



TAMPEREEN VIINIKLUBIN JÄSENTEN VIINITIETOUDEN KARTOITTAMINEN JA KEHITTÄMINEN

Maria Pankkonen

**Opinnäytetyö
Joulukuu 2008**

Matkailu-, ravitsemis- ja talousala



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Tekijä(t) PANKKONEN, Maria	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 105	Julkaisun kieli suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi TAMPEREEN VIINIKLUBIN JÄSENTEN VIINITIETOUDEEN KARTOITTAMINEN JA KEHITTÄMINEN		
Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja RANTASUO, Helena		
Toimeksiantaja(t) Tampereen Viiniklubi		
Tiivistelmä <p>Tavoitteena oli kehittää Tampereen Viiniklubin jäsenten viinitietouden tasoa. Viinitietouden kehittämiseksi tehtiin viiniharrastajan tietopaketti, joka sisältää olennaista tietoa viineistä sekä teoreettisesta että käytännöllisestä näkökulmasta. Käytännön taitojen kehittämiseksi järjestettiin viininmaistajaiset, joissa keskityttiin viinin ja ruoan yhdistämiseen.</p> <p>Tietopaketin kokoamista varten viiniklubin jäsenten viinitietouden taso selvitettiin viinitietouskyselyn avulla. Kyselyssä käytettiin kokonaisotantaa eli kaikille klubin jäsenille lähetettiin kutsu vastata kyselyyn. Vastausprosentiksi muodostui 57. Kysely jakaantui kolmeen osaan, joista ensimmäisellä selvitettiin vastaajien yleistä viinitietoutta ja kahdella jälkimmäisellä selvitettiin vastaajien käytännön taitoja. Käytäntöosuuteen kuului tarjoilulämpötilatehtävä sekä viinin ja ruoan yhdistämistehtävä. Tutkimusaineisto koottiin kvantitatiivisesti, mutta aineisto analysoitiin kvalitatiivisesti, jotta vastaajien viinitietoutta voitiin analysoida syvällisemmin Vastaajien osaamista arvioitiin sekä ryhmän että yksittäisten vastaajien kohdalla.</p> <p>Tutkimus osoitti, että viiniklubin jäsenten viinitietous on hyvällä tasolla, sekä teoreettisen että käytännön tiedon osalta. Tuloksien perusteella todettiin, että harrastusvuosien määrällä on merkitystä osaamiseen. Etenkin käytännön taidot paranevat selvästi harrastusvuosien lisääntyessä.</p> <p>Vaikka viinitietouskyselyn tulokset olivat hyvät, viinitietopaketille oli tarvetta. Varsinkin uudemmat jäsenet tarvitsevat lisää tietoa. Monet jäsenet myös toivoivat lisätietoa monista aihealueista, etenkin viinin ja ruoan yhdistämisestä. Toiveeseen vastasivat sekä tietopaketin laajahko viinin ja ruoan yhdistämisosuus sekä viininmaistajaiset.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Viini, viinitietous, viiniharrastus, viiniseura, viiniklubi, viini ja ruoka, viininmaistajaiset		
Muut tiedot Liitteenä Viiniharrastajan tietopaketti, 41 sivua.		

17.11.2008

Author(s) PANKKONEN, Maria	Type of Publication Bachelor's thesis	
	Pages 105	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title STUDY AND ENHANCEMENT OF TAMPERE WINE CLUB MEMBERS' KNOWLEDGE OF WINE		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) RANTASUO, Helena		
Assigned by Tampere Wine Club		
<p>Abstract</p> <p>The aim of the thesis was to enhance the Tampere Wine Club members' knowledge of wines. To expand the knowledge, a Wine lover's information package was put together. It contains both practical and theoretical information on wines. In order to enhance the members' practical skills, a wine tasting was arranged.</p> <p>The current level of the members' awareness of wines was found out by an enquiry which was sent to all members of the wine club. The response rate was 57. The enquiry was divided into three parts. The first part was about the general knowledge of wines and the two other parts were about the practical knowledge of wines. The second part included a task concerning serving temperatures and a task about combining food and wine. The research material was collected by a quantitative approach but it was analyzed by a qualitative approach so that the respondents' knowledge could be more accurately evaluated. The knowledge of wines was analyzed from an individual's and group's viewpoint.</p> <p>The results showed that the knowledge of wines of the Tampere Wine Club members is on a good level. Both the theoretical knowledge and practical skills were good. The study also showed that the knowledge expands by the number of years spent on the hobby. Especially practical skills were improved by the years.</p> <p>Even though the results of the study were good, there is still a need for the information package. Especially the new members need more information. Many of the members also wished for information on various subjects, the most popular of which was combining food and wine. This wish was answered by a lot of information in the information package on how to combine food and wine, as well as by the food and wine tasting.</p>		
Keywords Wine, wine as a hobby, wine association, wine club, wine and food, wine tasting		
Miscellaneous There is Wine lover's information package in the appendix (41 pages)		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO.....	3
2 VIINI - HARVOJEN HERKUSTA HARRASTUKSEKSI.....	4
2.1 Viinin historia Suomessa.....	4
2.1.1 Viini – vain harvojen etuoikeus.....	4
2.1.2 Viini yleistyy.....	5
2.1.3 Suomalaiset viinin valmistajina.....	6
2.1.4 Kieltolain ja Alkon vaikutus juomatottumuksiin	7
2.2 Viiniharrastajat Suomessa	8
2.2.1 Viiniseurat.....	8
2.2.2 Viiniharrastajia on monenlaisia.....	10
3 MAISTAMISEN OPPII KOKEMUKSEN AVULLA	12
3.1 Kokemuksellinen oppiminen	12
3.2 Maistaminen	14
3.2.1 Viinin elementit.....	15
3.2.2 Viinin aromit.....	16
4 TUTKIMUSMENETELMÄ.....	17
4.1 Kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksen piirteet	17
4.2 Menetelmävalinnat.....	19
5 VIINITIETOUSKYSELYN TOTEUTUS	20
6 VIINITIETOUSKYSELYN TULOKSET.....	21
6.1 Taustatiedot.....	21
6.2 Teoreettiset tiedot	22
6.3 Tarjoilulämpötilat.....	26
6.4 Viinin ja ruoan yhdistäminen	29
6.5 Vastaajaprofiilit.....	33
6.5.1 Osa-alueiden arviointi.....	34
6.5.2 Harrastusvuosien vaikutus osaamiseen	34
7 VIINITIETOUDEN KEHITTÄMINEN	37
7.1 Viiniharrastajan tietopaketti.....	37
7.2 Viininmaistajaiset	38
7.2.1 Miten viininmaistajaiset järjestetään?	38
7.2.2 Italian makuja lasissa ja lautasella	39

	2
8 POHDINTA.....	41
LÄHTEET	44
LIITTEET	47
Liite 1. Viiniharrastajan tietopaketti.....	47
Liite 2. Viinitietouskysely	89
Liite 3. Yksittäisten vastauslomakkeiden analysointi	95
Liite 4. Maistelumuistiinpanolomake.....	105

KUVIO

KUVIO 1 Kokemuksellisen oppimisen kehä	13
--	----

TAULUKKO

TAULUKKO 1. Harrastusvuosien vaikutus osaamiseen.....	36
---	----

1 JOHDANTO

Opinnäytetyö käsittelee viiniharrastusta Suomessa sekä viiniharrastajien viinitietoutta ja viinien tuntemusta. Aihe on rajattu koskemaan yhtä viiniseuraa ja sen jäseniä. Olen itse viinien kanssa tekemisissä sekä työni että harrastukseni kautta. Opinnäytetyöni avulla halusin syventää sekä omaa että muiden viiniharrastajien viinitietoutta.

Viiniharrastus on isommassa mittakaavassa melko uusi ilmiö Suomessa. Kuitenkin viiniharrastajien ja -seurojen määrä kasvaa nopeasti. Viinistä kirjoitetaan paljon mediassa, ja kirjakauppoihin on ilmestynyt monenlaisia viinioppaita. Viini on nyt trendikäs harrastus. Viiniä ei kuitenkaan pidetä enää rikkaiden yksinoikeutena eikä viininmaistajaisia snobien kokoontumisena. Viinejä voi harrastaa kuka tahansa, joka on kiinnostunut aiheesta.

Viinien ymmärtämiseksi tarvitaan usein paljon teoretietoa. Kuitenkin lopulta omat aistit ja kokemukset ovat olennaisia harrastuksessa. Tutkimuksessa haluttiin ottaa huomioon viiniharrastuksen molemmat puolet. Tutkimuksen tavoite on kehittää tamperelaisen viiniklubin jäsenten viinitietoutta sekä auttaa heitä ymmärtämään viinejä paremmin.

Jäsenten viinitietouden kehittämiseksi koottiin tietopaketti (liite 1), joka käsittelee viiniä sekä teoreettisen tiedon että käytännönläheisten ohjeiden kautta. Tietopaketin kokoamista varten selvitettiin klubin jäsenten nykyinen tietotaso, jotta saataisiin tietää, millaista tietoa tarvitaan ja toivotaan. Nykyinen tietotaso selvitettiin viinitietouskyselyn avulla. Käytännön taitojen kehittämiseksi järjestettiin viininmaistajaiset, jotka tarjoavat tiedon rinnalle kokemuspohjaisen oppimismahdollisuuden. Koska viiniklubi järjestää itse paljon maistajaisia, järjestettiin tavallisista maistajaisista poikkeava tilaisuus.

Työn toimeksiantaja on Tampereen Viiniklubi, joka on toiminut vuodesta 2000 lähtien tavoitteenaan lisätä jäseniensä viinituntemusta ja edistää viinikulttuuria omalla paikkakunnallaan. Jäseniä klubilla on hieman alle 70. Klubin toimintaan

kuuluvat kuukausittaiset maistelutilaisuudet, asiantuntijoiden luennot, matkat viinialueille sekä kerran vuodessa järjestettävät kevätpäivälliset.

Aikaisemmin aiheesta on tehty tutkimuksia, jotka ovat keskittyneet tarjoilijoiden viinien tuntemukseen. Viiniharrastajien viinien tuntemusta ei ole juuri tutkittu. Valitsin erityyppisen ryhmän tutkimuksen kohteeksi, koska halusin keskittyä viiniharrastukseen kuluttajan ja harrastajan näkökulmasta, vastoin yleisempää ammatillista näkökulmaa.

2 VIINI - HARVOJEN HERKUSTA HARRASTUKSEKSI

Viinillä on todella pitkä ja rikas historia maailmalla. Myös Suomessa viinin historia on pidempi ja monipuolisempi kuin moni kuvittelee. Viiniharrastus on kehittynyt säätyläisten etuoikeudesta erilaisten ihmisten kokoontumiseen yhteisen aiheen ympärille. Nykyään viinin harrastaminen perustuu paljolti harrastajien yhteiseen mielenkiintoon ja ajan viettämiseen yhdessä. Viiniharrastaja hakee usein myös uusia kokemuksia ja elämyksiä harrastuksensa kautta.

2.1 Viinin historia Suomessa

2.1.1 Viini – vain harvojen etuoikeus

Tarkasti ei tiedetä, milloin viiniä on ensimmäisen kerran nautittu Suomessa. Salon Vanutehtaanmäessä sijaitsevasta asuinpaikasta on kuitenkin löydetty viinirypäleen siemeniä jo noin vuonna 300–400 jälkeen Kristuksen. Siemenet saattavat olla rusinoiden jäännöksiä, mutta lähistöltä löydettiin myös lasisen juomasarven osia. Lasi oli tuolloin hyvin kallista, joten mahdollisesti muiden kauppatarvikkeiden mukana tullut viini kosketti vain pientä yläluokan osaa. Ensimmäinen kiistaton todiste viininkäytöstä Suomessa on pieni lyijyinen ehtool-

liskalkki, joka löytyi vuonna 1286 haudatun piispan haudasta Maarian Koroisista. (Mäntylä 1998, 13–14, 17.)

Kirjoitetussa tekstissä sana viini esiintyy ensimmäistä kertaa 1770- tai 1780-luvulla sekä 1820-luvulla tehdyissä sanakirjoissa, tosin kumpaakaan ei julkaistu. Sanana se yleistyi vasta 1800-luvun kuluessa. Ennen sitä viinistäkin käytettiin sanaa viina. Painetuissa teksteissä puhuttiin Ranskan tai Saksan viinasta. Piispa Ericus Sorolainen halusi 1600-luvun alussa erottaa viinin viinasta ja viittasi viiniin kirjoittamalla ”caickinaiset tyyrit Wijnat” ja viinaan ”palanta winja”, esikuvanaan ruotsin ”vin” ja ”brännvin”. (Mäntylä 1998, 14–15.)

1500-luvulla viinin käyttö yleistyi Suomessa, mutta sen kalleuden takia se oli edelleen vain harvojen etuoikeus. Uskonpuhdistus kuitenkin tutustutti myös tavallisen kansan viiniin, koska sitä alettiin jakaa seurakuntalaisille ehtoollisella. (Mäntylä 1998, 34–35.)

1700-luvun puolella välissä monissa Suomen kaupungeissa oli tarjolla jo useita viinilaatuja, joita kaupunkikellareissa sai tarjota. Jopa pikkukaupungeissa porvaristo oli tottunut viinin nauttimiseen ja kellarioikeuksien haltijat halusivat tyydyttää eri makumieltymyksiä. Viinien hinnat olivat näihin aikoihin halpemmassa hiukan, mutta eivät kuitenkaan niin merkittävästi, että se olisi vaikuttanut rahvaan juomakulttuuriin. (Mäntylä 1998, 82, 85.)

2.1.2 Viini yleistyy

1800-luvulla ravintolat saivat tarjota viiniä vain ruokailun yhteydessä. Viininmyynti kuitenkin lisääntyi, koska useita tarjoilupaikkoja pidettiin ravintoloina. Käytännössä viininmyynti siis vapautui. Myös ulkomaalaisten perustamat ravintolat yleistyivät. Vuonna 1832 alun perin juutalainen, luterilaiseksi kääntynyt Hård Nathan sai luvan avata ravitsemusliikkeen Helsingissä. Saman vuoden juhannuksena hän ilmoitti, että hänen liikkeessään oli saatavilla koivunmahlasta valmistettua niin sanottua suomalaista samppanjaa. (Mäntylä 1998, 118–

119.) Todennäköisesti kyseinen ”suomalainen samppanja” on siis suomalais-ten marja- ja hedelmäviinien esikuva.

Tarkastelemalla viinityyppejä, joita oli saatavilla 1800-luvun puolivälissä, voidaan todeta, että samppanjaa lukuun ottamatta viinit eivät olleet kovin hienostuneita, ja mieltymys makeampiin viineihin oli selkeä. 1800-luvun puolenvälin jälkeen tapahtui kuitenkin melko lyhyen ajan kuluessa muutoksia. Viinin tuonti kasvoi vuodesta 1867 vuoteen 1877 lähes neljä- ja puolinkertaiseksi; viinin tuonti kasvoi enemmän kuin minkään toisen kulutustavaran tuonti. Lisäksi siirryttiin vähitellen pullotuontiin, mikä mahdollisti myös tarhaviinien hankkimisen. Tarhaviinien aitouden takasivat alkuperäisetiketit, jotka yleistyivät kivipiirrostekniiikan keksimisen myötä 1820-luvulla. (Mäntylä 1998, 131–132.)

2.1.3 Suomalaiset viinin valmistajina

1800-luvun lopulla jotkut suomalaiset jopa muuttivat ulkomaille ja aloittivat viiniviljelyn. Esimerkiksi Krohnin suku lähetti poikansa toipumaan keuhkotaudista Madeiralalle. Parannuttuaan hän houkutteli veljensäkin paikalle, ja veljekset perustivat Krohn Brothers -nimisen viiniliikkeen. (Mäntylä 1998, 139–140.) Toisen tarinan mukaan veljesten isä Friedrich Alexander Krohn jatkoi oman isänsä työtä oluttehtailijana Pietarissa. Pojat Nicolai ja Wilhelm eivät kuitenkaan pitäneet Pietarin kosteasta ilmasta, joten he muuttivat Madeiralalle ja perustivat madeiratehtaan isänsä varallisuuden turvin. Vielä 1990-luvulla Krohn Brothersin madeiraa oli saatavilla Suomessakin. (Krohn 2004.) Myös helsinkiläissyntyinen merikapteeni Gustaf Nybom perusti 1870- ja 1880-lukujen vaihteessa Kalifornian Napan laaksoon Inglenook-viinitarhan (Mäntylä 1998, 140). Inglenookin viinejä löytää edelleen Suomesta, tosin tarha on nyt yhdysvaltalaisomistuksessa ja tuottajan Alkossa myynnissä olevat tuotteet ovat alkoholittomia.

1800-luvun lopulla kannustettiin viinien valmistamiseen kotimaisista raaka-aineista. Lehdissä kirjoitettiin aiheesta paljon ja annettiin ohjeita kotiviinin tekkoon. Kotimaisten marja- ja hedelmäviinien nousevaan suosioon vaikutti muun

muassa Suomeen tuotavien rypäleviinien väärentäminen, joka oli hyvin yleistä 1800-luvulla. Vuonna 1889 Suomessa oli kuusi ainoastaan viinejä tuottavaa tehdasta. 1900-luvun alussa tällaisia punssia ja viinejä tuottavia tehtaita oli enimmillään 14. (Mäntylä 1998, 147–149, 153.)

2.1.4 Kieltolain ja Alkon vaikutus juomatottumuksiin

Raittiusliike, joka toimintansa alussa puhui kohtuukäytön eduista, muuttui 1870-luvun puolivälissä ehdottoman alkoholista kieltäytymisen vaatijaksi. Raittiusliikkeen vahvuus näkyi alkoholin kulutuksen nopeana laskuna 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa. Näinä aikoina Suomi olikin Euroopan raittein maa. Silti raittiusliike ajoi täydellistä kieltolakia raivokkaasti. Myös järjestäytynyt työväenliike vaati jo ensimmäisissä ohjelmissaan täydellistä kieltolakia vuosina 1899 ja 1903. Kieltolaki astui lopulta voimaan 1.6.1919, ja sen oli tarkoitus lopettaa myös viinin historia Suomessa (Mäntylä 1998, 143–144, 164).

Kieltolaista luovuttiin vuonna 1932 ja Oy Alkoholiliike Ab perustettiin. Häikiön (2007) tutkimuksen mukaan kieltolaista luopumisen syitä olivat kieltolain kielteiset sivuvaikutukset ja pulakauden aiheuttamat taloudelliset vaikeudet. Vaikka rajoitusten asettaminen ja niiden valvominen aiheuttivat ongelmia kieltolain aikana, lopulta kieltolaki kumottiin, koska maailmanpulan leviäminen Suomeen pakotti hallituksen etsimään verotuloja alkoholin myynnistä. (Häikiö 2007, 18.)

Suomalaisten juomamieltymykset keskittyivät pitkään väkeviin juomiin, ja suosituin Alkosta ostettava tuote oli paloviina. Vuosina 1969–1974 alkoholinkulutus kasvoi rajusti helpomman saatavuuden johdosta. Vuonna 1969 sallittiin keskioluen myynti Alkon lisäksi elintarvikeliikkeissä. Samaan aikaan alettiin perustaa ravintoloita ja Alkon myymälöitä myös maaseudulle. Lisäksi alkoholin ostamiseen vaadittavaa ikää alennettiin ja hintojen annettiin laskea. Kaikki nämä seikat helpottivat omalta osaltaan alkoholin saatavuutta, ja siten vaikuttivat myös kokonaiskulutukseen. (Häikiö 2007, 25, 157, 162.)

Vaikka kansa osti kotimaisia kirkkaita viinoja, Alko oli avaamisestaan lähtien suosinut mietoja alkoholijuomia: olutta ja sodan jälkeen myös viiniä. Vuonna 1959 Alko ryhtyi suosimaan mietoja juomia entistä näkyvämmiin. Oluiden ja mietojen viinien hintoja alennettiin, kun taas väkevien juomien hintoja korotettiin. Alko aloitti myös viinikampanjan myymälöissään, ja lisäksi alettiin valmistella olutravintoloiden perustamista. (Mts. 160.)

Viinikampanjan menettelytapoihin kuului mietojen juomien esittely myymälöissä julisteiden ja näytekaappien avulla, esittelylehtisten ja viinikirjasten jakaminen sekä viinien käyttötapojen esittely uuden viinihinnaston avulla. Viinikampanjan ansiosta viinintuottajamaat saatiin aktiivisesti tarjoamaan omia tuotteitaan Alkolle. Vaikutus oli aluksi toivotun mukainen: viinejä myytiin enemmän. Vuoden sisällä Suomessa pulloitetujen mietojen juomien myynti kasvoi 87,7 prosenttia ja viinujen myynnin nousu pysähtyi (Mts. 163–164).

Todellinen viinien myynnin kasvu alkoi kuitenkin vasta 1990-luvulla, vaikka viinien tietoinen suosiminen alkoikin näkyvästi jo 50-luvun lopussa. 1960- ja 70-luvuilla olut ja väkevät juomat vahvistivat asemiaan suomalaisten suosituimpina juomina. Erityisesti punaviinit nousivat suosioon 90-luvulla. (Häikiö 2007, 431.)

Häikiö (2007) viittaa teoksessaan Mustosen, Mäkelän, Metson ja Simpuran vuonna 2001 tekemään tutkimukseen, jonka mukaan suomalainen juomatapa ei ole ”eurooppalaistumassa”. Päinvastoin tunnutaan etääntyvän eteläeurooppalaisesta juomatavasta harventamalla alkoholin käyttöä, mutta juomalla humalahakuisesti, lukuun ottamatta suhteellisen harvinaista viinin juomista aterian yhteydessä. (Häikiö 2007, 432–433.)

2.2 Viiniharrastajat Suomessa

2.2.1 Viiniseurat

Helon (2000) opinnäytetyössä mainitussa Saarenheimon kirjassa kerrotaan, että vuonna 1967 perustettiin Suomen ensimmäinen rekisteröity viiniharrastusyhdistys Viinin ystävät ry (Helo 2000, 12).

Suomessa toimii tällä hetkellä 20 viiniseuraa 17 kaupungissa. Helsingissä, Turussa ja Tampereella on useita viiniseuroja, joten viiniseurat keskittyvät luonnollisesti eteläiseen Suomeen. (Viinilehti: viiniseurat.) Kuitenkin myös Oulussa ja Torniossa on omat viiniseuransa. Suurin Suomessa toimiva viiniseura on Suomen Munkänkarna, jolla on 13 paikallisseuraa ympäri maata. (Munkänkarna: paikallisseurat.)

Viiniseurat pyrkivät parantamaan oman alueensa viinituntemusta ja tarjoamaan jäsenilleen lisää viinitietoutta sekä kokemuksia maisteluiden ja viinimatkojen kautta. Monissa viiniseuroissa tarjotaan jäsenille myös mahdollisuus osallistua asiantuntijoiden pitämille viiniaisille luennoille. Toiminnan selkärangan muodostavat kuitenkin useimmiten kuukausittain järjestettävät maistelut, joissa harrastajat pääsevät yhdessä kokeilemaan, vertailemaan ja arvostelemaan uusia viinejä sekä kehittämään itseään taitavammaksi maistajaksi. Usein seuran järjestämät yhteiset maistelut antavat harrastajalle myös mahdollisuuden maistaa viinejä, joita ei itse tulisi ostaneeksi tai jotka tulisivat kohtuuttoman kalliiksi hankkia itse.

Suomessa toimii myös joitakin kellariyhtiöitä, jotka vuokraavat tiloja jäsenilleen viiniensäilytystä ja tilaisuuksia varten (Viinilehti: kellariyhtiöt). Kellariyhtiöt tarjoavat jäsenilleen ihanteelliset tilat viinien säilytykseen. Tällaisia tiloja monen kaupungissa asuvan viiniharrastajan voi olla vaikea toteuttaa muulla tavalla. Monet kellariyhtiöt myös järjestävät maisteluiltoja ja viinikursseja jäsenilleen. Esimerkiksi Tampereen Vinoteekki Oy järjestää jäsenilleen viininmaistajaisten ja muiden tapahtumien lisäksi viinikoulutusta monien ammattilaisten johdolla. Vinoteekki myös vuokraa tilojaan yksityisten henkilöiden tai yritysten juhlatilaisuuksiin, joihin jokin yhteistyökumppaneina toimivista pitopalveluista voi toimittaa ruoat. (Tampereen Vinoteque Oy.)

2.2.2 Viiniharrastajia on monenlaisia

Sipoossa naapurukset maistelevat viinejä omassa osakeyhtiömuotoisessa viinikellarissaan. 1 500 euroa maksavalla osakkeella saa reilunkokoisen säilytystilan ja oikeuden käyttää kellarin oleskelutiloja. Fiinkällare Nivino Oy:n hallituksen puheenjohtajan Nina Martikaisen mukaan osakkaita on yli 20, joten noin puolet kellarin säilytystilasta on käytössä. (Remes 2008.)

Sipoon Itäisen Jokipuiston alueella sijaitsevat vanhat sairaalarakennukset kunnostettiin muutama vuosi sitten asuintaloiksi, ja alusta asti asukkailla on ollut mahdollisuus ostaa viinikellariosake. Ajatus viinikellarin perustamisesta sai alkunsa rakennusyhtiö NCC:ltä, joka myi asunnot. (Remes 2008.)

Asukkaat käyttävät tiloja virallisempien viinipruuvien lisäksi seurusteluun ja epävirallisiin tapaamisiin. Osukkaat voivat myös kutsua kellariin vieraita ja varata kokoontumistilaa omiin juhliinsa. Löytyypä kellarista keittiösyvennyskin, joten myös ruoanlaitto sekä viinin ja ruoan yhdessä maistelu onnistuu. (Mts.)

Osakkaiden mukaan snobismi on kaukana harrastuksesta ja tärkeintä on rento yhdessäolo sekä oppimisen- ja kokeilunhalu. Osakkaina on myös todellisia viiniasiantuntijoita, mutta suurin osa harrastajista on niitä, jotka haluavat löytää sopivan viinin tietylle ruoalle tai tiettyyn tilaisuuteen. (Remes, 2008.) Juuri tähän viiniharrastuksessa on kyse – tästä ja uusien elämysten hankkimisesta.

Nykyään monilla paikkakunnilla järjestetään viininmaistajaisia säännöllisesti muidenkin kuin viiniklubien toimesta. Tunnetuin ja suurin tapahtuma on keväisin järjestettävä ViiniExpo. Maistajaisissa tapaa monenlaisia viiniharrastajia; osa analysoi viinejä tarkkaan ja etsii uusia löytöjä, osa haluaa vain rentoutua ja osa viettää aikaa kokeillen uusia makuja sekä haastaen omaa makuaiستاan. Toiset saattavat keskittyä maistelussaan tiettyyn alueeseen tai rypälelajikkeeseen ja toiset maistelevat mahdollisimman monipuolisesti itseään kiehtovia viinejä.

Riitta Vainion (2003) artikkelissa Järvenpäässä syksyllä 2003 järjestetyissä viininmaistajaisissa Kaija Tuuri kertoo viininkäyttötapansa olevan melko perinteinen: viikonlopulla hyvän ruoan kanssa maistellaan viiniä. Hänen mukaansa nuorempi sukupolvi osaa juoda viiniä arkipäivänäkin – ja ottaa ainoastaan laillisen. Hän myöntää, että viini ei kuulu hänen arkipäiväänsä eikä avattu viinipullo säily kaapissa. Tuuri kuuluu myös Virkanaisten viinikerhoon, joka vietti samana vuonna kymmenvuotisjuhliaan. (Vainio 2003.)

Tulevan äidin Marja Östmanin mies on intohimoinen viiniharrastaja, ja pariskunta on saanut naapurinsakin innostumaan viiniharrastuksesta. Haaveena heillä on oma viinikellari. (Vainio 2003.)

Oma kellari on jo Marja Lempiäisellä, joka on harrastanut viinejä jo yli kymmenen vuotta. Harrastukseen kuuluvat vierailut viinitiloilla, viinien keräily sekä viinin ja ruokaharrastuksen yhdistäminen. Lempiäisen harrastus sai alkunsa, kun Lontoon lentokentältä hankittu Chablis Grand Cru avattiin. (Mts.)

Tilaisuuden järjestäjä Anita Järvinen sanoo, että viini-iltojen asiakkaisiin voi luottaa ja jokainen voi juoda oman makunsa mukaan. Viinien määrää ei tarvitse rajoittaa; viinit eivät ole loppuneet kesken, eikä ketään ole koskaan kannettu ulos. (Mts.)

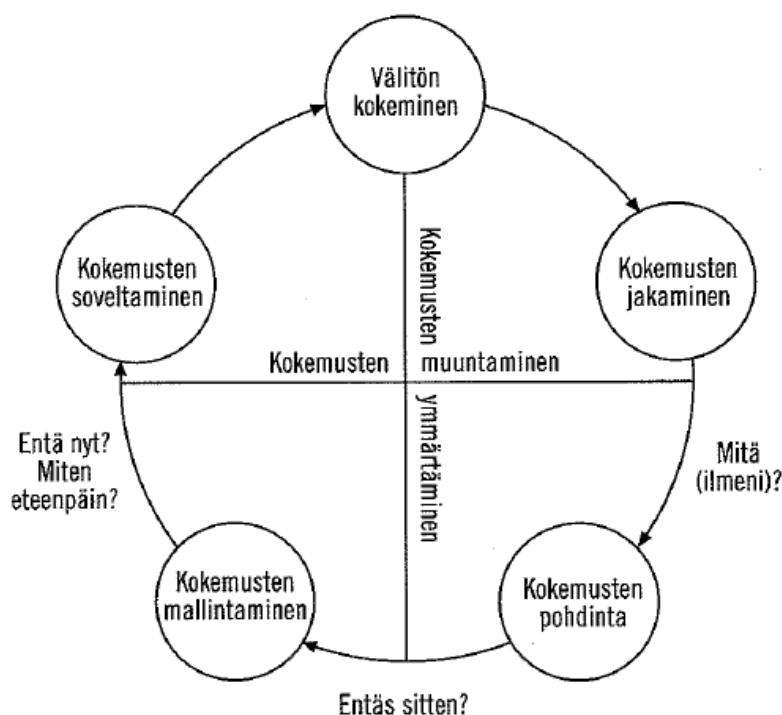
Näistä esimerkeistä tulee esille viiniharrastajien monipuolisuus ja erilaisuus. Toisille riittää rento seurustelu hyvän viinin äärellä, toiset etsivät lakkaamatta lisää tietoa sekä uusia viinejä ja sitä kautta uusia makuelämyksiä. Jotkut taas ovat intohimoisia viinin ja ruoan yhdistäjiä, ja jotkut matkustavat viinien syntysijoille tapaamaan viinintuottajia ja maistelemaan viiniä aidossa ympäristössä. Viiniä voi siis harrastaa monella tavalla. Tietoa tarvitaan, jotta viiniä voi ymmärtää. Uudet kokemukset ja makuelämykset ovat kuitenkin viiniharrastuksen parhaita puolia. Sitä tuskin yksikään viiniharrastaja kiistää.

3 MAISTAMISEN OPPII KOKEMUKSEN AVULLA

Viiniharrastaja voi oppia paljon ja saada tärkeää perustietoa viineistä lukemalla. Kovin pitkälle viiniharrastuksessa ei kuitenkaan pääse maistelematta viinejä. Viiniharrastuksen ja makuaistin kehittymisen kannalta onkin tärkeää maistella viinejä monipuolisesti eli mahdollisimman monenlaisia viinejä useilta eri alueilta. Viinien maistelu ja varsinkin viinin aromien kuvaaminen voi alussa tuntua hankalalta. Viineistä voi aistia tuttuja tuoksujia, joita on kuitenkin vaikea ilmaista sanallisesti. Viinin aromit synnyttävät usein myös erilaisia mielikuvia, esimerkiksi mielikuvan kukkaniitystä tai bensa-aseemasta (Riesling-lajikkeen petroliaromi). Maistelua voi helpottaa opettelemalla rypälelajikkeiden ominaisaromeja, mutta loppuen lopuksi viinien maistamisen taidon voi oppia vain kokemuksen kautta, ja oma maku kertoo viinistä parhaiten.

3.1 Kokemuksellinen oppiminen

Isokorven ja Viitasen (2001) mukaan kokemuksellinen oppiminen etenee vaiheittain. Oppimisen malli muodostuu tiedostamattomasta ja tiedostetusta ymmärtämisestä, joihin liittyy viisi eri vaihetta. Kaikki vaiheet painottavat oppimista eri tavalla. Isokorpi ja Viitanen (2001) korostavat sitä, että kokemuksellinen oppiminen koskettaa oppijaa monipuolisesti, koska se käyttää hyväkseen eri aistikanavia, tunteita, elämyksiä, mielikuvia ja mielikuvitusta. (Isokorpi & Viitanen 2001, 221.)



KUVIO 1 Kokemuksellisen oppimisen kehä. (Isokorpi & Viitanen 2001)

Oppimisen perusta on välitön omakohtainen kokemus. Kokemuksesta ei kuitenkaan aina välttämättä opita. Syitä siihen voivat olla esimerkiksi perinteissä pitäytyminen tai välinpitämättömyys. Kokemuksellinen oppiminen edellyttää ristiriitaa aikaisempien tietojen ja senhetkisen kokemusmaailman välillä. Proessin seuraava vaihe on kokemusten jakaminen ryhmässä. Pohtimisvaiheessa keskitytään kokemuksen aiheuttamiin tunteisiin, ajatuksiin ja mielikuviiin. Tämän vaiheen tavoitteena on saada ryhmä tietoiseksi kunkin yksilön omakohtaisista kokemuksista. (Isokorpi & Viitanen 2001, 222.)

Kokemusten tarkastelu ja pohtiminen auttavat käsitteellistämään kokemuksia ja tekemään niistä yleistyksiä, sekä hankkimaan uusia tietoja. Pohtivan havainnoinnin avulla opittava asia liitetään aikaisempiin kokemuksiin ja tietoihin sekä erilaisiin mielikuvayhteyksiin. Kokemuksia mallintamalla voidaan luoda tiettyyn tilanteeseen kuuluvia toimintamalleja. Mallien luomisen tavoitteena ovat yleistyksset, käsitteenmuodostukset ja uusi tieto. Mallien avulla voidaan myös kokeilla uusia kehittyneempiä käytäntöjä, soveltaa kokemuksia ja arvioida niiden merkitystä. (Isokorpi & Viitanen 2001, 223–227.)

Viinin maistelu on myös kokemuksellista oppimista. Uuden viinin maistelu aiheuttaa yleensä uudenlaisen makukokemuksen. Myös tuttu viini voi maistua aivan erilaiselta kuin aikaisemmin, jolloin kokemukset ovat ristiriidassa keskenään. Toisaalta kaksi aivan erilaista viiniä voivat tuottaa samankaltaisia mielleyhtymiä. Usein viinejä maistellaan ryhmässä, jolloin makukokemuksista keskustellaan, ja niitä vertaillaan ryhmän muiden jäsenten kanssa. Koska maku-aisti on subjektiivinen, viinistä syntyvät mielleyhtymät eivät ole kaikkien kohdalla samanlaisia. Makukokemuksia voidaan myös muistella myöhemmin ja luoda yhteyksiä vanhojen ja uusien kokemusten välillä. Voidaan esimerkiksi todeta, että tietyistä rypälelajikkeesta valmistetuissa tai jonkun tuottajan viineissä on tyypillisesti tietynlaisia aromeja. Tällä tavalla voidaan luoda malleja viinin maistelusta ja arvioinnista.

3.2 Maistaminen

Ihminen pystyy kielellään maistamaan viisi perusmakua: makeuden, suolaisuuden, hapokkuuden, karvouden sekä umamin. Umami, joka on keksitty Japanissa jo 100 vuotta sitten, on länsimaissa vasta viime aikoina lisätty neljän perinteisen perusmaun rinnalle. Umamia on esimerkiksi lihaliemissä, tomaateissa, sienissä, äyriäisissä ja soijassa. Se voidaan suomentaa sanalla maukaus, mehevyys tai makuisuus. Umami on oikeastaan glutamaattia, jota on lähes kaikissa valkuaisainetta sisältävissä ruoissa. (Berglund, Immonen & Rinta-Huumo 1998, 12, 124.)

Kaikkien muiden makujen, aromien, aistimiseen tarvitaan nenää. Viineissä olevat aromit eivät siis ole makuja, vaan oikeastaan tuoksuja, jotka aistitaan niiden kulkeutuessa nielun kautta, tai kitlaen läpi, nenäonteloon. Siellä hajunystyt rekisteröivät erilaiset tuoksut, ja tieto kulkee aivoihin. (Berglund ym. 1998, 12.) Brillat-Savarin (1988) vertaa kielen ja nenän yhteistoimintaa erikoiseen tehtaaseen: kyseessä on sama aisti, jonka laboratoriona toimii suu ja hormina nenä. Kielellä maistetaan kiinteät aineet ja nenällä kaasut, eli suusta nousevat aromit. (Brillat-Savarin 1988, 44.)

Maku koostuu paitsi suun aistimista perusmauista ja nenän aistimista aromeista myös suutuntumasta. Myös tilanne ja mieliala vaikuttavat maistamiseen, varsinkin makuelämyksen kokemiseen. Näkö- ja kuuloaistit ovat koko ajan toiminnassa ja jopa hälytystilassa, koska ne saavat jatkuvia ärsykeitä valojen, liikkeen ja äänien muodossa. Maku- ja hajuaistit puolestaan toimivat jaksottaisesti, koska ärsykeitä tulee harvoin ja ne vaihtuvat hitaasti. Usein huomaa maku- ja hajuaistin turtuvan, ennen kuin uusi edellisistä poikkeava tuoksu tai maku herättää ne jälleen. (Berglund ym. 1998, 20.)

3.2.1 Viinin elementit

Viinin peruselementit ovat Berglundin, Immosen ja Rinta-Huumon (1998) mukaan hapokkuus, karvaus ja makeus. Nämä elementit ihminen maistaa ja tuntee suussaan. Hapokkuus maistetaan kielen sivuilla. Hapot ovat viinin selkäranka. Ne tuovat viinille ryhtiä, ja toimivat yhdessä tanniinien kanssa viinin säilöntäaineena. Viinirypäleessä on muun muassa viini- ja omenahappoja, joista viinihappo on yleisempi. Omenahappo on maultaan ”raaka”, joten usein punaviineissä, joissa tanniinisuus ja hapokkuus korostavat toisiaan, omenahappoja pehmenetään malolaktisen käymisen avulla. Malolaktinen käyminen muuttaa kovan omenahapon pehmeäksi maitohapoksi. (Berglund ym. 1998, 21–22.)

Viinin karvaus on peräisin tanniineista. Tanniinisuus ei kuitenkaan välttämättä tee viinistä kitkerän makuista. Jos viini maistuu kitkerältä tai epämiellyttävän karvaalta, viini voi olla liian nuori nautittavaksi tai siinä on liikaa tanniinia. Mahdollista on myös, että rypäleet ovat poimittaessa olleet vielä raakoja. Tanniinit tuovat punaviiniin jämäkkyyttä ja rakennetta, sekä antavat sille ikääntymismahdollisuuden. Tanniineja on rypäleiden kuorissa, siemenissä ja kannoissa, ja ne aiheuttavat supistavan ja kuivattavan tunteen suussa. Tanniinit aistitaan kielen sivuilla ja ikenissä. (Mts. 24).

Viinin makeus syntyy alkoholista ja sokerista. Viinin käymisprosessissa viinirypäleen sisältämä sokeri muuttuu alkoholiksi. Jos viiniä ei käytetä loppuun

asti eli kuivaksi, viiniin jää sokeria, joka on helppo maistaa. Makeus aistitaan kielen kärjessä. Usein myös kuivissa viineissä voi tuntua makeutta. Niissä onkin usein hiukan sokeria, jota kutsutaan jäännössokeriksi. Myös viinin alkoholi aistitaan makeutena ja lämmittävänä tunteena. Lisäksi viini, joka on valmistettu kypsistä rypäleistä, voi maistua makean hedelmäiseltä, vaikka se olisikin kuiva. Tämän voi myös haistaa, koska kyse on oikeastaan viinin aromeista. (Mts. 23.)

Tärkeintä Berglundin ja muiden (1998) mukaan on viinin elementtien, perusmakujen, keskinäinen tasapaino (Berglund ym. 1998, 24). Mielenpäänteeeseen on helppo yhtyä: harvoin esimerkiksi makea viini, jossa on vähän hapokkuutta, maistuu raikkaalta tai miellyttävältä. Päinvastoin, se tuntuu imelältä ja lattealta. Viinin makujen tasapainon arvioinnissa on syytä ottaa huomioon myös viinin täyteläisyys ja aromit. Vaikka viini olisikin perusmakujen suhteen tasapainossa, se ei tuo suurta nautintoa, jos siitä puuttuu hedelmäisyys, aromit.

3.2.2 Viinin aromit

Jokainen haistaa ja maistaa eri tavalla, eikä kukaan voi väittää toisen olevan väärässä, vaikkei itse aistisi samoja tuoksuja tai makuja. Tämän vuoksi viinien maistelusta saa yleensä enemmän irti, kun maistajia on useita; jokainen aistii ja kuvailee tuoksuja ja makuja omalla tavallaan, jolloin yhteiset maistelumuistiinpanot monipuolistuvat.

Viineissä olevat aromit voidaan erottaa syntyperänsä mukaan kolmeen ryhmään: primääriaromit, sekundääriaromit ja tertiääriaromit. Ensimmäisen tason aromit, primääriaromit, ovat rypälelajikkeelle tunnusomaisia - hedelmien, marjojen, kukkien ja mausteiden aromeja. Näitä aromeja ovat esimerkiksi Cabernet Sauvignonin mustaherukka tai Sauvignon Blancin karviaismarja. (Berglund ym. 1998, 26.)

Toisen tason aromit, sekundääriaromit, ovat valmistusprosessin myötä syntyviä aromeja. Tällaisia aromeja ovat voin, hiivan ja pähkinöiden tai tammitynny-

rikypsytyksen tuomia vaniljan ja paahtoleivän aromit. (Berglund ym. 1998, 26.) Priewen (2001) mukaan sekundääriaromit ovat usein hedelmäisiä ja mausteisia, kuten primääriaromitkin, mutta ne eivät esiinny rypäleissä vaan muodostuvat entsyymireaktioiden kautta viinin käydessä. Aromit ovat esimerkiksi hunajan, sahramin tai papaijan kaltaisia. (Priewe 2001, 74–75.)

Kolmannen tason tertiääriaromit syntyvät ajan kuluessa tynnyri- tai pullokypsytyksen seurauksena. Tässä vaiheessa hedelmäiset ja mausteiset molekyylit hajoavat ja yhdistyvät muihin molekyyleihin pitkiksi ketjuiksi. Näin syntyy monipuolinen tuoksuyhdistelmä, aromikimppu, jota kutsutaan viinin bouquetiksi. Tällaisia tertiäärisiä aromeja ovat esimerkiksi petroli, tupakka, herkkusienet ja suklaa. Nämä aromit saattavat kuulostaa ja tuntua aluksi oudoilta, jopa epämiellyttäviltä. Ne ovat kuitenkin aistittuina erinomaisia ja viininnauttimista parhaimmillaan. (Priewe 2001, 74–75.)

4 TUTKIMUSMENETELMÄ

Jos ei usko todellisuuden matemaattiseen luonteeseen, suurin ja ainoa ero kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksen välillä koskee todellisuuden eri-alaista kuvaustapaa, ei todellisuutta itseään (Kyrö 2004, 100).

4.1 Kvantitatiivisen ja kvalitatiivisen tutkimuksen piirteet

Kvantitatiivisessa tutkimuksessa pyritään kiinnittämään tutkimus olemassa oleviin teorioihin sekä esittämään hypoteeseja. Ongelmaa lähestytään numeerisesti, ja tulokset esitetään tilastollisessa muodossa. Aineistonhankinnassa määritellään perusjoukko, josta otetaan kattava otos. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2000, 129.)

Kvantitatiivinen tutkimusmenetelmä kuvaa ongelmaa lukumäärin ja prosentiosuuksin. Sillä selvitetään usein asioiden välisiä riippuvaisuuksia tai ilmiöissä

tapahtuneita muutoksia. Jotta kvantitatiivinen tutkimus olisi yleistettävissä ja saatu tieto validia, otoksen tulee olla riittävän suuri. (Heikkilä 2004, 16.)

Kyrö toteaa, että Alkulan, Pöntisen ja Ylöstalon (1995) teoksen mukaan kvantitatiivisen menetelmän hyviä puolia ovat hyvä yleistettävyys, täsmällisyys ja helppo kuvattavuus (Kyrö 2004, 101). Menetelmää on arvosteltu pinnallisuudesta ja vain ilmiön kuvaamisesta pyrkimättä selittämään sitä tarkemmin (Heikkilä 2004, 16).

Kyselylomaketutkimus on eräs kvantitatiivisen tutkimuksen perinteisimpiä menetelmiä. Kyselylomaketutkimuksen tärkein vaihe on lomakkeen suunnittelu ja kysymysten muotoilu, sillä niistä riippuu tutkimuksen onnistuminen. Kysymysten täytyy olla yksiselitteisiä. Kysymysten muoto aiheuttaa eniten virheitä tutkimustuloksiin, koska tulokset vääristyvät helposti, jos vastaaja ajattelee eri tavalla kuin tutkija on tarkoittanut. (Valli 2001, 100.)

Lomakkeen rakentamisessa erityistä huomiota tulisi kiinnittää sen pituuteen ja kysymysten lukumäärään. Myös avoimia kysymyksiä tulisi käyttää harkiten. Jos lomake on vastaajan mielestä liian pitkä tai vaivalloinen, hänen on helppoa jättää vastaamatta. (Valli 2001, 100.)

Kyselylomaketutkimuksen hyvä puoli verrattuna haastattelututkimukseen on se, ettei tutkija vaikuta vastauksiin läsnäolollaan ja kysymykset esitetään jokaiselle vastaajalle täysin samassa muodossa. Kyselylomakkeella suoritettu tutkimus mahdollistaa myös laajan otannan, koska se voidaan toimittaa postitse. Heikkouksina voidaan pitää usein alhaiseksi jäävää vastausprosenttia ja suurta väärinymmärtämisen mahdollisuutta. (Mts. 101–102.)

Kvalitatiivinen tutkimus pyrkii puolestaan kuvaamaan todellista elämää ja tarkastelemaan tutkittavaa asiaa kokonaisvaltaisesti. Se pyrkii selittämään merkityksiä ilmiöiden taustalla. Aineisto kootaan valitsemalla kohdejoukko tarkoituksenmukaisesti, ei satunnaisotantaa käyttäen. (Hirsjärvi ym. 2000, 151–152, 155.)

Kvalitatiivinen tutkimus auttaa ymmärtämään tutkittavaa kohdetta ja selittämään sen käyttäytymistä. Aineisto kerätään pieneltä, harkitulta ryhmältä, koska tuloksia ei pyritäkään yleistämään. (Kyrö 2004, 100.)

4.2 Menetelmävalinnat

Työssä päätettiin yhdistää kvantitatiivista ja kvalitatiivista tutkimusta, koska kumpikaan menetelmistä ei olisi sellaisenaan ollut työssä sovellettava. Ihanteellista olisi ollut haastatella viiniklubin jokaista jäsentä yksitellen tai ryhmissä, jotta heidän tiedoistaan ja taidoistaan olisi saatu kattava käsitys. Tutkimuksen aikataulun ja kohderyhmän koon vuoksi tämä ei kuitenkaan ollut mahdollista. Aineistonkeruu suoritetaan lomaketutkimuksella, joka on kvantitatiivinen menetelmä.

Aineistoa analysoidaan kuitenkin kvalitatiivisesti, jotta tietojen ja taitojen tasosta voidaan luoda mahdollisimman hyvä kokonaiskäsitys jokaisen vastaajan kohdalla. Viinin suhteen voidaan tehdä suosituksia, mutta koska kyselyn tekijän mielipide ei ole ehdoton totuus, vastauksia päätettiin analysoida syvällisemmin. Esimerkiksi ruoan ja viinin yhdistämiseen liittyvä tehtävä voi kvalitatiivisella tulkinnalla tuoda esille vastaajan taidot ja luovuuden, vaikka hän ei yhdistäisi pareja juuri niin kuin kysyjä on ajatellut. Kvantitatiivisella menetelmällä vastauksien tulkitseminen ja täten myös päätelmät tietotasosta jäisivät pinnallisiksi, ja arvokas tieto kadotettaisiin numeroiden ja prosenttien alle.

Tutkimusta ohjasivat seuraavat tutkimuskysymykset:

Millainen on Tampereen Viiniklubin jäsenten viinitietous?

Millaista tietoa jäsenet tarvitsevat lisää kehittyäkseen harrastuksessaan?

5 VIINITIETOUSKYSELYN TOTEUTUS

Kysely tehtiin Digium Enterprices -kyselyohjelmalla. Kysely julkaistiin sähköisenä 6.10., ja viiniklubin internetsivuille lisättiin linkki, josta jäsenet pääsivät vastaamaan kyselyyn. Kaikille Viiniklubin jäsenille lähetettiin sähköpostitse kutsu vastata kyselyyn. Vastausaikaa oli kolme viikkoa.

Kysely testattiin ennen julkaisua tutkijan kollegoiden toimesta. Lopulliseen kyselyyn tehtiin joitakin muutoksia testattavasta versiosta. Lisäksi joitakin kysymystyyppejä jouduttiin muuttamaan alkuperäisestä käytettävän ohjelman ominaisuuksien vuoksi.

Kysely on rakennettu kolmesta osasta siten, että ensimmäinen osa mittaa vastaajan yleistä tietotasoa ja kaksi jälkimmäistä osaa käytännön taitoja. Tutkimuslomake koostuu monivalintakysymyksistä, joiden aihealueet ovat teoreettiset tiedot viineistä, tarjoilulämpötilat sekä ruoan ja viinin yhdistäminen. Kysymykset 1–11 käsittelevät yleistä viinitietoutta, kuten rypälelajikkeita, viljelyalueita ja etiketterkintöjä, kysymykset 12–17 käsittelevät erilaisten viinien tarjoilulämpötiloja ja kysymykset 18–24 viinin ja ruoan yhdistämistä. Kaikissa kysymyksissä vastaajan tuli valita neljästä vaihtoehdosta mielestään sopivin. Viinitietouskysely löytyy liitteestä 2.

Teoriaosuuden kysymyksiin vastaukset ovat joko oikein tai väärin. Vastaajien tietoja on kuitenkin arvioitu hiukan laajemmin. Teoriaosuuden analysoinnissa pyritään löytämään vastaajan vahvuudet ja heikkoudet teoratiedon eri osalueilla. Käytäntöosuudessa vastaukset eivät ole ehdottoman oikeita tai väärinä. Vaikka tarjoilulämpötilatehtävässä osalle viinejä on selkeästi olemassa oikea vaihtoehto, joidenkin viinien kohdalla oikea vastaus ei ole niin selvä. Viinin ja ruoan yhdistämistehtävässä vastaajien taitoja arvioidaan pohtimalla, kuinka heidän valitsemansa viini sopii kyseessä olevalle ruoalle. Kaikissa osalueissa on huomioitu myös yksittäisten kysymysten vaikeusaste.

6 VIINITIETOUSKYSELYN TULOKSET

Kyselyä tehtäessä klubilla oli 67 jäsentä. Heistä 39 vastasi kyselyyn. Yksi vastauslomake jouduttiin hylkäämään, joten vastaajia oli 38 ja vastausprosentiksi muodostui 57.

6.1 Taustatiedot

Taustatietokysymyksissä tiedusteltiin vastaajien sukupuolta, ikää ja ammattia sekä sitä, mistä olivat saaneet tietää klubin olemassaolosta. Lisäksi kysyttiin, kuinka kauan he olivat harrastaneet viinejä, kuinka kauan kuuluneet viiniklubiin, miksi liittyneet ja kuuluivatko he johonkin toiseen viiniseuraan tai gastronomiseen seuraan.

Vastaajista 54 prosenttia oli naisia ja 46 prosenttia miehiä. Yksi vastaaja ei ilmoittanut sukupuoltaan. Kuusi vastaajaa jätti ikänsä kertomatta. Suurin osa vastaajista oli iältään 30–50-vuotiaita. Vain yksi vastaaja oli alle 30-vuotias ja yli 50-vuotiaita oli seitsemän vastaajaa.

Vastaajien ammatit jakaantuivat melko tasaisesti, eikä yksikään ryhmä erottunut muista. Hiukan yleistäen voisi kuitenkin sanoa, että suurin osa vastaajista on niin sanotusti valkokaulustyöntekijöitä. Suuri osa vastaajista oli toimihenkilöitä tai toimi johtotehtävissä.

Suurin osa vastaajista, 44 prosenttia, oli ensimmäisen kerran kuullut klubista joltain sen jäseneltä. Tämä kertoo, että monen vastaajaan ystäväpiirissä on viiniharrastajia. Tuttavalta tai sukulaiselta klubista kuuli 27,78 prosenttia vastaajista. Voi olla, että myös osa näistä tutuista on ollut klubin jäseniä. Mediasta tiedon viiniklubista sai 13,89 prosenttia ja jostain muualta 16,67 prosenttia. Heistä suurin osa oli etsinyt viiniseuroja internetistä. Yksi vastaaja ei vastannut kysymykseen.

Jäseniä, jotka ovat kuuluneet klubiin alle vuodesta kahteen vuoteen, oli 47 prosenttia vastaajista. Kolmesta kuuteen vuoteen jäsenenä klubissa olleita vastaajia oli 29 prosenttia kaikista vastaajista. Seitsemän vuotta tai alusta asti eli kahdeksan vuotta klubiin kuuluneita vastaajia oli 16 prosenttia kaikista vastaajista. Viiniklubin jäsenmäärä on siis selvästi kasvanut viime vuosien aikana. Suurin osa vastaajista liittyi viiniklubiin, koska oli kiinnostunut viineistä ja halusi oppia lisää niistä. Moni halusi myös päästä maistelemaan erilaisia viinejä kohtuukustannuksin. Moni vastaaja halusi tutustua uusiin ihmisiin sekä viettää aikaa samanhenkisten ihmisten kanssa. Osa vastaajista kaipasi myös uutta harrastusta.

Vain muutama vastaajista kuului johonkin toiseen viiniseuraan tai gastronomiseen seuraan. Yksi vastaaja kuului Alkon etikettiklubiin, yksi lahtelaiseen Viinikellariklubiin, yksi kuului seuraan nimeltä Brotherhood of wines ja yksi The Knights of the Brotherhood of the Vine -seuraan. Lisäksi yksi vastaaja kertoi kuuluvansa epäsäännöllisesti kokoontuviin kokkikerhoon sekä seurueeseen, joka harrastaa fine dining -ravintoloissa käymistä.

Näiden lisäksi vastaajilta kysyttiin, mistä aihealueesta he kokevat tarvitsevänsä eniten tietoa tai mikä aihealue kiinnostaa eniten. Viinin ja ruoan yhdistäminen on selkeästi mielenkiintoisin osa-alue vastaajien mielestä. 53 prosenttia vastaajista toivoi lisää tietoa viinin ja ruoan yhdistämisestä. Lisäksi tietoa toivottiin lisää muun muassa viinien käsittelytavoista, viininviljelyalueista ja niiden viineistä, rypälelajikkeista sekä tarjoilulämpötiloista. Lisäksi jotkut toivoivat vain yksinkertaisesti lisää tietoa – monipuolisesti aiheesta kuin aiheesta.

6.2 Teoreettiset tiedot

Teoreettisten tietojen osaamisessa arvioitiin vastaajien yleistä viinitietoutta eri aihealueisiin liittyvien kysymysten avulla. Näihin kysymyksiin vastaukset ovat joko oikein tai väärin, eli tässä osa-alueessa, toisin kuin muissa, vastauksissa ei ole tulkinnanvaraa.

Teoreettisiin tietoihin liittyvät kysymykset voidaan jakaa viiteen ryhmään aihealueen mukaan. Laajemmista aihealueista on useampi kysymys ja suppeammista vain yksi kysymys. Aihealueet ovat varastointi, jota käsittelee kysymys 1; rypälelajikkeet, joita käsittelevät kysymykset 2, 4, 6 ja 7; viiniviljelyalueet, joita käsittelevät kysymykset 3, 5 ja 8; etikettitermit, joita käsittelevät kysymykset 9 ja 11 sekä viinin viat, joita käsittelee kysymys 10.

Ensimmäisessä kysymyksessä vastaajat arvioivat hyvän viinikellarin ominaisuuksia. Viinin säilytykseen tarkoitettussa paikassa tulee olla viileää, kosteaa sekä hämärä valaistus. 79 prosenttia vastaajista tiesi viinikellarilta vaadittavat ominaisuudet. Muilla vastaajilla yksi tai useampi ominaisuus oli väärin. Vastaajilla tuntuu tämän perusteella olevan yleisesti ottaen hyvä käsitys viinin varastoinnista.

Toisessa kysymyksessä kysyttiin, mitkä ovat samppanjan valmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet. 59 prosenttia vastaajista tiesi, että lajikkeet ovat Pinot Noir, Chardonnay ja Pinot Meunier. 38 prosenttia vastaajista arveli, että lajikkeet ovat Pinot Noir, Chardonnay ja Pinot Blanc. Yksi vastaaja on valinnut vaihtoehdon näiden kahden ulkopuolelta, ja yksi vastaaja ei vastannut kysymykseen. Tähän kysymykseen vastaus tiedettiin kohtalaisen hyvin. Positiivista on, että lähes kaikki vastaajat tiesivät kaksi lajiketta kolmesta oikein.

Kolmannen kysymyksen aiheena olivat lämpimien alueiden viljelijöiden ongelmat. Tähän kysymykseen oikein vastaaminen edellytti ymmärrystä ilmasto-oloista sekä ilmaston ja lämpötilan vaikutuksesta viinirypäleisiin. 61 prosenttia vastaajista tiesi, että lämpimillä alueilla rypäleiden sokeripitoisuus voi helposti kohota liian korkeaksi. Rypäleiden korkea sokeripitoisuus aiheuttaa viiniin korkean alkoholipitoisuuden, joka ei ole aina toivottu. 21 prosenttia vastaajista epäili liiallisia sateita ongelmaksi, vaikka totuus on oikeastaan päinvastainen. 18 prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että rypäleiden liian alhainen sokeripitoisuus on ongelma. Kukaan ei uskonut rypäleiden myöhäisen kypsymisen olevan ongelma. Tutkijan mielestä melko helppo kysymys oli tiedetty kohtalaisen hyvin. Hiukan parempaa tulosta olisi kuitenkin voinut odottaa.

Neljännessä kysymyksessä kysyttiin, millaista viiniä Pinot Noir -lajikkeesta tehdään. Vastausvaihtoehdot olivat punaviiniä, roseeviiniä, kuohuviiniä tai kaikkia edellisiä. Vastaajista 76 prosenttia tiesi, että monipuolisesta lajikkeesta tehdään kaikkia mainittuja viinilaatuja. 18 prosenttia vastaajista arveli, että lajikkeesta valmistetaan punaviiniä, ja 5 prosenttia nimesi kuohuviinin. Tämä kysymys oli myös helppo, vaikka kysymyksen muotoilu olisi voinut olla parempi. Jos kolmen ensimmäisen vastausvaihtoehdon eteen olisi kirjoitettu ”vain”, väärinkäsitykset, joita on voinut syntyä, olisi vältetty. Vastaus tiedettiin kuitenkin hyvin.

Viidennessä kysymyksessä kysyttiin Syrah -lajikkeen alkuperää. Vaihtoehdot olivat Médoc, Côte de Nuits, Hermitage ja Australia. Oikea vastaus oli Hermitage, joka sijaitsee Pohjois-Rhôneassa. Oikean vastauksen tiesi 45 prosenttia vastaajista. 26 prosenttia vastaajista arveli lajikkeen kodiksi Côte de Nuitsia ja 18 prosenttia Médocia. Côte de Nuits sijaitsee Bourgognessa ja Médoc Bordeaux:ssa. 11 prosenttia vastaajista nimesi lajikkeen kodiksi Australian. Vaikka Australiassa viljellään laajalti lajiketta, joka siellä tunnetaan Shiraz -nimellä, lajike ei ole kotoisin sieltä. Melko vaikea kysymys tiedettiin hyvin. Pienempien viinialueiden muistaminen on vaikeaa, joten tulos on yllättävänkin hyvä.

Kuudennessa kysymyksessä vastaajia pyydettiin tunnistamaan rypälelajike seuraavan kuvauksen perusteella: vaalea sitruunankeltainen väri, runsas happuus, kasvien, karviaismarjojen ja herukanlehtien aromeja. Näin kuvataan usein tyypillistä Sauvignon Blanc -viiniä. 74 prosenttia vastaajista tunnisti rypälelajikkeen. 21 prosenttia vastaajista piti kuvausta Chardonnay -lajikkeeseen sopivana. Osittain se voisikin sopia, mutta tyypillinen Chardonnay on aromimaailmaltaan erilainen. Yksi vastaaja piti kuvausta sopivana Pinot Grigio -lajikkeeseen ja yksi Muscat -lajikkeeseen. Helppoon kysymykseen tiedettiin vastaus hyvin, vaikka yllättävän moni sekoitti lajikkeen Chardonnayhin.

Seitsemännessä kysymyksessä kysyttiin, mistä rypälelajikkeesta Vino Nobile di Montepulciano DOCG valmistetaan. Kyseessä on Italian ensimmäinen korkeimman laatuluokituksen saanut viinityyppi Toscanan alueelta, ja se valmistetaan Sangiovese -lajikkeesta. Vastaajista 55 prosenttia tiesi tämän. 24 pro-

senttia vastaajista arveli lajikkeen olevan Montepulciano, 16 prosenttia vastaajista piti lajiketta Nebbiolona, ja viisi prosenttia arveli lajikkeeksi Primitivoa. Kysymys oli vaikea, joten tutkija yllättyi siitä, kuinka hyvin se tiedettiin. Kysymyksessä oli myös pieni ”kompa”, koska viinin nimeen kuuluu rypälajikkeen nimi, josta viiniä ei ole valmistettu. Vastaajien hyvällä tietämyksellä voi olla tekemistä sen kanssa, että kuluvana vuonna klubin teemana on ollut Italia ja tätäkin viiniä on kenties maistettu.

Kahdeksas kysymys käsitteli Jerezin aluetta. Siinä kysyttiin, minkä väkevän viinin tuottajana alue on tunnettu. 79 prosenttia vastaajista tiesi, että Jerez on kuuluisa sherryn tuotannosta. 11 prosenttia vastaajista piti madeiraa alueen viininä, 8 prosenttia portviiniä, ja yksi vastaaja marsalaa. Madeira on kotoisin Madeiran saarelta, portviini Portugalista ja marsala Italiasta. Kysymys on kohdalaisen helppo, koska monen väkevöidyn viinin nimi viittaa sen alkuperään. Se oli kuitenkin tiedetty varsin hyvin.

Yhdeksännessä kysymyksessä aiheena olivat etikettitermit. Siinä kysyttiin, kuinka kauan espanjalaista punaviiniä on vähintään kypsytetty, jos etiketissä on Reserva -merkintä. Suurin osa vastaajista, 47 prosenttia, tiesi vähimmäiskypsytyksajan olevan kolme vuotta, josta yhden vuoden viini kypsyy tammitynnyreissä. 34 prosenttia vastaajista arveli ajan olevan kaksi vuotta, josta kuusi kuukautta viiniä kypsytetään tammitynnyreissä. Tämä on Crianza -punaviinin ja myös Reserva -valkoviinin kypsytyksaika. Vastaajista 11 prosenttia arveli kypsytyksajaksi neljää vuotta, josta kuusi kuukautta viini viettää tammitynnyreissä. Tämä on Gran Reserva -valkoviinin kypsytyksaika. Kahdeksan prosenttia vastaajista arveli kypsytyksajaksi viittä vuotta, joista kaksi viiniä kypsytetään tammitynnyreissä. Tässä on kyseessä Gran Reserva -punaviinin kypsytyksaika. Espanjalaiset kypsytystermit eivät missään nimessä ole yksinkertaisia, ja vähimmäiskypsytyksajat saattavat vaihdella hieman alueittain. Tätä taustaa vasten vastaajien tietämys on yleisesti ottaen hyvä.

Kymmenennessä kysymyksessä vastaajien tuli tunnistaa viallinen viini. 55 prosenttia vastaajista tiesi, että maderoitunut tuoksu viinissä on virhe. Mieto viini ei saisi koskaan tuoksua väkevälle viinille. Jos näin on, viini on hapettunut ja pilalla. 21 prosenttia vastaajista piti sakkaisuutta merkkinä pilaantuneesta

viinistä. Sakkaisuus ei kuitenkaan ole virhe, vaan sitä esiintyy monessa, etenkin ikääntyneessä, viinissä. Vastaajista 16 prosenttia piti rusehtavaa väriä virheenä. Rusehtava väri voi joskus viitata hapettuneeseen ja näin pilaantuneeseen viiniin, mutta useat viinit muuttuvat nimenomaan ruskean sävyisiksi ikääntyessään, vaikka ovat hyvässä kunnossa. Kahdeksan prosenttia vastaajista piti viinikiveä eli pieniä kiteitä viinipullon pohjalla virheenä. Viinikivi on ainoastaan kauneusvirhe, joka ei vaikuta viinin tuoksuun tai makuun. Viinin virhe on tunnistettu kohtalaisen hyvin. Viiniharrastajien olettaisi kuitenkin tunnistavan viallisen viinin paremminkin.

Tämän osion viimeinen kysymys käsitteli etikettitermejä. Siinä kysyttiin, mitä tarkoittaa, jos etiketissä lukee "vieilles vignes". Termi on ranskaa ja tarkoittaa vanhoja köynnöksiä. Toisin sanoen viiniin käytetyt rypäleet on kerätty vanhoista köynnöksistä. 68 prosenttia vastaajista tiesi tämän. 24 prosenttia vastaajista arveli termin tarkoittavan valikoiden poimittuja rypäleitä. Kaksi vastaajaa arveli termin merkitsevän sitä, että viini on käynyt ja kypsynyt tammitynnyrissä, ja yksi vastaaja arveli, että köynnös on saanut kasvaa vapaasti kasvukaudella. Yksi vastaaja jätti kokonaan vastaamatta tähän kysymykseen. Tutkija piti kysymystä vaikeana, koska termi ei tule kovin usein vastaan. Vastaajat kuitenkin osoittivat, ettei kysymys ollut niin vaikea kuin oletettiin.

Kokonaisuudessa tiedot olivat hyvät, jopa yllättävän hyvät. Osaa kysymyksistä pidettiin vaikeina sekä testiryhmän että joidenkin vastaajien mielestä. Tiedot ovat kuitenkin hyvällä tasolla. Vastaajat tunsivat etenkin rypälelajikkeet hyvin. Suurimmat hankaluudet olivat etikettitermien tulkitsemisessa ja viinin vian tunnistamisessa. Kyselyyn pyrittiin samaan vaikeustasoltaan erilaisia kysymyksiä, joten joidenkin aihealueiden hyvä tai huono osaaminen voi osittain selittyä kysymysten vaikeustasolla.

6.3 Tarjoilulämpötilat

Tarjoilulämpötilatehtävässä kysyttiin kuuden erityyppisen viinin oikeita tarjoilulämpötiloja. Viinit olivat täyteläinen Chardonnay, edullinen kuohuviini, Beaujo-

lais Nouveau, australialainen Shiraz, Sauternes ja samppanja. Viinien tarjoilulämpötiloista annettavat suositukset vaihtelevat hiukan suosittelijan mukaan. Perustan tehtävässä käyttämäni tarjoilulämpötilasuositukset omiin kokemuksiini sekä Fieldenin (2005), Clarken (2001) ja Dominén (2005) tarjoilulämpötilasuosituksista yhteenvedoksi kokoamaani tarjoilulämpötilataulukkoon. Taulukko löytyy Viiniharrastajan tietopaketesta liitteestä 1 osiosta Viinin tarjoilu sivulta 67.

Koska tarjoilulämpötiloja koskevissa suosituksissa on pieniä eroja, tärkeintä tehtävässä on ymmärtää viinien ominaisuudet. Tämä tarkoittaa esimerkiksi, että makea viini tarjoillaan jäähdytettynä ja täyteläinen punaviini lämpoisempänä kuin kevyt. Tehtävässä hyvin jäähdytetty tarkoittaa 4–6-asteisena, jäähdytetty 8–10-asteisena, viilennetty 12–14-asteisena ja huoneenlämpöinen 16–18-asteisena tarjottavaa viiniä.

Chardonnay on keskitäyteläinen tai täyteläinen, runsaan hedelmäinen valkoviini, jota on usein tammitettu ainakin hieman. Tehtävässä oli tarkennettu, että kyseessä on täyteläinen viini. Tällaisen viinin ihannelämpötila on viilennetty, minkä 63 prosenttia vastaajista tiesi. 32 prosenttia vastaajista tarjoaisi viinin jäähdytettynä, joka on liian viileä täyteläiselle valkoviinille. Yksi vastaaja tarjoaisi viinin hyvin jäähdytettynä ja yksi huoneenlämpöisenä. Hyvin jäähdytetty valkoviini on yleensä aina liian kylmä, ellei kyse ole yksinkertaisesta, kevyestä viinistä, samoin kuin huoneenlämpöinen valkoviini on aina liian lämmintä. Tietotaso kysymyksen osalta oli hyvä.

Edullinen kuohuviini on yleensä yksinkertainen, kevyen hedelmäinen kuohuviini, joka on syytä tarjoilla hyvin jäähdytettynä. 58 prosenttia vastaajista tiesi tämän. 37 prosenttia vastaajista tarjoaisi kuohuviinin jäähdytettynä, mikä on myös hyväksyttävää. Kaksi vastaajaa tarjoaisi viinin viilennettynä, jolloin se olisi aivan liian lämmintä ja lisäksi kuohuisi todennäköisemmin avattaessa. Kukaan ei tarjoaisi kuohuviiniään huoneenlämpöisenä. Kysymykseen osattiin vastata hyvin.

Beaujolais Nouveau on nuori, kevyt ja hedelmäinen punaviini, joka on edukseen hiukan viilennettynä. Vastaajista 63 prosenttia tarjoaisikin viinin viilennet-

tynä. 24 prosenttia vastaajista tarjoaisi viinin huoneenlämpöisenä, jolloin viinin raikkaus voi hävitä. 11 prosenttia vastaajista tarjoaisi viinin jäähdytettynä, joka on kaikille punaviineille liian kylmä lämpötila. Yksi vastaaja tarjoaisi viinin jopa hyvin jäähdytettynä. Tähän kysymykseen osattiin vastata hyvin.

Australialainen Shiraz on täyteläinen, voimakas ja kohtalaisen tanniininen punaviini, joka on parhaimmillaan huoneenlämpöisenä. Jos viiniä viilentää, se voi muuttua epämiellyttävän kovaksi. 74 prosenttia vastaajista tarjoaisi viinin huoneenlämpöisenä. 24 prosenttia vastaajista tarjoaisi viinin viilennettynä ja yksi jopa jäähdytettynä. Tämän tehtävän viineistä Shiraz oli selkein ja helpoimmin tunnistettava, minkä vuoksi oli ehkä jopa yllättävää, että useampi ei tiennyt oikeaa tarjoilulämpötilaa. Vastaajien tietotaso tämän kysymyksen osalta oli hyvä.

Sauternes on hyvin makea, jalohomeinen valkoviini, joka kannattaa tarjota jäähdytettynä. Sellaisena viinin tarjoaisi 32 prosenttia vastaajista ja viilennettynä 46 prosenttia vastaajista. Huoneenlämpöisenä viinin tarjoaisi 14 prosenttia vastaajista ja hyvin jäähdytettynä 8 prosenttia. Yksi vastaaja jätti vastamatta tähän kysymykseen. Viinin voi nauttia myös viilennettynä, vaikka se olisiikin ihanteellisempi hieman viileämpänä. Hyvin jäähdytettynä viini voi menettää aromikkuuttaan, ja huoneenlämpöisenä sen makeus korostuu liikaa. Kysymykseen osattiin vastata kohtalaisen hyvin.

Samppanja on hieno kuohujuoma, jonka ihanteellinen tarjoilulämpötila on jäähdytetty. Silloin sen hienot aromit tulevat parhaiten esiin. 53 prosenttia vastaajista tarjoaisi sen jäähdytettynä. 29 prosenttia tarjoaisi juoman hyvin jäähdytettynä. Vaikka edullinen kuohuviini on hyvä tarjoilla hyvin jäähdytettynä, laadukkaampi kuohuviini ja samppanja tulisi tarjoilla hiukan lämpöisempänä, jotta sen aromit voisi aistia paremmin. 16 prosenttia vastaajista tarjoaisi samppanjan viilennettynä ja yksi vastaaja huoneenlämpöisenä. Kuohuvaa viiniä ei kuitenkaan kannata tarjoilla liian lämpöisenä, jotta sen kuplat säilyvät paremmin eikä se kuohu avattaessa. Tämän kysymyksen osalta tietotaso oli kohtalaisen hyvä.

Suurin osa vastaajista hallitsi tarjoilulämpötilat hyvin tai kohtalaisen hyvin, joten kokonaisuutena osaamisen taso oli melko hyvä. Selkeästi eniten vaihtelua vastauksissa voidaan havaita niiden viinien kohdalla, joiden tarjoilulämpötiloista on myös olemassa erilaisia suosituksia. Näitä viinejä olivat kaksi viimeistä eli makea Sauternes ja samppanja. Vähintän vaihtelua oli australialaisen Shirazin kohdalla. Se onkin useimpien tuntema viini, jolla on selkeä suosituslämpötila.

6.4 Viinin ja ruoan yhdistäminen

Viinin ja ruoan yhdistämistehtävässä pyydettiin vastaajia valitsemaan seitsemälle ruoalle sopiva viini neljästä annetusta vaihtoehdosta. Ruoat olivat kermainen sienikeitto, kaviaari ja blinit, savustettu lohi, burgundinpata, lampaanfilee, hanhenmaksa ja lakkahyytelö.

Viinin ja ruoan yhdistäminen on loppuen lopuksi makutottumuksiin ja -mieltymyksiin perustuvaa. Tässä tehtävässä arvioitiin vastaajien kykyä hahmottaa ruoan ja viinin ominaisuudet, joiden perusteella sopivan viinin valinta onnistuu. Tehtävän onnistumiseksi vastaajan tuli myös tunnistaa viinityypit ja tietää viinin nimen tai rypälelajikkeen perusteella, millainen viini on kyseessä.

Kermainen sienikeitto on melko täyteläinen ruoka, koska siinä on käytetty kermaa. Sieni on viinin ystävä, joten pääraaka-aineen sovittaminen viinin kanssa ei ole hankalaa. Ruoka vaatii melko täyteläisen ja pehmeän valkoviinin. Vaihtoehtoisesti kevyt punaviinikin sopisi ruoalle. Viinivaihtoehtoina olivat Bourgognen Pinot Noir, Barbera d'Asti, tammeton Chardonnay ja Sauvignon Blanc. Vastaajista 58 prosenttia valitsi tammettoman Chardonnayn, joka onkin suositeltavin kumppani ruoalle. Tammitettu Chardonnay olisi keitolle liian voimakas, siksi vaihtoehto oli rajattu tammettomaan viiniin. Kahdeksan prosenttia vastaajista valitsi Bourgognen Pinot Noirin, joka sopisi myös nautittavaksi keiton kanssa, olettaen, että se on tarpeeksi kevyt. Vanhemmat, kypsytetyt Pinot Noirit eivät tässä tapauksessa olisi parhaita vaihtoehtoja. 24 prosenttia vastaajista oli valinnut Sauvignon Blancin, joka todennäköisesti on liian kevyt ja

kirpeän aromikkaana liian terävä valkoviini kyseiselle ruoalle. Vastaajista 11 prosenttia oli valinnut Barbera d’Astin, joka kohtalaisen voimakkaan makuisena punaviininä todennäköisesti peittää keiton maun alleen. Tietotaso tämän kysymyksen kohdalla oli kohtalaisen hyvä. Melko suuri osa vastaajista on valinnut Sauvignon Blancin, joka kertoo siitä, että joko viinin tai ruoan ominaisuudet eivät olleet kaikilla vastaajilla tiedossa.

Toisena ruokana oli kaviaari ja blinit. Blinit ovat pieniä suolaisia ohukaisia, joita tarjotaan perinteisesti kaviaarin kanssa ylellisenä alkupalana. Viinivaihtoehdot kaviaarille ja blineille olivat Australialainen Shiraz, samppanja, Soave Classico ja saksalainen Riesling kabinett. Klassinen yhdistelmä kaviaarin kanssa on samppanja, minkä lähes kaikki vastaajat tiesivätkin: 84 prosenttia vastaajista valitsi samppanjan kaviaarin seuraan. 16 prosenttia vastaajista valitsi Riesling kabinettin. Laadukas Riesling voisi ollakin kokeilemisen arvoisen kaviaarin kumppani, varsinkin rypälelajikkeen ystäville. Annetuista vaihtoehdoista muita ei kannata arvokkaan herkun kanssa ajatellakaan. Tälle ruoalle kaikki vastaajat ovat valinneet oivan viinin. Vastaajat osaavat selvästi noudattaa periaatetta ”laadukkaalle, kalliille herkulle arvoistaan viiniä”. Klassinen yhdistelmä tiedettiin erittäin hyvin. Kysymyksessä oli myös melko selkeät vaihtoehdot, mikä osaltaan kenties helpotti vastaamista.

Lohi on mehevä, rasvainen kala, ja savustaminen tuo siihen oman voimakkaan arominsa. Savustetun lohen makuun sopiva viini on kuiva ja aromikas valkoviini. Viinivaihtoehdot olivat itävaltalainen beerenausleese, saksalainen Riesling kabinett, yhdysvaltalainen Zinfandel ja espanjalainen Garnacha. 68 prosenttia vastaajista valitsi aromikkaan ja hapokkaan Rieslingin, joka on selkeästi paras vaihtoehdoista. Vastaajista 18 prosenttia kaikista valitsi yhdysvaltalaisen Zinfandelin, 11 prosenttia vastaajista valitsi itävaltalaisen beerenausleesen ja yksi vastaaja espanjalaisen Garnachan. Näistä vaihtoehdoista muut kuin Riesling ovat hiukan vaikeasti yhdisteltäviä lohen kanssa. Itävaltalainen beerenausleese on makea, eikä siksi sovi ruoalle. Punaviinit Zinfandel- ja Garnacha -rypäleistä ovat melko voimakkaan makuisia, joten ne peittävät kalan maun helposti alleen. Kevyempää punaviiniä, kuten Beaujolais tai kevyt Pinot Noir, lohelle voisi kuitenkin ajatella – varsinkin silloin, jos lohi olisi grillattu tai paistettu. Vastaajien tietotaso on hyvä tämän kysymyksen osalta. Kui-

tenkin osa vastaajista on valinnut itävaltalaisen beerenausleesen, mikä viittaa siihen, että nämä vastaajat eivät tiedä, millainen viini on kyseessä. Sama tilanne on todennäköinen niiden vastaajien kohdalla, jotka ovat valinneet jomankumman punaviineistä.

Seuraavana kumppania etsittiin burgundinpadalle. Burgundinpata valmistetaan perinteisesti naudan etuselästä, lavasta tai paistista, ja höystetään muun muassa hillisipuleilla ja herkkusienillä. Pataa kypsytetään pitkään punaviinin maustamassa liemessä. Viinivaihtoehtoina olivat Beaujolais Villages, Barbera d'Asti, yhdysvaltalainen Zinfandel ja Côte de Beaune. Tässä kysymyksessä, toisin kuin edellisessä, moni viineistä sopii ruoalle. Vastaajien keskuudessa suosituin viini oli Côte de Beaune, joka on kotoisin Bourgognesta, kuten ruokakin. Viini on siis perinteinen valinta ruoalle, ja niiden maut sopivat hyvin yhteen. Viinin oli valinnut yli puolet vastaajista eli 51 prosenttia. Myös Beaujolais Villages on kotoisin samalta alueelta eli sekin on perusteltu vaihtoehto ruoan seuraan, vaikka onkin kevyempi ja maultaan nuorekkaampi. Tämän viinin ruoalle valitsisi 24 prosenttia vastaajista. Barbera d'Asti on italialainen keskitäyteläinen, kirsikka-arominen punaviini, joka sekin voisi sopia ruoalle, tosin jotkut viinit voivat olla nuorina hiukan liian tanniinisia. Barbera d'Astin valitsi 19 prosenttia vastaajista. Kaksi vastaajaa oli valinnut yhdysvaltalaisen Zinfandelin, joka on melko voimakkaan makuinen punaviini. Nykyään Zinfandelista tehdään kuitenkin myös kevyempiä, Beaujolais -tyyppisiä punaviinejä, joten tämä tieto tukisi valintaa myös burgundinpadan seuraksi. Suurin osa viineistä on edelleen täyteläisiä ja voimakkaita, joten perinteinen Zinfandel ei ole paras vaihtoehto ruoalle. Yksi vastaaja jätti tämän kohdan tyhjäksi. Koska useampi viini sopi ruoan seuraksi, ruoalle oli melko helppoa löytää kumppani. Suurelta osin tästä syystä kysymykseen osattiin vastata todella hyvin.

Lammas valmistetaan kypsyyssasteeltaan usein puolikypsäksi, vaikka tehtävässä ei mainittu lihan kypsyyssastetta. Viinivaihtoehdot ruoalle olivat Sauvignon Blanc, australialainen Shiraz, uusiseelantilainen Pinot Noir ja Chianti Classico. 53 prosenttia vastaajista valitsi lammasviiniksi australialaisen Shirazin. 16 prosenttia vastaajista valitsi Chianti Classicon. Molemmat viinit sopivat hyvin lampaanfileen seuraan. 32 prosenttia vastaajista oli valinnut uusiseelantilainen Pinot Noirin. Pinot Noir on lajikkeena melko kevyt ja herkkäarominen

viini, joka on parhaimmillaan lintujen ja selkeänmakuisten lihapatojen seurassa. Uuden-Seelannin Pinot Noir voi kuitenkin olla voimakkaampi maultaan ja näin sopia myös lampaan kumppaniksi. Kukaan ei ollut valinnut Sauvignon Blanc -valkoviiniä, jota onkin vaikea kuvitella samaan pöytään lampaan kanssa. Kysymykseen osattiin vastata hyvin. Kuten edellisessä kysymyksessä, tässäkin tehtävää olisi voitu vaikeuttaa valitsemalla vaihtoehtoihin hieman erilaisia viinejä.

Hanhenmaksaa syödään, kuten kaviaariakin, hienona alkuruokana. Viinivaihtoehdot olivat chileläinen Carmenère, Sauternes, portugalilainen Tinta Roriz ja itävaltalainen beerenausleese. Klassinen viinivalinta hanhenmaksan seuraan on hieno jalohomeinen valkoviini, perinteisimmin Sauternes, jonka oli valinnut puolet vastaajista. 16 prosenttia vastaajista valitsi itävaltalaisen beerenausleesen, joka on myös jalohomeinen viini ja sopii siten hyvin hanhenmaksalle. Chileläisen Carmenèren valitsi 26 prosenttia vastaajista, ja 8 prosenttia vastaajista valitsi portugalilaisen Tinta Rorizin, jonka tutumpi nimitys Espanjan puolella on Tempranillo. Molemmat näistä ovat kohtalaisen voimakkaita, mausteisia punaviinejä. Näitä voisi kokeilla voimakkaamman maksaruokan, esimerkiksi vasikan- tai lampaanmaksan kanssa, mutta hanhenmaksan kanssa ne eivät todennäköisesti tuota parhaita yhdistelmiä. Tietotaso oli hyvä, vaikka klassinen yhdistelmä ei ollut kaikille tuttu. Niille vastaajille, jotka valitsivat punaviinin, ruoka ja sen ominaisuudet eivät todennäköisesti ole tuttuja.

Viimeisenä ruokana oli jälkiruoka eli lakkahyytelö. Viinivaihtoina olivat itävaltalainen beerenausleese, makea portviini, Alsacen Pinot Gris ja Chablis, joista beerenausleesen oli valinnut 34 prosenttia vastaajista, makean portviinin 53 prosenttia vastaajista, Alsacen Pinot Gris:n kaksi vastaajaa ja Chablis:n kolme vastaajaa. Jälkiruoalle on tärkeää valita viini, joka on vähintään yhtä makea tai makeampi kuin itse jälkiruoka. Alsacen Pinot Gris on aromikas viini, joka maultaan voisi toimia lakkajälkiruokan kanssa, jos se on makea. Jos se taas on kuiva, lopputulos ei ole kovin hyvä. Chablis on hyvin kuiva ja aromimaailmaltankin epäsojiva lakkajälkiruokan seuraan. Lakan makuun sen sijaan sopii hyvin itävaltalainen beerenausleese, joka on myös riittävän makea jälkiruoalle. Myös portviinissä riittää makeus, mutta ruokan ja viinin maut eivät aivan kohta. Viinin voimakas maku voi peittää lakan maun alleen. Tehtävässä ei mai-

nittu, onko portviini tumma vai vaalea, vaan se jätettiin vastaajien arvioitavaksi. Vaalea portviini olisi näistä parempi vaihtoehto lakkajälkiruoalle. Tämä ruoka oli selvästi haastavin yhdisteltävä. Sille ei ole löydetty paria niin hyvin kuin muille ruoille ja tietotaso jää tämän kysymyksen osalta melko huonoksi.

Vastaajien tietotaso kokonaisuudessaan oli tehtävässä hyvä. Hankalimmiksi ruoiksi osoittautuivat hanhenmaksa ja lakkahyytelö. Helpoin yhdistettävä oli selkeästi kaviaari. Tämän tehtävän vastauksissa esiintyi, kuten oli odotettavissakin, enemmän vaihtelua kuin muissa tehtävissä.

6.5 Vastaajaprofiilit

Kokonaisuutena vastaajien osaaminen on koko ryhmän osalta hyvällä tasolla. Teoriaosuudessa vastaukset oli tiedetty jopa oletettua paremmin. Hankalin osio oli tarjoilulämpötilatehtävä. Viinin ja ruoan yhdistämistehtävässä oli myös onnistuttu hyvin, mihin on kuitenkin voinut vaikuttaa joissakin kohdissa vastausvaihtoehtojen helppous.

Vastauksia on analysoitu yksittäin, jotta jokaisen vastaajan tiedoista ja taidoista saataisiin muodostettua kokonaisvaltainen kuva. Kysely jaettiin kahteen osa-alueeseen: teoreettiseen tietoon ja käytännön taitoihin. Vastaajista luotiin vastaajaprofiilit molempien osa-alueiden osaamisen perusteella. Molemmat osa-alueet on arvioitu toisistaan erillisinä. Osa-alueiden sisällä vastauksia arvioidaan yksitellen, mutta analysoinnissa kiinnitetään huomiota ennen kaikkea kokonaisuuksien hallintaan. Yksittäisten vastauslomakkeiden analyysi löytyy liitteestä 3.

Vastauslomakkeiden arvioinnissa tietojen yleiseen tasoon on kiinnitetty enemmän huomiota kuin yksittäisiin oikeisiin vastauksiin. Niin sanotut selkeät virheet, kuten makean viinin tarjoaminen huoneenlämpöisenä tai kuivan viinin valitseminen jälkiruoalle, ovat vaikuttaneet arviointiin enemmän kuin pienemmät virheet.

6.5.1 Osa-alueiden arviointi

Osa-alueiden osaaminen on arvioitu asteikolla erinomainen-hyvä-kohtalainen-heikko. Erinomainen osaaminen on vastaajalla, jolla on todella hyvät tiedot aihealueesta sekä varma osaaminen. Vain muutama pieni virhe saattaa mahdollisesti esiintyä. Hyvä osaaminen on vastaajalla, joka ymmärtää kokonaisuudet ja jonka tiedot ovat hyvällä tasolla. Hänellä ei ole suuria puutteita minäkään aihealueen tiedoissa. Kohtalaisen hyvä osaaminen on vastaajalla, jolla on tietoa, mutta se on hajanaista. Vastaajalla voi olla myös yhdellä osa-alueella hyvät tiedot ja toisella heikommat tiedot. Heikko osaaminen on vastaajalla, jolla ovat jotkin perustiedot hallinnassa, mutta ne ovat hyvin hajanaisia.

Koska sekä teoria että käytäntö arvioitiin omina osa-alueinaan, erilaisia osaamistason yhdistelmiä syntyi paljon. Tämä osoittaa, että ryhmän tieto- ja osaamistaso on vaihtelevaa. Pääosin taso molempien osa-alueiden suhteen on kuitenkin hyvä. Tämän lisäksi monen vastaajan tietotaso jommankumman osa-alueen kohdalla on erinomainen. Osa-alueiden osaamisen suhteen erinomaiset ja hyvät tulokset ovat hyvin yhtenevät. Teoriaosuudessa erinomaiset tiedot olivat 26 prosentilla vastaajista ja hyvät 42 prosentilla vastaajalla. Käytäntöosuudessa erinomaiset taidot olivat 24 prosentilla vastaajista, ja hyvät 45 prosentilla vastaajista. Myös kohtalaisia ja heikkoja tuloksia on molemmissa osa-alueissa lähes yhtä paljon. Teoriaosuudessa sekä kohtalaiset että heikot tiedot olivat 16 prosentilla vastaajista. Käytäntöosuudessa kohtalaiset taidot olivat 18 prosentilla vastaajista, ja heikot 13 prosentilla vastaajista.

6.5.2 Harrastusvuosien vaikutus osaamiseen

Vastaajat jaettiin harrastusvuosien mukaan neljään ryhmään: 0–5 vuotta viinejä harrastaneet, 6–10 vuotta harrastaneet, 11–15 vuotta harrastaneet ja 16–20 vuotta harrastaneet. Näiden ryhmien ulkopuolelle jäi yksi vastaaja, joka on

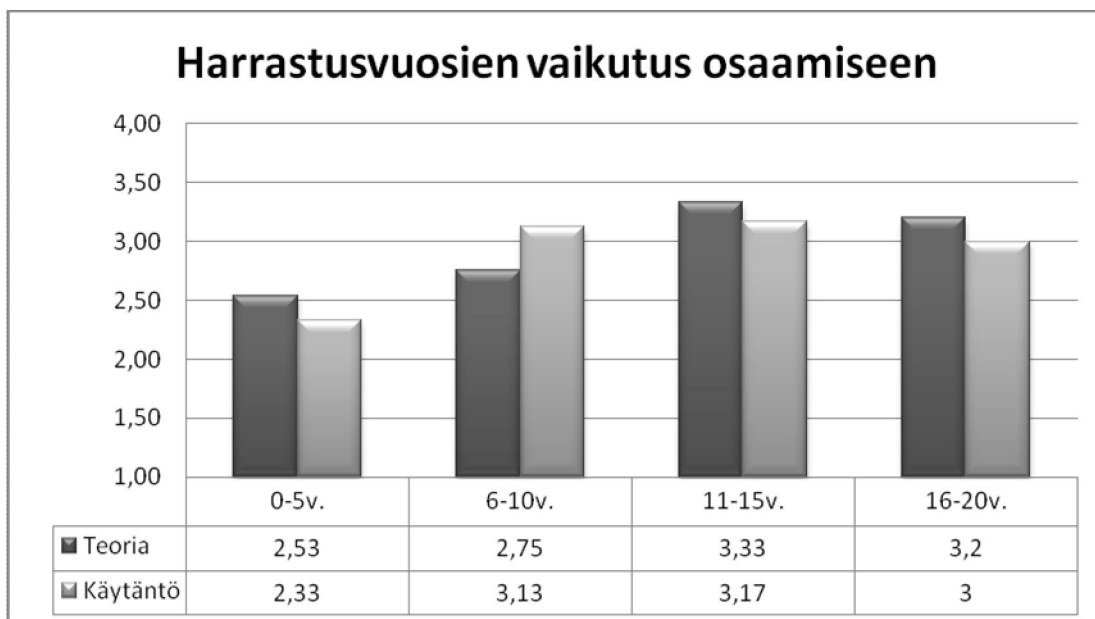
harrastanut viinejä yli 20 vuotta sekä kolme muuta vastaajaa, jotka eivät ilmoittaneet harrastusvuosiaan tai ilmoittivat ne niin epäselvästi, ettei heitä voinut luokitella mihinkään ryhmään. Vastaajien tunnistamisen estämiseksi heidän vastauksiaan ei käsitellä tässä kohdassa.

0–5 vuotta viiniä harrastaneiden ryhmään kuului 39 prosenttia eli enemmistö kaikista vastaajista. Kokonaisuudessaan tämän ryhmän tulokset olivat hyvää luokkaa. Ryhmässä esiintyi kuitenkin eniten heikkoja ja kohtalaisia tuloksia molempien osa-alueiden kohdalla. Varsinkin käytännön taidoissa on huomattavissa ero muihin ryhmiin verrattuna, vaikka lähes puolet saivatkin hyvän tuloksen. Erinomaisia tuloksia teoriaosuudessa oli kolmella vastaajalla, mutta käytäntöosuudessa ei yhdelläkään.

6–10 vuotta viiniä harrastaneiden ryhmään kuului 21 prosenttia vastaajista. Tässä ryhmässä erinomaisten ja hyvien tulosten määrä oli ensimmäistä ryhmää suurempi, etenkin käytäntöosuudessa. Joitakin kohtalaisia ja heikkoja tuloksia molemmissa osa-alueissa kuitenkin esiintyi.

11–15 vuotta viiniä harrastaneita oli 16 prosenttia vastaajista. Tämän ryhmän tulokset olivat kokonaisuutena erittäin hyvät molemmilla osa-alueilla. Kummankaan osa-alueen tuloksissa ei ollut yhtään kohtalaista tai heikkoa tulosta, vaan kaikki olivat vähintään hyviä.

16–20 vuotta viiniä harrastaneiden ryhmään kuului 13 prosenttia vastaajista. Tämänkin ryhmän osalta kokonaistulokset olivat hyvät, eivät kuitenkaan aivan yhtä hyvät kuin edellisen ryhmän. Tässä ryhmässä esiintyi myös kohtalaisia tuloksia molemmilla osa-alueilla. Heikkoja tuloksia ei joukossa kuitenkaan ollut yhtään.



TAULUKKO 1. Harrastusvuosien vaikutus osaamiseen.

Taulukossa vastaajien osaaminen on pisteytetty siten, että yksi piste vastaa heikkoa tulosta, kaksi pistettä kohtalaista, kolme pistettä hyvää ja neljä pistettä erinomaista tulosta. Pisteytyksen avulla jokaiselle ryhmälle on laskettu keskiarvo sekä teorian että käytännön osaamisen osalta.

Tuloksista voidaan päätellä, että kokemuksen määrä vaikuttaa selvästi osaamiseen, varsinkin käytännön taidoissa. Myös teorian tietojen osalta varmuus näyttää lisääntyvän harrastusvuosien lisääntyessä. Heikkojen tulosten määrä molemmissa osa-alueissa vähenee selvästi pidempään harrastaneiden ryhmissä. On helppoa uskoa, että tiedot ja etenkin taidot karttuvat kokemuksen myötä. On kuitenkin todennäköistä, että jokaisen harrastajan oma kiinnostus ja halu oppia merkitsevät myös paljon tietojen ja taitojen kehittämisessä.

7 VIINITIETOUDEN KEHITTÄMINEN

7.1 Viiniharrastajan tietopaketti

Kirjallisuuteen tutustuttaessa havaittiin, että viinituntemus perustuu suurelta osin teoreettiseen tietoon. Vaikka on saatavilla monia teoksia, jotka kertovat viinistä käytännönläheisesti, tieto pohjautuu aina tiettyihin perusasioihin. Havaittiin myös, ettei pelkkä teoreettinen tieto kuitenkaan riitä viinien ymmärtämisessä vaan tarvitaan myös käytännön osaamista ja kokemusta. Viinien ymmärtämisessä on siis kaksi puolta: toisaalta ilman faktatietoa on vaikeaa ymmärtää viinin olemusta ja siihen liittyviä perinteitä, toisaalta ilman omia kokemuksia ja aisteja on vaikea ymmärtää viinien monimuotoisuutta.

Viiniharrastajan tietopaketti on koottu siten, että siinä käsitellään teoreettista tietoa viineistä ja annetaan apuvälineitä viinien nauttimiseen käytännönläheisten ohjeiden avulla. Teoreettisessa osuudessa käsitellään viinin makuun vaikuttavia tekijöitä, kuten rypälajikkeita, maaperää, ilmastoa ja viinin valmistusmenetelmiä. Teoriaosuutta laajemmassa käytännönläheisessä osuudessa käsitellään muun muassa viinin säilytystä ja tarjoilua, viinin maistelua sekä viinin ja ruoan yhdistämistä.

Teoriaosuudesta päätettiin jättää viininviljelyalueet pois, koska pyrittiin koostamaan käytännönläheiseen tietoon keskittyvä tietopaketti. Viininviljelyalueista on valtavasti tietoa ja se voi olla melko monimutkaista. Tietopakettiin on kuitenkin mahdollista myöhemmin lisätä viljelyalueita koskeva osuus, jos sille on tarvetta. Näin paketista saadaan kattavampi kokonaisuus teoritiedonkin osalta.

7.2 Viininmaistajaiset

7.2.1 Miten viininmaistajaiset järjestetään?

Viinin maistelu kotona ei vaadi maistajalta erikoisjärjestelyjä: ainoastaan omat aistit ja lasillisen viiniä. Kun viinejä halutaan maistella ja arvioida järjestelmällisemmin tai järjestää viininmaistajaiset, kannattaa noudattaa joitakin perussääntöjä sekä viininmaistelun kaavaa. (Croft 2003, 15.)

Viininmaistelun kaava ja tilaisuuden kulku voi olla muodollinen tai vapaamuotoinen. Muodollisissa maistajaisissa jokaista viiniä varten varataan oma lasi jokaiselle maistajalle. Lasit asetetaan valkoisen liinan päälle, jotta viinin värin arviointi onnistuu. Viinit maistellaan ja arvioidaan käyttäen järjestelmällisen viininmaistelun kaavaa. (Croft 2003, 17.) Viinit maistellaan yksi kerrallaan ja siten, että kaikki maistajat maistelevat samaa viiniä yhtä aikaa, jolloin voidaan keskustella viinistä samalla, kun tehdään muistiinpanoja. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 74.) Vapaamuotoisissa maistajaisissa viinit voidaan maistaa samasta lasista ja tilaisuuden kaava voi olla sellainen, joka parhaiten sopii vieraille (Croft 2003, 17).

Maistajaiset voidaan järjestää avoimena, sokkona tai puolisolkkona. Avoimissa maistajaisissa maistajat tietävät, mitä viiniä kulloinkin maistetaan. Sokkomais-tajaisissa viinien etiketit peitetään, etteivät mitkään ennakkokäsitykset tai etiketin luomat odotukset häiritse maistelua. Tällöin maistaja muodostaa käsityksensä viinistä pelkästään aistiensa avulla. Sokkomaistajaisissa viinipullot peitetään esimerkiksi alumiinifoliolla tai ruskealla pakkauspaperilla. (Croft 2003, 15–17.) Puolisokkomaistelu tarkoittaa, että maisteltavat viinit tiedetään, mutta ei niiden järjestystä.

Karmavuon ja Lihtosen (2005) mukaan viininmaistajaiset kannattaa rakentaa jonkin teeman ympärille, jotta viinejä voidaan vertailla keskenään. Teema voi perustua johonkin tiettyyn rypälälajikkeeseen, viinintuotantoalueeseen tai viinityyliin. Viinityylit voidaan jakaa monella tavalla, esimerkiksi kuivat ja makeat valkoviinit, kevyet ja täyteläiset punaviinit, kuohuviinit, väkevöidyt viinit. Jos

viinityyli valitaan teemaksi, se kannattaa rajata riittävän tarkasti. Jos viinit ovat tyyliältään kovin erilaisia, niiden vertaileminen on todella vaikeaa. Hiukan vaativampia teemoja jo viinien hankinnankin kannalta ovat vertikaali- ja horisontaaliteema. Vertikaaliteemassa keskitytään yhden tuottajan yhteen viinilaatuun, josta maistellaan eri vuosikertoja ja vertaillaan niiden eroja. Horisontaaliteemassa tutustutaan yhden tuottajan saman vuosikerran eri viinilaatuihin. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 74–75.)

Maistajaisiin ei kannata ahnehtia liikaa erilaisia viinejä. Yleensä viisi viiniä on hyvä määrä, mutta korkeintaan kuudesta kahdeksaan viiniä voi halutessaan valita. Maisteluannokseksi riittää noin kolmannes normaalista viinilasillisesta. Yhdestä pullosta riittää siis noin 15 tai jopa 20 maisteluannokseen. Ennen tarjoilua viinit tulee saada oikeaan lämpötilaan. Viinit tarjoillaan siten, että aiemmin maistetut viinit eivät jätä seuraavia varjoonsa, jottei makuaisti turru heti voimakkaiden makujen vaikutuksesta. Valkoviinit tarjoillaan ennen punaisia, kuivat ennen makeita, kevyet ennen täyteläisiä ja nuoret ennen vanhoja. (Croft 2003, 19–20.)

Viinin ja ruoan yhdistämiseen perustuvissa maistajaisissa tärkeintä on kokeilla ja löytää erilaisia makuyhdistelmiä, ei niinkään vertailla viinejä keskenään. Tällaisissa maistajaisissa on myös tärkeää rakentaa tilaisuus jonkin teeman ympärille. Usein hyvä teema on alueellinen, jossa maistellaan tietystä maasta tai tietyltä alueelta tulevia viinejä ja ruokia. Myös perusmakuihin keskittyvät maistajaiset ovat mielenkiintoiset ja opettavaiset.

7.2.2 Italian makuja lasissa ja lautasella

Viininmaistajaiset järjestettiin Tampereen Vinoteekissä keskiviikkona 8.10.2008. Maistajaiset keskittyvät samaan teemaan kuin klubin maistajaiset koko vuoden ajan: Italiaan. Tilaisuuden teema oli ”Italian makuja lasissa ja lautasella”. Tilaisuus siis keskittyi viinin ja ruoan yhdistämiseen tavallisen viininmaistelun sijasta. Maistajaisissa ei pyritty vertailemaan viinejä keskenään, vaan luomaan uudenlaisia makuelämyksiä, joten maisteltavaksi valittiin hyvin

erilaisia viinejä. Maistajaiset olivat avoimet ja melko vapaamuotoiset. Maistajaisiin valittiin ensin ruoat ja sen jälkeen niihin sopivat viinit. Viininmaistajaisia varten tehtiin maistelumuistiinpanolomake, joka löytyy liitteestä 4.

Tilaisuudessa tarjottavan ruoan tuli olla helposti syötävää, joten ruoaksi valittiin klassisia italialaisia naposteltavia. Naposteltavina oli Prosciutto di Parma -parmankinkkua, Parmeggiano Reggiano -parmesaanijuustoa, marinoituja sieniä, Franci -salamia sekä tuoreita ja kuivattuja viikunoita. Suun neutralisointia varten oli Grissini -leipätikkuja.

Ruokien kanssa maisteltavia viinejä oli viisi: yksi valkoviini, kolme punaviiniä ja yksi makea jälkiruokaviini. Valkoviininä oli Palio Pecorino Terre di Chieti 2007, joka oli järjestäjän mielestä hyvä, aromikas yleisviini antipastoille. Ensimmäinen punaviini, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile il Fojonco, valikoitui mukaan, koska se on erikoisuus alueella, josta myös parmankinkku, parmesaanijuusto ja salami ovat kotoisin. Toinen punaviini, Rocca Nivo Barbera d'Asti Superiore 2005, on kotoisin Piemontesta, joka tunnetaan sienistään ja etenkin tryffeleistään. Se valittiin mukaan siis mahdollisena sienten seuralaisena. Costasera Amarone Classico 2005 oli kolmas punaviini. Amarone tunnetaan hyvänä juustoviininä, joten se valittiin potentiaalisesti kumppaniksi juustolle ja viikunoille. Lisäksi mukana oli kuivatuista rypäleistä valmistettu jälkiruokaviini Pomino Vin Santo 2000. Tämä viini valittiin mukaan, koska maistettavaksi oli toivottu yhtä makeaa viiniä, ja kyseinen viini on hyvin tyypillinen italialainen makea valkoviini. Makea, intensiivinen viini voisi maistua ainakin suolaisen juuston ja makeiden, kuivattujen viikunoiden kanssa.

Tilaisuus eteni siten, että ensimmäisenä maisteltiin viinit sellaisenaan, ja kirjattiin muistiinpanoihin muutamalla sanalla viinin luonne. Tämän jälkeen maistettiin alueelliset, teoriassa hyvät, ruoka ja viini -parit, minkä jälkeen kaikkia viinejä ja ruokia sai maistella yhdessä vapaassa järjestyksessä. Lopuksi käytiin keskustellen yhdessä läpi hyviä ja huonoja yhdistelmiä sekä yllättäviä pareja.

Maistajaisten suurin yllättäjä oli pirskahteleva Lambrusco, joka myös jakoi mielipiteitä. Se sopi kuitenkin yllättävän hyvin alueensa ruokien kanssa, ainakin enemmistön mielestä. Suosituin viini oli selvästi makea Vin Santo, joka

myös toimi ruokien kanssa hyvin. Valkoviini Terre di Chieti ei tuntunut aivan riittävän voimakkaan makuisille ruoille. Barbera d'Asti toimi sienien, kinkun ja salaminkin kanssa. Amarone taas sopi odotetusti juuston ja viikunoiden seuraan hyvin. Ruoista helpoimmin yhdisteltäviä olivat parmesaanijuusto ja etenkin kuivatut viikunat. Tämä ei ehkä ollut yllätys, molemmat raaka-aineet kun tunnetaan viinin ystävinä.

8 POHDINTA

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää Tampereen Viiniklubin jäsenten viinitietoutta. Viinitietouden kehittämiseksi jäsenille koottiin Viiniharrastajan tietopaketti ja järjestettiin viininmaistajaiset.

Viinikulttuuri Suomessa on vahvistumassa hitaasti. Viininharrastajat lisääntyvät ja harrastusta kehittäviä seuroja perustetaan ympäri maata. Viininharrastajat haluavat kokoontua maistelemaan viinejä sekä keskustelemaan niistä yhdessä. Tällä tavalla sekä kokemukset että niiden jakaminen ovat tärkeä osa viininharrastusta. Viininharrastajien monipuolisuus ja kiinnostus harrastuksen erilaisiin osa-alueisiin aiheuttaa sen, että harrastajat tuntevat itseään erityisesti kiinnostavat osa-alueet hyvin. Esimerkiksi paljon matkusteleva viininharrastaja tuntee viinialueet ja niiden perinteet hyvin, kun taas viinejä maisteleva ja paljon ruokaa laittava harrastaja on taitava viinin ja ruoan yhdistämisessä. Kun harrastajat kokoontuvat yhteen keskustelemaan viineistä, kaikki tuovat keskusteluun oman osaamisensa ja tätä kautta kaikkien osaaminen kehittyy.

Viinitietouskyselyn tuloksissa todettiin, että harrastajien tietotaso on hyvä, osittain jopa yllättävän hyvä. Tutkimus kuitenkin paljasti, että vaikka vastaajien osaaminen oli hyvällä tasolla, etenkin lyhyen aikaa harrastaneiden joukossa tietoa tarvitaan lisää. Monet vastaajat kaipasivat myös lisää tietoa. Viinin ja ruoan yhdistäminen oli selvästi vastaajia eniten kiinnostava aihealue ja sen suhteen tiedonnälkä oli suurin.

Se, että harrastajat ovat tasaisen hyviä molemmissa osa-alueissa, voi selittyä sillä, että kokemuksia ja tietoa on vaihdettu tapaamisissa. Lisäksi viiniklubin viinialueille järjestämät matkat vaikuttavat varmasti näitä alueita ja niiden viinejä koskevaan tietoon. Olen myös itse huomannut, että viinialueilla matkustelu auttaa ymmärtämään alueen viinejä ja perinteitä aivan uudella tavalla. Omakohtainen kokemus jää mieleen huomattavasti paremmin kuin vain lukeminen toisten kokemuksista.

Samantyyppisiä tutkimuksia ovat aikaisemmin tehneet ainakin Helo ja Kovanen. Nämä tutkimukset käsittelivät tarjoilijoiden viinitietoutta. Molempien tutkimusten tulokset osoittivat tarjoilijoiden viinitietouden välttäväksi tai kohtalaisen hyväksi. (Helo 2000, 48; Kovanen 2004, 37.) Tässä tutkimuksessa tulos on selvästi parempi, mikä olikin odotettavissa, koska harrastajien oma mielenkiinto aiheeseen on hyvin todennäköisesti suurempi. Tämä tutkimus on myös toteutettu eri tavalla, ja tuloksia on analysoitu syvällisemmin kuin mainituissa tutkimuksissa. Halusin keskittyä työssäni laadulliseen tutkimukseen, koska mielestäni viinien tuntemusta on vaikea arvioida pelkästään sellaisten kysymysten perusteella, jotka arvostellaan oikein/väärin-periaatteella.

Laadullisen analysoinnin riskinä on se, että analysoijan vaikutus tuloksiin on suurempi kuin määrällisiä analyysitapoja käytettäessä. Tuloksiin vaikuttaa aina jossain määrin analysoijan tulkinta niistä. Tuloksia on voinut parantaa myös vastaajan mahdollisuus etsiä vastauksia internetistä, mikä on sähköiseen kyselyyn liittyvä riski.

Tutkimus oli kuitenkin onnistunut, koska aihe oli hyvin rajattu ja työ muodostaa mielestäni selkeän kokonaisuuden. Mielestäni tutkimuksen validiutta parantaa se, että tuloksia on tarkasteltu monesta eri näkökulmasta ja niitä on pohdittu laajasti. Lisäksi tutkimuksen tietoperusta tukee työtä.

Tutkimusta olisi voinut parantaa täsmentämällä joitakin vastausvaihtoehtoja, etenkin viinin ja ruoan yhdistämistehtävässä. Joihinkin kysymyksiin oli liian monta sopivaa vaihtoehtoa. Lisäksi joitakin vaihtoehtoja olisi pitänyt täsmentää esimerkiksi kertomalla, onko kyseessä makea vai kuiva viini. Kysymyk-

sessä, jossa tiedusteltiin, mistä vastaaja ensimmäisen kerran kuuli klubista, olisi pitänyt olla internet yhtenä vastausvaihtoehtona.

Jotkut ongelmat saattoivat aiheutua siitä, että kyselyä jouduttiin muuttamaan käytettävän ohjelman vuoksi. Viinin ja ruoan yhdistämiseen liittyvä tehtävä oli alun perin yhdistämistehtävä, jossa yhdeksälle ruoalle valittiin yhdeksän viinin joukosta sopiva kumppani. Kyselyssä oli myös toinen yhdistämistehtävä, jossa viinialueet ja rypälelajikkeet tuli yhdistää. Tästä tehtävästä valittiin vain muutama kysymys, jotka lopulliseen kyselyyn muokattiin monivalintakysymyksiksi teoriaosuuteen.

Olen oppinut itse paljon lisää viineistä opinnäytetyötä tehdessäni. Pääsin koettelemaan omaa ammattitaitoani etenkin viininmaistajaisten järjestämisen ansiosta. Olen myös päässyt tutustumaan muihin viiniharrastajiin työn tekemisen aikana. Koen alan entistä enemmän omakseni ja uskon, että pystyn työskentelemään viinien parissa sekä kehittämään omaa osaamistani. Mikäpä olisi-kaan parempaa kuin saada harrastuksesta itselleen ammatti?

LÄHTEET

Altia: viinikellari: aromipyörä. Viitattu 25.10.2008.

[Http://www.viini.fi/Doc.aspx?id=1674](http://www.viini.fi/Doc.aspx?id=1674).

Berglund, J., Immonen, P. & Rinta-Huumo, A. 1998. Makuasioita viinistä ja ruoasta. Helsinki: Otava.

Brillat-Savarin, A. 1988. Maun fysiologia. Jyväskylä: Gummerus.

Clarke, O. 2001. Nautittava viini. Kaikki todella tarpeellinen tieto viinien ystäville. Karkkila: Kustannus-Mäkelä.

Croft, N. 2003. Viininmaistajaiset. Helsinki: WSOY.

Dominé, A. 2005. Viini. Könemann.

Fielden, C. 2005. Exploring the World of Wines and Spirits. Lontoo: Wine & Spirit Education Trust.

Heikkilä, T. 2004. Tilastollinen tutkimus. 5. uud. painos. Helsinki: Edita.

Helo, S. 2000. Tarjoilijoiden viinitietous Sokos Hotel Alexandrassa ja Alexissa. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu- ravitsemis- ja kuluttajapalvelujen koulutusohjelma.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2000. Tutki ja kirjoita. 6. uud. laitos. Helsinki: Tammi.

Häikiö, M. 2007. Alkon historia. Helsinki: Otava.

Isokorpi, T. & Viitanen, P. 2001. Tunnevoimaa! Helsinki: Tammi.

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

Karmavuo, R. & Lihtonen, J. 2005. Viinin ystävän kirja. Helsinki: Teos.

Kovanen, V. 2004. Ravintola Näsinneulan ravintolahenkilökunnan viinitietous. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja kuluttajapalvelujen koulutusohjelma.

Krohn, T. 2004. Krohn-suvun vaellustarina. Viitattu 6.10.2008.

[Http://koti.welho.com/tkrohn/krohn.html](http://koti.welho.com/tkrohn/krohn.html).

Kyrö, P. 2004. Tutkimusprosessi valintojen polkuna. Tampere: Tampereen yliopisto, ammattikasvatuksen tutkimus- ja koulutuskeskus.

Munskänkarna: paikallisseurat. Viitattu 22.10.2008.

[Http://www.munskankarna.org/w/yhteystiedot-paikallisseurat.html](http://www.munskankarna.org/w/yhteystiedot-paikallisseurat.html).

Mykkänen, J. 2005. Viinikoulu - opas viinien maailmaan. Hämeenlinna: Karisto.

Mäntylä, I. 1998. Viinissä totuus. Viinin historia Suomessa. Helsinki: Otava.

Nieminen, T. 2005. Viiniä aterialla - opas viinin ja ruoan liittoon. Alko Oy.

Priewe, J. 2001. Viinin aika. Hämeenlinna: Karisto.

Rantasuo, H. Viinin ja ruoan yhdistäminen. Opetusmateriaali.

Remes, M. 2008. Viini yhdistää naapurit Sipoossa. Viitattu 18.10.2008. Helsinki: Helsingin Sanomat.

[Http://www.hs.fi/arkisto/artikkeli/Viini+yhdist%C3%A4%C3%A4+naapurit+Sipoossa/HA20080427SI1FA03avu](http://www.hs.fi/arkisto/artikkeli/Viini+yhdist%C3%A4%C3%A4+naapurit+Sipoossa/HA20080427SI1FA03avu).

Tampereen Vinoteque Oy. Viitattu 22.10.2008.

[Http://www.vinoteekki.com/](http://www.vinoteekki.com/).

Vainio, R. 2003. Viini, sallittu nautinto myös arkena. Viitattu 19.10.2008. Helsinki: Helsingin Sanomat.

[Http://www.hs.fi/arkisto/artikkeli/Viini+sallittu+nautinto+my%C3%B6s+arkena/HS20030918SI1AR01mcx](http://www.hs.fi/arkisto/artikkeli/Viini+sallittu+nautinto+my%C3%B6s+arkena/HS20030918SI1AR01mcx).

Valli, R. 2001. Kyselylomaketutkimus. Teoksessa Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. Toim. Aaltola, J. & Valli, R. Jyväskylä: PS-kustannus.

Viinilehti: kellariyhdiöt. Viitattu 22.10.2008.

[Http://www.viinilehti.fi/viininABC/viiniharrastus/kellariyhdiot.htm](http://www.viinilehti.fi/viininABC/viiniharrastus/kellariyhdiot.htm).

Viinilehti: viiniseurat. Viitattu 22.10.2008.

[Http://www.viinilehti.fi/viininABC/viiniharrastus/viiniseurat.htm](http://www.viinilehti.fi/viininABC/viiniharrastus/viiniseurat.htm).

WSET: Systematic Approach to Tasting Wine. Opetusmateriaali.

LIITTEET

Liite 1. Viiniharrastajan tietopaketti

SISÄLTÖ

1 VIINIHARRASTUKSEN SYVENTÄMISEKSI	49
2 VIININ MAKUUN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT	49
2.1 Rypälelajike	49
2.1.1 Vaaleat rypälelajikkeet	50
2.1.2 Tummat rypälelajikkeet	52
2.2 Maaperä.....	54
2.3 Ilmasto	55
2.4 Viljely ja valmistus.....	57
2.4.1 Viininviljely.....	57
2.4.2 Viinin valmistus.....	58
2.4.3 Kypsytyt.....	60
3 VIININ VALINTA JA OSTAMINEN.....	62
3.1 Viinin käyttötapa.....	62
3.2 Tilaisuus.....	62
3.3 Mitä etiketti kertoo viinistä?	63
4 VIININ SÄILYTYS.....	64
4.1 Viinikellari ja viinikaappi	65
5 VIININ TARJOILU.....	67
5.1 Tarjoilulämpötilat.....	67
5.2 Lasit	68
5.3 Karahvit.....	69
5.4 Muut tarvikkeet.....	70
6 VIININ MAISTELU JA ARVIOINTI	70
6.1 Maistaminen	71
6.2 Järjestelmällinen viinin maistelu.....	72
6.2.1 Ulkonäkö	72
6.2.2 Tuoksu	73

	48
6.2.3 Maku	74
6.2.4 Loppupäätelmät.....	74
6.3 Viininmaistajan apuväline -aromikartta	75
7 VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN	77
7.1 Viinin peruselementit.....	77
7.2 Ruoan peruselementit.....	78
7.2.1 Perusmaut	78
7.2.2 Viinin ystävät ja viholliset.....	79
7.3 Viinin valintaan vaikuttavat tekijät	81
7.3.1 Valmistustavat	81
7.3.2 Lihan kypsyyssaste	83
7.3.3 Kastike	84
7.3.4 Lisäke.....	86
7.4 Klassikkoyhdistelmiä.....	87

1 VIINIHARRASTUKSEN SYVENTÄMISEKSI

Viiniharrastusta on aikaisemmin pidetty snobismina tai rikkaiden etuoikeutena. Sitä se ei kuitenkaan ole. Kuka tahansa voi harrastaa viiniä – tarvitaan ainoastaan omat aistit ja lasillinen viiniä. Viiniharrastuksessa on helppoa päästä alkuun. Se ei vaadi huomattavia rahasummia, sillä tarjolla on monia mielenkiintoisia viinejä melko edulliseen hintaan. Toki, kuten mihin tahansa muuhunkin harrastukseen, myös viiniharrastukseen voi halutessaan upottaa huomattavia summia rahaa.

Viiniharrastus tarjoaa paljon uusia kokemuksia ja elämyksiä. Viini vaatii kuitenkin harrastajaltaan paljon tietoa ja asiaan paneutumista, jos hän haluaa ymmärtää viinejä, eikä vain juoda niitä. Onneksi viinien maailma on kiehtova: moni on uponnut viinitietouden suohon – täysin omasta tahdostaan. Toivon, että tämän tietopaketin avulla pääset syvemmälle viinimaailmaan ja saat entistä enemmän harrastuksestasi irti.

2 VIININ MAKUUN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

Viinin matka köynnöksestä valmiiksi viiniksi kuluttajan lasiin pitää sisällään monia vaiheita. Lopullisen tuotteen eli viinin makuun ja tyyliin vaikuttavat viiniin käytetty rypälelajike, maaperä, jossa rypäleet ovat kasvaneet, alueen ilmasto-olosuhteet ja tarhan mikroilmasto. Viinin makuun vaikuttavat myös viiniköynnösten hoitomenetelmät sekä valmistus- ja kypsytysmenetelmät.

2.1 Rypälelajike

Helppimmin tunnistettava piirre valmiissa viinissä on rypälelajike tai -lajikkeet, joista viini on valmistettu. Monilla lajikkeilla on omat, tunnistettavat ominaismakunsa, jotka hiukan vaihtelevat kasvualueen mukaan.

2.1.1 Vaaleat rypälelajikkeet

Chardonnay on saanut nimensä samannimisestä kylästä, joka sijaitsee Bourgnessa Mâconnais:n alueella. Siitä tuotetaan laatuviinejä ympäri viinimaailmaa. Se viihtyy monissa eri ilmastoissa ja tuottaa hyvin monentyylisiä viinejä. Viilleiden alueiden viinit ovat kevyitä tai keskitäyteläisiä ja hapokkaita, ja niissä on teräksisiä ja omenaisia aromeja. Leudoissa ilmastoissa aromit muistuttavat enemmän sitruunaa. Kuumilla alueilla tuotetut viinit ovat täyteläisiä, alkoholipitoisia ja vähähappoisia. Niissä on melonin ja persikan aromeja sekä trooppisten hedelmien, kuten banaanin, mangon ja viikunan aromeja. Chardonnay ei ole kovin aromikas viini, joten maaperän ja viininvalmistustekniikat korostuvat maussa. Samasta syystä se soveltuu hyvin tammitynnyrikypsytykseen. Valmistuksessa käytetään usein maitohappokäymistä, joka tuo viiniin voion ja hasselpähkinän aromeja. (Fielden 2005, 4–5.)

Sauvignon Blancia viljellään Bordeaux:ssa, Loiren laaksossa ja Uudessa Maailmassa, etenkin Uudessa-Seelannissa. Klassisia Sauvignon Blanc -alueita ovat Sancerre, Poilly-Fumé ja Marlborough. Viilleillä alueilla tuotettujen viinien aromeista löytää vihreitä hedelmiä, yrttejä, karviaismarjoja, viherpippuria, ruohoa, nokkosta, passionhedelmää ja mustaherukan lehteä. Lämpimillä alueilla aromaattisuus katoaa helposti ja jäljelle voi jäädä vain persikan aromi. Viiniä tammikypsytetään lähinnä Yhdysvalloissa, jolloin käytetään nimeä Fumé Blanc. Lähes kaikki Sauvignon Blanc -viinit ovat parhaillaan nuorina eivätkä kestä kypsytystä. (Fielden 2005, 5.)

Rieslingiä viljellään ympäri maailmaa. Klassiset alueet ovat Saksan Mosel, Nahe, Pfalz ja Rheingau; Itävallan Wachau; Ranskan Alsace; Australian Clare Valley ja Eden Valley sekä Uuden-Seelannin Marlborough ja Nelson. Riesling on hedelmäinen, aromaattinen ja hapokas lajike. Se kypsyy myöhään ja säilyttää hapokkuutensa, joten se sopii hyvin late harvest -viiniksi. Viilleillä alueilla lajike tuottaa rypäleistä ja omenaista viiniä, jonka hapokkuutta tasapainottaa usein pieni määrä jäännössokeria. Lämpimämmillä alueilla viinien aromit muistuttavat sitrusta, limettä ja persikkaa. Riesling -viinit ikääntyvät hyvin ja voivat kehittää hunajaisia, savuisia ja petrolisia aromeja. Rieslingistä valmiste-

taan myös makeita, jalohomeisia viinejä, mihin se sopii hyvin luonnollisen korkean hapokkuutensa ansiosta. (Fielden 2005, 5.)

Pinot Gris tuottaa parhaat viinit Alsacessa. Sitä viljellään myös Tasmaniassa, Uudessa-Seelannissa ja Yhdysvalloissa. Lajike tuottaa tyypillisesti suutuntu- maltaan lähes öljyisiä, alkoholipitoisia, vähähappoisia ja aromaattisia viinejä. Viinien aromeissa on eksoottisia hedelmiä, melonia, banaania ja mangoa. Myös jalohomeisia viinejä valmistetaan. Koillis-Italiassa lajike tunnetaan nimel- lä **Pinot Grigio**. Rypäleet kerätään aikaisin, jotta ne säilyttäisivät hapokkuu- tensa eivätkä kehittäisi tuhtia hedelmäisyyttä. Viinit ovat kevyempiä, neutraa- lempia ja hapokkaampia kuin Alsacen Pinot Gris:t. (Fielden 2005, 6.)

Gewürztramineria viljellään Alsacessa, Saksassa, Itävallassa, Pohjois- Italiassa, Sveitsissä, Itä-Euroopan maissa, Yhdysvalloissa, Chilessä, Australi- assa ja Uudessa-Seelannissa. Lajike on alun perin kotoisin pohjoisitalialaises- ta Traminin kylästä, josta se kulkeutui Itävallan kautta Saksaan ja sai siellä nimeensä etuliitteen ”gewürz”, joka tarkoittaa mausteista. Gewürztraminer on hyvin persoonallinen lajike: se on tyypillisesti vähähappoinen, alkoholipitoinen ja aromaattinen. Se tuottaa viinejä, jotka ovat mausteisia ja parfyymisia. Aro- meista voi lisäksi löytää litsiluumua, hunajaa, ruusuvettä. Lajikkeesta tuotetut viinit voivat vaihdella kuivasta makeaan. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 14.)

Viognier tuottaa parhaat viinit Pohjois-Rhône Condrieun alueella. Lajiketta viljellään myös Etelä-Ranskassa, Australiassa ja Kaliforniassa. Se tuottaa täy- teläisiä ja aromaattisia viinejä. Ongelmana lajikkeen viljelyssä on matalan sa- don lisäksi sen taipumus muodostaa korkea sokeripitoisuus rypäleisiin ennen kuin ne ehtivät kehittää tarpeeksi hedelmäisyyttä. Tästä voi olla seurauksena epätasapainoisia, hyvin alkoholipitoisia viinejä. Viinien aromeista voi löytää persikkaa, päärynää ja orvokkeja. Suurin osa viineistä on tarkoitettu juotavaksi nuorina, tosin jotkut ikääntyvät hyvin. (Fielden 2005, 6.)

Muscat ei oikeastaan ole yksi rypälelajike vaan lajikeperhe, jonka jäseniä vil- jellään ympäri maailmaa. Viinit ovat usein kuohuvia tai väkeviä ja niille kai- kille on yhteistä rypäleinen aromi. Arvostetuin lajike on Muscat Blanc à Petits Grains. Viinien aromit muistuttavat rypäleitä, persikkaa, ruusua ja sitrusta nuo-

rina. Ikääntyneiden, hapettuneiden viinien aromeissa on rusinoita, hedelmä-kakkua, toffeeta ja kahvia. Ikääntyneetkin viinit kuitenkin säilyttävät tyypillisen parfyymisuuden. Yleisin Muscat -perheen lajikkeista on vähemmän aromaattinen Muscat of Alexandria, josta valmistetaan Ranskan Vins Doux Naturel ja Espanjan Moscatel. Muscat Ottonel -lajikkeesta valmistetaan kuivia valko-viinejä Alsacessa ja Keski-Euroopassa. (Fielden 2005, 6–7.)

Chenin Blanc tuottaa monenlaisia viinejä kuivista hienoihin makeisiin viineihin. Klassinen alue on Loiren laakso, etenkin Vouvray, Savennières ja Côteaux du Layon. Lajiketta viljellään myös Kaliforniassa ja Etelä-Afrikassa, jossa se tunnetaan Steen -nimellä. Lajikkeen viljely on hankalaa, koska rypäleet kypsyvät epätasaisesti. Jos rypäleitä ei kerätä tarkasti valikoiden, on olemassa riski, että raakat rypäleet aiheuttavat viinin epämiellyttäviä kasvimaaisia ja lehtimäisiä aromeja viiniin. Nuorissa viineissä aromit ovat vihreän omenaisia ja sitruksisia. Parhaat Chenin Blanc -viinit ikääntyvät erittäin hyvin, ja niistä voi aistia hunajan ja paahtoleivän aromeja. (Fielden 2005, 7.)

Sémillon tunnetaan Bordeaux:n makeiden jälkiruokaviinien pääraaka-aineena. Se on vakiinnuttanut asemansa myös Australiassa. Sémillon on melko vähähappoinen, joten Bordeaux:ssa jalohomeisiin viineihin sekoitetaan Sauvignon Blancia antamaan viiniä tukevaa hapokkuutta. Viileässä ilmastossa lajike tuottaa ruohon, parsan ja karviaismarjojen aromeja. Lämpimämmillä alueilla aromeista löytyy hunajaa, greippiä ja vahamaisuutta. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 19.)

2.1.2 Tummat rypälelajikkeet

Cabernet Sauvignon on Bordeaux:n Médocin klassinen lajike, mutta sitä viljellään kaikkialla maailmassa. Muita klassisia alueita ovat Australian Coonawarra, Uuden-Seelannin Hawkes Bay, Napan laakso Kaliforniassa ja Colchagua Chilessä. Lajike muodostaa paksukuorisia rypäleitä ja on hyvin vastustuskykyinen homeelle ja tuholaisille. Se tuottaa pieniä satoja täyteläisiä, tanniinisia ja hyvin ikääntyviä viinejä. Viinien tyypillisin aromi kaikilla ilmastoalueilla on

mustaherukka. Viileillä alueilla muita aromeja ovat vihreä paprika ja setripuu. Aromit korostuvat viinien ikääntyessä. Lämpimillä alueilla viinien aromit muistuttavat mustia kirsikoita ja jopa mustia oliiveja. Australian Cabernet Sauvignon -viineissä on usein mintun, eukalyptuksen tai mentolin aromeja. (Fielden 2005, 7.)

Merlot on Bordeaux:n toiseksi tärkein rypälelaji. Sitä viljellään eniten Saint-Emilionin ja Pomerolin alueilla. Bordeaux:n ulkopuolella sitä viljellään paljon Kaliforniassa, Chilessä ja Etelä-Ranskassa. Sekoittamattomana se tuottaa pehmeitä, helposti juotavia viinejä. Lajikkeesta valmistetaan viinejä kahdella tyyllillä. Kansainvälinen tyyli on korjata rypäleet myöhään, jolloin niistä saadaan intensiivisen värisiä, täyteläisiä ja alkoholipitoisia viinejä, joissa on samettisen pehmeät tanniinit ja joiden aromit ovat luumun ja karhunvatukan aromeja. Bordeaux:n tyyli on kerätä rypäleet aikaisin, jolloin viineistä tulee kevyempiä ja hapokkaampia. Näiden viinien aromit muistuttavat punaisia marjoja, kuten vadelmia ja kypsiä mansikoita. (Fielden 2005, 7.)

Syrah/Shiraz on yksi maailman vanhimmista rypälelajikkeista. Se tuottaa Pohjois-Rhôneessa hienoja punaviinejä ja Etelä-Ranskassa toimii sekoiteviinien parantajana. Se on myös eniten viljelty lajike Australiassa, jossa sitä sekoitetaan usein Cabernet Sauvignonin kanssa. Nykyään lajiketta viljellään myös Etelä-Amerikassa. Tyypillinen Syrah/Shiraz -viini on väriltään intensiivisen tumma ja aromeiltaan karhunvatukkainen. Viileillä alueilla se tuottaa hapokkaita ja tanniinisia viinejä ja aromeista löytyy karhunvatukan lisäksi mustapippuria ja minttua. Kuumien alueiden viinit ovat täyteläisempiä ja tanniinit ovat pehmeämpiä. Aromit ovat nahkaisia ja mausteisia, muistuttaen lakritsaa ja anista. Lajikkeesta valmistetut viinit ikääntyvät erittäin hyvin. (Fielden 2005, 7–8.)

Grenache/Garnacha on kotimaansa Espanjan viljellyin rypälelaji. Tärkeimpiä Garnacha-alueita Espanjassa ovat Navarra ja Rioja. Ranskassa sitä viljellään laajalti Etelä-Rhôneessa ja Etelä-Ranskassa Midin alueella. Uudessa Maailmassa lajiketta viljellään Kaliforniassa ja Etelä-Australian McLaren Vallissa. Lajikkeesta valmistetaan paljon hyviä roseeviinejä ja sitä käytetään monissa hienoissa sekoiteviineissä, kuten Châteauneuf-du-Papessa. Lajikkeella on makeat, ohutkuoriset rypäleet, joista saadaan täyteläisiä ja alkoholipitoisia,

mutta vaalean värisiä ja vähän tanniinia sisältäviä viinejä. Viinit hapettuvat helposti, ja väriä tarkasteltaessa voi usein huomata rusehtavan reunan jopa melko nuorissa viineissä. Aromeiltaan Grenache/Garnacha muistuttaa punaisia marjoja, kuten mansikkaa ja vadelmaa sekä valkopippuria. Ikääntyessään viinit kehittävät nahan, tervan ja toffeen aromeja. (Fielden 2005, 8.)

Pinot Noirin maine on peräisin Bourgognen hienoista viineistä. Lajike kypsyy aikaisin ja sopii erityisen hyvin Bourgognen alueen ilmastoon. Muita klassisia lajikkeen viljelyalueita ovat Carneros ja Sonoma Kaliforniassa, Walker Bay Etelä-Afrikassa, Yarran laakso Australiassa sekä Martinborough, Marlborough ja Central Otago Uudessa-Seelannissa. Rypäleteretut ovat tiukkoja, jonka vuoksi lajike on altis homeelle. Ohutkuorisesta lajikkeesta valmistetut viinit ovat vaaleita väriltään ja vähäisiä tanniineiltaan. Nuorissa Pinot Noir -viineissä aromit ovat punaisen marjaisia: vadelman, mansikan ja punaisen kirsikan aromeja. Ikääntyessään viinit kehittävät maamaisia ja kasvimaisia aromeja, kuten kompostin ja mullan aromeja. (Fielden 2005, 8.)

Tempranillo on viljelty laajalti Espanjan pohjoisosissa. Lajike tunnetaan alueesta riippuen monella eri nimellä: Cencibel, Tinto del País ja Ull de Llebre Espanjassa sekä Tinta Roriz ja Aragonez Portugalissa. Espanjassa klassiset viljelyalueet ovat Rioja ja Ribera del Duero. Lisäksi lajiketta viljellään Argentiinassa. Myös jotkin muut Uuden Maailman viinimaat ovat alkaneet tehdä ko-keiluja sillä. Lajike kypsyy aikaisin ja viihtyy parhaiten kalkkimaaperässä. Viinit ovat vähätanniinisia ja niitä sekoitetaan usein muista lajikkeista tehtyjen viinien kanssa. Aromeista löytyy nahkaa ja kypsiä mansikoita. (Fielden 2005, 8.)

2.2 Maaperä

Maaperä vaikuttaa viiniköynnökseen ja sitä kautta köynnöksen tuottamiin rypäleisiin. Maaperän veden- ja lämmönvarastointikyvyllä sekä sen sisältämillä ravintoaineilla on oma vaikutuksensa rypäleistä tuotettavaan viiniin ja sen makuun. (Fielden 2005, 13.)

Viiniköynnöksen kannalta on oleellista, että maaperä läpäisee hyvin vettä, koska liian suuri vedensaanti tuottaa suuria, mauttomia rypäleitä. Maaperän lämmönvarastointikyky on tärkeä varsinkin viileillä alueilla. Monet maaperät lämpenevät päivällä auringossa ja luovuttavat lämpöä yön aikana rypäleille, mikä auttaa niitä kypsymään tasaisesti. Maaperissä, joissa viljellään viiniä, ei kovin moni muu kasvi menestyisi. Pieni ”stressi” on viiniköynnökselle hyväksi. Ravinneköyhä maaperä pakottaa köynnöksen juuret kaivautumaan syvälle maahan etsimään ravinteita ja vettä. Ravinneköyhillä maaperillä kasvaneet rypäleet tuottavatkin parhaita viinejä. (Fielden 2005, 13.)

Viiniköynnös tarvitsee kasvaakseen hyvin myös maaperän, jossa on mineraaleja. Jotkin maaperät ovat hyvin mineraalirikkaita, esimerkiksi Rheigaun liuskekivimaaperä. Siinä kasvaneissa Riesling -viineissä voi aistia selkeän mineraalisen vivahteen.

Terroir on Ranskassa syntynyt käsite, jolla tarkoitetaan koko kasvuympäristön vaikutusta viinin makuun. Terroir -käsitteellä korostetaan viinin persoonallisuutta ja sitä, että viini on alueelleen tyypillinen. Viinin aromeista ja elementeistä voi joskus aistia vihjeitä sen alkuperästä, mikä tekee siitä ainutlaatuisen. Viinivalmistustekniikat ovat kehittyneet nopeasti ja niillä voidaan vaikuttaa viinin makuun huomattavasti. Jos kansainvälinen tyyli tehdä viiniä, joka on tyypillinen rypälelajikkeelle, ei alueelle, yleistyy, monimuotoisuus voi hävitä. Kuitenkin monet tuottajat ovat ymmärtäneet, että alkuperäänsä ilmentäviä viinejä voidaan myös markkinoida ainutlaatuisina. Cabernet Sauvignon- ja Chardonnay -viinejä voi valmistaa lähes missä tahansa, mutta Coonawarra Cabernetia ja Chablista ei. (Fielden 2005, 14.)

2.3 Ilmasto

Kypsyäkseen viinirypäle tarvitsee noin 1500 tuntia aurinkoa kasvukaudella. Tummat rypäleet tarvitsevat enemmän aurinkoa kuin vaaleat. Viiniköynnös tarvitsee lisäksi noin 700 millimetriä sadevettä vuodessa, tosin viileässä ilmastossa pienempikin määrä riittää. Sadevettä voidaan korvata myös keinokaste-

lulla, mutta Euroopan Unionin alueella keinokastelu on kielletty. (Fielden 2005, 9.)

Vaikka villiviiniä kasvaa ympäri maailmaa, kaupalliseen tarkoitukseen istutetut viiniköynnökset sijaitsevat suurimmaksi osaksi kahdella alueella: pohjoisella ja eteläisellä pallonpuoliskolla karkeasti 30–50 leveyspiirin kohdalla. Näillä alueilla on lämpöä, viileyttä, aurinkoa ja sadetta sopivissa suhteissa. (Fielden 2005, 9.)

Vesi lämpenee ja jäähtyy hitaasti, joten suuret vesistöt tasoittavat lähiympäristön ilmastoa. Alueilla, jotka sijaitsevat lähellä vesistöjä, vallitsee meri-ilma. Ilmastolle ovat tyypillisiä lämpimät kesät ja leudot talvet. Välimeren ilmasto on meri-ilma, jossa sateet ajoittuvat pääosin talveen. Välimeren ilmastoon kuuluvat myös kuivat kesät. Välimeren ilmasto sopii hyvin viininviljelyyn ja se vallitsee Kaliforniassa, Chilessä, Etelä-Afrikassa, suurelta osin Etelä- ja Lounais-Australiassa sekä Välimeren rannikoilla. Mantereiden keskiosissa vallitsee mannerilmasto, jolle kuumat kesät ja kylmät talvet ovat tyypillisiä. (Fielden 2005, 9.)

Merivirrat voivat lämmittää tai viilentää lähialueiden ilmastoa. Viinitarhoilla, jotka sijaitsevat jokien lähistöllä, keväthallan vaara ei ole todennäköinen, koska veden virtaus lisää ilmavirtauksia. Kun lämmin ilma ja kylmä vesi kohtaavat, syntyy kosteutta ja sumua, joka edesauttaa jalohomeen muodostumista. Myös vuoret vaikuttavat monella tavalla ilmastoon. Ne voivat suojella sateilta tai kovilta tuuilta. Vuoristossa kylmät tuulet voivat myös viilentää kuumaa ilmastoa. Alueilla, joilla on liian kuuma viininviljelyyn, sopivia alueita voidaan löytää korkeilta, viileiltä vuorenrinteiltä. Korkeammilla kasvupaikoilla on myös suuremmat lämpötilavaihtelut päivän ja yön välillä. Viileät yöt auttavat joitakin lajikkeita kypsymään menettämättä hapokkuuttaan ja raikkauttaan. (Fielden 2005, 9.)

Alueilla vallitsevat yleiset ilmastot, mutta viinitarhoilla vallitsevat omat mikroilmastot, jotka ovat jo naapuritarhoilla erilaiset. Taitava viininviljelijä voi vaikuttaa tarhansa mikroilmastoon esimerkiksi karsintatavoilla. Jos köynnöksien lehtiä karsitaan vähemmän, rypäleet saavat enemmän suojaa ja varjoa lehdistä.

Tämä voi vastata lämpötilan putoamista muutamilla asteilla. Vastaavasti viileillä alueilla lehtiä voidaan karsia enemmän, jolloin rypäleet saavat käytettyä hyväkseen kaiken mahdollisen auringonvalon. (Fielden 2005, 10.)

2.4 Viljely ja valmistus

Viininvalmistus voidaan jakaa kahteen vaiheeseen: rypäleiden viljelyyn ja viinin valmistukseen. Usein viininvalmistaja on saanut kunnian viinistä, mutta nykyään on vallalla ajattelu, jonka mukaan hyvä viini syntyy jo viinitarhalla. Hyvä viini tarvitsee hyviä rypäleitä, joten maaperän, ilmaston ja viljelyn vaikutus korostuu. Toisaalta myös hyvistä rypäleistä voidaan tehdä huonoa viiniä. Tärkeää on sekä viininviljelijän että viininvalmistajan taidot, ja heidän yhteistyönsä. (Fielden 2005, 15, 23.)

2.4.1 Viininviljely

Uusia viiniköynnöksiä istutetaan, kun halutaan luoda uusia viinitarhoja tai korvata jo olemassa olevia. Yleensä maan annetaan levätä vähintään kolme vuotta ennen uusien köynnösten istuttamista. Se, miten köynnökset istutetaan, riippuu monista asioista, kuten paikallisesta lainsäädännöstä, siitä, kuinka paljon satoa halutaan ja koneiden käyttötarpeesta. Istutettavien köynnösten tiheys voi vaihdella 3000:sta 15000 köynnökseen hehtaarilla. Tiheämpi istuttaminen aiheuttaa kilpailua köynnösten välillä, jolloin rypäleiden laadun pitäisi olla parempi. (Fielden 2005, 16.)

Euroopan alueella sekä leikkaus- että sidontamenetelmät on usein säädetty lailla. Leikkausmenetelmän avulla valitaan silmut, jotka muodostavat alkuja tai kontrolloidaan silmujen määrää. Leikkauksen jälkeen viiniköynnös sidotaan. Jollain alueilla jäljellä olevien oksien annetaan kasvaa vapaasti ylöspäin, toisilla alueilla taas oksat sidotaan tukilankoihin. Sidontamenetelmiä on erilaisia ja ne vaihtelevat alueittain. Kesällä viiniköynnöstä harvennetaan, jotta rypäleillä

olisi hyvä altistus tasapuolisesti sekä valolle että varjolle. Harvennuksen avulla köynnös voi myös keskittyä enemmän rypäleiden tuotantoon, kun ylimääräistä energiaa ei kulu lehtiin. (Fielden 2005, 16–17.)

Liian suuri sato aiheuttaa sen, että rypäleet eivät kypsy kunnolla eivätkä ole niin laadukkaita. Liialliset sateet tai liika kastelu tuottaa isoja satoja mauttomia rypäleitä, joista valmistettu viini on vaatimatonta. Euroopassa satoja rajoitetaan, jotta turvattaisi rypäleiden laatu. Sallitut satomäärät vaihtelevat kuitenkin alueittain. Uudessa maailmassa säädöksiä satomäärästä ei ole, mutta laatuviinin tuottaja rajoittaa omaa satomääräänsä. (Fielden 2005, 18.)

Sadonkorjuu alkaa, kun viiniviljelijän mielestä rypäleiden sokeri ja hapot ovat tasapainossa. Sadonkorjuun aika vaihtelee alueittain, tarhoittain ja jopa palktoittain. Joskus sadonkorjuuta on kuitenkin syytä aikaistaa esimerkiksi uhkaavan sään vuoksi. Rypäleet voidaan kerätä käsin tai koneellisesti. Koneellinen kerääminen on nopeaa ja halpaa, mutta kypsien rypäleiden mukana kerätään myös raakoja rypäleitä ja roskia. Sadonkorjuu voidaan tehdä koneellisesti vain tasamaalla tai hyvin loivalla rinteellä. Jyrkillä rinteillä käsin tehtävä sadonkorjuu on ainoa vaihtoehto. Käsinkorjuu on työlästä ja kallista sekä vaatii paljon työvoimaa. Sen avulla voidaan kuitenkin valikoida vain kypsät rypäleet. Jalohomeisia rypäleitä ei edes voi kerätä muuten kuin käsin. (Fielden 2005, 22.)

2.4.2 Viinin valmistus

Murskaaminen rikkoo rypäleen kuoren ja mehu valuu ulos. Ennen puristamista rypäleiden kannat yleensä poistetaan. Joidenkin punaviinien valmistuksessa osa kannoista jätetään lisäämään tanniinia viiniin. Valkoviinin valmistuksessa puristus tapahtuu ennen käymisprosessia. Puna- ja roseeviinien valmistuksessa rypäleet puristetaan sen jälkeen, kun rypäleet ja niiden kuoret ovat olleet kontaktissa keskenään. (Fielden 2005, 24–25.)

Rypäleiden kuorissa ja viinivalmistamon ympäristössä on luonnollisia hiivoja, joten käyminen alkaa heti, kun rypäleet puristetaan. Usein kuitenkin käytetään

teollisia hiivoja, koska silloin rikkidioksidin käyttötarve on pienempi. Hiivan valinnalla voidaan myös vaikuttaa viinin tyyliin. Kun hiivat kuolevat ja käyminen päättyy, hiiva vajoaa käymisastian pohjalle muodostaen hiivasakan. Joitakin viinejä kypsennetään hiivasakan kanssa, joka antaa niille täyteläisyyttä ja erotettavan aromin. (Fielden 2005, 26.)

Käymisprosessissa rypäleiden sokerit muuttuvat hiivojen avulla alkoholiksi. Mitä enemmän rypäleissä on sokeria, sitä korkeampi on viinin potentiaalinen alkoholiprosentti. Jos viinivalmistaja haluaa valmistaa viiniä, jossa on makeutta, hänen tulee pysäyttää käyminen ennen kuin kaikki sokeri on muuttunut alkoholiksi. Loppuun asti käymätöntä sokeria viinissä kutsutaan jäännössokeriksi. Lähes kaikissa viineissä on hiukan jäännössokeria, vaikkei sitä yleensä pysty maistamaan viinistä. Jos hiivan tarvitsemat ravintoaineet loppuvat tai lämpötila laskee tai nousee liikaa, käyminen pysähtyy. (Fielden 2005, 26–27.)

Punaviinit valmistetaan yleensä pelkästään tummista rypälelajikkeista. Punaviinien valmistuksessa kuoret ovat mukana käymisprosessissa. Punaviinien käymislämpötila on noin 20 astetta, mutta 35 asteessa käyminen voi jo pysähtyä. Tästä syystä on tärkeää kontrolloida lämpötilaa. Joskus rypäleitä lämmitetään ennen käymistä, jotta viinistä tulisi väriltään tummempaa. Jos viini jätettäisiin käymään itsekseen, kuoret muodostaisivat viinin pinnalle tiheän massan, jolloin tuloksena olisi vaalean väristä viiniä. Koska viineihin halutaan väriä kuorista, niitä painetaan alaspäin tai viiniä pumpataan kuorimassan päälle. Viinin annetaan käydä noin kuudesta päivästä 12 päivään. Kun käyminen on päättynyt, viini valutetaan kypsytyksastiaan, johon voidaan lisätä puristeviiniä. Puristeviini on jäljelle jääneistä kuorista ja hedelmälihasta puristettua tanniinista viiniä. Tämän jälkeen viini läpikäy malolaktisen tai toisen käymisen, jonka aikana kovat omenahapot muuttuvat pehmeiksi maitohapoiksi. (Fielden 2005, 27–29.)

Joitakin punaviinejä valmistetaan myös käyttäen hiilihappokäymismenetelmää. Menetelmässä kokonaiset rypäleterit laitetaan käymisastiaan hiilihappopeiton alle, jolloin käyminen alkaa rypäleiden omista entsyymeistä. Rypäleiden hajotessa, ja hiivan vapautuessa niiden sisältä, normaali käyminen käynnistyy. Käymisen aikana viini saa väriä rypäleiden kuorista, mutta ei tanniinia.

Tuloksena on hedelmäisiä, pehmeitä viinejä, joiden aromit muistuttavat usein kirsikoita, banaania, purkkaa ja kanelia. Kuuluisin tällä tavalla valmistettava viini on Beuajolais Nouveau. (Fielden 2005, 28–29.)

Valkoviinejä täytyy kohdella hellävaraisemmin kuin tummia, koska rypäleiden hapettumisen vaara on suurempi. Rypäleet puristetaan ja mehu valutetaan käymisastiaan. Joskus kuoria voidaan pitää viinin seassa muutama tunti alhaisessa lämpötilassa, jotta viiniin saadaan enemmän hedelmäisiä aromeita. Käyminen tapahtuu alhaisemmassa lämpötilassa kuin punaviinin kohdalla. Käymislämpötila on noin 15–20 astetta, mutta joskus vain 9 astetta. Valkoviinin käyminen kestää pidempään kuin punaviinin käyminen, jotta viini säilyttäisi raikkaan hedelmäisyytensä. Koska käyminen tuottaa lämpöä, rypälemassa voi vaatia jäähdyttämistä. Valkoviini lapotaan käymisen jälkeen puhtaaseen astiaan, jotta liian pitkän hiivakontaktin aiheuttama pilaantuminen estettäisiin. (Fielden 2005, 29.)

Roseeviiniä voidaan valmistaa kolmella tavalla. Ensimmäinen tapa on puristaa tummat rypäleet, ja käyttää sitten roseeviiniksi samalla tavoin kuin valkoviini valmistetaan. Perinteisin tapa on puristaa tummat rypäleet, ja käyttää niitä yhdestä kolmeen päivään kontaktissa kuorien kanssa. Tämän jälkeen rypälemehun käyttämistä jatketaan ilman kuorikontaktia. Kolmannessa menetelmässä rypäleiden kannat täytyy poistaa, mutta rypäleitä ei murskata. Kokonaisia rypäleitä käytetään lyhyen aikaa, jonka jälkeen viini jatkaa käymistään ilman kuorikontaktia. (Fielden 2005, 29.)

2.4.3 Kypsytytys

Suurin osa viineistä tuotetaan nopeaan kulutukseen. Mutta monet viinit kuitenkin hyötyvät tynnyri- ja/tai pullokypsytyksestä. Varsinkin kovan tanniiniset punaviinit pehmenevät kypsytyksen aikana. Jotta viinit kestäisivät kypsytyksen ja hyötyisivät siitä, niissä tulee olla paljon tanniineja, happoja tai alkoholia, mutta ennen kaikkea runsaasti hedelmäisyyttä. (Fielden 2005, 31.)

Tammitynnyrit eroavat toisistaan alkuperänsä ja valmistustapansa perusteella. Suurin osa viinin kypsytystarkoitukseen valmistettavista tammitynnyreistä tehdään joko ranskalaisesta tai amerikkalaisesta tammesta. Amerikkalainen tammi luovuttaa viiniin makeita vaniljan ja kookoksen aromeja. Ranskalainen tammi taas luovuttaa viiniin monipuolisempia aromeja ja tanniineja, jotka auttavat viiniä kypsymään paremmin pullossa. Ranskalaiset tynnyrit ovat amerikkalaisia huomattavasti kalliimpia johtuen niiden valmistusprosessista, joka on työläs, ja kuluttaa enemmän raaka-ainetta. Pienet tynnyrit luovuttavat enemmän aromeja viiniin kuin isot tynnyrit, koska suurempi pinta-ala viinistä koskettaa tammea. Yleisimmin käytettävä tynnyri on pieni, 225 litran barrique - tynnyri. Myös uudet tynnyrit luovuttavat enemmän aromeja kuin vanhat. Jo vuoden vanhan tynnyrin viiniin luovuttama maku on miedompi kuin uuden tynnyrin, ja neljän vuoden ikäinen tynnyri vaikuttaa enää melko vähän viinin makuun (Fielden 2005, 31.)

Tammen aromeja voidaan lisätä viiniin myös käyttämällä niin sanottuja oikoteitä. Menetelmät ovat halpoja ja helppoja, mutta viiniin saadut aromit eivät ole niin monipuolisia ja hienostuneita kuin tammitynnyristä saatavat aromit. Tammen aromin luomiseksi viiniin voidaan lisätä tammilankkuja tai tammilastuja. (Fielden 2005, 31.) Myös tammiuutetta lisätään joihinkin viineihin, jotta niihin saataisiin tammiaromia. Näitä keinoja ei kuitenkaan käytetä laatuviinin valmistuksessa.

Kirkastamisen, stabilisoinnin ja suodattamisen jälkeen viini pulloetaan. Suuri osa viineistä on tarkoitettu nopeaan kulutukseen, eivätkä ne kehity pullokypsytyksen avulla, vaan ainoastaan menettävät raikkauttaan ja hedelmäisyyttään. Jotkut viinit kuitenkin voivat kehittyä pullossa jopa vuosien ja vuosikymmenen ajan, ennen kuin saavuttavat huippunsa. Pullokypsytyksen aikana niistä kehittyy monimuotoisia ja vivahteikkaita viinejä. Tällaisia viinejä ovat esimerkiksi vuosikertaport, parhaat Bordeaux:n alueen sekä parhaat saksalaiset Rieslingit. (Fielden 2005, 34.) Jotta viini säilyisi ja kehittyisi pullossa, sitä tulee säilyttää oikeanlaisissa olosuhteissa. Viinin säilytyksestä kerrotaan lisää luvussa 4.

3 VIININ VALINTA JA OSTAMINEN

3.1 Viinin käyttötapa

Suomalaiset ovat pikkuhiljaa ottamassa viinin osaksi myös arkea, ei enää pelkästään juhlaa. Viiniä juodaan ruoan kanssa muulloinkin kuin viikonloppuisin, sekä sellaisenaan seurustelujuomana ystävien kanssa. Jos viini ostetaan esimerkiksi lahjaksi, sen lopullinen käyttötarkoitus ei usein ole tiedossa. Tällöin hyvä valinta on ”keskitien” viini, joka on suoraviivainen ja sopii mahdollisimman monenlaiseen ruokaan. Tällöin odotettavissa ei ehkä ole mullistavia maku-elämyksiä, mutta ei myöskään epämiellyttäviä yhdistelmiä.

Seurustelujuomaksi sopii usein uuden maailman helposti lähestyttävä, pehmeä ja runsaan hedelmäinen viini, jossa ei ole liikaa hapokkuutta tai tanniineja. Eurooppalaiset viinit ovat usein parempia ruokaviineinä kuin seurusteluvii-neinä, koska Euroopassa perinteet ruoan ja viinin yhdistämiseen ulottuvat pitkälle historiaan. Viinejä on aina käytetty ruoan kanssa, eivätkä ne ole niin suoraviivaisia ja helposti lähestyttäviä kuin uuden maailman viinit. Ruokien, etenkin paikallisten ruokien, kanssa Eurooppalaiset viinit ovat kuitenkin parhaimmillaan. Parhaista vanhan maailman viineistä löytyy hienovaraista vivahteikkoutta ja monipuolisia aromeja, jotka täydentyvät oikean ruoan kanssa täydellisesti. Arkisempien ruokien kanssa sopivat hyvin edullisemmat ja arkisemmat viinit. Esimerkiksi pastaruokien ja pizzojen kanssa kohtuuhintaiset italialaiset viinit ovat usein edukseen.

3.2 Tilaisuus

Monet säilyttävät parhaita viinejään pitkään ja odottavat sopivaa tilaisuutta avata viini. Mielestäni hyvä viini tulee avata silloin, kun tuntuu siltä, että on sen aika. On turha odottaa erikoisia juhlapäiviä. Hyvä viini maistuu parhaimmalta silloin, kun tunnelma on oikea. Viinillä voi juhlistaa nimipäivää, uutta työpaikkaa tai -tehtävää, häpäivää, hyvää seuraa tai vaikkapa torstai-iltaa. Tärkeintä

eivät ole puitteet vaan mieliala ja hyvä tunnelma. Hyvä viini tekee kaikenlaisista tilaisuuksista juhlavampia, ovatpa ne sitä ennestään tai eivät.

Jos viini hankitaan johonkin tilaisuuteen, on syytä miettiä, millainen tilaisuus on kyseessä ja mahdollisesti myös, millaista syötävää on tarjolla. Esimerkiksi kesäisillä puutarhajuhlilla, grillikauden avauksessa tai 50-vuotispäivillä tarjottavat ruoat ovat hyvin erityyppisiä. Tämä asettaa myös viinin valinnalle erilaisia tarpeita. Kesän puutarhajuhliin salaattien ja kevyen naposteltavan seuraksi sopii hyvin raikas, kevyt valko- tai roseeviini, kun taas grillijuhliin sopivat tuhdimmat mausteiset puna- ja valkoviinit, jotka kestävät grillatun ruoan paahteiset ja savuiset maut. 50-vuotisjuhlilla tarjottava ruoka on tyyliään todennäköisesti hienompaa ja vaatii seurakseen arvoisensa viinin.

Kannattaa ottaa huomioon myös, keitä juhlissa on paikalla ja tuntee ko seurue viinejä. Jos vieraat eivät ole tutustuneet viineihin, on parasta välttää kovin haastavia ja kalliita viinejä. Paras vaihtoehto on laadukas, miellyttävä, helposti lähestyttävä ja reilun hedelmäinen viini. Tärkeintä on, että viini on nauttijoidensa mielestä hyvää. Kallis, hieno viini ei välttämättä ole kyllin selkeä aromiltaan, vaikka se sopisikin ruoan kanssa. Tällöin tuloksena ei yleensä ole tyytyväisiä juhlavieraita.

3.3 Mitä etiketti kertoo viinistä?

Etiketti on viinin tuoteseloste ja tuottajan käyntikortti. Siitä tulisi selvittää käytetty rypälelajike tai -lajikkeet, viljelyalue, tuottaja/pullottaja, vuosikerta, pullokoko ja alkoholiprosentti. Euroopassa, alueesta ja sen lainsäädännöstä riippuen, mainitaan lisäksi rypäleiden kasvupaikka tarkemmin, kuten viinitarhan nimi ja alueen laatuluokitus. Etiketistä saatavien tietojen perusteella kuluttaja voi muodostaa käsityksensä viinin mausta ja tyylistä.

Uudessa maailmassa viinilait eivät ole niin tiukkoja kuin Euroopassa, joten usein etiketistä saatava tieto on määrältään vähäisempi, vaikka sitä onkin helppoa lukea ja tulkita. Uuden maailman tuottajat ovat hyvin kuluttajaystäväl-

lisiä ja ajattelevat kaupallisesti. He kertovat viiniensä etiketeissä nämä tiedot selvästi ja helposti luettavasti. Usein takaetiketissä on lisätietoa, kuten tietoa kypsytyksestä ja ruokasuosituksia. Joskus kuitenkin tuntuu, että useat viinit tuntuvat sopivan lähes kaikille ruoille, joten kuluttajan on hyvä olla riittävän kriittinen.

Euroopassa vanhojen perinteiden sekä viinilakien takia tiedot eivät ole niin näyttävästi esillä etiketeissä kuin uuden maailman viineissä. Eurooppalaisten, etenkin ranskalaisten, viinien etiketissä mainitaan usein tuotantoalue sekä tarhan laatuluokitus ja näiden tietojen perusteella kuluttajan tulee tietää, mitä rypälelajikkeita tällä alueella on sallittua viljellä. Käytännössä uudessa maailmassa viiniä markkinoidaan usein lajikeviininä, kun taas vanhassa maailmassa viinit markkinoidaan tietyn alueen viininä.

Etiketin tulkinta vaatii perehtymistä teorian tietoon. Eurooppalaisten viinien etiketeistä saa kuitenkin usein enemmän ja yksityiskohtaisempaa tietoa, jos niitä osaa lukea. Esimerkiksi useissa ranskalaisissa laatuviinialueiden pullojen etiketeissä on mainittu jopa tarhan nimi, josta rypäleet ovat peräisin, kun taas uuden maailman viinin rypäleet voivat olla erittäin laajalta alueelta.

Jos aikoo ostaa viiniä ulkomaisesta viinikaupasta, etiketinlukutaidon merkitys korostuu. Joissakin myymälöissä on asiantuntevaa henkilökuntaa paikalla, mutta kaikissa ei. On kuitenkin hyvä osata tulkita etikettejä ostopaikasta riippumatta.

4 VIININ SÄILYTYS

Suurin osa markkinoille tulevasta viinistä on tarkoitettu juotavaksi nuorena. Vain joitakin arvokkaampia viinejä kannattaa varastoida kotona. Viinit ovat nykyään usein yhä huolellisemmin valmistettuja, ja valmistusta valvotaan tarkasti. Tämän ansiosta viinit säilyvät paremmin ja kestävät kuljetukset sekä pienet lämpötilanvaihtelut paremmin kuin aikaisemmin. (Priewe 2001, 101.)

Monet huippuviinit ovat vähemmän viimeistelyjä kuin arkikäyttöön tarkoitettut viinit. Huippuviinien käsittely pyritään minimoimaan, jotta viini säilyttäisi luonnolliset arominsa ja harmonisuutensa. Hienoja viinejä myös kirkastetaan, suodatetaan ja rikitetään usein mahdollisimman vähän. Lämpötilojen vaihtelut, valon vaikutus ja liiallinen liikuttelu ja tärinä voivat vahingoittaa tällaisia viinejä pysyvästi. (Priewe 2001, 101.)

Viinejä, joita kannattaa varastoida, ovat esimerkiksi Bordeaux:n tai Bourgog-
nen alueen arvokkaammat viinit. Ne eivät ole nuorina edukseen ja hyötyvät varastoinnista, jonka myötä ne kehittävät monimuotoisia ja hienostuneita aromeja. Jotkut nuoret viinit voivat olla nuorina hyvin hapokkaita ja tanniinisia – eivät siis nautinnollisia juotavaksi. Nämä ominaisuudet kuitenkin antavat viinille ikääntymispotentiaalia ja hyvät mahdollisuudet parantua kellarissa edellyttäen, että siinä on myös riittävästi hedelmäisyyttä. Pelkät hapot ja tanniinit eivät tee viinistä parempaa pitkänkään varastoimisen jälkeen, se tarvitsee myös paljon hedelmäisyyttä, joka tulee hienostuneena esiin happojen ja tanniinien pehmetessä.

Viinin varastoinnissa tärkeää ovat oikeanlaiset olosuhteet. Viiniä tulee säilyttää paikassa, joka on tasaisen viileä, noin 10–15 astetta, tärinätön, valolta suojattu ja ennen kaikkea sopivan kostea. Viinin tulee olla valolta suojatussa paikassa, koska liian valoisassa paikassa viinien väri voi muuttua ja laatu kärsiä. Ihanteellinen kosteusprosentti on 75. Jos säilytystilan kosteusprosentti laskee alle 60, se on liian kuiva. Liian alhainen kosteusprosentti aiheuttaa korkkien kutistumisen, jolloin korkit voivat vuotaa. Liian korkea kosteusprosentti taas aiheuttaa etiketin pilaantumisen ja korkin homehtumisen. Jos kosteusprosentti nousee yli 85, tila on liian kostea. (Priewe 2001, 101.)

4.1 Viinikellari ja viinikaappi

Vanhoissa taloissa kellarit ovat yleensä pimeitä ja luonnostaan viileitä. Yleensä ulkoseinät eivät ole eristettyjä, joten ilmankosteus on suurempi kuin uusis-

sa kellareissa. Jos seinissä ei ole lämmitysputkia, olosuhteet viinin säilytykselle ovat ihanteelliset. Mikäli kellarin lämpötila ei säily tasaisena, vaan ulkolämpötilat vaikuttavat sen lämpötilaan, kellariin täytyy asentaa jäähdytyslaite. Muussa tapauksessa lämpötilat vaihtelevat liikaa, mikä vahingoittaa viinejä. (Priewe 2001, 101.)

Monet nykyaikaiset kellarit ovat usein asuintilaa ja siis lämmitettyjä sekä kuivia, ellei niitä ole rakennettu varta vasten ruoan tai viinin säilytystarkoitukseen. Usein, varsinkin kerrostalojen, kellaritiloissa kulkee lämmitys- ja lämminvesiputkia, jotka nostavat lämpötilaa entisestään. Tällaiset kellarit eivät sovi viinin säilytykseen. (Priewe 2001, 102.)

Jos ei ole mahdollisuutta rakentaa itselleen viinikellaria, hyvä vaihtoehto on viinikaappi, joka on varsinkin kerrostaloasunnossa elävälle viininystävälle toimiva ratkaisu. Viinikaappeja on markkinoilla jo monenlaisia ja -kokoisia. Viinikaappi on tärinätön ja lämpötilaltaan vakaa – huolimatta ulkolämpötilan vaihteluista. Viinikaappi säilyttää myös kosteuden tasaisena. Monissa viinikaapeissa lämpötilan saa asetettua erilaiseksi kaapin ylä- ja alaosassa, jolloin olosuhteet sekä puna- että valkoviinien säilytykseen ovat ihanteelliset. Jääkaappi ei sovellu viinin pitkäaikaiseen säilyttämiseen, koska lämpötila on liian kylmä. Lisäksi jääkaapin kompressori tärisyttää kaappia ja aiheuttaa jatkuvaa lämpötilan vaihtelua, mitä viinit eivät kestä. (Priewe 2001, 102.)

Lyhytaikaiseen viinin säilytykseen sopii hyvin oman kodin viileä, pimeä nurkka, vaikkapa vaatekaapin takaosassa. Jos viiniä ei ole tarkoitus kypsyttää, vaan ainoastaan säilyttää joitakin viikkoja tai kuukausia, se säilyy hyvänä ilman ihanteellisia olosuhteitakin. Tosin viinejä ei kannata säilyttää keittiössä, jossa on voimakkaita tuoksuja sekä muita huoneita korkeampi lämpötila. (Priewe 2001, 104–105.) Nykyään myös monista viinibaareista ja kellariyhteisöistä voi vuokrata säilytystilaa viineilleen, jos kotiin ei ole mahdollista hankkia viinikaappia tai -kellaria.

5 VIININ TARJOILU

5.1 Tarjoilulämpötilat

Viinityyppi	Lämpötila
Rutikuivat, neutraalit valkoviinit Edulliset kuohuviinit	hyvin jäähdytetty 4–6 °C
Vehreän raikkaat valkoviinit (Sauvignon Blanc) Kuivat sherryt (Fino ja Manzanilla)	jäähdytetty 6–8 °C
Makeat, miedot valkoviinit (Sauternes) Samppanjat Roseeviinit	jäähdytetty 8–10 °C
Aromikkaat valkoviinit (Alsacen Pinot Gris) Täyteläiset, tammiset valkoviinit (uuden maailman Chardonnay) Kevyet, hedelmäiset punaviinit (Beaujolais) Makeat väkevät viinit (port, makea sherry)	viilennetty 12–14 °C
Mausteiset punaviinit Hienostuneet mansikkaiset punaviinit (Pinot Noir)	temperoitu 16 °C
Täyteläiset, tanniiniset punaviinit Kypsyneet punaviinit	huoneenlämpöinen 18 °C

(Lähteet: Clark 2001, 50–51.; Dominé 2005, 45.; Fielden 2005, 212.)

Viini on hyvä tarjota sen ihanteellista juomislämpötilaa pari astetta viileämpänä, koska viini lämpenee lasissa nopeasti. Viini kannattaa jäähdyttää mahdollisimman hellävaraisesti, koska liian nopea jäähdyttäminen on viinille sokki ja sen laatu kärsii siitä. Pakastimeen viiniä ei siis kannata laittaa. Onneksi on

keksitty hyviä ja hellävaraisia tapoja jäähdyttää viini. (Priewe 2001, 56.) Hyvä tapa jäähdyttää viini, on yksinkertaisesti laittaa se ajoissa jääkaappiin tai jäähdytysastiaan. Jääastia on hyvä ja kohtalaisen nopea tapa jäähdyttää viiniä. Jääastiasta täytetään kolme neljännestä siten, että puolet sisällöstä on jäätä ja puolet vettä, jolloin jäähdytettävä viinipullo on kokonaan jääveden ympäröimä (Fielden 2005, 212). Nykyään on saatavilla myös pakastimessa säilytettäviä jäähdyttimiä, jotka ovat aina käyttövalmiita. Jäähdytin asetetaan pullon ympärille, jolloin se jäähdyttää viiniä. Jäähdyttimiä on suunniteltu valkoviini- ja kuohuviinipulloille.

Jääastia on hyvä myös kesällä estämään viinin lämpenemistä pöydällä. Esijäähdytetyt viinit kuitenkin jäähtyvät hyvin nopeasti liian kylmiksi, joten viinin lämpötilaa on hyvä tarkkailla ja nostaa se tarvittaessa pois astiasta. Keraaminen viininjäähdytin on myös hyvä väline viinin viileyden säilyttämisessä. Jäähdytintä liotetaan kylmässä vedessä ennen käyttöä, jonka jälkeen siihen laitetaan esijäähdytetty pullo. Jäähdyttimestä haihtuva kosteus luo viileän suojan pullon ympärille. Myös akryylijäähdytintä voidaan käyttää viinin lämpötilan säilyttämisessä. Esijäähdytetty pullo luo itsensä ympärille viileän ilman, joka hidastaa sen lämpenemistä. (Priewe 2001, 55–56.)

5.2 Lasit

Aloitteleva viiniharrastaja selviytyy muutamalla peruslasilla. Erikoislaseja ei kannata ostaa vielä harrastuksen alkuvaiheessa. Kaksi punaviini-, kaksi valkoviini- ja kaksi kuohuviinilasia riittävät hyvin. Tärkeintä on se, millaisia lasit ovat. Hyvä viinilasi on kirkas, ohut, jalallinen ja suuta kohti kapeneva. On tärkeää, että lasi on kirkas, jotta viinin ulkonäköä, varsinkin väriä, pystytään arvioimaan. Jalalliseen lasiin ei jää rumia sormenjälkiä eikä viini lämpene käsissä liian nopeasti niin kuin jalattomassa lasissa. Maljan tulee olla riittävän iso ja tulppaaninmallinen, jotta viinin aromit ohjautuisivat viininnauttijan nenään ja olisivat mahdollisimman helppo aistia. Jos lasi on paksua tai malja leveä, viinin aromit pääsevät haihtumaan nopeasti ja niitä on vaikea aistia. Lasin tulee olla myös tarpeeksi isokokoinen, jotta viiniä voi pyöritellä lasissa.

Kokeneempi harrastaja voi hankkia itselleen erikoislaseja, joissa viinit voivat parhaiten näyttää luonteensa. Monille rypälelajikkeille tai parhaiden alueiden viineille on kehitelty omat lasinsa, joissa luonteikkaat viinit pääsevät parhaiten esiin. Esimerkiksi hienot Bourgognen Pinot Noirit ovat parhaimmillaan isomallaisessa lasissa, jossa viinin monimuotoisuus tulee esille. Erikoislaseja hankittaessa on hyvä aloittaa omasta suosikkirypäleestään tai -alueestaan.

5.3 Karahvit

Etenkin vanhoja viinejä nautittaessa, viini kannattaa dekantoida eli kaataa karahviin ennen nauttimista. Näin vanhan viinin kehittämä sakka saadaan jätettyä pulloon ja kirkas viini erotettua. Jotkut tuottajat suosittavat kuitenkin viinissä nauttimista sakkoineen, jotta sakan sisältämät aromit eivät jäisi pullon pohjalle. Viini dekantoidaan kaatamalla se pullosta karahviin kynttilänvalo viinipullon kaulan alapuolella. Kynttilänvalon avulla nähdään, milloin sakka tulee pullonkaulaan. Kun sakka näkyy pullonkaulan läpi, kaataminen lopetetaan. Pulloon jää pieni tippa viiniä sekä sakka, ja kirkas viini on karahvissa. Ennen dekantointia viiniä kannattaa säilyttää pystyasennossa vuorokausi, jotta sakka painuu pullon pohjalle.

Myös nuori punaviini on hyvä kaataa karahviin muutama tunti ennen tarjoilua, jossa se voi avautua ja pehmentyä. Vanhoja punaviinejä ei kannata jättää karahviin pitkäksi aikaa, vaan nauttia viini melko pian dekantoinnin jälkeen. Jos vanha viini on pitkään karahvissa, sen herkät aromit alkavat haihtua ja heikentyä. Myös joitakin valkoviinejä voidaan vastoin yleistä tapaa dekantoida. Varsinkin tuhdimmille valkoviineille voi olla eduksi avautua hetki ennen nauttimista.

5.4 Muut tarvikkeet

Muita tarvikkeita, joita viiniharrastaja tarvitsee, ovat erilaiset viinipullonavaajat ja -sulkijat. Viinipullonavaajia on olemassa hyvin monenlaisia: perusmalleja ja huipputeknisiä avaajia. Alussa viiniharrastaja ei tarvitse kuin pullonavaajan. Kaikki mallit käyvät, tärkeintä on, että viinipullo saadaan siististi auki. Hyvän korkkiruuvien tärkein ominaisuus on suurikierteinen, spiraalin muotoinen ruuviosa. Sen avulla korkki saadaan pullosta helposti ulos eikä korkin rikkoutumisen vaara ole suuri. Tiiviskierteinen ruuvi rikkoo korkin helpommin ja voi jättää korkin murusia viiniin.

Monen mielestä paras avaaja on yksinkertainen. Niin sanottu tarjoilijan avaaja on helppo käyttää, toimiva ja kestävä. Mielestäni se kuuluu jokaisen viiniharrastajan perustarvikkeisiin. Monet huipputekniset avaajat ovat kevyitä käyttää, vaikka käytön opetteluun kuluu hieman aikaa. Ne ovat monesti myös hyvin isokokoisia, eivätkä ehkä kaikkein kätevimpiä.

Usein viinipullon pohjalle jää viiniä, joka ei säily avatussa pullossa kauaa. Tällöin viiniharrastajan käteviä apuvälineitä ovat erilaiset pullonsulkijat. Tyhjiöpumput ovat erittäin hyvä keksintö viinin säilyttämisen avuksi. Tyhjiöpumpulla viinipullosta voidaan imeä ilma pois, jolloin pulloon muodostuu tyhjiö. Tämän ansiosta viini ei ole kosketuksissa hapen kanssa ja se säilyy paremmin. Myös kuohuviinipullolle on kehitetty oma sulkija, joka säilyttää viinin kuplat ja pitää sen raikkaana pidempään.

6 VIININ MAISTELU JA ARVIOINTI

Jokainen maistelee ja arvioi viinejä eri tavalla. Usein maistaja keskittyy siihen, mikä hänen omasta mielestään on hyvä viini ja mikä ei. Se onkin useimmiten tärkein tieto viininystävälle. On kuitenkin tapoja, joiden avulla viinejä voidaan arvioida objektiivisesti. Näitä tapoja käyttämällä viineistä löydetään esimerkiksi niille tyypillisiä luonteenpiirteitä sekä samankaltaisuuksia ja eroja eri viinien välillä.

6.1 Maistaminen

Ihminen pystyy kielellään maistamaan viisi perusmakua: makeuden, suolaisuuden, hapokkuuden, karvauuden sekä umamin. Umami, joka on keksitty Japanissa jo 100 vuotta sitten, on länsimaissa vasta viime aikoina lisätty neljän perinteisen perusmaun rinnalle. Umamia on esimerkiksi lihaliemissä, tomaateissa, sienissä, äyriäisissä ja soijassa. Se voidaan suomentaa sanalla maukaus, mehevyys tai makuisuus. Umami on oikeastaan glutamaattia, jota on lähes kaikissa valkuaisainetta sisältävissä ruoissa. (Berglund, Immonen & Rinta-Huomo 1998, 12, 124.)

Kaikkien muiden makujen, aromien, aistimiseen tarvitaan nenää. Viineissä olevat aromit eivät siis ole makuja vaan oikeastaan tuoksuja, jotka aistitaan niiden kulkeutuessa nielun kautta tai kitalaen läpi nenäonteloon. Siellä hajunystyt rekisteröivät erilaiset tuoksut ja tieto kulkee aivoihin. (Berglund ym. 1998, 12.) Brillat-Savarin (1988) vertaa kielen ja nenän yhteistoimintaa erikoiseen tehtaaseen: kyseessä on sama aisti, jonka laboratoriona toimii suu ja hormina nenä. Kielellä maistetaan kiinteät aineet ja nenällä kaasut eli suusta nousevat aromit. (Brillat-Savarin 1988, 44.)

Maku koostuu paitsi suun aistimista perusmauista ja nenän aistimista aromeista, myös suutuntumasta. Myös tilanne ja mieliala vaikuttavat maistamiseen, varsinkin makuelämyksen kokemiseen. (Berglund ym. 1998, 20.) Näkö- ja kuuloaistit ovat koko ajan toiminnassa ja jopa hälytystilassa, koska ne saavat jatkuvia ärsykeitä valojen, liikkeen ja äänien muodossa. Maku- ja hajuaistit puolestaan toimivat jaksottaisesti, koska ärsykeitä tulee harvoin ja ne vaihtuvat hitaasti. Usein huomaa maku- ja hajuaistin turtuvan ennen kuin uusi edellisistä poikkeava tuoksu tai maku herättää ne jälleen. (Berglund ym. 1998, 20.)

6.2 Järjestelmällinen viinin maistelu

Viiniä maisteltaessa lasiin ei tarvitse kaataa paljoa: lasista täytetään korkeintaan kolmasosa. Vähempikin riittää maistamiseen. Tärkeää on varmistaa, että viiniä on helppo pyörittää lasissa ja että sitä on tarpeeksi, jotta siitä irtoaa hyvin tuoksujia.

6.2.1 Ulkonäkö

Ensimmäisenä arvioidaan viinin ulkonäköä. Tätä varten valaistuksen tulisi olla mahdollisimman neutraali ja kirkas. Jotta viinin väriä voidaan arvioida, tarvitaan valkoinen tausta, jota vasten viiniä katsotaan. Aivan ensimmäisenä todetaan, että viini on kirkas. Sameus voi viitata siihen, että viinissä on jotain vikaa. Joskus tuottaja voi tarkoituksella jättää viinin kirkastamatta, koska haluaa säilyttää sen aromit paremmin. Sameus ei siis välttämättä viittaa virheeseen viinissä. Jos ulkonäön perusteella epäilee viinin olevan viallinen, epäily vahvistetaan tai kumotaan haistamalla viiniä.

Seuraavaksi arvioidaan viinin värisävyä ja sen voimakkuutta. Väristä ja sen voimakkuudesta voi päätellä jotain viinin iästä ja maun voimakkuudesta. Hyvin tummanvärinen viini on usein myös voimakas maultaan, kun taas vaaleampi viini on yleensä kevyt ja nuorena juotava. Valkoviinien väriskaala alkaa lähes värittömästä tai haalean vihertävästä ja syvenee ruskean kellertävään väriin asti. Punaviinien värit vaihtelevat sinipunaisen purppuran sävyistä mahonginruskeaan. Roseeviinit valmistetaan tummista rypälajikkeista, mutta koska kuorikontakti valmistuksen aikana on lyhyt, väriä pääsee viiniin vain vähän. Roseeviinien värisävyt vaihtelevat vaaleanpunaisesta oranssinpunaiseen. Valkoviinin sävyn muuttuessa kellertävästä kullankeltaiseksi ja ruskeaksi, tai punaviinin muuttuessa sinipunaisesta tiilenpunaiseksi ja aina ruskeaksi asti, viini ikääntyy. Viinin värisävystä voi siis päätellä sen kehitysasteen, mutta ei kuitenkaan sen konkreettista ikää, koska eri viinit ikääntyvät eri tahtiin. (Mykänen 2005, 20.)

Ulkonäöstä voidaan tehdä myös muita huomioita. Viinin väriä voidaan tarkastella vielä vertaamalla reunan ja ytimen värisävyjä. Voidaan myös todeta, onko viinissä sakkaa tai onko se kenties hiukan pirskahteleva. Viiniä pyöriteltäessä lasissa, lasin reunoille muodostuu joskus jalat tai kyyneleet. Täyteläiseen viiniin, jossa on runsas viskositeetti, muodostuu paksummat ja hitaammat kyyneleet kuin kevyeen, raikkaaseen viiniin.

6.2.2 Tuoksu

Viinin tuoksua arvioitaessa viiniä pyöräytetään lasissa, jotta saadaan viinin aromit paremmin esiin. Kun viinin haihtuva pinta-ala kasvaa, siitä on helpompia aistia erilaisia tuoksujia. (Mykkänen 2005, 23.) Ensimmäisenä viiniä haisteltaessa todetaan, että viinin tuoksu on puhdas. Jos tuoksu ei ole puhdas, viini on viallinen eikä sitä pidä silloin juoda. Kun on todettu, että viini on kunnossa, arvioidaan tuoksun voimakkuutta. Jos tuoksu on hyvin kevyt ja siitä on vaikea saada ”kiinni”, käytetään usein termiä sulkeutunut.

Tuoksusta voidaan arvioida myös viinin kehittyneisyysaste. Nuoren viinin tuoksu on raikas ja puhtaan hedelmäinen. Tuoksussa esiintyy usein lajikkeelle tyypillisiä hedelmäisiä ja mausteisia aromeja. Kehittyvän viinin tuoksussa on niin sanottuja toisen tason eli sekundääriaromeja, jotka syntyvät viinin käymisprosessissa. Sekundääriaromit voivat olla esimerkiksi hunajan, pähkinän tai voin aromeja. Ikääntyneissä, pitkälle kehittyneissä viineissä, voi aistia kolmannen tason aromeja eli tertiääriaromeja, jotka syntyvät tynnyri- tai pullokypsytyksen aikana. Kypsytyksen aikana syntyvää aromikimppua kutsutaan bouquetiksi. Tertiääriaromeja ovat esimerkiksi kuivatut hedelmät, petroli, tupakka, herkkusienet ja suklaa. Nämä aromit saattavat kuulostaa ja tuntua aluksi oudoilta, jopa epämiellyttäviltä. Ne ovat kuitenkin aistittuina erinomaisia ja viinin nauttimista parhaimmillaan. (Priewe 2001, 74–75.)

Viinin aromit siis antavat vinkkejä sen kehittymisasteesta. Aromit jaotellaan ryhmiin, jotta ne olisivat helpommin tunnistettavia ja kuvailtavia. Aromit voidaan ryhmitellä esimerkiksi hedelmäisiin, kukkaisiin, kasvimaisiin ja mausteisiin.

siin aromeihin. Aromien ryhmittelyä käsitellään tarkemmin viininmaistajan apuväline-kappaleessa.

6.2.3 Maku

Viiniä maistellessa viinin annetaan levitä suuhun joka puolelle ja pyöritellään viiniä suussa. Maistaessa kannattaa myös vetää huulien välistä hiukan ilmaa suuhun, koska silloin viinin aromit maistetaan -tai oikeastaan haistetaan- paremmin. Viinin voi joko nielaista tai sylkeä pois. Jos maistellaan useampia viinejä kerralla, viinit syljetään yleensä pois, jotta maistaja ei humaltuisi ja pysyisi maistamaan viimeisenkin viinin.

Viinin maistelussa viinin elementit eritellään ja pyritään arvioimaan jokaista erikseen ja lopuksi makujen keskinäistä tasapainoa. Viinin mausta arvioidaan sen makeutta, täyteläisyyttä, hapokkuutta, tanniinisuutta ja alkoholipitoisuutta. Lisäksi arvioidaan maun voimakkuus sekä jälkimaun kesto -sekä tietenkin itse aromit, jotka viinistä löytyvät. (WSET: Systematic Approach to Tasting Wine.)

6.2.4 Loppupäätelmät

Lopuksi arvioidaan viinin laatu ja kypsyyt (WSET: Systematic Approach to Tasting Wine). Viinin laatua arvioidaan pohtimalla makujen tasapainoisuutta. Jos viinin jokin elementti on hallitseva ja peittää muita, viini ei tunnu tasapainoiselta. Jos viini on esimerkiksi runsaan hedelmäisen ja alkoholipitoinen, mutta siitä uupuu tasapainottavaa hapokkuutta, se tuntuu epämiellyttävän raskaalta. Tällaisella viinillä ei ole niin sanottua luurankoa tai selkärankaa, joka pitäisi sen lihaksiston koossa. Myös jälkimaun pituus kertoo usein viinin laadusta: pitkä jälkimaku viittaa laadukkaaseen viiniin ja lyhyt, nopeasti häipyvä jälkimaku laadultaan heikompaan, arkiseen viiniin.

Useimmat viinit on tarkoitettu juotaviksi melko nuorina. On kuitenkin hyvä arvioida, onko viini valmis juotavaksi vai tarvitseeko se vielä aikaa ollakseen parhaimmillaan. Varsinkin arvokkaammat viinit tarvitsevat usein aikaa kypsyäkseen. Varsinkin jos aikoo hankkia viiniä kotiin kypsyttäväksi, on hyvä osata arvioida viinin juomavalmiutta, jotta ainakin yksi pullo tulee avattua silloin, kun viini on parhaimmillaan.

Jos viinin hinta ei ole tiedossa, voidaan loppupäätelmissä arvioida myös viinin hintaluokka (WSET: Systematic Approach to Tasting Wine). Jos hinta tiedetään, voidaan arvioida viinin hinta-laatusuhdetta.

6.3 Viininmaistajan apuväline -aromikartta

Hedelmäiset aromit

Sitrushedelmät: sitruuna, greippi, appelsiini, limetti, mandariini

Marjat: mustaherukka, vadelma, mansikka, karhunvatukka, punainen/musta viinimarja, karviainen, viinirypäle, karpalo, mustikka, puolukka

Punaiset/tummat hedelmät: kirsikka, luumu

Vihreät hedelmät: omena, päärynä, raparperi

Kivelliset hedelmät: persikka, aprikoosi

Trooppiset hedelmät: banaani, kiivi, litsiluumu, mango, meloni, passionhedelmä, ananas

Kuivatut/säilötyt hedelmät: viikuna, kuivattu luumu, taateli, aprikoosi, rusina, hillo, marmeladi

Kukkaiset aromit

Kukat: appelsiinin kukka, jasmiini, ruusu, orvokki, parfyymi, vahamaisuus

Mausteiset aromit

Mausteet: kaneli, neilikka, inkivääri, muskotti, kardemumma, vanilja, lakritsa, mustapippuri, valkopippuri, viherpippuri, kumina, anis

Kasvimaiset aromit

Tuoreet vihannekset/kasvikset: vihreä paprika, sienet, ruoho, kaali, tupakka, herukanlehti

Yrtit: minttu, eukalyptus, basilika

Säilötyt vihannekset/kasvikset: papu, herne, purkkiparsa, vihreä oliivi, musta oliivi, artisokka

Kuivatut vihannekset/kasvikset: heinä, olki, tee

Siemenet/pähkinät: manteli, kookos, hasselpähkinä, muskottipähkinä, saksanpähkinä

Puiset aromit

Puut: tammi, setri, mänty, vanilja, pihka, sikarilaatikko, lyijykynä, havu

Eläimelliset aromit

Eläimet: nahka, märkä villa, lihaisuus, riista, pekoni

Maaperäaromit ja mineraaliset aromit

Maaperä: multa, sienet, tryffeli, humus, lanta

Mineraalit: kivi, piikivi, petroli

Karamellimaiset aromit

Karamelli: siirappi, suklaa, hunaja, toffee, kermakaramelli

Poltettu: savu, paahtoleipä, keksi, kaakao, kahvi

Mikrobiologiset aromit

Mikrobiologinen: hiiva, voi, kerma, hiki, hapankaali

Kemikaaliaromit

Kemikaalit: raapaistu tulitikku, saippua, kumi, terva

(Lähteet: WSET Systematic Approach to Tasting Wine; Berglund, Immonen & Rinta-Huumo 1998, 24; Altia, viinikellari, aromipyörä; Karmavuo & Lihtonen 2005, 87.)

7 VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN

7.1 Viinin peruselementit

Viinin peruselementit muodostavat sen rakenteen. Peruselementtejä ovat hapokkuus, karvaus ja makeus. Nämä elementit ihminen maistaa ja tuntee suussaan. Hapokkuus maistetaan kielen sivuilla. Hapot ovat viinin selkäranka, ne tuovat viinille ryhtiä ja toimivat yhdessä tanniinien kanssa viinin säilöntäaineena. Viinirypäleessä on muun muassa viini- ja omenahappoja, joista viinihappo on yleisempi. Omenahappo on maultaan ”raaka”, joten usein punaviineissä, joissa tanniinisuus ja hapokkuus korostavat toisiaan, omenahappoja pehmennetään malolaktisen käymisen avulla. Malolaktinen käyminen muuttaa kovan omenahapon pehmeäksi maitohapoksi. (Berglund ym. 1998, 21–22.)

Viinin karvaus on peräisin tanniineista. Tanniinisuus ei kuitenkaan välttämättä tee viinistä kitkerän makuista. Jos viini maistuu kitkerältä tai epämiellyttävän karvaalta, viini voi olla liian nuori nautittavaksi tai siinä on liikaa tanniinia. Mahdollista on myös, että rypäleet ovat poimittaessa olleet vielä raakoja. Tanniinit tuovat punaviiniin jämäkkyyttä ja rakennetta sekä antavat sille ikääntymismahdollisuuden. Tanniineja on rypäleiden kuorissa, siemenissä ja kannoissa ja ne aiheuttavat supistavan ja kuivattavan tunteen suussa. Tanniinit aistitaan kielen sivuilla ja ikenissä. (Berglund ym. 1998, 24).

Viinin makeus syntyy alkoholista ja sokerista. Viinin käymisprosessissa viinirypäleen sisältämä sokeri muuttuu alkoholiksi. Jos viiniä ei käytetä loppuun

asti eli kuivaksi, viiniin jää sokeria, joka on helppo maistaa. Makeus aistitaan kielen kärjessä. Usein myös kuivissa viineissä voi tuntua makeutta. Niissä onkin usein hiukan sokeria, jota kutsutaan jäännössokeriksi. Alkoholi viinissä aistitaan myös makeutena sekä lämmittävänä tunteena. Lisäksi viini, joka on valmistettu kypsistä rypäleistä, voi maistua makean hedelmäiseltä, vaikka se olisikin kuiva. Tämän voi myös haistaa, koska kyse on oikeastaan viinin aromeista. (Mts. 23.)

7.2 Ruoan peruselementit

7.2.1 Perusmaut

Viisi perusmakua ovat makeus, happamuus, suolaisuus, karvaus ja umami. Makeutta ruokaan tuovat esimerkiksi hedelmät, juurekset, paistettu sipuli, ketsuppi ja hunaja. Makeus ruoassa vaatii makeutta tai runsasta hedelmäisyyttä myös viiniltä, koska ruoan makeus vaimentaa viinin makeutta ja korostaa sen hapokkuutta, karvautta ja kovuutta. Makeus viinissä puolestaan vaimentaa ruoan makeutta ja mausteisuutta sekä korostaa ruoan happamuutta ja karvautta. (Rantasuo, 1–2.)

Happamuutta ruokaan tuovat sitruunat, tomaatit, viinietikat ja smetana. Happamat ruoat kaipaavat hapokkuutta myös viiniltä. Jos viini taas tuntuu liian hapokkaalta, balsamiviinietikan lisääminen ruokaan tasoittaa viinin hapokkuutta. Happamuus ruoassa vaimentaa viinin hapokkuutta, karvautta ja pehmentää sitä sekä korostaa sen makeutta. Hapokkuus viinissä vaimentaa ruoan happamuutta, karvautta ja mausteisuutta sekä korostaa sen makeutta. (Rantasuo, 1–2.)

Suolaisen ruoan kanssa kannattaa valita hapokas viini tai korostaa vastakoh-tia valitsemalla suolaiselle ruoalle makea viini. Ruoan suolaisuus voimistaa myös umamin makua. Suolaisuus ruoassa vaimentaa viinin makeutta, hapokkuutta, karvautta ja pehmentää sitä. Suolaisuus viinissä, jota esiintyy vain kui-

vissa sherryissä, vaimentaa ruoan hapokkuutta, karvautta ja makeutta. (Mts. 1–2.)

Ruoka-aineissa karvautta on esimerkiksi tuoreissa salaateissa. Karvaus ruoassa on viinin kannalta haastavaa, koska ruoan karvaus korostaa viinin karvautta. Karvaus ruoassa korostaa myös viinin makeutta ja umamin olemusta sekä vaimentaa sen hapokkuutta. Karvaus viinissä vaimentaa ruoan happamuutta ja suolaisuutta sekä korostaa sen karvautta ja makeutta. (Mts. 1–2.)

Umami on maukkautta ja mehevyyttä ruoassa. Sitä on äyriäisissä, liemissä, kypsissä juustoissa ja vihanneksissa. Umami saattaa tuoda punaviinistä esille metallisen maun, jota voi tasapainottaa lisäämällä ruokaan hiukan suolaa. (Mts. 1–2.)

Perusmakujen lisäksi ruoan ominaisuuksista tulee huomioida sen rasvaisuus ja mausteisuus. Rasvaiset ruoat vaativat viiniltä reilusti hapokkuutta, joka tasoittaa rasvaisuutta. Esimerkiksi rasvaisen pateen, kuten hanhenmaksan, kanssa sopivat loistavasti täyteläiset, makeat ja hapokkaat valkoviinit, kuten Sauternes. Kovin mausteinen ruoka on hyvin haastava viinille, varsinkin jos mausteisuus on tulista. (Rantasuo, 3–4.) Jotkut aromikkaat valkoviinit, esimerkiksi Gewurztraminer, sopivat hyvin mausteisille ruoille, mutta todella runsaille tai tulisille mausteille sekään ei pärjää. Mausteet kohtuullisesti käytettynä voivat kuitenkin korostaa viiniä hyvällä tavalla (Berglund ym. 1998, 116).

7.2.2 Viinin ystävät ja viholliset

Toiset raaka-aineet ovat helpompia yhdistellä viinin kanssa kuin toiset. Joillekin raaka-aineille taas on todella vaikeaa löytää paria viinistä. Viinin ystäviä ovat sienet, kypsytytetyt juurekset, kala- ja liharuoat, öljyt ja rasvat, pähkinät, mausteet kohtuullisesti käytettynä sekä meijerituotteet, kuten juustot ja kerma. (Berglund ym. 1998, 115.)

Sienet korostavat erityisen hyvin sekä valko- että punaviinien makuja ja ne auttavat luomaan siltoja ruoan ja viinin välillä. Monet juurekset muuttuvat makeiksi kypsyessään, jolloin myös ne tuovat viinien makuja hyvin esille sekä pehmentävät nuoria, voimakkaita punaviinejä. Kala- ja liharuoat ovat perinteisiä viinin ystäviä, joista myös viinit tuovat esille uusia piirteitä. Varsinkin mediumkypsä tumma liha ja nuorekas, tanniininen punaviini ovat toimiva yhdistelmä: raaka-ainassa lihassa olevat valkuaisaineet sitovat viinin tanniineja, jolloin viini pehmenee ja samalla tanniini pilkkoo lihan valkuaisaineita, joten lihaa on helppo pureskella. Öljyt ja rasvat ruoanvalmistuksessa puolestaan toimivat ruokien makujen irrottajina sekä pehmentävät viinejä. Myös pähkinät pehmentävät viinejä ja toimivat varsinkin salaateissa oivana siltana ruoan ja viinin välillä. Maitotuotteiden, kuten juustojen ja kerman käyttö ruoanvalmistuksessa täydentää ja tukee ruoan makua sekä tekee viineistä pehmeämpiä ja maukkaampia. (Emt., 115–116.)

Viinin vihollisia - tai ainakin vaikeasti yhdisteltäviä raaka-aineita - ovat voimakkaasti maustetut ruoat, kananmunat, etiket, tuoreet hedelmät ja marjat, tuoreet vihannekset ja suklaa (Berglund ym. 1998, 114).

Voimakkaasti maustetut ruoat enemmänkin tuntuvat suussa kuin maistuvat. Esimerkiksi voimakkaan pippurinen ruoka aiheuttaa voimakkaan aistimuksen suuhun. Jos hetken päästä maistaa punaviiniä, pippurin voimakas maku todennäköisesti palaa suuhun. Kananmunat, etenkin niiden keltuaiset, eivät maistu viinien kanssa hyvältä, mikä johtuu kananmunien kemiallisista yhdisteistä. Etiketta on viinille haasteellisen sen voimakkaan maun vuoksi. Balsami-viinietikka on huomattavasti pehmeämpää ja sopii paremmin viinien seuraan. Monet tuoreet hedelmät ja marjat ovat karvaita, hapokkaita ja makeita. Makeuden ja karvauuden takia viinin karvaus korostuu eikä syntyvä makuelämys ole kovin miellyttävä. Myös jotkut tuoreet vihannekset ovat hankalia yhdistettäviä viinin kanssa. Tomaattia on pidetty hankalana yhdistettävänä, varsinkin punaviinien kanssa. Italiassa saatetaan lisätä punaviiniin hiukan hapokasta valkoviiniä leikkaamaan tomaatin terävyyttä. Toinen erityisen haastava vihanne viinille on latva-artisokka, joka saa viinit maistumaan metallisilta. (Berglund ym. 1998, 114–115.)

Suklaata on myös aina pidetty haasteena viinille, vaikka nykyään niiden yhdistäminen onkin muodikasta. Jotkut viinit sopivatkin aivan hyvin joidenkin suklaalaatujen kanssa, tosin oikean yhdistelmän löytäminen ei aina ole helppoa. Makeat, väkevät viinit ovat varmimpia pelkän suklaan kumppaniksi. Jos suklaata käytetään ruoanlaitossa, esimerkiksi pihvin kastikkeessa, se löytää helpommin kumppanin esimerkiksi tuhdista punaviinistä.

7.3 Viinin valintaan vaikuttavat tekijät

Valittaessa viiniä aterialle, pääraaka-aineen lisäksi on syytä ottaa huomioon ruoan valmistustapa, lihan kypsyyssaste, kastikkeet ja lisäkkeet. Etenkin ruoan valmistustapa ja kastike voivat vaikuttaa viinin valintaan jopa enemmän kuin pääraaka-aine. Myös lisäkkeet on syytä ottaa huomioon viiniä valittaessa, vaikka niiden vaikutus viiniin ei olekaan aivan niin merkittävä kuin valmistustavan ja kastikkeen.

7.3.1 Valmistustavat

Paistaminen

Paistaminen lisää raaka-aineen ja koko annoksen rotevuutta ja rasvapitoisuutta, joten viiniltä vaaditaan hapokkuutta ja täyteläisyyttä sekä runsasta hedelmäisyyttä vastaamaan ruoan runsaaseen makuun ja rasvaisuuteen. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 108.) Viinin valinta riippuu pääraaka-aineesta. Meren antimet voidaan tarjota esimerkiksi täyteläisen, tammettoman Chardonnayn kanssa. Vaalealle lihalle valitaan keskitäyteläinen punaviini ja punaiselle lihalle täyteläinen, runsaan hedelmäinen punaviini. (Rantasuo, 7.)

Uunikypsennys

Uunissa kypsittäminen kuivattaa raaka-ainetta, koska siitä haihtuu nesteitä kypsennyksen aikana. Vähärasvaiselle raaka-aineelle valitaan kevyt, mieluummin hapokas kuin hedelmäinen viini. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 108–

109.) Uunin lämpötila vaikuttaa makuihin: nopea kypsennys kuumassa uunissa antaa ruokaan rotevamman ja tuhdimman olemuksen kuin pitkä kypsennys matalassa lämpötilassa. Myös mausteiden käyttö voi ohjata viinivalintaa. Yrteillä maustetulle punaiselle lihalle, joka on kypsennetty uunissa, hyvä kumppani on mausteinen punaviini. Joskus paisti voidaan nauttia kylmänä esimerkiksi seuraavana päivänä, jolloin hyvä viinivalinta on kevyt, vähätanniininen punaviini, kuten Gamay- tai Pinot Noir-lajikkeista valmistetut viinit. (Rantasuo, 8.)

Hauduttaminen ja höyryttäminen

Hauduttaminen ja höyryttäminen ovat hyvin lempeitä ruoanvalmistustapoja, joissa ei käytetä rasvaa. Näillä tavoilla saadaan herkkien ruokalajien omat maut ja ruoassa oleva neste säilytettyä. Nämä tavat sopivat esimerkiksi kasvien, kalan, äyriäisten, kateenkorvan ja munuaisten valmistukseen. Valmistustapa ei vaikuta paljoa ruoan makuihin, joten parhaat viinikumppanit ovat kevyitä, hapokkaita valkoviinejä. Myös roseeviinit sopivat usein ruokien maakuun. (Rantasuo, 7.)

Grillaaminen ja savustaminen

Grillaaminen ja savustaminen tuovat ruokaan voimakkaan savun maun sekä kuivattavat raaka-ainetta. Raaka-aineeseen syntyy usein, etenkin grillatessa, pinnan hiiltymisen seurauksena karvaita karsinogeenejä, joten viinin tulee olla paitsi hedelmäinen, myös hapokas ja vähätanniininen. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 109.) Savustaminen antaa ruoalle intensiivisen maun, mutta ei tee ruoan rakenteesta voimakkaampaa. Savustamalla valmistetun ruoan kanssa viinin ei siis tarvitse olla rakenteeltaan, vaan ennen kaikkea maultaan, voimakas. Esimerkiksi savustetulle kalalle sopii parhaiten kevyehkö, aromikas valkoviini, kuten Sauvignon Blanc tai Riesling. (Berglund ym. 1998, 122.)

Panerointi

Paneroinnin tarkoitus on usein tukea vähärasvaisten raaka-aineiden rakennetta ja makua. Paneroidut raaka-aineet kypsennetään öljyssä, useimmiten uppoaistamalla, joka tuo ruokaan rasvaisuutta ja raskautta. Viiniltä vaaditaan ennen kaikkea runsasta hedelmäisyyttä, mutta myös riittävää hapokkuutta taittamaan ruoan rasvaisuutta. Valkoviineistä hyviä vaihtoehtoja ovat hedel-

mäiset ja myös tammitetut viinit. Punaviineistä ruoille soveltuvat kevyehköt ja keskitäyteläiset, hedelmäiset viinit. Täyteläiset punaviinit kannattaa unohtaa, koska raaka-aineet itsessään eivät ole rasvaisia tai voimakkaan makuisia. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 109.)

Padassa paistaminen ja muhentaminen

Padassa paistettavia ruokia kypsennetään yleensä pitkään kannen alla. Jos nesteenä on viiniä tai lihalientä, niin kuin yleensä on, se tuo ruokaan voimakkaita makuja. Lihapadoille sopivat vähätanniiniset punaviinit. Vasikanlihalle voi valita tammittamattoman valkoviinin tai kevyen punaviinin. Kasvismuhennokselle sopiva viini on raikkaan hapokas valkoviini tai mausteinen punaviini. (Rantasuo, 8.)

7.3.2 Lihan kypsyyssaste

Verinen ja puoliraaka / medium -

Veriseksi luokitellaan lihat, joiden pintaan paistetaan vain väri, niin että ne jäävät raaoiksi sisältä. Raassa lihassa on paljon valkuaisaineita, jotka reagoivat punaviinin tanniinien kanssa siten, että tanniinit pehmenevät. Tanniinit puolestaan pilkkovat valkuaisaineita. Tämän reaktion seurauksena sekä viinin että ruoan maut tulevat paremmin esiin ja korostavat toisiaan. Verisen lihan kanssa nautittava punaviini voi siis olla nuori ja tanniininen. Jos haluaa valita valkoviinin, kannattaa valita täyteläinen, runsaan hedelmäinen ja tamminen viini. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 110.) Tämä ohje valkoviinien suhteen pätee kaikille punaisille lihoille, kypsyydestä riippumatta.

Puoliraakaa lihaa on kypsytetty hiukan pidempään kuin veristä, mutta lihan sisus on vielä lähes raaka. Viinivalinnat ovat samantyylliset kuin verisen lihan kohdalla, koska lihassa on vielä paljon kypsentämättömiä valkuaisaineita. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 110.)

Punertava / medium + ja kypsä

Punertava liha on kypsytetty melko kypsäksi. Valkuaisaineet ovat jo suurimmaksi osaksi kypsennettyjä, joten viinin ei tarvitse olla niin tanniininen kuin raaempien lihojen kumppanin. Viiniksi punertavalle lihalle sopii runsaan hedelmäinen punaviini. Lämpikypsän lihan valkuaisaineet ovat kypsennettyjä, joten viiniltä ei edellytetä enää tanniinisuutta. Kypsälle lihalle sopivat hedelmäiset, vähätanniiniset viinit. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 110.)

7.3.3 Kastike

Tumma kastike

Ryhmään kuuluvat kaikki punaviinipohjaiset, lihaliemipohjaiset sekä väkevistä punaisista viineistä tehdyt kastikkeet. Lisäksi ryhmään voidaan lukea marjoilla tai marjahilloilla maustetut tummat kastikkeet. Kastikkeille on tyypillistä lievä happamuus, mutta ennen kaikkea makeus, joka kaippaa viiniltä runsasta hedelmäisyyttä. Sopiva punaviini on siis hedelmäinen ja siinä voi olla myös tanniinisuutta, riippuen pääraaka-aineesta. Valkoviini ei sovi kovin hyvin tummille kastikkeille, mutta jos valkoviiniä haluaa kokeilla, kannattaa valita täyteläinen, runsaan hedelmäinen ja tamminen viini. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 111.)

Vaalea kastike

Vaaleisiin kastikkeisiin kuuluvat vaaleat liha-, kala- ja kasvisliemipohjaiset kastikkeet, esimerkiksi valkoviini- ja vaalea yrttikastike. Kastikkeille on ominaista hapokkuus, joten sitä pitäisi olla myös ruoan seuraksi valittavassa viinissä. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 113.)

Kermakastike

Kermakastikkeisiin luetaan kermapohjaisten kastikkeiden lisäksi maito- ja kasvirasvakastikkeet, joihin esimerkiksi ruoka-crémets kuuluvat. Kastikkeille ominaista on maitorasvan tuoma raskaus ja laktoosin tuoma lievä makeus. Viiniltä vaaditaan hedelmäisyyttä sekä rasvaisuutta taittavaa hapokkuutta. Myös tanniiniset punaviinit käyvät, koska valkuaisaineet ja makeus lievittää tanniinisuutta. Valkoviineistä sopivat täyteläiset, hedelmäiset ja tammiset viinit. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 111–112)

Hedelmä- ja juureskastikkeet

Ryhmään kuuluvat hedelmistä ja juureksista soseutetut kastikkeet, kuten appelsiini-, mango-, luumu-, porkkana- ja punajuurikastikkeet. Kaikkia hedelmä- ja juureskastikkeita leimaa makeus, joka edellyttää viiniltä ennen kaikkea runsasta hedelmäisyyttä. Sitruspohjaisissa kastikkeissa on lisäksi hapokkuutta, joten sitä pitäisi olla myös viinissä. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 112.)

Voikastike

Voikastikkeita tarjotaan tyypillisesti kasvis- ja kalaruokien kanssa, esimerkkinä parsavi- tai hollandaisekastikkeen kanssa. Kastikkeille ominaista on rasvaisuus. Niiden kanssa tarjottavat ruoat ovat kuitenkin vähärasvaisia ja kevyitä. Kastikkeiden kanssa sopiva viini on raikas, hapokas valkoviini, joka tasapainottaa kastikkeen rasvaisuutta ja sopii myös pääraaka-aineen makuun. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 112.)

Maustevoi

Varsinkin pihvejä, mutta myös monia muita ruokia, tarjotaan maustevoion kanssa. Ne voidaan valmistaa lukemattomista eri mausteista. Maustevoi on rasvainen sekä melko suolainen ja nimensä mukaan mausteinen. Viiniksi valitaan hapokas ja hedelmäinen viini, joka tasapainottaa rasvaisuutta, suolaisuutta ja mausteisuutta. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 112.)

Voimakkaan mausteiset kastikkeet

Monet itämaiset ja Väli-Amerikasta kotoisin olevat kastikkeet ovat voimakkaan mausteisia, jopa tulisia. Ne korostavat viinin hapokkuutta ja karvautta eli tanniineja. Viinien tulee olla runsaan hedelmäisiä ja aromikkaita, jotta kastikkeen voimakkuus pehmenisi. Tanniinisia ja hapokkaita viinejä kannattaa välttää. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 113.) Esimerkiksi luonnostaan hyvin aromikas ja vähähappoinen Gewurztraminer-valkoviini on hyvä valinta mausteisille kastikkeille ja ruoille.

Hapanimelä kastike

Itämaisissa, varsinkin kiinalaisessa, keittiöissä paljon käytettävää hapanimelää kastiketta tarjotaan kasvisten, äyriäisten ja lihan kanssa. Kastiketta leimaa

makeus, tosin happamuuttakin riittää. Viiniksi valitaan runsaan hedelmäinen viini, joka maistuu hiukan makealta hedelmäisyyden ansiosta. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 113.) Ruokien kumppaniksi voidaan valita myös valkoviini, jossa on jonkin verran jäännössokeria.

Kylmät majoneesi- ja hapanmaitokastikkeet

Näiden kastikkeiden leimaavin ominaispiirre on happamuus. Hapanmaitokastikkeissa, jotka valmistetaan esimerkiksi smetanasta, crème fraîchesta tai kermaviilistä, on luonnollisesti happamuutta. Majoneesikastikkeeseen happamuutta tuo puolestaan etikka. Kastikkeille sopiva viini on hapokas, mutta ei kovin hedelmäinen. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 114.)

7.3.4 Lisäke

Peruna / riisi / pasta

Keitetyt hiilihydraatti- ja tärkkelyspitoiset lisäkkeet ovat maultaan neutraaleja, eivätkä juuri vaikuta viinivalintaan. Tärkkelys kuitenkin toivoo viiniltä jonkin verran hedelmäisyyttä. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 114.)

Kasvikset

Kasvikset ovat kypsentämättöminä haaste viinille ja ne voivat voimistaa viinin karvautta. Kypsennettyinä niitä on helpompi yhdistää viinin kanssa. Tärkein ominaisuus viinissä, jota tarjotaan kasvisten kanssa, on hapokkuus. (Mts. 114.)

Juurekset

Kypsytetyt juurekset ovat viinin ystäviä, koska ne muuttuvat mehukkaan makeiksi kypsennettäessä. Makeus vaatii viiniltä hedelmäisyyttä. (Mts.114.)
Vaikka makeus yleensä voimistaa viinin karvautta ja kovuutta, varsinkin raskassa kypsennettyjen, juuresten pehmeä makeus voi pehmentää nuoria punaviinejä ja tuoda niiden maut esiin.

Gratiinit

Gratiini voidaan valmistaa kasviksista, juureksista tai lihasta, mutta yhdistävä tekijä on aina juustokuorrutus. Juuston rasvaisuus ja suolaisuus ovatkin gratiinin voimakkaimmat maut. Viiniltä vaaditaan ennen kaikkea hapokkuutta leikkaamaan rasvaisuutta, mutta myös hedelmäisyyttä. (Karmavuo & Lihtonen 2002, 115.)

Kermainen lisäke

Yleisimpiä kermaisia lisäkkeitä ovat kermaperunat sekä sipuli- ja valkosipuliperunat. Tähän ryhmään luetaan myös kermaiset sienimuhennokset. Viinivilinat ovat samantyyllisiä kuin kermaisen kastikkeen kohdalla. Sopiva viini on hedelmäinen ja hapokas, eikä tanniinisuuskaan haittaa. (Mts. 115.)

7.4 Klassikkoyhdistelmiä

Klassiset yhdistelmät ovat lähes aina syntyneet paikallisia ruokia ja viinejä yhdistelemällä. Nämä eivät ole, kuten muutkaan viiniin ja ruokaan liittyvät asiat, ehdottomia totuuksia tai ainoita oikeita vaihtoehtoja. Ne ovat kuitenkin perinteisiä, mielenkiintoisia ja ehdottomasti kokeilun arvoisia.

- Boeuf bourguignon (Burgundinpata) ja punainen Bourgogne
- Crème brûlée ja Muscat de Beaumes-de-Venise / Muscat de Rivesaltes
- Etanat ja Bourgognen valkoviini
- Gorgonzola ja Amarone
- Grillattu kananpoika ja Beaujolais
- Hanhenmaksa ja Sauternes
- Hirvenfilee ja Châteauneuf-du-Pape
- Kaviaari ja samppanja
- Lammas ja Médocin punaviini
- Metso / teeri ja Pomerolin punaviini
- Munsterjuusto ja Alsacen Gewurztraminer
- Nizzansalaatti ja Provencen roseeviini
- Osterit ja Chablis
- Pippuripihvi ja Syrah

- Roquefort ja Sauternes
- Stilton ja portviini
- Tapakset ja Fino-sherry / Manzanilla-sherry
- Suklaajälkiruoat ja Banyuls
- Vasikka ja Chianti
- Vuohenjuusto ja Sancerre

(Nieminen 2005, 101.)

Liite 2. Viinitietouskysely

Taustatiedot

Sukupuoli

- a. mies
- b. nainen

Ikä _____

Ammatti

- a. johtaja
- b. ylempi toimihenkilö
- c. toimihenkilö
- d. asiantuntija
- e. yrittäjä
- f. työntekijä
- g. opiskelija
- h. eläkeläinen
- i. jokin muu, mikä? _____

Kuinka kauan olet ollut Tampereen Viiniklubin jäsen? Miksi liityit?

Mistä tai keneltä kuult Tampereen Viiniklubista?

- a. mediasta
- b. tuttavalta/sukulaiselta
- c. klubin jäseneltä
- d. jostain muualta, mistä? _____

Kuulutko muuhun viiniseuraan tai gastronomiseen seuraan? Mihin?

Kuinka kauan olet harrastanut viinejä? _____

Yleistä

1. Millaiset olosuhteet ovat hyvässä viinikellarissa?
 - a. kuiva, viileä lämpötila ja hyvä valaistus
 - b. kostea, noin 18 asteen lämpötila ja hämärä valaistus
 - c. kuiva, noin 18 asteen lämpötila ja hyvä valaistus
 - d. kostea, viileä lämpötila ja hämärä valaistus

2. Mitä rypälelajikkeita samppanjan valmistuksessa käytetään?
 - a. Pinot Noir, Chardonnay ja Pinot Blanc
 - b. Pinot Noir, Chardonnay ja Pinot Meunier
 - c. Pinot Noir, Cabernet Sauvignon ja Pinot Gris
 - d. Pinot Noir, Cabernet Sauvignon ja Pinot Blanc

3. Mikä on viljelijöiden yleisin ongelma lämpimillä alueilla?
 - a. rypäleiden liian korkea sokeripitoisuus
 - b. rypäleiden myöhäinen kypsyminen
 - c. liialliset sateet
 - d. rypäleiden liian alhainen sokeripitoisuus

4. Pinot Noir -lajikkeesta tehdään
 - a. punaviiniä
 - b. roseeviiniä
 - c. kuohuviiniä
 - d. kaikkia edellä mainittuja

5. Miltä alueelta Syrah-lajike on kotoisin?
 - a. Médoc
 - b. Côte de Nuits
 - c. Hermitage
 - d. Australia

6. Mikä rypälelaji on kyseessä? Vaalea sitruunankeltainen väri; runsas hapokkuus, kasvien, yrttien ja herukanlehtien aromeja.
- Chardonnay
 - Pinot Grigio
 - Muscat
 - Sauvignon Blanc
7. Mistä rypäleestä Vino Nobile di Montepulciano DOCG valmistetaan?
- Montepulciano
 - Nebbiolo
 - Sangiovese
 - Primitivo
8. Minkä väkevän viinin tuottajana Jerez on kuuluisa?
- marsalan
 - portviinin
 - sherryn
 - madeiran
9. Jos Espanjan punaviinissä on merkintä reserva, kuinka kauan sitä on vähintään kypsytetty?
- 2 vuotta, joista 6kk tammitynnyreissä
 - 3 vuotta, joista 1 vuosi tammitynnyreissä
 - 4 vuotta, joista 6kk tammitynnyreissä
 - 5 vuotta, joista 2-3 vuotta tammitynnyreissä
10. Mikä näistä viittaa pilaantuneeseen viiniin?
- sakkaisuus
 - kiteet viinipullon pohjalla (viinikivi)
 - rusehtava väri
 - maderoitunut tuoksu
11. Mitä tarkoittaa, jos viinipullon etiketissä lukee "vieilles vignes"?
- viiniköynnös on saanut kasvaa vapaasti kasvukaudella
 - rypäleet ovat peräisin vanhoista köynnöksistä

- c. rypäleet on poimittu valikoiden
- d. viini on käynyt ja kypsynyt tammitynnyrissä

Tarjoilulämpötilat

12. Mikä on täyteläisen Chardonnayn oikea tarjoilulämpötila?

- a. hyvin jäähdytetty 4–6 °C
- b. jäähdytetty 8–10 °C
- c. viilennetty 12–14 °C
- d. huoneenlämpöinen 16–18 °C

13. Mikä on edullisen kuohuviinin oikea tarjoilulämpötila?

- a. hyvin jäähdytetty 4-6 °C
- b. jäähdytetty 8-10 °C
- c. viilennetty 12–14 °C
- d. huoneenlämpöinen 16–18 °C

14. Mikä on Beaujolais Noveaun oikea tarjoilulämpötila?

- a. hyvin jäähdytetty 4–6 °C
- b. jäähdytetty 8–10 °C
- c. viilennetty 12-14 °C
- d. huoneenlämpöinen 16–18 °C

15. Mikä on Australian Shirazin oikea tarjoilulämpötila?

- a. hyvin jäähdytetty 4–6 °C
- b. jäähdytetty 8–10 °C
- c. viilennetty 12–14 °C
- d. huoneenlämpöinen 16–18 °C

16. Mikä on Sauternes:in oikea tarjoilulämpötila?

- a. hyvin jäähdytetty 4–6 °C
- b. jäähdytetty 8–10 °C
- c. viilennetty 12–14 °C
- d. huoneenlämpöinen 16–18 °C

17. Mikä on samppanjan oikea tarjoilulämpötila?

- a. hyvin jäähdytetty 4–6 °C
- b. jäähdytetty 8–10 °C
- c. viilennetty 12–14 °C
- d. huoneenlämpöinen 16–18 °C

Viinin ja ruoan yhdistäminen

18. Minkä viinin valitsisit kermaisen sienikeiton kanssa?

- a. Bourgognen Pinot Noir
- b. Barbera d'asti
- c. tammeton Chardonnay
- d. Sauvignon Blanc

19. Minkä viinin valitsisit kaviaarin ja blinien kanssa?

- a. Australialainen Shiraz
- b. samppanja
- c. Soave Classico
- d. saksalainen Riesling kabinet

20. Minkä viinin valitsisit savustetun lohien kanssa?

- a. itävaltalainen beerenausleese
- b. saksalainen Riesling kabinet
- c. yhdysvaltalainen Zinfandel
- d. espanjalainen Garnacha

21. Minkä viinin valitsisit burgundinpadan kanssa?

- a. Beaujolais Villages
- b. Barbera d'asti
- c. yhdysvaltalainen Zinfandel
- d. Côte de Beaune

22. Minkä viinin valitsisit lampaanfileen kanssa?

- a. Sauvignon Blanc
- b. australialainen Shiraz
- c. uusiseelantilainen Pinot Noir
- d. Chianti Classico

23. Minkä viinin valitsisit hanhenmaksan kanssa?

- a. chileläinen Carmenère
- b. Sauternes
- c. portugalilainen Tinta Roriz
- d. itävaltalainen beerenausleese

24. Minkä viinin valitsisit lakkahyytelön kanssa?

- a. itävaltalainen beerenausleese
- b. makea portviini
- c. Alsacen Pinot Gris
- d. Chablis

Lopuksi

Millaista tietoa koet tarvitsevasi lisää? Mikä kiinnostaa eniten?

Liite 3. Yksittäisten vastauslomakkeiden analysointi

Vastaaja 1. Vastaajalla on hyvät teoretiedot. Viallista viiniä vastaaja ei kuitenkaan tunnistanut. Hän tietää tarjoilulämpötilat hyvin, vaikka Sauternes voisi olla vielä viileämpi, samoin kuohuviini. Viinin ja ruoan yhdistämisessä vastaajalla on kohtalaisen hyvät taidot. Lohen seuraan Zinfandel on liian tuhti, samoin portviini lakkahyytelön kanssa. Burgundinpadalle vastaaja ei valinnut mitään viiniä. Vastaajan teoretiedot ovat hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 2. Vastaajan heikkous on teoretieto, joka ei ole hallussa: vastaaja ei tunne rypälelajikkeita eikä tunnistanut viinin virhettä (viinikivi ei ole virhe). Tarjoilulämpötilat vastaaja tuntee kuitenkin erinomaisesti, ainoastaan Sauternes oli hieman liian lämmin. Ruoille on löytynyt hyvät parit, joten viinin ja ruoan yhdistäminen on hyvin hallussa, vaikka sienikeitolle onkin valittu Sauvignon Blanc. Vastaajan teoretiedot ovat heikot ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 3. Vastaajan teoretieto on heikkoa, tietää kuitenkin perusasioita. Ei tunnista lajikkeita kovin hyvin, eikä myöskään viallista viiniä (rusehtava väri ei ole vika). Tarjoilulämpötilat olivat kohtuullisen hyvin hallussa. Kuohuviinit olivat ihanteellisessa lämpötilassa, kuten myös Beaujolais. Kuitenkin Shiraz oli turhan viileä, ja Chardonnay sekä Sauternes olivat aivan liian lämpöisiä. Viinin ja ruoan yhdistämisessä ovat tämän vastaajan vahvuudet. Ruoille löytyi hyvät kumppanit, tosin portviini ei ole paras vaihtoehto lakkahyytelölle. Vastaajan teoretiedot ovat heikot ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 4. Vastaajalla on vahvat teoretiedot, vaikka hän ei ole tunnistanut viallista viiniä (sakkaisuus ei ole vika). Lajikkeet ja alueet hän tuntee hyvin. Myös käytännön taidot ovat hyvät. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu mallikkaasti. Ainoa hankaluus oli hanhenmaksalle sopivan viinin löytäminen: ruoalle on valittu chileläinen Carmenère. Tarjoilulämpötilat vastaaja tietää kohtalaisen hyvin. Chardonnay ja samppanja ovat liian viileitä sekä Sauternes liian lämmin. Vastaajan teoretiedot ovat hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 5. Vastaajan teoratiedot ovat erittäin hyvät, aiheesta on varmasti luettu. Vastaaja tietää tarjoilulämpötilat kohtalaisen hyvin. Kuohuviinin ja samppanjan lämpötilat voisivat olla toisin päin: kuohuviini hyvin jäähdytettynä ja samppanja jäähdytettynä. Myös Sauternes voisi olla viileämpi. Viinin ja ruoan yhdistämisen vastaaja hallitsee hyvin. Sienikeitolle Sauvignon Blanc ei ole paras kumppani, kuten myöskään Pinot Gris ei todennäköisesti sovi lakkahyytelölle. Vastaajan teoratiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 6. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät, tosin viinin viat eivät ole hallussa (sakkaisuus ei ole vika). Hänen vahvuutensa ovat käytännössä. Vastaaja hallitsee tarjoilulämpötilat hyvin, tosin Sauternes oli hiukan liian lämmin ja samppanja liian kylmä. Viinin ja ruoan yhdistäminen on todella hyvin hallussa. Hanhenmaksalle on valittu beerenausleese, makeana toimii hyvin ruoan kanssa. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 7. Vastaajan teoratiedot ovat erinomaiset. Tarjoilulämpötilat vastaaja tuntee hyvin, vaikka kuohuviini, samppanja ja Beaujolais voisivat olla viileämpiä. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu kohtalaisen hyvin. Barbera on sienikeitolle liian voimakas, samoin Zinfandel lohelle. Portviini ei sovi kovin hyvin lakkahyytelölle. Vastaajan teoratiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot kohtalaisen hyvät.

Vastaaja 8. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät, tosin lajikkeet eivät ole kovin hyvin tiedossa. Etiketterit vastaja osaa tulkita hyvin, mutta hän ei tunnistanut viallista viiniä (sakkaisuus ei ole virhe). Tarjoilulämpötilojen tuntemus on melko heikkoa, vaikka kuohuviini ja samppanja ovatkin ihanteellisia. Chardonnay on kuitenkin liian viileä ja Sauternes liian lämmin. Beaujolaista voi viilentää, mutta ei näin paljoa. Myös Shiraz on todella kylmä jäähdytettynä. Viinin ja ruoan yhdistäminen ei myöskään kuulu vastaajan vahvuuksiin. Sienikeitolle Sauvignon Blanc on liian kevyt, burgundinpadalle Barbera voi sopia hyvin, vaikka siinä voi olla liikaa tanniinia. Hanhenmaksalle Carmenère on turhan voimakas. Pinot Gris voisi mennä lakkahyytelölle, jos on makea. Kuiva Pinot Gris ei kuitenkaan riitä jälkiruoan makeudelle. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät ja käytännön taidot heikot.

Vastaaja 9. Vastaajan teoratiedot ovat kohtalaisen hyvät. Tietoa selvästi löytyy, mutta se on hiukan hajanaista ja joidenkin perusasioidenkin tietämyksessä on vielä kehittämistä (esimerkiksi viinin vikojen tunnistamisessa: viinikivi ei ole vika). Vastaajan vahvuudet ovat ehdottomasti käytännön puolella, vahvat tiedot sillä osa-alueella. Viinin ja ruoan yhdistäminen on mallikasta: kaikille ruoille löytyi hyvä kumppani. Tarjoilulämpötilat ovat myös erittäin hyvin hallussa, ainoastaan kuohuviini voisi olla vielä viileämpi. Vastaajan teoratiedot ovat kohtalaisen hyvät ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 10. Vastaajalla on erinomaiset teoratiedot, vaikkei hän tunnistanutkaan viallista viiniä (rusehtava väri ei ole vika). Vastaaja hallitsee myös tarjoilulämpötilat erinomaisesti. Viinin ja ruoan yhdistäminenkin sujuu hyvin. Sauvignon Blanc ei kuitenkaan sovi sienikeiton makuun. Myös beerenausleese makeana viininä on lohelle huono vaihtoehto. Vastaajan teoratiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 11. Vastaajalla on erinomaiset teoratiedot viineistä. Joidenkin alueiden kohdalla näkyvät ainoat ongelmat. Rypälelajikkeet hän tuntee hyvin ja osaa lukea etikettejä hyvin. Vastaajalla on myös erinomaiset käytännön taidot. Tarjoilulämpötilat ovat ihanteelliset lukuun ottamatta Beaujolais-punaviiniä, joka hyvin jäädytettynä on selvästi liian kylmä. Viinin ja ruoan yhdistäminen on selvästi tuttua: lähes kaikki valitut viinit sopivat hyvin ruoille. Tuhti Zinfandel ei kuitenkaan ole paras vaihtoehto burgundinpadalle. Yksi klassisista yhdistelmistä ei ilmeisesti ole tuttu, koska hanhenmaksan seuraksi on valittu Chileläinen Carmenère. Vastaajan teoratiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 12. Vastaajan teoratiedot ovat kohtalaisen hyvät: alueet ja etiketti-merkinnät eivät ole täysin hallussa. Tarjoilulämpötilat vastaaja tuntee kohtalaisen hyvin. Samppanja ja Chardonnay ovat liian viileitä ja Sauternes aivan liian lämmin. Viinin ja ruoan yhdistäminen on hyvin hallussa. Zinfandel on todennäköisesti liikaa burgundinpadalle. Portviini on myös liian voimakkaan makuinen lakkahyytelölle. Vastaajan teoratiedot ovat kohtalaisen hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 13. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät, hän on selvästi lukenut aiheesta ja tuntee rypälelajikkeet hyvin. Tarjoilulämpötilat vastaaja tuntee kohtalaisen hyvin. Chardonnay ja Shiraz ovat liian viileitä ja kuohuviini liian lämmin. Molemmat punaviinit ovat viilennettyjä, molemmat valkoviinit jäähdetyttyjä ja molemmat kuohuviinit jäähdetyttyjä. Tästä voi päätellä, ettei vastaaja osaa ottaa yksittäisen viinin ominaisuuksia huomioon kovin hyvin. Viinin ja ruoan yhdistäminen ei ole kovin hyvin hallussa. Sienikeiton kanssa Barbera on aivan liian voimakas, kuten myös Tinta Roriz hanhenmaksan kanssa. Portviinin maku ei sovi lakkahyytelölle. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät ja käytännön taidot heikot.

Vastaaja 14. Vastaajan teoratiedot ovat kohtalaisen hyvät. Etikettien lukutaito vastaajalla on oikein hyvä. Tarjoilulämpötilat ovat kohtalaisen hyvin hallussa. Vaikka ne eivät ole aivan ihanteellisia, viinit maistuvat kyllä näissä lämpötiloissa. Kuohuviini voisi olla vielä kylmempi, myös Beaujolais ja Sauternes voisivat olla viileämpiä. Ruoka ja viini-tietous hyvä, tosin sienikeitolle Barbera on liian voimakas. Hankaluuksia tuottanut klassikko meni tässäkin vikaan eli hanhenmaksalle oli valittu chileläinen Carmenère. Portviini lakkahyytelölle ei myöskään ole paras vaihtoehto. Vastaajan teoratiedot ovat kohtalaisen hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 15. Vastaajalla on hyvät teoratiedot. Hän tuntee tarjoilulämpötilat hyvin, punaviinit voisivat kuitenkin olla toisin päin (Beaujolais viilennetty ja Shiraz huoneenlämpöinen). Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu hyvin: lohelle Zinfandel on tosin liian tuhti eikä myöskään portviini sovi lakkahyytelölle. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 16. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät. Tarjoilulämpötilat vastaaja tuntee hyvin. Chardonnay on liian viileä. Kuohuviini voisi olla vielä viileämpi, samoin Sauternes. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu hyvin. Pinot Noir voi sopia sienikeiton kanssa, jos on kevyt. Portviini ei ole lakkahyytelön ihanteellinen pari. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 17. Vastaajan teoratiedot ovat melko huonot, huomaa kuitenkin, että jotain tietoa löytyy. Ei vastannut kaikkiin kysymyksiin (kaksi jäi vastaamatta).

Vahvuudet tällä vastaajalla ovat ruoan ja viinin yhdistämisessä, joka sujuu kohtalaisen hyvin. Hanhenmaksan kanssa chileläinen Carmenere ei ole paras vaihtoehto, kuten ei myöskään portviini lakkahyytelölle. Barbera voi olla burgundinpadalle tanniininen, mutta voi kuitenkin sopia. Lämpötilat vastaaja hallitsee heikosti. Kuohuviini voisi olla viileämpi, mutta voidaan tarjota myös jäähdytettynä. Beaujolais olisi myös parempi tarjota hiukan viilennettynä. Shiraz puolestaan on tarjottu liian viileänä, eikä samppanjaa tarjota ikinä huoneenlämpöisenä. Sauternesin kohdan vastaaja jätti tyhjäksi. Vastaajan teoria-tiedot ovat heikot ja käytännön taidot kohtalaisen hyvät.

Vastaaja 18. Vastaajan teorian tiedot ovat melko heikot. Lajikkeet eivät ole kovin hyvin tiedossa. Vastaaja tunnistaa kuitenkin virheen viinissä. Tarjoilulämpötilat eivät myöskään ole hyvin hallussa. Kuohuviini on aivan liian lämmin 12–14-asteisena, Sauternes ja samppanja voisivat myös olla viileämpiä. Punaviineistä täyteläisempi tulisi tarjoilla lämpöisempänä kuin kevyt. Tässä Beaujolais on turhan lämmin ja Shiraz liian viileä. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu vastaajalta kohtalaisen hyvin. Sienikeitolle, jossa on käytetty kermaa, Sauvignon Blanc on liian kevyt. Hanhenmaksalle on valittu makea viini, mikä on hyvä. Portviini ei ole paras vaihtoehto lakkahyytelölle. Vastaajan teorian tiedot ovat heikot ja käytännön taidot kohtalaisen hyvät.

Vastaaja 19. Vastaajan teorian tieto on todella vahva, ainoa heikkous on etiketti-termien tuntemuksessa. Tarjoilulämpötilat vastaaja tietää kohtalaisen hyvin. Kuohuviinin ja samppanjan tarjoilulämpötilat voisivat olla toisin päin, laadukkaampi lämpöisempänä ja yksinkertaisempi viileämpänä. Myös Sauternes voisi olla viileämpi. Viinin ja ruoan yhdistäminen on taitavaa, kaikille ruoille löytyi mainiot kumppanit. Vastaajan teorian tiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 20. Vastaajan teorian tiedot ovat hyvät. Viallista viiniä hän ei kuitenkaan tunnistanut (rusehtava väri ei ole vika) eikä vastannut yhteen kysymyksen ollenkaan. Tarjoilulämpötilat vastaaja tietää kohtalaisen hyvin. Molemmat punaviinit ovat turhan viileitä ja Sauternes hieman liian lämmin. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu melko heikosti. Riesling on hyvä kaviaarin kanssa, sienikeitolle Sauvignon Blanc ei kuitenkaan ole hyvä vaihtoehto. Garnacha

jättää lohena auttamatta toiseksi, samoin kuin Carmenère on liian voimakas hanhenmaksalle, eikä lakkahyytelön paras kumppani ole portviini. Voi olla, että vastaaja ei ole tunnistanut kaikkia viinejä tai ruokien ominaisuudet eivät olleet tiedossa. Vastaajan teoretiset tiedot ovat hyvät ja käytännön taidot heikot.

Vastaaja 21. Teoretiset tiedot ovat hyvät, ainoastaan muutama vaikeampi kysymys oli väärin. Vastaaja tuntee myös tarjoilulämpötilat hyvin: Shiraz oli turhan viileä ja sauternes hieman lämmin, muuten ihanteelliset. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu kohtalaisen hyvin. Sienikeiton seurana Barbera on liian tuhti ja lohena seurana beerenausleese liian makea. Voi olla, että vastaaja ei ole tiennyt, millaisista viineistä on kyse. Portviini ei sovi jälkiruoalle kovin hyvin. Vastaajan teoretiset tiedot ovat hyvät ja käytännön taidot kohtalaisen hyvät.

Vastaaja 22. Hänellä on erittäin hyvät teoretiset tiedot, on lukenut selvästi paljon aiheesta. Tarjoilulämpötilat vastaaja tietää hyvin, tosin Chardonnayn, Sauternes:n ja samppanjan hän meinaa tarjoilla liian kylminä. Ruoan ja viinin yhdistäminen on vastaajalla hyvin hallussa. Hanhenmaksan kanssa chileläinen punaviini ei tosin paras vaihtoehto. Vastaajan teoretiset tiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 23. Vastaajan teoretiset tiedot ovat kohtalaisen hyvät, mutta käytännön taidot ovat vahvat. Tarjoilulämpötilat hän tietää todella hyvin, ainoastaan Beaujolais oli liian viileä. Viinin ja ruoan yhdistäminen on erittäin sujuvaa. Muille ruoille löytyi hienot parit, paitsi lakkahyytelölle, jolle portviini ei oikein sovi. Vastaajan teoretiset tiedot ovat kohtalaisen hyvät ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 24. Vastaajalla on erinomaiset teoretiset tiedot. Myös tarjoilulämpötilat ovat hyvin tiedossa. Ainoastaan kuohuviini voisi olla vielä viileämpi. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu erittäin hyvin: portviini ei ole lakkahyytelön ihanne-kumppani, mutta muut ruoat löysivät loistavat parit. Vastaajan teoretiset tiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 25. Vastaajalla on hyvät teoretiset tiedot. Myös käytännöntaidot ovat hyvät. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu hyvin. Ainoastaan Zinfandel on lohelle liian voimakas, kuten myös portviini lakkahyytelölle. Tarjoilulämpötilat hän tie-

tää hyvin. Kuohuviini voisi olla kylmempi, samoin Beaujolais. Sauternes puolestaan voisi olla lämpimämpi. Vastaajan teoriatiedot ovat hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 26. Vastaajalla on erinomaiset teoriatiedot. Hän osaa tulkita etikettejä hyvin, mutta rypälelajikkeiden suhteen osaaminen ei ole niin vahvaa. Vastaaja tuntee tarjoilulämpötilat kohtalaisen hyvin. Chardonnay oli liian viileä, samppanja ja Sauternes olivat liian lämpöisiä. Viinin ja ruoan yhdistäminen kuuluu vastaajan vahvuuksiin: ruoat ovat saaneet hienot kumppanit seurakseen. Vastaajan teoriatiedot ovat hyvät ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 27. Hänen teoriatietonsa ovat hyvää tasoa, tosin viallista viiniä vastaaja ei tunnistanut (rusehtava väri ei ole vika). Tarjoilulämpötilat ovat myös kohtalaisen hyvin hallussa. Kuohuviini voisi olla vielä viileämpi, samoin Beaujolais ja Sauternes. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu myös kohtalaisen hyvin. Sienikeitolle Sauvignon Blanc ei ole paras valinta, kuten ei myöskään chiläinen Carmenère hanhenmaksalle, eikä portviini ole lakkahyytelön paras kumppani. Vastaajan teoriatiedot ovat hyvät ja käytännön taidot kohtalaisen hyvät.

Vastaaja 28. Vastaajalla on kohtalaisen hyvät teoriatiedot. Lajikkeiden tunnistaminen ei ole vahvin osaamisalue. Vastaaja ei myöskään tunnistanut viallista viiniä (sakkaisuus ei ole virhe). Tarjoilulämpötilat hän hallitsee kohtalaisen hyvin. Kuohuviini, samppanja, Sauternes ja Beaujolais voisivat kaikki olla viileämpiä. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu todella hyvin, kaikki ruoat jälkiruo-kaa lukuun ottamatta löysivät hyvän parin. Jälkiruoalle oli valittu portviini. Vastaajan teoriatiedot ovat kohtalaisen hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 29. Vastaajan teoriatiedot ovat erinomaiset, ainoastaan samppanjajajikkeiden tunnistamisessa sekä uuden maailman ongelmia vastaaja ei tiennyt. Vastaaja tuntee tarjoilulämpötilat kohtalaisen hyvin. Chardonnay oli todella kylmä ja Sauternes todella lämmin. Kuohuviini voisi olla vielä viileämpi. Viinin ja ruoan yhdistäminen on melko hyvin hallussa. Barbera ei ehkä ole paras valinta burgundinpadalle, mutta voi sopia hyvinkin. Sauvignon Blanc sienikei-

ton kanssa ja Carmenère hanhenmaksan kanssa eivät ole hyviä kumppaneita. Vastaajan teorian tiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot kohtalaisen hyvät.

Vastaaja 30. Vastaajan teorian tiedot ovat hyvät. Tarjoilulämpötilat ovat kohtalaisen hyvin hallussa, muutamia pieniä heittoja esiintyy molempiin suuntiin. Beaujolais ja samppanja ovat liian viileitä. Sauternes on puolestaan hiukan lämmin näin. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu kohtalaisen hyvin. Zinfandel on liian voimakas lohelle eikä chileläinen punaviini ole hyvä valinta hanhenmaksalle. Chablis kuivana viininä ei sovi lakkahyytelölle. Vastaajan teorian tiedot ovat hyvät ja käytännön taidot kohtalaisen hyvät.

Vastaaja 31. Vastaajalla on vahvat tiedot molemmilla puolilla. Teorian tieto on erinomaisesti hallussa, on selvästi myös luettu maistelun ohessa. Vastaaja tietää tarjoilulämpötilat hyvin, vaikka samppanja ja Chardonnay ovat liian viileitä. Ruoille on löytynyt hyvät parit. Pinot Noirkin menee sienikeiton kanssa, jos on tarpeeksi kevyt. Vastaajan teorian tiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 32. Vastaajan teorian tiedot ovat kohtalaisen hyvät. Alueet eivät ehkä ole kovin tuttuja. Vastaaja ei myöskään tunnistanut viallista viiniä (rusehtava väri ei ole vika). Tarjoilulämpötilat hän tietää hyvin, tosin Chardonnay ja samppanja tarjoillaan hiukan liian kylmänä. Viinin ja ruoan yhdistäminen sujuu hienosti ja vastaaja tuntee klassikot hyvin. Lohelle Zinfandel on kuitenkin liian voimakas. Vastaajan teorian tiedot ovat kohtalaisen hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 33. Vastaajan teoriataidot ovat oikein hyvät, vaikka lajikkeiden tunnistaminen ei ole hänen vahvuutensa. Myös käytännön taidot ovat vahvat. Vastaajalla on tarjoilulämpötilat hyvin hallussa, vaikka Chardonnay oli liian viileä ja samppanja liian lämmin. Viinit löytyivät ruoille erittäin hyvin. Barbera voi olla burgundinpadalle liikaa, voi tosin sopiakkin. Vastaajan teorian tiedot ovat hyvät ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 34. Vastaajan teorian tiedot ovat heikot. Vastaaja ei myöskään tunnistanut viallista viiniä (sakkaisuus ei ole virhe). Lämpötilat eivät ilmeisesti ole

hallussa, koska kaikkiin kohtiin on valittu sama vaihtoehto. Viinin ja ruoan yhdistämisen vastaaja hallitsee kohtalaisen hyvin. Sienikeitolle Sauvignon Blanc ei ole ihannekumppani. Myös Tinta Roriz on liian tuhti ja voimakas hanhenmaksalle. Chablis lakkahyytelön kanssa on melko huono yhdistelmä. Vastaajan teoratiedot ovat heikot ja käytännön taidot heikot.

Vastaaja 35. Vastaajalla on melko heikot teoratiedot. Etikettitermit ovat tosin hyvin hallussa. (Ei tunnistanut viinin vikaa, viinikivi ei ole vika). Myöskään tarjoilulämpötilat eivät ole kovin hyvin hallussa. Chardonnay on liian viileä, samoin Shiraz ja samppanja. Sauternes on aivan liian lämmin huoneenlämpöisenä. Viinin ja ruoan yhdistäminenkään ei suju kovin hyvin. Pinot Noir voisi sopia sienikeitolle, jos on kevyt. Beerenausleese ei ole hyvä vaihtoehto lohelle, kuten eivät myöskään Tinta Roriz hanhenmaksalle tai portviini lakkahyytelölle. Vastaajan teoratiedot ovat heikot ja käytännön taidot heikot.

Vastaaja 36. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät, on lukenut aiheesta. Viiniviljelyalueet eivät kuitenkaan ole vahvinta osaamista. Lämpötilat vastaaja tuntee hyvin, tosin Sauternes on aivan liian lämmintä huoneenlämpöisenä. Chardonnay puolestaan on vähän viileä, mutta muuten lämpötilat olivat ihanteelliset. Viinin ja ruoan yhdistäminen on hyvin hallussa, vaikka lohelle makea beerenausleese ei sovi. Myös Chablis ja lakkahyytelö on huono yhdistelmä. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät ja käytännön taidot hyvät.

Vastaaja 37. Vastaajalla on hyvät teoratiedot, hän on selvästi lukenut aiheesta. Viinialueet eivät ole kaikkein vahvinta osaamista, mutta lajikkeet hän tuntee hyvin. Vastaajan käytännön taidot ovat erinomaiset. Tarjoilulämpötilat ovat ihanteelliset, paitsi samppanjan kohdalla, joka on liian viileä hyvin jäähdytettyinä. Vastaaja harrastaa varmasti viinin ja ruoan yhdistämistä: hänellä on vahvat tiedot aiheesta. Sopiva viini on löytynyt lähes ruoalle kuin ruoalle. Lakkahyytelön kanssa makea portviini ei kuitenkaan ole kaikkein paras vaihtoehto. Vastaajan teoratiedot ovat hyvät ja käytännön taidot erinomaiset.

Vastaaja 38. Vastaajan teoratiedot ovat erinomaiset, vaikka hän ei tunnistanut viallista viiniä (sakkaisuus ei ole virhe). Tarjoilulämpötilat vastaaja tuntee hyvin. Beaujolais voisi olla viileämpi ja Sauternes lämpimämpi. Viinin ja ruoan

yhdistäminen sujuu mallikkaasti. Lohelle Zinfandel on kuitenkin liian voimakas. Vastaajan teoratiedot ovat erinomaiset ja käytännön taidot hyvät.

Liite 4. Maistelumuistiinpanolomake

8.10.2008

Prosciutto di Parma -parrankinkkua

Parmeggiano Reggiano -parrmesaanijuustoa

Marinoituja sieniä

Franci-salamia

Viikunoita (tuoreita ja kuivattuja)

570917 Palio Pecorino Terre di Chieti 2007 8,69 €

Citra / IGT terre di Chieti / Pecorino

453777 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Amabile il Fojonco 7,50 €Riunite / DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro / Lambrusco Grasparr
rossa**425567 Rocca Nivo Barbera d'Asti Superiore 2005 16,94 €**

Scrimaglio / DOC Barbera d'Asti / Barbera

455887 Costasera Amarone Classico 2005 32,90 €Masi Agricola / DOC Amarone della Valpolicella Classico / Corvina (70%),
Rondinella (25%), Molinara (5%)**572856 Pomino Vin Santo 2000 33,70 €(0,5l)**

Frescobaldi / DOC Pomino / Trebbiano, Chardonnay