeistä kiinnostuneita. Tuloksia on mahdollista hyödyntää toimintasuunnitelmissa. Lisäksi tulosten pohjalta on mahdollista tehdä tarkempia jatkotutkimuksia. Jatkotutkimukset on mahdollista tehdä monialaisesti.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Rypäleviini, suomalainen viinituotanto, lainsäädäntö, Euroopan Unioni, viinimaat, ilmastomuutos		
Muut tiedot (Salassa pidettävät liitteet)		

Author(s) Laukkanen, Jenny Väänänen, Emilia	Type of publication Bachelor's thesis	Date October 2019 Language of publication: Finnish
	Number of pages 47	Permission for web publication: x
Title of publication The future of Finnish wine industry		
Degree programme Tourism and Hospitality Management		
Supervisor(s) Aho, Kimmo		
Assigned by		
Abstract <p>A Study was made to clarify the future of Finnish wine industry and the aspects influencing profitable future. Research question was "Does Finnish wine industry have future, and what are the elements affecting to it. Finnish wine industry was looked mainly about grape wine industry's point of view, handling grape varieties grown in cold climates. Influencers of wine industry were interviewed. Goal was to get a realistic view of aspects affecting Finnish wine industry within next decade.</p> <p>Research were made by using a qualitative method. Method used was theme interview. Topics were distributed beforehand. The conversation in the interviews did not guide too much. Seven people were interviewed. Interviewees worked in wine industry in Finland.</p> <p>Outcome was that Finnish wine industry's future seems desirable. Berry and fruit wines seems to have especially good future. Vine growing and production will grow in Finland. The legislation effecting to growing and producing wine can be changed if needed. It is possible to make the legislation the way it is in European Union wine countries. The attitudes and preconceptions of people are the biggest threats to wine industry's development. Evolution of technology effects to wine industry's development in Finland also.</p> <p>Findings serve people who work in wine industry here in Finland and in other cold countries. Findings also serve people who are attracted to user trends. Findings can be used in business planning. Subject can be researched more in variety of different fields of study.</p>		
Keywords/subjects Wine, Finnish wine industry, vine, legislation, European Union, wine countries, climate change		
Miscellaneous (Confidential information)		

Sisällys

1	Johdanto	5
2	Tutkimusasetelma	7
2.1	Menetelmävalinnat.....	8
2.2	Analysointi	10
2.3	Tutkimuksen luotettavuus.....	12
3	Kylmien alueiden viinituotanto	13
3.1	Viiniköynnöksen kasvatusta	14
3.2	Viiniköynnöksen valinta	16
3.3	Viinin valmistus.....	18
3.4	Viinin makuelementit.....	20
3.5	Lainsäädäntö.....	22
3.6	Suomen kaltaiset viinimaat	23
4	Haastattelututkimus	27
4.1	Tutkimuksen toteutus	28
4.2	Tutkimuksen tulokset.....	30
4.3	Tutkimuksen luotettavuuden arviointi	35
5	Pohdinta	37
5.1	Johtopäätökset	38
5.2	Jatkotutkimus- ja kehittämisehdotuksia	41
	Lähteet	42

1 Johdanto

Suomalaisen viinituotannon tulevaisuus on aiheena varsin vähän tutkittu. Ilmastonmuutos, lähiruokatrendit ja kotimaisuus ovat puhuttaneet suomalaisia jo jonkin aikaa. Nämä ilmiöt voivat nostaa suomalaisen viinituotannon kokonaan uudelle tasolle. Opinnäytetyön lähtökohtana on selvittää, millaiset tulevaisuuden näkymät suomalaisella viinituotannolla on. Ilmaston jatkuva lämpeneminen vaikuttaa viiniköynnöksen viljelyyn Suomessa. Lähiruoka-ajattelu voisi mahdollisesti saada kuluttajat käyttämään yhä useammin myös kotimaisia alkoholituotteita. Opinnäytetyön aihe on haastava ja innovatiivinen, sillä vastaavia tutkimuksia ei ole tehty Suomesta. Opinnäytetyön aihe on ajankohtainen, sillä vuoden 2019 aikana aiheesta on julkaistu lehtikirjoituksia sekä kirja. Alkon asiakaslehti Etiketissä (3/19, 49) julkaistiin Taina Viikunan kolumni kuohuviinistä, joka on valmistettu Suomessa, suomalaisista viinirypäleistä. Juha Karvonen julkaisi kirjan, mikä käsittelee viiniköynnöksen kasvatusta Suomessa keväällä 2019 (2019). Karvonen on julkaissut myös aikaisemmin kirjoja suomalaisesta viinituotannosta.

Opinnäytetyön tavoitteena on lisätä tietoutta viinintuotannon mahdollisuuksista ja uhkista Suomessa. Viiniköynnöksen viljelyä ja viinintuotantoa on aiemmin tutkittu verrattain vähän niin Suomessa kuin muissakin pohjoismaissa. Merkittäviä tutkimuksia opinnäytetyön kannalta löytyy esimerkiksi Kanadasta. Tämän mainitun tutkimuksen mukaan ilmastonmuutoksella on ollut viiniköynnöksen kasvatuksen kannalta sekä positiivisia että negatiivisia vaikutuksia. (Shaw 2017.) Opiskelemme kestävästä gastronomiasta Jyväskylän ammattikorkeakoulussa, ja opintojemme pääajatuksena on ravinnon matka pellolta pöytään. Suomalaisen viinituotannon tulevaisuus käsittelee opiskelemiamme aiheita kiinnostavasta ja innovatiivisesta näkökulmasta niin itsemme kuin alan kannalta. Tutkimus antaa viinituotannon parissa toimiville henkilöille kuvan tulevaisuuteen vaikuttavista tekijöistä. Tutkimus pohjautuu siihen mitkä

tekijät vaikuttavat viljelyyn tulevaisuudessa ja kuinka valoisalta viinituotannon mahdollisuudet näyttävät. Tutkimustuloksia voidaan käyttää esimerkiksi apuna liiketoimintasuunnitelmia laadittaessa.

Tässä opinnäytetyössä edetään Kanasen (2010, 135) esittelemän yleisen opinnäytetyön rakenteen mukaan. Ensimmäinen luku on Johdanto, jonka tarkoituksena on johdattaa lukija opinnäytetyön tavoitteeseen. Toinen luku on tutkimusasetelman ja tutkimusmenetelmien esittely. Kolmannessa luvussa käydään läpi tutkimuksen kannalta merkittävää teoriaa. Neljännessä luvussa esitellään tutkimuksen toteutus, tulokset sekä tutkimusetiikkaa. Viides luku esittelee tutkimustuloksista tehdyt johtopäätökset sekä yhteenvedon opinnäytetyön lopputuloksesta.

Tämä opinnäytetyö koostuu teoriaosuudesta sekä tutkimuksesta ja sen tuloksista eli empiirisestä osiosta. Aihepiireinä ovat viinituotanto, lainsäädäntö sekä ilmasto-olosuhteet. Työn teoriaosuus luo viitekehyksen empiirisen osion tuotokselle.

Empiirinen osio sisältää tutkimuksen toteutuksen kuvauksen, tutkimustulosten yksityiskohtaisen analysoinnin sekä tutkimuksen luotettavuuden arvioinnin. Empiirisessä osiossa tutkitaan suomalaisen viinituotannon kehittymismahdollisuuksia sekä siihen vaikuttavia tekijöitä. Haastatellut henkilöt ovat suomalaisen viinituotannon ammattilaisia sekä asiantuntijoita, joilla on usean vuoden kokemus suomalaisesta viinituotannosta. Lopuksi opinnäytetyössä on pohdinta. Tässä osiossa käydään tutkimustuloksia tarkemmin läpi ja tehdään johtopäätöksiä, arvioidaan omaa oppimista, opinnäytetyöprosessia sekä annetaan jatkotutkimusaiheita ja kehitysehdotuksia. Lähteiden validiutta on tarkasteltu koko opinnäytetyöprosessin ajan huolellisesti, myös ulkopuolisten henkilöiden toimesta.

2 Tutkimusasetelma

Opinnäytetyön tutkimusongelma on, millainen on suomalaisen viinituotannon tulevaisuus. Opinnäytetyön tutkimustavoitteena on tutkia, onko suomalaisella rypäleviinien tuotannolla tulevaisuutta. Tutkimme, voisiko ilmastonmuutoksen seurauksena viiniköynnöksen kasvatusta Suomessa lisääntyä. Tutkimme myös Suomen mahdollisuutta tulla viiniköynnöksen kasvatuksen lisääntymisen seurauksena Euroopan Unionin viinintuottajamaaksi, jota Suomi ei tällä hetkellä ole. Työssä pohditaan, voisiko suomalaisista viinirypälelajista muodostua trendi, kuten lähiruoka on tällä hetkellä (Ollila, Eronen, Kiviluoma, Kivinen & Käyhty 2011, 120). Aihe on ajankohtainen ilmastonmuutoksen sekä lähiruokatarendien kannalta. Ilmastonmuutos on jo vaikuttanut Suomen ilmastoon niin, että viinirypäleiden kasvatusta on mahdollista Suomessa (Viiniköynnöksiä Suomessa? 2019). Lähiruualle on tällä hetkellä valmis asiakaskunta, ja kysyntää on paljon (Lähellä kuluttajaa tuotetun ruuan kysyntä ei ole ohimenevä trendi 2012). Tutkimuksellamme ei ole toimeksiantajaa, jotta tutkimus olisi mahdollisimman laaja-alainen.

Tutkimuksen tavoitteiden selventämiseksi tutkimusongelma on muotoiltu tutkimuskysymyksiksi. Nämä kysymykset ovat ohjaamassa opinnäytetyön tutkimustaustaa sekä sen etenemistä. Tutkimuskysymyksiä on pyritty tarkentamaan jatkokysymyksillä. (Kananen 2015, 28.) Tutkimuskysymykset ovat:

- Millaisena näet suomalaisen viinituotannon tulevaisuuden?
 - Miksi näet suomalaisen viinituotannon sellaisena, kun näet?
- Voisitko kuvitella olevasi rypäleviinientuottaja/kasvattaja/valmistaja?
- Millaiseksi Suomen lainsäädännön alkoholien suhteen tulisi muuttua?
 - Tulisiko Suomen lainsäädännön muuttua alkoholien kuluttamisen suhteen?

- Millaiseksi Suomen lainsäädännön alkoholien tuottamisen suhteen tulisi muuttua?

Tutkimuksen keskeisiä teemoja ovat viiniköynnöksen kasvatusta kylmillä alueilla, ilmastomuutos, lainsäädäntö sekä kasvavat trendit. Luotuun tutkimusongelmaan saatiin näkökulmia kesän 2019 aikana toteutetuista haastatteluista. Tutkimusongelman selvittämiseksi tutkimuksen perusjoukkoon valittiin henkilöitä, joilla on viinitila Suomessa tai jotka ovat muuten aktiivisia vaikuttajia suomalaisessa viinituotannossa. Kaikilla haastatelluilla henkilöillä on vankka kokemus suomalaisesta viinituotannosta. Haastattelua ei haluttu ohjata liikaa, jotta aihetta saadaan tutkittua laaja-alaisesti kaikista näkökulmista. Haastatteluiden aikana pyrimme vuorovaikutukseen informanttien kanssa kysymällä tarkentavia kysymyksiä. Se lisää tutkimuksen objektiivisuutta ja luotettavuutta.

2.1 Menetelmävalinnat

Tähän opinnäytetyöhön tutkimusmenetelmäksi valikoitui kvalitatiivinen eli laadullinen metodi. Laadullinen tutkimus valittiin siksi, että ilmiö on varsin vähän tutkittu. Laadullinen tutkimus valitaan usein silloin, kun tutkitusta ilmiöstä tiedetään ennalta verrattain vähän. (Kananen 2015, 70.) Kvalitatiivinen tutkimus kuuluu tieteelliseen menetelmäsuuntaukseen. Tieteellisen menetelmäsuuntauksen tutkimuksissa tutkimustuloksia saadaan havainnoinnin sekä teorioiden avulla. Tavoitteena on ymmärtää tutkittavan kohteen laatua sekä kokonaisuutta syvemmin. (Morgan 2014, 48.) Aineistoa kvalitatiivisessa tutkimuksessa kerätään keskustelujen ja havaintojen avulla käyttäen. Esimerkiksi teema- ja ryhmähaastattelut sopivat näihin tilanteisiin. Tutkimus tuo esiin tutkittavien henkilöiden näkökulmia aiheeseen. Näkökulmista halutaan erilaisia, siksi saatua aineistoa tuleekin tutkia monipuolisesti ja tarkasti. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 160 ja 176.)

Näkökulmat suomalaisen viinituotannon tulevaisuudesta ovat subjektiivisia ja henkilökohtaisia. Viiniköynnöksen kasvatuksesta Suomessa ei ole paljon tutkimusta, joten kvalitatiivinen tutkimus toimii opinnäytetyön tutkimusmenetelmänä paremmin kuin kvantitatiivinen tutkimus. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tutkimusongelmasta voidaan käyttää myös nimeä tutkimustehtävä. Tutkimuksesta pitäisi löytyä punainen lanka, jonka avulla tutkimuksen pääongelma selviää. Tämä pääongelma voi johtaa osaongelmiin, mutta nämä ongelmat eivät ole aina eritasoisia. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2007, 122.) Tässä tutkimuksessa kaikki ongelmat ovat samanarvoisia, ja niistä ei suoranaisesti määritellä pääongelmaa. Kaikkiin kysymyksiin tulisi vastata, jotta tutkimusongelmaan saadaan ratkaisu.

Laadullisessa tutkimuksessa aineistonkeruumenetelminä voidaan käyttää esimerkiksi havainnointia, kyselyjä sekä haastatteluja (Tuomi & Sarajärvi 2018, 84). Tässä tutkimuksessa aineistoa kerättiin haastatteleamalla suomalaisen viinituotannon parissa toimivia henkilöitä. Haastateltavat henkilöt ovat viinitilayrittäjiä ympäri Suomea sekä muita aiheen parissa työskenteleviä henkilöitä, joilla on vankkakokemus suomalaisen viinituotantoon liittyen. Valitsimme aineistonkeruumenetelmäksi haastattelun, koska aihetta on vielä hyvin vähän tutkittu. Haastattelut toteutettiin keskustelun tavoin, jolloin haastattelijat ja haastatellut voivat olla vuorovaikutuksessa keskenään. Tämä ratkaisu vaikuttaa tutkimuksen luotettavuuteen, sillä pyrimme selvittämään, mitä mieltä haastateltavat ovat suomalaisesta viinituotannon tulevaisuudesta. (Eskola & Suoranta 1998, 85.) Koimme saavamme validia tietoa tutkimukseemme toimijoilta, joille suomalaisen viinituotannon ilmiöt ovat arkipäivää. Haastattelut suoritettiin toimijoiden luona kesän 2019 aikana. Haastattelukysymyksillä selvitettiin millaisena viinintuottajat näkevät Suomen rypäleвиinituotannon tulevaisuuden vai näkevätkö he sitä ollenkaan. Sekä millaisen aseman he kokevat heillä itsellään olevan tulevaisuuden viinituotannossa Suomessa.

Haastattelut toteutettiin teemahaastatteluina, keskustelun keinoin, jotta saatiin syvällisempää tietoa tutkittavana olevasta ilmiöstä. Tutkimuskysymykset ovat tarkoitettu ohjaamaan keskustelun suuntaa, jotta ilmiötä voidaan käsitellä monipuolisesti. Teemahaastattelussa teemat, eli keskustelun aiheet, ovat laajoja kokonaisuuksia, jotka ohjaavat keskustelua. Haastattelun osapuolien välisen vuorovaikutuksen tulee nostaa esiin uusia keskustelun aiheita sekä kysymyksiä, joten valmiiksi mietittyjä kysymyksiä tai aiheita ei tarvita montaa. (Kananen 2015, 148.) Näin ilmiöön saadaan uusia innovatiivisia näkökulmia. Teemahaastattelujen avulla on mahdollista vertailla esiin nousseiden teemojen esiintymistä sekä ilmenemistä tutkittavan ilmiön kannalta. (Eskola & Suoranta 1998, 174.)

2.2 Analysointi

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tutkimus kohdistetaan tarkasti valikoituihin informantteihin eli tutkittaviin henkilöihin. Kvalitatiivisen tutkimuksen laatu muodostuu tiedonhankinnan ja analyysien syvällisyydestä, eikä näin ollen tutkittavien henkilöiden määrällä ole tarkkaa sääntöä – yksikin tutkittava henkilö voi muodostaa laadullisen tutkimuksen. Tutkijat tekevät tutkittavien henkilöiden valinnan omien resurssien puitteissa. (Kananen 2008, 33-35.) Tutkimukseemme valitsimme seitsemän haastateltavaa henkilöä. Haastateltavat tavoitettiin sähköpostin avulla. Lähetimme alustavan kyselyn suomalaisen viinituotannon parissa toimiville henkilöille ja tiedustelimme kiinnostuksesta osallistua kyseiseen tutkimukseen. Haastattelut sovittiin sähköpostin ja puhelimen välityksellä. Haastattelut nauhoitettiin, minkä jälkeen ne kirjoitettiin sanasta sanaan ylös eli litteroitiin ja analysoitiin. Haastateltujen henkilöiden mielipiteet ja näkökulmat erosivat toisistaan osittain hyvinkin jyrkästi. Tähän vaikutti mahdollisesti informanttien perehtyminen aiheisiin sekä omat kokemukset aiheesta.

Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tutkimustulosten analysointi alkaa usein jo aineistonkeruuvaiheessa. Haastatteluissa pyritään tekemään havaintoja toistuvista seikoista

sekä aiheista, jotka tuovat uusia näkökulmia suomalaiseen rypäleвиini tuotantoon. Laadullisen tutkimuksen analyysimenetelmiä on karkeasti ajateltuna kaksi. Toinen näistä analyysimenetelmäryhmistä pohjautuu teoriaan. Toinenkin analyysimenetelmäryhmä pohjautuu jonkinasteiseen teoriaan, mutta teoria on vapaampi ja vähemmän filosofiaan pohjautuva. Jälkimmäinen sisältää sisällönanalyysin, joka on perusmenetelmä puhuttaessa laadullisen tutkimuksen analyysimenetelmistä. (Tuomi & Sarajarvi 2018, 103.) Sisällönanalyysillä voidaan tehdä analyysijä yleispätevästi ja järjestelmällisesti. Tämän analyysimenetelmän avulla pyritään käsitellystä ilmiöstä saamaan mahdollisimman yleispätevä. Saatu informaatio pyritään ilmaisemaan tiiviisti ja selkeästi. Sisällönanalyysin avulla saadaan kuitenkin vain tieto järjestykseen johtopäätöksiä varten. Sisällönanalyysin avulla ei voi tehdä suoranaisesti konkreettisia johtopäätöksiä. (Mts. 117-118.)

Sisällönanalyysiä käytettäessä ja saatua aineistoa analysoitaessa on mahdollista käyttää induktiivista tai abduktiivista päättelyä. Induktiivinen päättely tarkoittaa aineistolähtöistä päättelyä. Abduktiivinen päättely tarkoittaa päättelyä, jossa aineistoa käytetään varmistamaan teoriasta johdettuja näkökulmia. (Hirsjärvi & Hurme 2000, 136.) Tässä opinnäytetyön tutkimuksessa käytettiin molempia päättelymenetelmiä yhdistettynä, jotta suomalaisen viinituotannon tulevaisuuden näkymistä saataisiin mahdollisimman todenmukainen kuva. Teemahaastattelut eivät määrittele ilmiön analysoinnin syvällisyyttä. Teemahaastattelut rajaavat keskustelun tiettyihin ennalta valittuihin aihepiireihin. (Mts. 48). Siksi molemmat päättelymenetelmät yhdistettynä soveltuvat tulosten analysointiin parhaiten.

Tutkimuksen teemahaastattelua varten suunnitellut teemat olivat suomalaisen viinituotannon tulevaisuus, rypäleвиini Suomessa sekä lainsäädäntö viinituotantoa koskien. Teemahaastattelujen analysoinnissa ja vastauksien jäsentelyssä käytettiin apuna näitä edellä mainittuja teemoja. Teemojen avulla saadut vastaukset ryhmiteltiin yhdistävien ja erottavien asioiden mukaan. Vastauksia tulee aina käsitellä ennak-

koluulottomasti, sillä aineistosta voi mahdollisesti löytyä uusia oleellisia teemoja. Jäsentely ei välttämättä mukaile tutkijoiden alustavaa suunnitelmaa. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

2.3 Tutkimuksen luotettavuus

Tutkimuksen luotettavuuden kannalta tutkijan moraali ja tutkimuksen etiikka ovat tärkeässä roolissa. Ennen tutkimuksen tekoa on tullut miettiä, miksi kyseinen tutkimus tehdään ja millainen on hyvä tutkimus. Tutkimuksen luotettavuutta tulee huomioida koko prosessin ajan. Laadullisen tutkimuksen luotettavuuden pääkriteeri on tutkija ja luotettavuusarviointi on luotu koskemaan koko tutkimusprosessia. Tutkimuksen luotettavuuskriteerejä ovat tutkimuksen valintojen ja ratkaisujen perusteellinen dokumentointi sekä tulkintojen ristiriidattomuus. (Tuomi & Sarajärvi 2018, 148-152.) Laadullisessa tutkimuksessa haastateltavien tulee tarkistaa ja vahvistaa, että aineisto on tulkittu oikein. Tutkijan tulee kiinnittää huomiota vastauksien kylläntymispisteeseen eli saturaatioon, jonka seurauksena informanttien vastaukset alkavat toistaa itseään. Tutkimuksissa voidaan käyttää aineiston tukena aikaisemmin tehtyjä tutkimuksia. Jos tulokset vastaavat oman tutkimuksen tuloksia, aikaisemmat tutkimukset lisäävät tutkimuksen validiutta. Tätä toimintamallia kutsutaan kriteerivaliditeetiksi. (Kananen 2019, 34.)

Opinnäytetyön luotettavuutta tarkasteltiin koko prosessin ajan eri ulkopuolisten henkilöiden toimesta. Tutkimusta varten pyrittiin valitsemaan ilmiöön sopivat tutkimus- ja aineistonkeruumenetelmät sekä dokumentoimaan valinnat perustellusti. Haastateltavat henkilöt valittiin harkiten ja heidän määränsä varmistettiin vastauksien toistuvuudella. Haastattelut suoritettiin informanteille mieluisassa ympäristössä, ilman kiirettä. Haastattelut nauhoitettiin kahdella laitteella ja litterointi tapahtui haastattelujen jälkeen samana päivänä. Haastattelujen luotettavuus ja oikea tulkinta varmis-

tettiin siten, että aineisto käsiteltiin huolellisesti ja hyväksytettiin informanteilla. Saturaatiota oli havaittavissa haastateltavien vastauksista, mutta kriteerivaliditeettia oli verrattain haastavaa toteuttaa, sillä vastaavia tutkimuksia ei ole. Opinnäytetyössä käytimme kylmien maiden viinituotannosta löytyviä tutkimuksia, mikä osaltaan lisää tutkimuksemme perusteltavuutta.

3 Kylmien alueiden viinituotanto

Viiniköynnös on liaanisukuinen kasvi, mikä kasvoi aiemmin puunrunkoja pitkin. Nyky-aikana viiniköynnös kasvaa avomaalla monivuotisena kasvina. Viiniköynnöksen varsi on puumainen ja viiniköynnös voi elää yli satavuotiaaksi. Köynnös tuottaa lämpiminä ajanjaksoina marjoja, rypäleitä. Parhaiten rypäleitä tuottaa 20-30 vuotta vanha köynnös. (Rousi 1997, 255–256.) Viinin historian on tutkittu alkavan itäiseltä puolelta välimerta tai Kaukasuksen alueelta. Egyptin alueella viiniköynnöksen kasvatusta on tuohon aikaan ollut merkittävää. Egyptistä viiniköynnöksen viljely levisi Kreikkaan ja Roomalaisten kautta ympäri Eurooppaa. (Dominé 2017, 16-19.) Nykyajan viinintuotanto on laajentunut koko maailmanlaajuisesti ilmiöksi. Historian luomat suuret viinimaat Ranska, Italia ja Espanja eivät ole ainoita maita, joissa viinintuotanto on uudella tavalla ensiluokkaista ja merkittävää. (Mts. 28-29.)

Suomessa viiniköynnöksiä on viljelty jo hieman yli 100 vuotta. Ensimmäisistä viiniköynnöksistä löytyy mainintoja jo vuodelta 1912 Köyliöstä, jonka jälkeen kasvatusta on kokeiltu Turun Piikkiön seudulla 1930-luvulla. Viinivalmistusta Suomessa on tapahtunut yli 125 vuotta, jonka aikana on käyty läpi niin kieltolait kuin päädytty tilavii-nimaaksi. Suomessa ja Pohjoismaissa rypäleviinien valmistus on vielä minimaalista, mutta merkkejä kasvusta on havaittavissa. (Karvonen 2019, 17-19 & 21.) Parhaimmat sijainnit Suomessa viinikasvatukselle löytyvät Etelä- ja Länsi-Suomesta. Viiniköyn-

nöksiä on mahdollista kasvattaa myös Keski-Suomen korkeudella, kun lajike ja kasvu-
alusta valitaan huolellisesti. Paras paikka viiniköynnöksen kasvatukselle on sijoittaa
köynnökset Lounais- tai Etelärinteeseen parhaan valohyödyn saamiseksi. (Viinikas-
vatus 2018.)

3.1 Viiniköynnöksen kasvatus

Viiniköynnös vaatii kasvaakseen lämpöä, valoa, vettä, happea ja hiilidioksidia. Viini-
köynnöksen kasvu vaatii minimissään 10 astetta lämmintä, jos on kylmempää köyn-
nös aloittaa talvehtimisen. Viiniköynnös tarvitsee lämpöä, jotta se voisi kasvaa. Osa
lajikkeista vaatii enemmän lämpöä kuin toiset, useimmat viinitilat keskittyvät 30 ja 50
leveysasteiden välille. Tämä johtuu juuri lämpöolosuhteista. Napapiirejä lähestyttä-
essä on usein liian kylmää viiniköynnöksen kasvatukselle ja viiniköynnös ei kykene
tuottamaan satoa. Vastaavasti lähempänä päiväntasaajaa on liian kuumaa ja viini-
köynnökset kuihtuvat. Viinilajikkeita on ajansaatossa opittu yhdistelemään ja ilmas-
ton, maan muotojen ja vesistöjen ansiosta viinitiloja löytyy yhä useammin myös 50
leveysasteen ulkopuolelta. (Understanding wines: Explaining style and quality 2016,
24.)

Maanmuodot vaikuttavat viiniköynnöksen kasvatukseen merkittävästi. Rinteessä
maa-aineksen vedenläpäisykyky on parempi kuin tasamaalla ja tämä mahdollistaa pa-
remman kasvualustan viiniköynnökselle. Kaltevuusaste edesauttaa viinin kasvua, sillä
tiheästi vuorenrinteelle istutetut viiniköynnökset saavat enemmän ja pidemmän
ajanjakson päivässä valoa kuin tasamaalle samalla tiheydellä istutetut köynnökset.
Vuoren rinteelle istuttaessa tulee ottaa huomioon, mistä suunnasta aurinko rintee-
seen paistaa. Vasten auringonsäteitä istuttaessa saadaan paras valo ja lämpöhyöty
auringosta. Maa-aineksen väri vaikuttaa merkittävästi viiniköynnöksen kasvuun.
Tumma, kivinen maa heijastaa lämpöä viiniköynnöksille paremmin kuin vaalea, lähes
valkoinen maa-aines. Maa-aineksen vedenläpäisykyky on tärkeä osa viiniköynnöksen

kasvatuksen näkökulmasta. Viiniköynnöksen tulee saada vettä, mutta rypäleiden saannin kannalta on hyvä, jos köynnös joutuu hieman tekemään töitä vedensaannin eteen. Hieman kuiva maa on parempi vaihtoehto kasvualustaksi kuin märkä savinen maa. Viiniköynnös saa veden mukana tarvitsemiaan ravintoaineita kuten typpeä, fosforia ja kaliumia. Typpeä ei ole hyvä saada liikaa sillä silloin köynnös keskittyy enemmän lehtien kuin rypäleiden kasvatukseen. (Understanding wines: Explaining style and quality 2016, 25, 27 & 32.)

Suomi kuuluu lauhkean vyöhykkeen viileään alueeseen ja sen olosuhteet ovat varsin suotuisat oikein valikoitujen viiniköynnösten viljelylle. Viiniköynnöksistä löytyy useita vaihtoehtoja, jotka sopivat Suomen ilmastoon sekä maaperään. Nämä lajikkeet ovat alkuperältään muista kylmänilmaston maista, kuten Latviasta, Venäjältä tai Saksasta. (Suomessa menestyviä lajikkeita 2019.) Suuremmiksi ongelmiksi viinin viljelylle Suomessa asettuu hallanvaara sekä maaperän läpäisevyys. Hallaa esiintyy laajasti ympäri Suomea keväällä sekä alkukesästä. Halla vaikuttaa viljelyyn siten, että viiniköynnöksen tuoreet versot ja silmut paleltuvat, mikä aiheuttaa haittaa kasvulle ja kukinnolle, sekä näin ollen rypäleiden tuotannolle. Normaaliolosuhteissa viiniköynnös tuottaa rypäleet noin satapäivää kukinnon jälkeen, jos kasvi on kylmettynyt ei rypäleitä saada lainkaan tai määrät ovat hyvin vähäisiä ja sato on huonolaatuista. Toinen ongelma on maaperän läpäisevyys. Maaperän läpäisevyys tarkoittaa sitä, että maa voi jäädä liian kosteaksi tai olla liian kuiva viiniköynnöksen kasvatukselle. Heikkolaatuisessa maaperässä viiniköynnös ei saa tarpeeksi ravintoa, mikä vaikeuttaa sadon saantia. Vaihtoehtoisesti viiniköynnös voi saada maaperästä liikaa ravintoa, jolloin köynnös keskittyy kasvattamaan vartta ja lehtiä rypäleiden sijaan. Hallaa pystytään torjumaan harsojen, sumutuksen ja suojiin avulla. Maan läpäisevyyttä pystytään ennaltaehkäisemään parhaiten tutkimalla kasvualustan vedenläpäisemiskyky ennen viiniköynnöksen istutusta. (Karvonen 2010.)

Suomen ilmasto kuuluu väli-ilmastoon. Ilmastosta löytyy merellisiä ja mannermaisista ilmaston vivahteita. Golfvirta, Pohjois-Atlantin lämpimät merivirrat ja Itämeri lämmitävät Suomen ilmasto pohjoisesta sijainnista huolimatta. (Nykyinen ilmasto – 30 vuoden keskiarvot N.d.) Ilmastomuutoksen vaikutuksista Suomen ilmastoon on tehty erilaisia ennusteita. Ennusteista ilmenee, että Suomen ilmasto tulee muuttumaan huomattavammin talvella. Talvet ovat paljon lauhempia kuin aikaisemmin. Suomen kesät muistuttavat lämpötiloiltaan yhä enemmän pohjoisen Keski-Euroopan viinimaiden ilmasto. Yleisesti koko Suomen keskilämpötila nousee ja sademäärät kasvavat. (Ennustettu ilmastonmuutos suomessa 2017.) Kasvihuonepäästöt ovat merkittävin ilmastonmuutoksen edistäjä ja niitä vähentämällä ilmastonmuutosta voidaan hidastaa, mutta ei täysin estää (Maapallon ilmasto tulevaisuudessa N.d).

3.2 Viiniköynnöksen valinta

Ajansaatossa viiniköynnöksiä on aloitettu yhdistämään ja nykyisin lähes kaikki viiniköynnöslajikkeet ovat yhdistelmiä Euroopan ja Yhdysvaltainlajikkeista. Alkukantaisia lajikkeita ovat eurooppalainen Vitis Vinifera sekä Yhdysvalloista tulleet erilaiset viiniköynnöslajikkeet. Euroopan Vitis Vinifera on alkuperäinen viiniköynnös, johon on yhdistetty Yhdysvaltainlajikkeita. Yhdysvaltainlajikkeilla on vastustuskyky viiniköynnöksen kasvamista haittaavaa viinikirvaa vastaan. Viinikirva on tuholainen, joka tuhoaa viiniköynnöksen juuret. Uusia rypälelajikkeita syntyy yhdistelemällä eri rypälelajikkeiden köynnöksiä. Näin pystytään korostamaan rypäleiden määrää ja laatua haluttuun suuntaan ja edesauttamaan köynnöksen vaatimia kasvuolosuhteita. (Understanding wines: Explaining style and quality 2016, 19-23.)

Yhdistelemällä heikommin pakkasta kestäviä Euroopan lajikkeita pakkasta kestäviin Amurinviini- ja Yhdysvaltainlajikkeisiin on pystytty luomaan viiniköynnöksiä, jotka ovat soveliaita Suomen kaltaiseen ilmastoon. Tällaisia lajikkeita ovat esimerkiksi Beta, Frankenthaler ja Foch. Nämä lajikkeet kestävät hyvin pakkasta jopa Keski-Suomen

korkeudella ja ovat mahdollista istuttaa avomaalle. Näiden lajikkeiden ongelmana on se, etteivät ne kykene täysin kypsyttämään rypäleitä Suomen kasvukauden aikana. Näiden lajikkeiden rypäleet ovat kypsyneet syyskuun loppuun mennessä Etelä-Suomen korkeudella. Kasvihuonesato on mahdollista saada aiemmin. Suomessa viiniköynnöksen tärkeitä ominaisuuksia ovat pakkasensietokyky ja nopea rypäleen kypsymisaika. Näitä lajikkeita ovat Bianca, Rondo, Siegerrebe ja Solaris. Nämä viinirypäleet sopivat kaupalliseen viininvalmistukseen. Beta ja Foch- rypäleitä ei voida käyttää kaupalliseen viininvalmistukseen Euroopan unionin säädöksiä mukaan ilman erikoislupaa. Päätös on osa viinimaita koskevaa lainsäädäntöä. (Karvonen 2010, 241, 244 & 246.)

Suomessa kasvatetaan viinirypäleitä syönti tarkoitukseen. Näitä lajikkeita ovat Zilga, Guna, Nordica, Sukribe ja Toldi. Lajikkeille yhteistä on niiden pakkasensietokyky sekä rypäleet kypsyvät verrattain nopeasti. Aluksi lajikkeita viljeltiin Baltian maissa ja myöhemmin myös Suomessa. Sukribeä, Gunaa ja Zilgaa ei ole suositeltu viininvalmistukseen niiden aitoviinistä poikkeavan maun takia. Zilgaa on käytetty muiden rypäleviivien valmistuksessa antamaan väriä sekä hillojen ja mehujen valmistukseen. Nordica ja Toldista on mahdollista valmistaa viiniä niiden hyvän sokeripitoisuuden ja aromikkuuden ansioista. Nordica valmistetaan roséviiniä, sillä sen kuoren pigmenttimäärä ei riitä värjäämään viiniä punaviinin punaiseksi. Nordica valmistetusta viinistä on mahdollista saada miellyttävän makuista ja sopivan hapokasta roséviiniä. Toldista puolestaan valmistetaan tummaa, voimakkaasti tuoksuva aromattista punaviiniä. Toldi on Euroopan Unionin säädösten mukaan pöytäviinilajike ja näin ollen sen tuotantoa ja myyntiä on rajoitettu Euroopan Unionin viinintuotantoa koskevalla lainsäädännöllä. (Karvonen 2010, 247-249.) Pöytäviini tarkoittaa viiniä, joka on hinnaltaan edullinen. Laadultaan se vastaa minimi vaatimuksia Euroopan Unionin lainsäädännöllisestä näkökulmasta. Eri maissa pöytäviinit eroavat toisistaan. Yhteenvetona pöytäviineistä käytetään nimitystä arkiviini, sillä se kuvaa parhaiten pöytäviinien tavoittelemaa mielikuvaa ja käyttötarkoitusta. (Fixell 2016.)

3.3 Viinin valmistus

Suomessa on viljelty ja valmistettu pääasiassa marjaviinejä. Marjojen tuotanto on ollut hyvin laajaa Suomessa ja lainsäädäntö on mahdollistanut marja- ja hedelmäviinien valmistuksen paremmin kuin rypäleviinien. Rypäleiden tuotanto ja viljely on ollut varsin minimaalista ja alkutekijöissään Suomen ilmastossa viimeisten vuosikymmenien aikana. Tulevaisuudessa ilmastonmuutos mahdollistaa laaja-alaisemman rypäleviinientuotannon kasvun Suomessa (Karvonen 2019, 19-21.)

Viinin valmistus on monivaiheinen prosessi, eikä viini ole valmis hetkessä. Viinin makuun vaikuttavat monet tekijät, kuten kasvuympäristö, ilmaston kylmyys ja kuumuus sekä sateisuus (Johnson & Robinson 2013, 20-21.) Valmistusmenetelmät ja viinin ikäännytykset vaikuttavat viinin makuun. Maku vaihtelee viinirypälelajikkeen mukaan, esimerkiksi Saksasta peräisin oleva tunnettu Riesling -lajike on maultaan hapokas, hedelmäinen sekä sitruksinen viini (Mts. 17.) Viinirypäleet tarvitsevat kasvaakseen riittävästi auringonvaloa, kosteutta, hiilidioksidia sekä maaperästä tarvittavia ravintoaineita. (Mts. 20-21).

Viinintuotannon prosessi alkaa kypsien viinirypäleiden keräämisestä, joko käsin tai koneellisesti. Poimimisen jälkeen viinirypäleet murskataan huolellisesti, jolloin hiivat pääsevät hyvin imeytymään rypälemehun sokereihin ja viinin käyminen käynnistyy. Hiiva on yksisoluisen mikrobi, jota käytetään leivonnassa sekä alkoholien valmistuksessa, jolloin se on osana käymisprosessia (Hiiva N.d.) Hiivojen avulla rypälemehusta syntyy viiniä, kun glukoosi, fruktoosi ja sakkaroosi muuttuvat alkoholiksi. (Karvonen 2010, 15.) Käymisprosessi kestää kahdesta neljään viikkoa tai enemmän. (Old 2014, 142). Viinien valmistuksessa tärkeää on oikeanlaiset lämpötilat, jotta käymisprosessi pysyy käynnissä halutun ajan, mutta ei liian kauan (Johnson & Robinson 2013, 29).

Puna- ja valkoviinin valmistus eroavat toisistaan siten, että punaviinissä kuoret ja siemenet jätetään käymisen ajaksi. Näin viiniin saadaan kauniin täyteläinen väri. Valkoviinin tuotannossa kuoret ja siemenet poistetaan ennen käymisprosessin aloittamista, jotta viinin väri säilyy vaaleana. Roséviineissä rypäleiden kuoret ja siemenet ovat viinin seassa vain ensimmäisen puristuksen ajan. Ensimmäisen puristuksen jälkeen kuoret ja siemenet poistetaan. Tästä eteenpäin viinin valmistusta jatketaan kuin se olisi valkoviiniä. Näin saadaan aikaiseksi aromikas, kevyt, läpikuultava, vaaleanpunaisen sävyinen viini. Roséviineihin käytetään usein punaisia rypälelajikkeita. (Johnson & Robinson 2013, 26-29.)

Kuohuviinejä valmistetaan kahdella tekniikalla: perinteisellä pullokypsytyksellä ja vaihtoehtoisella menetelmällä. Vaihtoehtoisessa menetelmässä hiilihappo lisätään viiniin hiilidioksidin avulla. Kuohuviinin valmistus aloitetaan käyttämällä mietoa viiniä, mikä sisältää vähän alkoholia. Perusviiniin lisätään hiivaa ja sokeria. Kuohuviinin käymisprosessi eroaa muiden viinien valmistuksesta siten, että sen annetaan käydä kahteen kertaan, toisen kerran pullossa tai metallitankissa. Ensimmäisessä käymisessä viiniin saadaan alkoholi ja rakenne. Toisen käymisprosessin aikana kuohuviiniin saadaan hiilidioksidi ja esimerkiksi hiivamaisia tai juustoisia aromeja. Mikäli valmistuksessa on käytetty perinteistä valmistusmenetelmää, poistetaan lopuksi pohjalle valunut hiivasakka joko käsin tai koneellisesti. Tuotteeseen lisätään jälkikäteen sokeria tai sokeripitoista nestettä tasapainottamaan viinin makua. (Wines and Spirits – Looking behind the label 2014, 56-58.) Tämä valmistusmenetelmä voisi sopia erityisen hyvin kylmien alueiden viineille, kuten Suomen viineille. Kylmillä alueilla viinien sokeripitoisuudet ovat luonnostaan alhaiset, jolloin viinit voisivat hyötyä lisäsokerista.

Marja- ja hedelmäviinien valmistus eroaa hieman perinteisen rypälewiinin valmistuksesta. Marja- ja hedelmäviineissä raaka-aine saatetaan pakastaa ennen murskausta. Se edesauttaa nesteen muodostumista. Marja- ja hedelmäviinien valmistuksessa me-

hustusvaiheessa voidaan lisätä myös vettä sekä sokeria vierteeseen. Tätä menetelmää ei rypäleviineissä Euroopan Unionin lainsäädösten mukaan saa käyttää. Marja- ja hedelmäviinien käymisprosessi voidaan aloittaa spontaanisti eli villihiivojen avulla tai kontrolloidusti lisäämällä hiivaa vierteeseen mehustuksen jälkeen. Marja- ja hedelmäviinejä kypsytetään. Kypsytyksessä tuotteeseen voidaan joutua lisäämään rikkiä. Rikki estää mikrobien ja bakteerien toimintaa, hapettumista sekä suojaa viinin aromia. Marja- ja hedelmäviinit hyötyvät harvemmin ikäännytyksestä kuin rypäleistä valmistetut viinit. (Saarela, Hyvönen, Määttä & Von Wright 2010, 220-225.)

Rypäleviinejä kuten myös marja- ja hedelmäviinejä kypsytetään eri tavalla riippuen niiden alkuperästä, tyypistä ja laadusta. Kypsytyksellä tarkoitetaan viinin ikäännyttämistä. Kypsytyksessä on kaksi säilytysvaihtoehtoa, jotka määräytyvät viiniin halutun lopputuloksen mukaan esimerkiksi tammitynnyrit ja terästankit. Sisäpinnoiltaan paahdetut tammitynnyrit antavat viineihin oman makunsa. Vaniljaisuus, paahteisuus, mausteisuus, hienostuneisuus ja moniulotteisuus ovat tammitynnyristä saatuja perinteisiä makuelementtejä. Metallitankeissa kypsytetyt viinit ovat yleensä hieman raikkaampia maultaan. Metallitynnyri ei tuo viiniin uusia makuelementtejä. Viinin luonnolliset aromit voimistuvat ikäännytyksen ansiosta. Lopuksi viinit pullotetaan. Kypsytyks on mahdollista toteuttaa lasipullossa. Nykyään viinit pullotetaan lasipulloihin ja yhä enemmän käytetään kierrekorkkia, tasalaatuisuuden takaamiseksi ja korkkivikojen välttämiseksi. Korkkivikojen syntyy yleisemmin puristekorkeista. Korkki voi kuivua, jolloin ilmaa pääsee viinin sekaan. Ilma antaa viinille tymeän ja etikkaisen hajun sekä maun. (Johnson & Robinson 2013, 29-31.)

3.4 Viinin makuelementit

Viiniköynnöksen viljelyn lisäksi viinin valmistusmenetelmät ovat tärkeässä osassa lopullista tuotetta. Valmistusmenetelmien avulla voidaan joko korostaa tai peittää ry-

päleen perusaromeja. Näin ollen valmistusmenetelmät vaikuttavat lopullisen tuotteen luonteeseen, makuun ja rakenteeseen. (Wines and Spirits – Looking behind the label 2014.) Seuraavassa kappaleessa käydään läpi merkittävimpiä kylmänilmaston viinien valmistukseen liittyviä menetelmiä.

Malolaktisessa käymisessä viiniin lisätään maitohappobakteereja pehmentämään viinin luonnollista hapokkuutta samalla antaen viiniin pehmeän voimaisen sekä kermaisen aromin. Malolaktistista käymismenetelmää käytetään yleisemmin punaviineissä, mutta se soveltuu myös valkoviineihin. (Vanne, 2012.) Kyseisessä käymismenetelmässä viini käy toistamiseen bakteerien avulla, eikä hiivan avulla. (Viinisanasto N.d.) Maitohappobakteeria ilmenee luonnollisesti viinirypäleissä, joita on kasvatettu +15-45°C lämpötiloissa, joista optimaalisin lämpötila on +20-37 °C. Maitohapot ovat suuressa roolissa viinin hapokkuuden, makujen ja aromien tasapainottamisessa. Maitohappobakteeri voi olla syyllinen viinin pilaantumiselle, joten se voi vaikuttaa hintalaatusuhteeseen merkittävästi (Kantora, Kluzb , Puchalskib, Terentjevac & Kacaniova, 2016.)

Tammen avulla viiniin voidaan tuoda lisää makuelementtejä, moniulotteisuutta ja tasapainoa. Tammea voidaan käyttää tynnyrien, lankkujen tai lastujen muodossa. Tynnyrikäyneessä viinissä on voimakkaampi tammen maku kuin tammitynnyrissä ikäännytetyssä viinissä. Tynnyrikäymismenetelmää käytetään ainoastaan valkoviineissä. Tynnyrissä ikäännyttämistä voidaan käyttää niin puna- kuin valkoviineissäkin. Tammitettuja viinejä sekoitetaan tavallisiin viineihin, jotta maun tasapainoisuus säilyy. (Wines and Spirits – Looking behind the label 2014, 18) Kahta tai useampaa viiniä tai rypälemehua voidaan sekoittaa keskenään. Tätä kutsutaan viinitermein blendaukseksi (Old 2014, 246). Viinien blendausta pidetään myös yhtenä valmistusmenetelmänä. Useamman viinin yhdistely auttaa saamaan viiniin tasalaatuisuutta ja tasapainoisuutta viinin vartaloon. Eri rypälelajikkeet, kuten Cabernet Sauvignon ja Merlot ovat usein sekoitettu keskenään. Merlot pehmentää Cabernet Sauvignonin tanniineja ja

lisää viiniin vartaloa. Vastaavasti Cabernet Sauvignon lisää Merlotin vivahteikkua ja rakennetta. Näin ollen viineistä syntyy uusia variaatioita. (Mts. 106.)

Viinin makuun vaikuttaa ilmasto, jossa viiniköynnös on kasvanut. Viinintuotannossa ilmasto on jaettu kolmeen tyyppiin: kuumaan, keskilämpöiseen sekä kylmään. Ilmastotyyppi vaikuttaa viinin makuun, esimerkiksi kuumassa ilmastossa tuotetut viinit sisältävät enemmän alkoholia ja sokeria. Kuuman ilmaston viineissä on täyteläisempi kokonaisuus. Jos kyseessä on punaviini, syntyy viiniin tällöin myös enemmän tanniineja. Hapokkuus on vähäisempää kuuman ilmaston viineissä. Viileässä ilmastotyyppissä viinit sisältävät enemmän hapokkuutta, vähemmän alkoholia ja tanniineja sekä kokonaisuus viinissä on kevyempi. Keskilämpöisessä ilmastossa viinit saavat kuuman sekä kylmän ilmaston vivahteita. (Wines and Spirits – Looking behind the label 2014, 8-12)

Viinin makuun vaikuttavat ilmaston lisäksi myös rypälajike sekä maaperä. Kylmän ilmaston alueella kuten Suomessa kasvaneissa viineissä on usein liikaa hapokkuutta. Makuelementteinä voi löytää hennon hedelmäisiä ja marjaisia aromeja. Suomessa kasvatetuista rypäleistä valmistaessa viiniä suureen rooliin astuvat valmistusmenetelmät. Suomen ilmasto on viileää, joten viinin hapokkuus on valmiissa viinissä korkea. Hapokkuutta voidaan pehmentää eri menetelmin, esimerkiksi hyödyntämällä malolaktista käymistä. (Understanding wines: Explaining style and quality 2016, 49.)

3.5 Lainsäädäntö

Suomen alkoholipolitiikasta ja lainsäädännöstä vastaavat Euroopan Unioni, maa- ja metsätalousministeriö sekä sosiaali- ja terveysministeriö. Lakien noudattamista valvoo Valvira. Ilmaston olosuhteet eivät ole suurin este viinin kasvatukselle ja tuotannolle Suomessa. Suurin este muodostuu siitä, ettei Suomi kuulu Euroopan Unionin

viinintuottajamaihin. Näin ollen suomalaista viiniä ei saa kutsua viiniksi, vaan sitä tulee kutsua ”rypälemehusta käymisteitse valmistetuksi miedoksi alkoholijuomaksi”. Tämä vaikeuttaa erityisen paljon Suomalaisten rypäleviinien tuotantoa ja tuotannon laajenemista. (Karvonen 2010, 252-257) Suomessakin viljellyt lajikkeet jaotellaan Euroopan Unionin mukaan kahteen kategoriaan, laatuviinilajikkeisiin ja pöytäviinilajikkeisiin. Tämän jaon takana ovat kolme Euroopan suurinta viinintuottaja maata, Ranska, Italia ja Espanja. (Mts. 242.)

Alkoholinkäytöstä on tullut Euroopan maissa suuri kansanterveyden ongelma, jonka seurauksena alkoholinmarkkinointi on hyvin pitkälle ja tiukasti rajattua Suomessa. Rajauksilla pyritään myös pienentämään nuorien alkoholin käyttöä. Väkevien alkoholituotteiden mainontaan tuli poikkeus vuonna 2015, että tuottajat saavat esitellä tuotteitaan esimerkiksi internetissä. Mietoja alkoholijuomia sen sijaan saa markkinoida vapaammin, mutta ei nuoriin kohdistetulla markkinoinnilla. Tarkoituksena on vähentää nuorien altistumista alkoholiainmainonnalle. (Alkoholimainonta 2017.)

Suomessa on tällä hetkellä noin 25 tilaviiniryrittäjää, jotka toimivat ympäri Suomea. Tilaviinit ovat marjoista tai hedelmistä käymisteitse valmistettuja viinejä. (Tilaviinit 2019.) Tilaviinien valmistusta ja myyntiä valvoo Suomessa Valvira. Tilaviinien ja rypäleviinien myynnissä on kuitenkin eroja. Rypäleviinien valmistus ja myyntisäädökset eivät saa olla ristiriidassa Euroopan Unionin säädöksiensä kanssa. (Karvonen 2010, 251-253.)

3.6 Suomen kaltaiset viinimaat

Vuonna 2017 koko maailman laajuisesti viiniköynnöksiä kasvatettiin noin 7,6 miljoonan hehtaarin alueella. Aiempiin vuosiin verrattuna kasvatuksen laajuudessa ei ole tapahtunut suuria muutoksia, mutta Euroopan Unionin alueella viljelyalueiden kasvu- tahti on hidastunut. Euroopan unionin viiniköynnöksiensä kasvatusalueena on vuonna

2017 ollut 3,3 miljoonaa hehtaaria, jakautuen kaikkiin Euroopan maihin. (State of viticulture world market 2018, 2-3.) Suomi sijaitsee 65 ° pohjoisen leveysasteen alueella, kun muualla maailmassa viininviljelytilat sijaitsevat lähempänä päiväntasaajaa 30–50 ° pohjoisen leveysasteen alueilla. Tästä johtuen Suomen viiniköynnöksien kasvatus on vielä pienimuotoista, verrattuna eteläisempiin maihin.

Suomen ja koko maapallon ilmastossa on havaittu lämpenemistä viime vuosikymmenien aikana. Suomen lämpötilojen on arvioitu nousevan jopa kaksi kertaa yhtä nopeasti kuin muualla maailmalla. Tämä tarkoittaisi sitä, että 2040 -luvulla Suomen ilmasto on lämmennyt noin asteen verran, kun taas vuonna 2080 Suomen ilmasto on odotetusti lämmennyt jo noin 4 astetta. Lämpötilat eivät nouse tasaisesti koko vuoden ajan. Suomen talvista tulee leudompia, mikä omalta osaltaan vaikuttaa kasvien kasvukauteen, kun taas kesän lämpötiloille ei juurikaan tapahdu muutoksia. Talville odotetaan myös runsaampia sademääriä ja kesille pilvisyyden lisääntymistä. Vuodenaikojen eroavaisuudet eivät enää tulevaisuudessa erotu niin selvästi kuin 2010-luvulla. (Ruosteenoja, Räisänen, Venäläinen, Kämäräinen & Pirinen 2016, 4-7.) Alueellisen mallinnustutkimuksen mukaan, Etelä-Euroopan ilmastosta on havaittu tulevan liian kuuma valmistaa korkealaatuisia viinejä. Näin ollen pohjoisista alueista tulee kannattavia alueita tuottaa viiniä. Pohjoiselle pallonpuoliskolle on ennustettu, että alueet, jotka tuottavat korkea tasoista viiniä lämpenevät 0,42°C vuosikymmenellä ja 2,04°C kokonaisuudessaan vuosina 2000-2049. (Kapusta, Cebulac & Oszmianski 2017, 442.)

Suomen kanssa samankaltaisia ilmastoelementtejä jakavat esimerkiksi Tanska, Viro, Puola ja Kanada. Näistä maista löytyy viiniviljelmiä. Osasta edellä mainituista maista on tutkimuksia viiniköynnöksen kasvatuksesta ja viinituotannosta enemmän kuin Suomesta. Perehdyimme näiden maiden viinin valmistukseen sekä tuotantoon, säävuttaaksemme tutkimukseemme lisää luotettavuutta taustatietojen muodossa. Seuraavaksi käymme niitä hieman läpi.

Viininviljely on aloitettu Virossa jo 1900-luvun alussa. Virossa, kuten myös Suomessa, tunnetuimpia viinejä ovat hedelmä- ja marjaviinit. Nykypäivänä paikallisia viinirypäleitä on otettu viinin tuottamisessa kokeiluun. (Virolaiset viinit tutuksi 2018). Virossa viininviljelijät suosivat enemmän pitkää perinnettä omaavia aitoja paikallisia mietoja alkoholijuomia kuten, siidereitä ja hedelmäviinejä. Hedelmäviinien suosio ei ole niin suuri, kuten siidereillä. Kuluttajat kokeilevat hedelmäviinejä lähinnä uteliaisuuden takia kertaluontoisesti, jonka seurauksena viinien myyntiluvut ovat alhaisia. (Wine in Estonia, 2018.)

Tanska liittyi vuonna 2000 Euroopan Unionin viinintuottajamaihin (Lederer, Nielsen, Toldam-Andersen, Herrmann & Arneborg 2013). Nykyisin Tanskassa on noin 100 toimijaa, joilla on lupa tuottaa paikallista viiniä julkiseen kulutukseen. Viinin valmistus Tanskassa on edelleen verrattain pieni muotoista, vaikka laillisten toimijoiden määrä kasvaakin jatkuvasti. Tanskan isoimpia ongelmia viinituotannon suhteen ovat ilmasto-olosuhteet ja valmistuskustannukset. Tanskassa valmistetut viinit myydään korkealuokkaisten viinien hinnoin. Tämä ei haittaa kuluttajia, sillä tanskalaiset viinit ovat trendi niiden uutuuden ja lähituotannon vuoksi. Tanskassa pientuottajien määrä on kasvussa ja näin ollen myös paikallisen viinituotannon oletetaan kehittyvän lähivuosina. (Wine in Denmark 2018.)

Puolalla on keskiajoilta saakka ollut pitkä historia viinituotannossa (Kapusta, Cebulac & Oszmianski 2017). Puolassa on tällä hetkellä 197 viinitilaa, jotka valmistavat viinirypäleistä viiniä. Puolalaisen viinin suosio on ollut kasvussa ja viinin valmistus on laajentunut koko Puolan alueelle. (Weidner 2018.) Puolassa tuotetaan korkealaatuisia viinejä. Valkoviinejä valmistetaan eniten Riesling ja Pinot Gris rypäleistä. (Kuderski 2016.) Punaviinejä valmistetaan esimerkiksi Pinot Noir ja Regent viinirypäleistä (Pajdosz & Jakubów 2017). Nykyään Puolassa, etenkin Kaakkois-Puolassa havaitaan viiniköynnöksen kasvatuksessa voimakasta kehitystä. Tähän ovat vaikuttaneet ilmaston lämpeneminen ja Euroopan Unioniin liittymisen kautta tulleet kulttuurimuutokset.

Maanomistajien on täytynyt etsiä vaihtoehtoisia tulonlähteitä, jolloin on päädytty viinituotantoon. Ilmastonmuutoksesta huolimatta Puolan ilmasto on yhä haastava viiniköynnöksen kasvatukseen. (Kapusta, Cebulac & Oszmianski 2017.) Viinin valmistusmenetelmät ovat Puolassa perinteisiä ja siellä käytetään hybridilajikkeita viiniköynnösten viljelyssä. Puolalaisen viininviljelyn tuotantomäärät estävät kilpailun Italian ja Ranskan kanssa, mutta mahdotonta se ei ole. Viinialalla laatu korvaa määrän, missä Puolalla on mahdollisuus tulla kilpailevaksi osapuoleksi. (Mts. 442.)

Kanadassa on aloitettu viiniköynnöksen kasvatusta jo 1535 -luvulla, jolloin Jaques Cartier istutti ensimmäiset viiniköynnökset Quebeciin (Outreville 2017). Kanadassa on yli 700 viinitilaa (Welcome to the Canadian winery & wine directory N.d). Kanadan premium-viiniköynnöksen kasvatusalueet sijaitsevat kansainvälisesti tunnustetuilla 30–50 ° pohjoisen leveysasteen alueilla, jotka vastaavat Euroopan pohjoisosien viileitä viininviljelyalueita. Kanadan viinialueiksi kuuluvat: Ontario, British Columbia, Quebec sekä Nova Scotia. (On the world map N.d.) Aikavälillä 1970-2015 on tehty tutkimus liittyen ilmastonmuutoksen vaikutuksista Kanadan ilmastoon ja viinituotantoon. Kanadan ilmasto on muuttunut vähitellen kosteammaksi ja lämpimämmäksi 1950-luvun jälkeen. Ilmastonmuutoksella on ollut positiivisia ja negatiivisia vaikutuksia viinituotantoon. Nämä vaikutukset johtuvat lämpötilan ja sademäärän muutoksista viime vuosikymmenien aikana. Vaikutukset näkyvät esimerkiksi viinirypäleiden sadossa ja viinin laadussa. (Shaw 2017.)

Niagaran niemimaalla on Kanadan viininviljelyalan suurin alue, Ontario. Alue on suurten järvien hallitsema, siellä on mannermainen ilmasto. Paikallinen ilmasto, topografia sekä maaperä tuovat omat haasteensa viininviljelyalueelle. Alueen maaperän vedenläpäisykyky vaihtelee paljon. Nykyään käytetään hyvin kylmää kestäviä viiniköynnöslajikkeita, hybridilajikkeita. Lajikevalinnoilla pyritään ennalta ehkäisemään keväällä ja alkusyksystä esiintyviä pakkasten aiheuttamia vahinkoja. Kanadan maaperä on ominaisuuksiltaan kohtalaisen kostea, se on etu etenkin nuorille viiniköynnöksille

kuivempina kausina heinä- ja elokuussa. (Shaw 2005, 94-95 & 102.) Kanadassa tuotetaan jääviiniä, sillä olosuhteet ovat siihen suotuisat. Kanada on maailman suurin jääviinin tuottaja. Jääviini on harvinainen viini, mutta hyvin suosittu ja tunnettu ympäri maailman. Jääviiniin käytetyt rypäleet korjataan, kun lämpötilat laskevat kahdeksan pakkasasteen puolelle. (Export of Canadian icewine N.d.) Jääviinin valmistuksessa rypäleet poimitaan ja puristetaan jäisinä, jolloin syntyy erittäin makeaa kullan väristä viiniä (Ostapenko, Tkachenko & Lukuridze 2017, 9). Jääviini on merkittävä esimerkki rypäleviinien tuotannosta kylmillä alueilla.

4 Haastattelututkimus

Tutkimusta varten haastateltiin kuutta henkilöä, joilla on oma viinitila tai vankka kokemus viinituotannosta Suomessa, sekä henkilöä, joka työskentelee viinituotantoa koskevan lainsäädännön parissa. Haastatteluja varten otettiin yhteyttä 15 eri henkilöön, joista seitsemän osallistui tutkimukseen. Haastattelut suoritettiin kesän 2019 aikana ympäri Suomea. Haastatteluja pyrittiin sopimaan useamman samalle päivälle. Haastattelut toteutettiin teemahaastattelujen muodossa. Keskustelun aiheet olivat rypäleviinien tuotanto Suomessa, ilmastonmuutos ja tilojen toimintaan vaikuttava alkoholilainsäädäntö

Suomen ja Euroopan Unionin alkoholilainsäädäntöön ja viinilainsäädäntöön liittyen haastateltavaksi haluttiin maa- ja metsätalousministerin virassa toiminut henkilö. Haastattelun avulla haluttiin selvittää Suomen mahdollisuuksia viinintuottajamaana lainsäädännöllisistä näkökulmista. Suomen liittyminen EU:n viinintuottajamaihin olisi välttämätöntä suomalaisen viinituotannon suotuisan tulevaisuuden kannalta. Nykyisellä lainsäädännöllä viinin myyminen kuluttajakäyttöön on haastavaa, mutta ei kuitenkaan mahdotonta.

4.1 Tutkimuksen toteutus

Tutkimuksen haastattelut suoritettiin kesäkuun 2019 aikana teemahaastattelun tavoin, informaattikkojen valitsemassa miljöössä. Haastateltaville annettiin muutama vaihtoehto haastatteluajankohdalle ja näin ollen samalla suunnalla olevat haastattelut jaoteltiin samoille päiville. Haastatteluiden taustatutkimus suoritettiin haastateltavien nettisivuihin sekä tuotevalikoimaan tutustumalla.

Ensimmäisenä haastatteluvuorossa oli Pohjois-Savossa sijaitseva viinitila. Siellä haastateltiin tilanomistajaa, joka on asunut tilalla yli 40 vuotta puolisonsa kanssa. Vieraillessaan ulkomaiden viinitiloilla, syntyi ajatus, miksi Suomessa ei tämän kaltaista matkailuelinkeinoa ole. Tilanomistaja kävi viiniryttäjäkurssin suomalaisella maatalous- ja puutarha oppilaitoksella. Tila toimi aluksi lihakarjatilana, jonka jälkeen he siirtyivät marjanviljelijöiksi ja 90-luvulla he alkoivat jalostamaan marjoja, valmistivat muun muassa mehuja ja hilloja. Nykypäivänä valikoimasta löytyy marja- ja hedelmäviinejä, liköörejä, siidereitä sekä olutta. Kyseisellä viinitilalla avattiin ensimmäisten joukossa tilaviinimyymälä 90-luvun lopulla.

Seuraavaksi haastattelumatka suuntautui Pirkanmaalla sijaitsevalle viinitilalle. Tämä viinitila on perustettu vuonna 1995, mutta todellinen tuotanto ja myynti alkoivat vasta vuonna 1998. He itse kutsuvat, että tila on perustettu 1998. Siellä haastateltiin nykyistä tilatoiminnan pyörittäjää, joka on sukupolvenvaihdoksen myötä päässyt osalliseksi yrityksen toimintaan. Viinitila oli Suomen ensimmäinen tila, jossa valmistettiin rypälewiiniä suomalaisista rypäleistä. Tilatoiminnan vastuuhenkilö on vasta valmistunut viinimestari kuten myös hänen isänsä myös on. Tilantoimijoilla on vankka kokemus viinituotannosta, sillä yrittäjän isä ja vaari ovat myös valmistaneet viinejä ja äiti on itse yritystoiminnan alkuperäinen perustaja.

Pirkanmaalla matka jatkui hieman Etelänpään. Viinitilalle haastattelemaan henkilöä, joka toimii tuotantoassistenttina tilantoiminnassa. Viinitila on alan kouluttava yksikkö, ja sieltä valmistuu viini- ja alkoholialan osaajia, viinimestareita, elintarvikejalostuksen ammattitutkinnon alkoholinvalmistuksen osaamisala -linjalta (*entinen viini-tuotannon ammattitutkinto*). Tämä viinitila on toiminut myös vuodesta 1995, jolloin Suomessa mahdollistui tilaviiniryttäminen Euroopan unioniin liittymisen myötä. Viinitilan alueella on valmistettu kirkkoviinejä jo 1900-luvun alkupuoliskolla ja kun 1912 tilanalueella toimiva puutarhaoppilaitos aloitti toimintansa, alettiin myös marja- ja hedelmäviinejä valmistaa osana säilykeoppi -nimistä oppiainetta. Nykyisin tilalla tuotetaan noin 17 000 litraa viiniä joka vuosi.

Vielä saman päivän aikana vierailtiin eräällä viinitilalla myös Pirkanmaalla. Siellä haastateltiin tilanyrittäjää. Tämä viinitila on yksi Suomen suurimmista viinitiloista, ja heillä on myös tilaus- ja juhlapalvelutoimintaa. Viinitila on pitkänhistorian perheyrittäjä. Tila perustettiin jo vuonna 1869, jonka jälkeen tilaa on kehitetty jatkuvasti ja heillä käykin vuosittain yli 10 000 matkailijaa. Maatilamatkailun ja viinituotannon lisäksi tilalla kasvatetaan siipikarjaa.

Viimeiset haastattelut toteutettiin juhannusviikolla. Päivän ensimmäinen haastattelu sijoittui Kymenlaaksolaisen viinitilan myymälään, jossa haastateltiin tilanyrittäjää. Ajatus viinitilasta syntyi monen tekijän kautta. Tilanalue on ollut monipuolinen puutarha-alan matkailukohde. Yrittäjä on valmistunut aikoinaan puutarhuriksi, mutta päätti käydä tilaviinituotannon peruskurssin mielenvirkistäjänä. Liköörien ja tilaviinien valmistus on ollut yrittäjälle itselleen kuin myös hänen perheelleen harrastuksena jo pidemmän aikaa. Kymenlaakson alueelle kaivattiin yritystä, mikä tarjoaa ruokapalveluita ryhmille, jonka kautta idea tilaviiniryttämisestä ajan saatossa syntyi. Tila perustettiin vuonna 1997. Ensimmäiset tuotteet olivat asiakkaiden saatavilla vuonna 1998, jota pidetään yrityksen toiminnan aloituskohtana. Tuotevalikoima on laajentunut matkan varrella. Valikoimasta löytyy muun muassa viinejä, kuohuviinejä, liköö-

reja sekä hilloja, hyytelöitä ja sinappeja. Erikoisimpina raaka-aineina löytyy ruusukviteni sekä kotimainen kirsikka. Viinitilan punaisena lankana on, että paikallisista, laadukkaista raaka-aineista, huolellisesti käsiteltynä sekä mahdollisemman jalossa muodossa asiakkaalle tarjolle.

Viimeinen haastattelu toteutettiin Uudenmaan maakunnassa viiniköynnösviljelmien puitteissa. Omien sanojensa mukaan informanttimme on seurannut “pellepelottoman” isoisänsä jalanjäljillä, joka aloitti puutarhamansikan kasvatuksen 100-vuotta sitten Kuopiossa Vehmersalmessa. Meni noin 40-vuotta ennekuin puutarhamansikasta tuli taloudellisesti merkittävä kasvi, joten informantti epäilee, että viiniköynnöksissä käy samalla tavalla. Eläkkeelle jäädessään informanttimme on käynyt kouluja muun muassa Lepaalla, Califoniassa, Itävallassa sekä Helsingissä maatalouteen sekä viinintuotantoon- ja kasvattamiseen sekä valmistamiseen liittyen. Informanttimme ja hänen puolisonsa kasvattavat viinirypäleitä sekä ovat myyneet viinirypäleitä muille viinintuottajille Suomessa. Heidän mukaansa täytyy uskaltaa kokeilla uutta, eikä jumittua vanhaan.

Viimeisenä haastateltiin maa- ja metsätalousministerin virassa toiminutta henkilöä puhelinhaastattelun muodossa. Hänellä on takanaan usean vuoden ura kansanedustajana, jota kautta hänelle on ilmaantunut isojakin vastuualueita. Oikealta ammatiltaan hän on maanviljelijä. Hän isännöi maatilaa, jossa tuotetaan maitoa, lihaa, jalostuseläimiä sekä mökkivuokraus- ja opetuspalveluita.

4.2 Tutkimuksen tulokset

Informanteista kaikki näkivät suotuisan tulevaisuuden suomalaisella viinituotannolla jollain tavoin. Tutkimus tuloksista havaitsimme ääripäisyyksiä, vaikka tutkimus saavutti saturaation. Yhdistävä tekijä tutkimustuloksissa on kokonaiskuva viinituotannon tulevaisuudesta Suomessa. Eroavaisuudet syntyivät toimijoiden liiketoiminnallisten

suunnitelmien välillä. Informanteista osa näki vahvasti tulevaisuuden ainoastaan marja- ja hedelmäviineissä. Toiset kokivat rypäleviinituotannon varsin suotuisaksi pitkällä aikavälillä. Selvää oli, että marja- ja hedelmäviinien tuotanto Suomessa tulee pysymään voimissaan laadukkaiden raaka-aineiden ja kasvavan ammattitaidon myötä.

Informantit perustelivat kantaansa marja- ja hedelmäviinien pysyvyyteen tulevaisuudessa omaan tietämykseen, valmistustaitoon sekä ikäänsä perustuen. Tuloksista pystyimme havaitsemaan ikähaarukasta johtuvan eroavuuden rypäleviinituotannon ja marja- ja hedelmäviinituotannon välillä. Viinirypäleviinituotanto sai vahvaa kannatusta nuoremmilta informanteiltamme. Muuttuneet ilmasto-olosuhteet ja muuttuvat trendit ohjaavat informanttejamme kokeilemaan uusia tuulia viinituotannossa. Informanttien kommentit avaavat parhaiten kokoamiamme tutkimustuloksia:

Rypäletuotanto on kasvussa ja lähivuosina kasvua on taas tapahtunut viinitiloilla. Uskonkin että viiniköynnöksien viljely tulee enemmässä määrin kasvamaan ja muutenkin viininvalmistus lisääntyy.

Meillä esimerkiksi viimeiset viisi vuotta oikeastaan koulutus on vetänyt tosi hyvin. Elikkä sekin minun mielestäni kertoo jo siitä, että alalle on kiinnostusta. Uskomme ja toivomme siihen, että viiniala suomessa säilyy vireänä. Kovin paljon ihmisiä tuntuu kyllä kiinnostavan tämä kotimainen rypäleviinituotanto myöskin.

Siis voihan rypäleistä viiniä tehdä ja rypäleitä kasvattaa, mutta edelleenkin sitä ei saa viiniksi kutsua. Se on käymisteitse valmistettu mietoalkoholijuoma. Tosi asia on se, että en usko ilmaston lämpenevän sen verran 15-20 vuodessa että oltaisiin lämpötiloissa Keski-Euroopan taasoilla ja silloin se tarkoittaa sitä, että siihen rypäleeseen ei kerry tarpeeksi sokeria. Ja silloin siihen täytyy käyttää lisä sokeria valmistuksessa, jonka jälkeen kyseessä ei enää ole aito viini.

Tämä on lakisäätöinen asia, elikkä ensinnäkin tilaviinituotanto perustuu marja- ja hedelmäviineihin ja ainoastaan marja- ja hedelmäviineihin saadaan tilalle vähittäismyyntilupa. Rypäleviinit ovat erillisen luvan takana ja niille ei ole sitä vähittäismyyntioikeutta. Ja toisaalta niin kotimaisesta suomalaisesta rypäleestä pystyy tekemään aivan loistavia tuotteita, kyse ei ole siitä, vaan sillä puolella on sitä tarjontaa niin laajasti, että turha lähteä sille tontille kisaamaan, missä on jo hirveä ryysis,

kun meillä on näitä upeita marja raaka-aineita, joissa on upeat maut ja aromit niin minkä takia tehdä keskivertotuotteita / pahimmillaan sitä huonompia, kun meillä on raaka-aine, jolla me päästään suoraan sinne huipulle.

Kesti noin 40-vuotta, kun puutarhamansikasta tuli sitten tämmöinen taloudellisesti merkittävä kasvi ja minä epäilen, että viiniköynnöksissä käy samalla lailla. Se käy aikahyvin yksin näiden ilmastoennusteiden kanssa, että meillä on tällä hetkellä ollut viime ja tänä kesänä semmoinen ilmasto täällä Suomessa, mikä on aika lailla, sama ollut, kun pohjoisilla viinikasvatus alueilla.

Tähän sopii erittäin hyvin tähän kuvioon, koska ilmastonmuutos edellyttää myös sen, että maataloudessa täytyy saada myös uusia kasveja, koska entiset kasvit ja kasvilajikkeet niin ne ei pysy tässä ilmastonmuutoksessa perässä. Yks tämmöinen kasvi on viiniköynnös, toki on niitä muitakin.

Noin puolet informanteista voisivat kuvitella kasvattavansa ja valmistavansa rypäleistä viiniä. Informantit perustelivat kantaansa nykypäivän vaatimuksilla. Tuottajien täytyy olla innovatiivisia erottuakseen joukosta. Uusista ja erilaisista tuotteista on tullut nykypäivänä trendi. Kuluttajat haluavat kokeilla uusia ja erilaisia tuotteita. Hyvä esimerkki tästä on erään toimijan tuottama tomaattiviini. Suurin syy informanteille viinin valmistamiseen ja tuottamiseen on intohimo. Intohimo ohjaa toimijoita kehittämään itseään. Se edesauttaa nykypäivänä uusien tuotteiden syntymistä sekä viinintuotannon kehittymistä. Informanteista muutamat tuottajat ovat itse jo valmistaneet rypäleistä viiniä perinteisin menetelmin tai marja- ja hedelmäviinienvalmistuksen tavoin. Näitä viinejä on ollut/on edelleen kuluttajille saatavissa.

Yksi informanteista voisi valmistaa viiniä rypäleistä, mutta ei kasvattaisi rypäleitä itse. Loput informantit, joilla on oma tilaviiniyrittäjä, eivät laajentaisi valikoimaansa kattamaan rypäleviinejä. Kyseinen valinta pohjautuu uskomukseen marja- ja hedelmäviinien tulevaisuudesta. Marja- ja hedelmäviinien laatu Suomessa on hyvä, joten

informanttimme kokevat turhaksi kilpailla rypäleviinituotteilla maailman huipputuottajien kanssa. Haastatteluissa informantit avasivat hieman omia näkemyksiään omasta asemastaan rypäleviinituotannon tulevaisuudesta Suomessa:

Meillähän on muutamat viljelijät meille toimittaneet rypäle-eriään tänne siis useampanakin vuotena ja olemme tehneet niistä tuotteita tai koe eriä. Että miksipä emme voisi tuottaa rypäleviinejä? Tällä alueella, puutarha alueella, itsessään ei viljellä rypäleitä, mutta jos löytyisi sellainen luotettava, vakaa raaka-ainetoimittaja niin miksei voisi ottaa selaista sitten valikoimaan muiden tuotteiden rinnalle.

Kyllähän ne Suomessa rypäleistä viiniä tekee ja meilläkin on valikoimassa yksi viini, se on Kangasalla kasvihuoneessa kasvatetuista rypäleistä valmistettu, olen kuitenkin jo sen ikäinen, että enää en itse moiseen hommaan lähtisi.

En voisi uskaltaa vielä luvata, että valmistaisimme pelkästään rypäleviinejä, mutta olemme kyllä supistamassa valikoimaa niin että on vähemmän tuotteita, mutta ne mitä tehdään, pystyttäisiin tekemään enemmän. Eli panostaisimme juuri näihin rypäletuotteisiin.

Lainsäädännössä oli jokaisen haastateltavan mielestä parantamisen varaa. Erityisesti parantamista toivottiin liköörien valmistukseen. Liköörien valmistus nousi vahvasti esille tutkimustuloksissa, joten käydään lävitse liköörien valmistuksen pääkohdat tässä vaiheessa. Liköörit valmistetaan lisäämällä pohjaan eli väkevään alkoholiin sokeria sekä maustavaa ainetta eli esimerkiksi yrttejä tai marjoja. Liköörien alkoholipitoisuus vaihtelee aina 15 prosenttiyksiköstä 55 prosenttiyksikköön. (Kuokkanen & Rohkea 2001, 76.) Liköörejä tulisi saada valmistaa tiloilla ja myydä niitä paikanpäältä eteenpäin pullojen tavaran. Likööreille on valmis asiakaskunta jo olemassa. Suomalaiset marjat sekä hedelmät sopivat liköörien valmistukseen. Liköörejä haluttaisiin valmistaa osittain myös suomalaisten perinteiden säilyttämiseksi. Liköörien valmistusta tulisi informanttien näkökulmasta voida hyödyntää liiketoiminnassa paremmin.

Toimitusmyynti nousi toiseksi isoksi osa-alueeksi lainsäädännön näkökulmasta viini-tuotannossa. Toimitusmyynnillä tarkoitetaan sitä, että asiakas tilaa tuotteen ja hänelle toimitetaan se kotiin, mikä ei ole alkoholituotteissa sallittua Suomessa. Toimitusmyynti helpottuu Alkon toimituskanavien kautta, mutta kaikilla toimijoilla ei ole mahdollista hyödyntää tätä tapaa. Pientuottajille Alkon toimituskanavan pääsyaatimukset ovat mahdottomia täyttää, esimerkiksi tuotantomäärien suhteen. Tuottajat voivat myydä tuotteitaan tilalta alkoholilainsäädännön mukaisesti.

Rypäleviinien tuotanto on ongelmallista lainsäädännön näkökulmasta. Suomi ei kuulu Euroopan Unionin viinintuottajamaihin, mikä vaikeuttaa rypäleviinien tuotantoa ammatillisessa tarkoituksessa. Rypäleviinien tuottamiseen tarvittaisiin erityislupa, mikä koskee tuotantomääriä. Osalle tuottajista tuotantomäärät ovat liian suuria suhteessa rypäleiden vuotuisiin satomääriin. Tutkimuksen tulokset osoittivat, että lakia voidaan tarpeen tullen muuttaa, jos se on perusteltua. Näin informantit kommentoivat viini-tuotantoon vaikuttavaa lainsäädäntöä:

No myynti, se että saisi myydä likööriä täältä tilalta. Se toisi verotuloja valtiolle koska korkeampi alkoholivero ja samalla myös tuottoa meille, sillä likööreille on kysyntää. Muuttaisimme myös mainontaa, sillä alkoholin mainonnalla voi vaikuttaa alkoholin käyttöön.

Ongelmakohtia lainsäädännössä on, että toimitusmyynti on kielletty sekä liköörien myynti, ne pitäisi sallia tiloilta käsin.

Ehkä lainsäädäntöä voisi vähän helpottaa, että tosiaan sitten mahdollistuisi niiden tuotteiden kuten liköörien myynti tästä tilaviinimyymälästä. Ja sitten jos etiketissä lukee rypäleistä valmistettu mietoalkoholijuoma niin kuinka myyvää se on?

Oleellisinta on se, että viinitilojen tulisi saada vähittäismyyntioikeus kaikille valmistamilleen miedoille alkoholijuomille. Elikkä tällä hetkellä tilannehan on se, että laki sanoo, että niitten pitää olla puhtaasti käymisteitse valmistettuja alle 13% tuotteita ja näin ollen rajautuu ulkopuolelle meidän korkea tasoiset marjaliköörimme. Marjaliköörien

osalta tämä on äärimmäisen tärkeä ei ainoastaan viinitilojen näkökulmasta vaan ihan tämmöisen perinteen säilymisen näkökulmasta, sillä suomalaisen suuremman teollisuuden tuotanto on kaikki myyty monikansallisille yhtiöille, jotka ovat ajamassa alas suomalaista marjaliköörin valmistusta eli nyt meiltä löytyy yksi keskisuurivalmistaja, joka tekee suomalaisia marjaliköörejä ja sitten ollaan me pienet käsityöläiset.

Suomi ei kuulu Euroopan Unionin viinintuottajamaihin, sillä tällä hetkellä Suomen virallinen rypäleвиinituotanto on liian vähäistä. Viinintuottajamaihin kuulumisen lisäksi byrokratiaa ja vaikeuttaisi harrastemielessä toimivia viinintuottajia. Suomessa alkoholituotannosta koskevasta lainsäädännöstä päättävät sekä maa- ja metsätalousministeriö että sosiaali- ja terveysministeriö. Niillä on jaetut vastualueet; maa- ja metsätalousministeriö hoitaa tuotantoa koskevaa lainsäädäntöä, kun taas sosiaali- ja terveysministeriö kaupallista lainsäädäntöä. Tutkimuksen tulokset osoittivat, että Suomessa rypäleвиinituotanto ei ole vielä tarpeeksi laaja-alaista viinintuottajamaihin kuulumisen kannalta. Tulevaisuudessa lainsäädäntöä koskevat muutokset ovat kuitenkin mahdollisia. Suomi voi siis tulevaisuudessa kuulua Euroopan Unionin viinintuottajamaihin, jos toiminta laajenee. Nämä muutokset vievät aikaa ja vaativat pitkäjänteistä toimintaa sekä viinialantoimijoilta kuin ministeriöiltäkin.

No Suomessa ei oikeastaan ole kaupallista viinintuotantoa muuta kuin nämä marjaviinit ja hedelmäviinit ja siksi ei ole tarvetta viinintuotajastatuksen hakemiseen ole ollut vielä.

4.3 Tutkimuksen luotettavuuden arviointi

Laadullisen tutkimuksen luotettavuuden ja laadun tarkastaminen on tärkeää, mutta vaikeampaa kuin määrällisessä tutkimuksessa. Tässä tutkimuksessa on tutkittu ihmisiä. Ihminen ei aina toimi samalla tavalla, joten sattumalla voi olla osuutta tutkimuksen tuloksiin. Tutkimuksen luotettavuus perustuu prosessin eri vaiheisiin ja siksi tutkimuksen luotettavuutta on tullut seurata koko tutkimusprosessin ajan. Jälkikäteen luotettavuutta ei voida parantaa. Laadullisen tutkimuksen tavoin tehdyn tutkimuksen

luotettavuutta voidaan kuitenkin parantaa prosessin aikana monin tavoin. Kuten kiinnittämällä erityishuomiota siihen kuinka aineistot on dokumentoitu ja kuinka eri vaiheiden valinnat ja ratkaisut on perusteltu. Kahden tutkijan saama sama lopputulos lisää myös tutkinnan luotettavuutta. Tällöin kyseessä on tulkinnan ristiriidattomuus. (Kananen 2010, 68-70.)

Tutkimuksemme virheet pyrittiin minimoimaan dokumentoimalla aineistot huolellisesti ja tarkistutimme tekstin heillä, joita se koskee. Tutkimukseen valikoidut informantit oli tarkoin valittu ja näin ollen tutkimuksen aineisto on luotettavista lähteistä hankittua. Tutkimus kysymykset oli tarkoin mietitty ja muotoiltu niin, etteivät ne ohjaa vastaajia selvästi tietynmalliseen ajatusmaailmaan. Informantit saivat valita haastatteluille heille mieluisan sijainnin, mikä näin ollen vähensi ulkopuolisia stressin aiheuttajia ja sitä kautta lisäsi tutkimuksen luotettavuutta. Arviomme mukaan tulokset olisivat varsin samankaltaisia, vaikka informantteja olisi ollut useampi. Tutkimustulokset saavuttivat saturaation. Tutkimustuloksien luotettavuutta lisää saamiemme tuloksien yhteneväisyydet muiden kylmien maiden viinituotantoa koskevien tutkimustulosten kanssa. Saavutimme siis tulkinnan ristiriidattomuuden tutkimuksemme.

Tutkimus tulokset eivät kuitenkaan ole pysyviä, sillä uusia tutkimuksia aiheeseen syntyy ja tietous viiniteollisuutta kohtaan kasvaa. Lisääntyvä tietous johtaa siihen, että henkilöiden näkemykset muuttuvat. Tutkimusongelmaamme saatiin tuloksissa suoravastaus, mikä korostaa tutkimuksen validiteettia. Tämä johtaa meidät päätöksiin siitä, että käytetyt tutkimusmenetelmät olivat toimivia ja tutkimustulokset luotettavia. Arvioimme tutkimuksemme tulokset luotettaviksi. Täytyy muistaa, että ihminen on erehtyväinen ja mieli voi muuttua helposti ulkoisista sekä sisäisistä vaikuttajista. Tutkimus tulokset ovat luotettavia tässä hetkessä, mutta tulevaisuudessa tutkimus tulisi toteuttaa osittain uudestaan reaaliaikaisen tiedon saavuttamiseksi.

5 Pohdinta

Opinnäytetyöprosessi sujui hyvin. Suurimmaksi haasteeksi koitui töiden ja opinnäytetyön yhteen aikatauluttaminen. Haastatteluajat informanttien kanssa saatiin sovittua mutkattomasti sekä nopealla aikataululla kesäkuun aikana. Haastatteluiden edetessä kävi ilmi, että informanttiemme on vastattava jokaiseen haastattelukysymykseen kattavasti. Vastauksista yhdessä tuli saada kokonaisvaltainen kuva. Tutkimustulokset analysoitiin saamamme aineiston perusteella.

Suomalaisen viinituotannon tulevaisuutta on tutkittu vähän, joten haasteena oli relevanttien lähteiden hyödyntäminen muista kylmän ilmaston omaavista maista. Lähteitä oli haastavaa löytää. Eri maiden viinituotantoa peilattiin suomalaiseen viinituotantoon ilmaston ja tuottajien näkökulmasta. Tuloksien kannalta tärkeimmäksi lähteeksi nousi itse tutkimus, eikä niinkään teoriaosuuden lähdeaineisto. Rajasimme aiheemme koskemaan pääasiallisesti rypäleвиinituotantoa Suomessa, sillä tiesimme että viinirypäleet kasvavat Suomessa ilmastonmuutoksen myötä. Aloitimme tekemään taustatutkimusta rypäleiden kasvatuksesta ja rypäleвиinien tuotannosta Suomessa. HavaitSIMME lainsäädännössä ongelmakohtia ja sen kautta opinnäytetyön aihe rajautui.

Tutkimuksessa kävi ilmi, että suomalaisella viinituotannolla on tulevaisuudessa suotuisat näkymät. Kannatusta ilmeni niin marja- ja hedelmäviineille kuin rypäleвиinituotannolle. Osalla haastateltavistamme oli haastavaa ajatella viinituotantoa pitkälle tulevasuuteen. Jouduimme selventämään informanteille, että täytyy ajattelemaan pitkälle tulevaisuuteen ja miten ilmastonmuutos tulee vaikuttamaan viinituotantoon Suomessa. Vastauksista ilmeni paljon hajontaa, mikä kertoi informanttiemme perehtymisestä tutkimuksen aiheeseen. Tutkimuksen taustatukena toimivat muiden kylmien ilmaston omaavien maiden tutkimukset ja tiedot viinituotannosta.

Tutkimuksessa käytettiin laadullista tutkimusmenetelmää. Haastattelumuotona hyödynsimme teemahaastattelua. Kun samat teemat alkoivat toistumaan haastatteluisamme, saavutimme saturaation tutkimukseemme. Tavoitteena oli saada tietoa suomalaisen viinituotannon tulevaisuudesta rypäleвиинien näkökulmasta. Tutkimuksessa käsitellään suomalaisen viinituotannon kokonaisuutta muuttuvan ilmaston ja tuottajien sekä lainsäädännön näkökulmasta. Tutkimuksen ainutlaatuisuus nosti tutkimuksen tärkeimmäksi lähteeksemme ja teoriaosuuden on tarkoitus tukea saamiamme tutkimustuloksia.

Aiheena suomalainen viinituotannon tulevaisuus on laaja ja ajankohtainen. Tutkimukseen aikaa käytimme paljon, sillä omien töiden ohella oli haastavaa aikatauluttaa opinnäytetyön kirjoittamista. Aikaa kului paljon taustatutkimuksiin aiheeseen liittyen. Opinnäytetyön tekemisen yhdessä koimme toimivaksi ja antoisaksi. Prosessin aikana saimme tukea toisiltamme. Olemme aika samankaltaisia ja omaamme molemmat “pellolta pöytään” ajattelumallin, jonka kautta arvomme sekä yhteistyömme on kohdannut. Opinnäytetyöprosessi opetti meille erityisesti ajanhallinnan taitoa, suunnitelmallisuutta sekä sen, että tuen saaminen on erittäin tärkeää.

5.1 Johtopäätökset

Tiivistettynä suomalaisen viinituotannon tulevaisuus näyttää valoisalta. Teknologia kehittyy, ilmasto lämpenee ja lainsäädäntöä on mahdollista muuttaa tarpeen niin vaatiessa. Tuottajia rypäleiden viljely ja viininvalmistus kiehtoo. He voisivat tuottaa kotimaisista rypäleistä tuotteita isommissa määrin, jos lainsäädäntö muuttuisi suotuisammaksi. Haastatteluista kävi ilmi, että lainsäädäntöä on mahdollista muuttaa tuottajille sopivammaksi tulevaisuudessa tarpeen näin vaatiessa. Kylmässä ilmastossa menestyvät viinirypälelajikkeet kehittyvät entistäkin kestävämmiksi sekä parempi laatuiseksi, koska teknologia kehittyy ja tietoisuus viinituotannosta lisääntyy. Tästä

esimerkkinä lähimaamme Puola, Tanska ja Viro, joissa tuotanto on laajempaa sekä edistyneempää kuin Suomessa tällä hetkellä.

Informanttimme toivoivat lainsäädäntöön erinäköisiä muutoksia. Haastattelemamme maa- ja metsätalousministeriön edustaja toi asiaan esille toisenlaisen näkökulman; tämän hetkinen lainsäädäntö tukee parhaiten harrastemuodossa toteutettua viininviljelyä ja valmistamista. Tulevaisuudessa lainsäädäntöä on mahdollista muuttaa ammattimaisempaan suuntaan, mikäli se koetaan tarpeelliseksi. Lainsäädännöllisistä näkökulmista ongelmiksi muodostui kahden eri toimialan päätösvalta sekä maataloustukien jakamispolitiikka. Alkoholituotteiden lainsäädäntö on jaettu kahteen osa-alueeseen. Markkinointia ja kulutusta koskevaa lainsäädäntöä hoitaa sosiaali- ja terveysministeriö, kun taas vastaavasti viljelyä ja tuotantoa koskevaa lainsäädäntöä maa- ja metsätalousministeriö. Maataloudellisiin tukisiin lainsäädännön muutos vaikuttanee negatiivisesti, esimerkiksi maito- ja lihakarjatuotantoa kohtaan.

Yksi informanteistamme tiivistä opinnäytetyön pääongelman vastaukseksi näin:

On ilmastonmuutoksella näköjääkin positiivisia vaikutuksiakin täällä Suomessa, kuten viinirypäleiden kasvatusta ja tuotantoa, joten miksi emme hyödyntäisi sitä.

Tutkimuksemme aikana perehdyimme ilmaston osalta Suomen kaltaisiin maihin, joissa rypäleviinituotantoa nykypäivänä on. Nämä maat olivat Viro, Tanska, Puola ja Kanada. Ilmastonmuutos on vaikuttanut suuresti näiden maiden viinituotannon kehittymiseen. Hyvä esimerkki tästä on Puola. Puolassa ilmastonmuutos on vaikuttanut ilmastoon lämpenevästi, mikä on edesauttanut puolalaista viinituotantoa huomattavasti. Nykypäivänä Puolassa valmistetaan korkeatasoisia rypäleviinejä. Vastaavasti Kanadassa on havaittu sekä positiivisia, että negatiivisia ilmastonmuutoksen vaikutuksia. Haittavaikutuksia on ollut liiallinen sateisuus, kun taas positiivisia vaikutuksia viiniköynnöksien kasvatuksen kehitys. Tanskassa paikallisista viineistä on muodostu-

nut lähiruokatrendi, vaikka tuotanto on vielä pienimuotoista. Virossa rypäleviinituotanto on vielä hyvin vähäistä. Lähinnä kokeilumuotoista, joten Suomi ja Viro ovat tällä hetkellä hyvin lähellä toisiaan viinituotannossa. Nämä muiden maiden tutkimustulokset toimivat esiotoksena suomalaiselle viinituotannolle.

Etelä-Eurooppaan kohdistetusta tutkimuksesta selvisi, että ilmasto lämpenee ennustetusti vuosina 2000-2049 liian kuumaksi korkeatasoista viinituotantoa kohtaan. Tämä tarkoittaa sitä, että viininviljelyalueet siirtyvät pikkuhiljaa pohjoisemmaksi. Mikä osaltaan tarkoittaa Suomen viinituotannolle tulevaisuudessa suotuisempaa näkymää. Nämä tutkimustulokset tukevat saamiamme tutkimustuloksia.

Suomalaisen viinituotannon tulevaisuus on tutkimustulostemme valossa suotuisa. Isoimpana uhkana viinituotannon kehitykselle tulevaisuudessa on ihmisten ennakkoluulot, asenne ja tietämättömyys. Lähimaissamme tehdyt tutkimukset osoittavat viiniköynnöksien kasvatuksen sekä viinin valmistuksen olevan mahdollista myös kylmillä alueilla. Kanada on yksi merkittävimmistä kylmien alueiden viinintuottajamaista. Ilmastomuutoksen myötä Suomen ilmasto on samalla tasolla Kanadan kanssa. Ilmasto-olosuhteet eivät lukeudu suurimpiin uhkiin suomalaisen viinituotannon kehityksessä. Suomi mielletään kylmäksi maaksi eikä Suomen imagoon mielletä rypäleviinituotantoa. Tämä lienee suurempi este suotuisalle tulevaisuudelle kuin ilmasto, lainsäädäntö tai teknologian kehitys on.

Niin kuin eräs haastattelemamme henkilö nosti esiin, että meni 100-vuotta ennen kuin puutarhamansikasta tuli taloudellisesti merkittävä kasvi Suomessa. Samankaltaiset tulevaisuuden näkymät voisi ennustaa viinirypäleviljelyllekin. Suomalainen viinirypäletuotanto tulee tarvitsemaan paljon aikaa ja totuttelua ihmisten asenteisiin. Ihmisillä on haastavaa ajatella vielä 30-vuoden päähän, vaan pikemminkin ajatellaan lähitulevaisuuteen. Suomalaiset eivät myöskään osaa yhdistää suomalaista kulttuuria viininviljelymaaksi. Tutkimuksemme osoitti, että kuluttaja kysyntää kotimaisille marja-

hedelmä- sekä rypäleviinituotteille löytyy. Trendin muodostumisesta tulisi tehdä tarkempi jatkotutkimus. Jatkotutkimus tulisi tehdä, jotta trendin muodostumista voitaisiin kunnolla tutkia, seurata ja analysoida. Meidän tutkimustuloksemme kuitenkin osoittavat, että trendin muodostuminen ei ole poissuljettu tulevaisuuskuva.

5.2 Jatkotutkimus- ja kehittämisehdotuksia

Jatkotutkimusaiheiksi tämän opinnäytetyön pohjalta nousee monia. Näihin tutkimuksiin voidaan käyttää määrällistä tai laadullista tutkimusta, mutta myös molempia menetelmiä yhdistettynä. Muutamia aiheita sopisi erityisesti tutkia lisää, kuten esimerkiksi kuluttajan näkökulmasta suomalaisia rypäleviinejä ja niiden markkinaosuutta tulevaisuudessa. Lainsäädännön muuttumista alkoholituotannon suhteen, sekä suomalaisien liköörien valmistusta ja niiden kuluttajakysyntää Suomessa voisi myös tutkia syvemmin. Jatkotutkimusaiheet ovat monialaisia, eikä niiden tarvitse jäädä vain matkailu- ja palveluliiketoiminnan alalle. Esimerkiksi puutarha-, juridiset tai logistiset alat voisivat hyötyä aiheen tutkimisesta eri näkökulmista.

Aihetta tällaisenaan voisi tutkia uudelleen noin kymmenen vuoden kuluttua. Tutkimuksessa voisi keskittyä vieläkin enemmän rypäleviinien tuotantoon erityisesti kylmissä maissa. Uskomme, että tulevaisuudessa tutkimuksia aiheesta on enemmän. Aineistojen yksityiskohtainen vertailu edistää rypäleviinien tulevaisuuskuvan luomista. Tutkimuksessa voisi käsitellä lainsäädännön muutoksia. Myös tämän opinnäytetyöprosessin kulmakivistä, kuten aikataulutuksesta sekä tiedonhankinnan ongelmista, voisi ottaa opiksi. Aikataulutuksen parantamiseksi tulee sopia tarkat päivämäärät ajoissa eri toiminnoille. Tiedonhankinnassa tulisi kiinnittää erityistä huomiota lähteiden saatavuuteen. Nämä ovat ne kohdat, joita kehittäisimme itse opinnäytetyösämme, jos voisimme palata ajassa taaksepäin.

Lähteet

Alkoholimainonta. 2017. Sosiaali- ja terveysministeriö. Viitattu 31.7.2019.

https://stm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/alkoholimainonta

Dominé, A. 2017. Wine. Potsdam, Germany: h.f.ullmann Publishing.

Ennustettu ilmastonmuutos suomessa. 2017. Ilmasto-opas. Ilmatieteen laitos. Viitattu 31.7.2019. <https://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastonmuutos/suomen-muuttuva-ilmasto/-/artikkeli/74b167fc-384b-44ae-84aa-c585ec218b41/ennustettu-ilmastonmuutos-suomessa.html>

Eskola, J. & Suoranta, J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino.

Export of Canadian icewine. N.d. Canadian vintners association. Viitattu 9.6.2019.

<http://www.canadianvintners.com/industry-statistics/>

Fixell, E. 2016. What's the difference between table wine and regular wine? Food republic. Viitattu 4.9.2019. <https://www.foodrepublic.com/2016/10/05/whats-the-difference-between-table-wine-and-regular-wine/>

Hiiva. N.d. Ruokavirasto. Viitattu 10.4.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/ruokamytkykset/yleista-mikrobeista/>

Hirsijärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Hirsijärvi, S. & Hurme, H. 2000. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Yliopistopaino.

- Johnson, H. & Robinson, J. 2013. The world atlas of wine – 7th edition. London: Mitchell Beazley.
- Kananen, J. 2008. Kvali. Kvalitatiivisen tutkimuksen teoria ja käytänteet. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 93.
- Kananen, J. 2010. Opinnäytetyön kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.
- Kananen, J. 2015. Opinnäytetyön kirjoittajan opas. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja 202.
- Kananen, J. 2019. Opinnäytetyön ja pro gradun pikaopas. Avain opinnäytetyön ja pro gradun kirjoittamiseen. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.
- Kantor, A., Kluz, M., Puchalski, C., Terentjeva, M. & Kacaniova, M. 2016. Academic Journal. Identification of lactic acid bacteria isolated from wine using real-time PCR. Viitattu 8.7.2019. <https://janet.finna.fi>, Academic Search Elite.
- Kapusta, I., Cebulac, T. & Oszmianski, J. 2017. Characterization of polish wines produced from the interspecific hybrid grapes grown in south-east Poland. Academic Article. Viitattu 13.9.2019. <https://janet.finna.fi>, Academic Search Elite.
- Karvonen, J. 2010. Viiniköynnöksen kasvatusta Suomessa - laajennettu laitos. Tampere: Mediapinta.
- Karvonen, J. 2019. Vinkkejä suomalaisille viinitarhureille. Helsinki: BoD – Books on Demand.
- Kuderski, A. 2016. Wine in Poland. Viitattu 7.9.2019. <https://grapecollective.com/articles/wine-in-poland>

Kuokkanen, J. & Rohkea, A. 2001. Väkevät alkoholijuomat. Helsinki: Restamark.

Lederer, M., Nielsen, D., Toldam-Andersen, T., Herrmann, J. & Arneborg, N. 2013. Yeast species associated with different wine grape varieties in Denmark. Academic Article. Viitattu 8.7.2019. <https://janet.finna.fi>, Academic Search Elite.

Lähellä kuluttajaa tuotetun ruuan kysyntä ei ole ohimenevä trendi. 2012. Ruokatieto. Viitattu 9.9.2019. <https://www.ruokatieto.fi/uutiset/lahella-kuluttajaa-tuotetun-ruuan-kysynta-ei-ole-ohimeneva-trendi>

Maapallon ilmasto tulevaisuudessa. N.d. Ilmasto-opas. Ilmatieteen laitos. Viitattu 31.7.2019. <https://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastonmuutos/ilmio/-/artikkeli/6c5a9908-7033-47a8-9855-e745b4fa7604/maapallon-ilmasto-tulevaisuudessa.html>

Morgan, D. 2014. Integrating Qualitative & Quantitative Methods. A Pragmatic Approach. Sage publications.

Nykyinen ilmasto – 30 vuoden keskiarvot. N.d. Ilmasto-opas. Ilmatieteen laitos. Viitattu 31.7.2019. <https://ilmasto-opas.fi/fi/ilmastonmuutos/suomen-muuttuva-ilmasto/-/artikkeli/1c8d317b-5e65-4146-acda-f7171a0304e1/nykyinen-ilmasto-30-vuoden-keskiarvot.html>

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

Ollila, P., Eronen, K., Kiviluoma, A., Kivinen, S. & Käyhty, M. 2011. Lähiruoka – Pientuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä. Helsinki: Helsingin yliopisto, taloustieteen laitos.

On the world map. N.d. Wines of Canada. N.d. Viitattu 3.7.2019. <http://winesofcanada.ca/>

Ostapenko, V., Tkachenko, O. & Lukuridze, E. 2017. Analysis of alternative methods and price politic of icewine production. Viitattu 9.6.2019. <https://janet.finna.fi>, Academic Search Elite.

Outreville, JF .2017. Wine production in Quebec: a restatement. American Association of Wine Economists. Working paper No 209 Economicspp. 2–10. Viitattu 30.9.2019. http://www.wine-conomics.org/aawe/wp-content/uploads/2017/01/AAWE_WP209.pdf.

Pajdosz, M. & Jakubów, W. 2017. Poland's wine regions emerge. Viitattu 13.9.2019. <https://www.drinks-today.com/wine/analysis/polands-wine-regions-emerge>

Rousi, A. 1997. Auringonkukasta viiniköynnökseen, ravintokasvit ihmisen palveluksessa. Porvoo: WSOY.

Ruosteenoja, K., Räisänen, J., Venäläinen, A., Kämäräinen, M. & Pirinen, P. 2016. Terminen kasvukausi lämpenevässä ilmastossa. Terra, 128:1: 3–15. Viitattu 22.5.2019. <http://en.ilmatieteenlaitos.fi/documents/31422/83635880/Ruosteenoja+Terminen+kasvukausi+l%C3%A4mpenev%C3%A4ss%C3%A4%20ilmastossa+2016/5cd98a30-cab8-421d-970b-432ceb67fefd>

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. Viitattu 10.6.2019. <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/>

Saarela, A-M., Hyvönen, P., Määttä, S. & Von Wright, A. 2010. Elintarvikeprosessit. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.

- Shaw, A. 2005. The Niagara Peninsula Viticultural Area: A Climatic Analysis of Canada's Largest Wine Region. Viitattu 3.7.2019. <https://janet.finna.fi>, Academic Search Elite.
- Shaw, T. 2017. Climate change and the evolution of the Ontario cool climate wine regions in Canada. Academic Article. Viitattu 3.7.2019. <https://janet.finna.fi>, Academic Search Elite.
- State of viticulture world market. 2018. OIV. Viitattu 1.8.2019.
<http://www.oiv.int/public/medias/5958/oiv-state-of-the-viticulture-world-market-april-2018.pdf>
- Suomessa menestyviä lajikkeita. 2019. Viinikasvattajat ry. Viitattu 10.9.2019.
http://viinikasvattajat.fi/viinikoynnos/lajikkeet/#albo_varheaja
- Tilaviinit. 2019. Suomen viiniryttäjät ry. Viitattu 28.3.2019. <https://www.viinitilat.net/tilaviinit/>
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2012. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi.
- Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi – Uudistettu laitos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Understanding wines: Explaining style and quality. 2016. Wines and spirits education trust. London: Wines and spirits education trust.
- Vanne, M. 2012. Viinilehti. Viini käy hiivalla. Viitattu 3.4.2019.
<https://viinilehti.fi/2012/05/viini-kay-hiivalla/>

Weidner, S. 2018. Poland- a wine making country? Viitattu 7.9.2019.

<http://www.uwm.edu.pl/en/egazeta/poland-wine-making-country>

Welcome to the Canadian winery & wine directory. N.d. Wine411. Viitattu 8.7.2019.

<http://www.wine411.ca/>

Viiniköynnöksiä Suomessa? 2019. Viininkasvattajat ry. Viitattu 10.9.2019. <http://viininkasvattajat.fi/viinikoynnos/>

Viininkasvatus. 2018. Kyttälän viinitila. Viitattu 11.9.2019. <http://www.kyttalanviinitila.com/viininkasvatus/>

Viinisanasto. N.d. Viinimaa. Viitattu 1.4.2019. <https://viinimaa.fi/artikkelit/viini-tieto/viinisanasto>

Vilkuna, T. 2019. Ikiomaa kuplajuomaa Iso-Röyhiöstä. Alkon asiakaslehti Etiketti 3/19. Helsinki: Alko Oy.

Wine in Denmark. 2018. Country report. Viitattu 22.5.2019. [https://janet.finna.fi, passport.](https://janet.finna.fi,passport)

Wine in Estonia. 2018. Country report. Viitattu 24.5.2019. [https://janet.finna.fi, passport.](https://janet.finna.fi,passport)

Wines and Spirits – Looking behind the label. 2014. Wines and spirits education trust. London: Wine and Spirit Education Trust.

Virolaiset viinit tutuksi. 2018. Visit Estonia. Viitattu 24.5.2019. <https://www.visitestonia.com/fi/miksi-juuri-viro/virolaiset-viinit-tutuksi>