

Etiketti

Alkon asiakaslehti 2 / 2013



**Valmista
juhlapöydän antimet
kertomalla
ja jakamalla**

**Kesäolut käy
niin grilliin kuin
kalan kaveriksi**

**Pitäisinkö puheen,
nostaisinko maljan?**

Kalifornia

Osavalttiolla on mittaa
peräti 2000 kilometriä.
Viineissä muhkeuden tilalle
on tullut eleganssia.



Kaunis ajatus kauniiksi sanoiksi

Kevät on juhlien, maljojen ja maljapuheiden aikaa. Tilanne jännittää monesti tottuneempaakin puheen pitäjää. Niin ikään puheen kohde kokee useimmiten huomion jossain määrin vaivaannuttavana, vaikka hän kuinka viihtyisi joukon keskipisteenä. Kaikki tämä johtuu varmasti osaltaan siitä, että puheita pidetään kovin vähän ja vain silloin, kun kyseessä on suuri merkkipäivä tai virallinen juhlatilaisuus.

EHKÄ TÄTÄ KYNNYSTÄ voisi madaltaa? Akateemisissa tai muissa virallisissa edustus- tai juhlatilaisuuksissa noudatetaan tiettyä protokollaa, mutta vapaa-muotoisemmissa tilaisuuksissa maljapuheiden kynnyksen soisi madaltuvan.

VAIKKA AJATUKSEN sanotaan olevan tärkein, kannatan kauniiden ajatusten pukemista myös sanoiksi. Ehdotankin, että seuraavilla sopivilla ruokakekkereillä kohotetaan malja illan emännälle tai isännälle kiitokseksi kutsusta, hyvästä ruoasta ja niihin sointuvista juomista tai vaikkapa mukavasta tunnelmasta. Jo muutama valmisteltu sana ilahduttaa, pitkää puhetta ei tarvita.

YLEENSÄ KIITOSPUHEEN pitäminen on kunniavieraan tehtävä, mutta vapaamuotoisemmissa tapaamisissa tästä voisi sopia vapaammin. Kuka ottaa kaveriporukassa ensimmäisen askeleen ja virittää kivan tavan? Vinkkejä aihepiiriin liittyen on tämän lehden sivuilla 32–33.

Kiitos kuluneesta alkuvuodesta, on kesän maljan aika!
Sari Karjalainen

P.S. Alkon uudet verkkosivut, *alko.fi*, avautuvat kesäkuun alkupäivinä. Kannattaa käydä kurkkimassa, uutta on luvassa.

48.
VUOSIKERTA

JULKAISIJA
Alko Oy
Salmisaarenaukio 1
00180 Helsinki
Postiosoite:
PL 33, 00181 Helsinki

Päätoimittaja
Sari Karjalainen
puh. 020 711 5456
sari.karjalainen@alko.fi

TOIMITUSNEUVOSTO
Alko: Hille Korhonen (pj), Maritta Iso-Aho,
Sari Karjalainen, Minna Keskinen,
Mika-Pekka Miettinen, Kari Pennanen
SMF: Anu Piippo, Ulriikka Järvinen

KUSTANTAJA
Sanoma Yritysjulkaisut
Lapinmäentie 1, 00350 Helsinki
Postiosoite:
PL 100, 00040 Sanoma Magazines
puhelinvaihte (09) 1201

Sisältöpäällikkö
Anu Piippo
puh. (09) 120 5947
anu.piippo@sanoma.com

Art Director
Tomi Metsä-Heikkilä
puh. (09) 120 5828
tomi.metsa-heikkila@sanoma.com
Ulriikka Järvinen
puh. (09) 120 5258
ulriikka.jarvinen@sanoma.com

Graafinen suunnittelija
Jarkko Peltoluhta

PAINOPIIKKA
PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Seuraava Etiketti ilmestyy 26.9.2013.

Lehti on saatavana maksutta Alkon myymälöistä sekä vuositilauksena (19 €) liittymällä Etikettiklubin jäseneksi.

Etiketti ei vastaa tilaamatta lähetetyn materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta.

Juttutarjoukset osoitetaan kustantajan sisältöpäällikölle.
Aikakauslehtien liiton jäsen.

Etiketin ympäristöystävälliselle paperille (UPM) on myönnetty EU-kukka-logo.

Myös kansipaperi (Stora Enso) täyttää ympäristöystävällisyys ehdot.

ISSN 0780-508X

etiketti.fi

Oliko Etiketissä kiinnostava resepti?
Löydät lehdessä julkaistut ruokaohjeet
myös osoitteesta *etiketti.fi*.

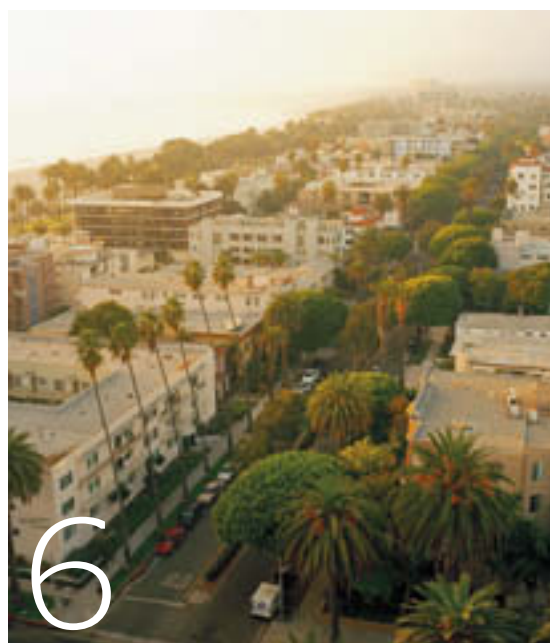




28



20



- 2.....**Pääkirjoitus**
- 4.....**Otetaan vastu**
Alkon raportit ovat luettavissa verkossa.
- 6.....**Missä kaikki kukat saavat kukkia**
Kaliforniassa suunta on kohti elegantteja viinejä.
- 14.....**Juhlavaa matematiikkaa**
Nämä juhlapöydän ohjeet on helppo kertoa ja jakaa.
- 20.....**Tulikuumaa ja jääkylmää**
Kesän raikkaat kausioluet sopivat sekä aperitiiviksi että grilliin ja kalan seuraan.
- 25.....**Kysyttyä**
Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden kysymyksiin.
- 26.....**Kesä on täällä!**
Kalenteri poimii kesäkauden kohokohdat.
- 28.....**Alkoholista saa puhua**
Työterveyslaitoksen pääjohtaja Harri Vainio kehottaa puuttumaan ongelmiin ajoissa.

- 31.....**Kolumni**
Jaakko Selin kertoo kalajuttuja.
- 32.....**Maljapuheiden aakkoset**
Maljan kohotus ja pieni puhe kohottavat juhlan tunnelmaa.
- 34.....**Seitsemän rypäleen rikkauksia**
Alsacen viinit ovat syntyneet ruokaviineiksi.
- 38.....**Suunnittelu lähtee asiakkaasta**
Tuotteen saapuminen Alkon valikoimaan on pitkän suunnittelun ja valintaprosessin tulos.
- 41.....**Makumuisto**
Pekka Kuusisto matkaa muistossaan Pallastunturille.
- 42.....**Rosee valloitti Ruotsin**
Roseeviini on Tukholmassa muotijuoma.
- 44.....**Komiasti Pohojammaalla**
Tuurin kauppakeskuksessa on myös Alkon myymälä.
- 47.....**Alko palvelee**
Alkon verkkosivut uudistuvat kesäkuun alussa.
- 51.....**Marinoitu meloni-mansikkasalaatti**
Franck Doreau esittelee reseptin kotimaastaan Ranskasta.

Tällä palstalla esitellään Alkolle tärkeitä yhteiskuntavastuuasioita.

KUVA ALKO



Vuoden 2012 raportti ilmestyi verkossa

Alkon vuosikertomus ja yhteiskuntavastuuraportti vuodelta 2012 on luettavissa yhtiön verkkosivuilta osoitteessa *vuosikertomus2012.alko.fi*. Englanniksi raportti on osoitteessa *annualreport2012.alko.fi*.

Raportissa kerrotaan kattavasti Alkon vuoden 2012

tapahtumista asiakaspalvelun, tuotteiden ja vastuullisen toiminnan näkökulmista.

Raportti on saatavana ainoastaan verkkoversiona. Jokainen sivuilla vieraileva voi myös muotoilla siitä haluamansa pdf-paketin tai tulostaa sivuja käyttöönsä.

ALKOLLE HIENO TULOS OSTOKOKEESTA

Pakka-hanke toteutti kevään 2012 aikana alkoholin ostokokeita Porin, Ulvilan ja Merikarvian alueella. Koeostajat kävivät alueen kaikissa Alkon myymälöissä. Myymälöiden henkilökunta onnistui täydellisesti - jokaiselta nuorelta testiasiakkaalta kysyttiin paperit.

Testin koeostajat olivat nuoren näköisiä mutta täysi-ikäisiä. Tutkimuksessa selvitettiin ikärajavalvonnan toteutumista eli sitä, kysytäänkö nuorilta alkoholin ostajilta henkilöllisyystodistusta.

Pakka-hankkeessa tehtiin alkoholin ostokokeita Alkon myymälöiden lisäksi vähittäiskaupoissa, huoltoasemilla sekä kioskeissa, yhteensä 57 paikassa. Koeostoja tehtiin kaikkiaan 170.

Pakka on ehkäisevän päihdetyön hanke. Lisää Porin alueen Pakka-hankkeesta ja kyselyn tuloksia on luettavissa osoitteessa <http://www.porinpakka.fi/ajankohtaista>.

KUVA MATTI MATIKAINEN



LISÄ- JA VIERASAINHEET -ESITE UUDISTUI

Alko on uudistanut Lisä- ja vierasaineet alkoholijuomissa ja yliherkkyys -esitteen. Se on saatavissa myymälöistä suomen- ja ruotsinkielisenä. Esitteen saa myös *alko.fi*-sivujen tai asiakasneuvonnan (puh. 020 711 711) kautta.

Esite on tarkoitettu kuluttajille tiedonlähteeksi, ja se sopii myös opetustarkoituksiin.



KUVA KIMI ISSAKAINEN



KUVA ALKO

MAINOSFILMIT ESITETÄÄN UUSINTANA

Paljon myönteistä palautetta saaneet, vuonna 2010 tehdyt "Äiti ja tytär" -mainosfilmit esitetään uusintana. Alkoholien välittämiseen liittyvät filmit pyörivät televisiossa jälleen toukokuussa ja elokuussa.

Niiden tarkoitus on herättää keskustelua ja myös antaa niin nuorten vanhemmille kuin kaveriporukoillekin tukea keskusteluun. Mainokset kuvaavat elävästi tilanteiden haastavuutta ja sitä, millaisia näkökulmia tilanteissa joutuu puntaroimaan.

Filmit voi katsoa myös Alko palvelee -sivulla Youtubessa osoitteessa [youtube.com/user/Alkopalvelee](https://www.youtube.com/user/Alkopalvelee).



Millaisia kokemuksia sinulla on Alkon myynninvalvonnasta?

Millaista palvelua olet saanut Alkossa asioidessasi? Onko sinulta kysytty henkilöllisyystodistus? Millainen kokemus se oli? Miten sinua on palveltu muutoin?

"Käyn Alkossa juhlapyhien sekä merkkipäivien aikoihin. Yleensä mukaan tulee poimittua pullo viiniä ruuanlaittoon tai jotain erikoisempaa esimerkiksi syntymäpäivälahjaksi. Minulla ei ole paljon kokemuksia Alkon tuotteista, mutta Alkon henkilökunta on osannut neuvoa oikeat vaihtoehdot. Henkilöllisyystodistusta minulta kysytään miltei aina. Muutaman kerran on kuitenkin käynyt niin, että myyjä ei ole kysynyt henkilötodistusta. Silloin olen ollut liikkeellä poikaystäväni kanssa. Mielestäni on tärkeää, että jokaiselta kysytään henkilöllisyystodistus. Naiselle kuin naiselle tulee siitä hyvä mieli!"



Sara Järvinen, 22, opiskelija

"Asioin Alkossa noin kerran kuussa. Useimmiten ostokset ovat lahjaksi ystäville, mutta ostan myös joskus pullon viiniä viikonlopuksi. Joskus tulee ostettua myös muutama erikoisolut, joita löytyy kyllä nykyisin muualtakin. Henkilöllisyystodistusta minulta kysytään nykyään todella harvoin – melkein toivoisin, että sitä kysyttäisiin useammin. Ostokset valitsen yleensä tuotteiden hyllynreunakuvausten perusteella, ja ne ovat osuneet kohdalleen hyvin. Tärkeämpiä tilaisuuksia varten saatan kysyä neuvoa



Tuomas Velling, 25, opiskelija

Alkon työntekijöiltä. Heiltä olen saanut asiantuntevaa palvelua aina sitä tarvitessani."



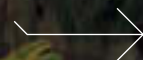
Missä kaikki kukat

SAAVAT KUKKIA

TEKSTI MARKO PASANEN KUVAT INTERSECTION PHOTOS JA VIINITALOT

*Kalifornia on maailman dynaamisimpia
viinialueita. Se on kunnianhimoisten
yrittäjien, korkeatasoisen koulutuksen ja
ennakkoluulottoman asenteen ansiota.*

Palmut kukoistavat niin
kuvan Santa Monicaassa
Los Angelesin liepeillä
kuin pohjoisemmassakin
Kaliforniassa.





Nämä sonomalaiset
viiniköynnökset ovat
valmiita istutettaviksi.



Laurie Hook vastaa Beringerin viinintekemisestä. Hän on kuvassa myös sivulla 6.



Paul Draper on Kalifornian viinimaailmassa legendaarinen hahmo.



iimeiset kymmenen vuotta Kalifornia on niittänyt mainetta viineillään, joiden täyteläinen tyyli perustuu todella kypsien rypäleiden muhkeisiin hedelmän makuihin.

”Meidän etunamme tosiaan on, että rypäleitä ei ole pakko poimia ennen kuin ne ovat kypsät. Kun makujen voi antaa kehittyä, on tietysti helppo mennä myös liian pitkälle”, Beringer-viinitalon viinintekijä **Laurie Hook** sanoo.

Kaliforniassakin suunta on kuitenkin hänen mukaansa kohti tasapainoisia ja elegantteja viinejä, jotka ilmaisevat jotain kasvupaikastaan.

”Kaliforniassa on edustettuna yli puolet maapallon maaperätyypeistä”, hän muistuttaa.

Osavaltion länsireunalla mannerlaattojen vuosimiljoonainen liike on nostanut pintaan suuren joukon maankuoren sedimenttejä. Lisäksi viinintekijän on huomioitava lämpötilan vaihtelu korkeuden mukaan, eri suuntiin avautuvat rinteet, viileän meri-ilman pääsy laaksojen väliin...

”Täällä on käsittämätön kirjo terroireja. On täysin mahdollista löytää pieni palsta, jonka olosuhteet tuovat täydellisesti esiin esimerkiksi cabernet sauvignonin potentiaalin”, Hook arvioi viitaten Napa Valleyn arvokaimmat viinit tuottavaan lajikkeeseen.

”Tärkeintä on terroirin ymmärtäminen”, hän tiivis-

tää painokkaasti.

Hook viihtyykin paremmin viinitarhassa kuin lämpökонтроloitujen rosteritankkien viileässä seurassa.

1870-luvulla perustettu Beringer on niitä harvoja Napa Valleyn taloja, jotka ovat pystyneet toimimaan keskeytyksettä tähän päivään saakka. Kieltolain yli yhtiö sinnitteli valmistamalla kirkkoviiniä. Ennen Laurie Hookia yhtiöllä on ollut vain kuusi viinintekijää.

Yksi Hookin harrastuksista on kerätä hauskoja viinisitaatteja. Hänen suosikkinsa on tietävästi peräisin Aristofaneelta.

”Nopeasti, tuokaa kannullinen viiniä, jotta voin kostuttaa aivoni ja sanoa jotain nokkelaa...!”

Palataan ajassa eteenpäin

Kalifornian viiniteollisuudesta on vaikea löytää mitään erityisen tyyppillistä, niin monivivahteinen alue on. **Paul Draperin** tarina on kuitenkin jollain tapaa hyvin kalifornialainen.

Hän opiskeli alun perin filosofiaa, mutta koulututtui sitten enologiksi. Maatilalla kasvanut mies rakas-



KUVA FOX SEARCHLIGHT

Vuonna 2004 valmistunut Sideways-elokuva on saavuttanut kulttimaineen. Se teki tunnetuksi etenkin Santa Barbaran viinialuetta.

Viiniä 50 osavalttiosta

Yhdysvallat on maailman neljänneksi suurin viinintuottaja, ja niin uskomattomalta kuin se tuntuukin, viiniä tuotetaan maan jokaisessa osavaltiossa. Kalifornian lisäksi tunnetuimpia ovat Oregonin ja Washingtonin osavaltiot, jotka ovat saaneet huomiota viimeemmän ilmaston tyylillään. Myös New Yorkin osavaltiossa Ontario-järven eteläpuolella sijaitseva Finger Lakesin alue on saavuttanut jonkin verran mainetta.

Ylivoimaisen valtaosan viinistä – noin 90 prosenttia – tuottaa kuitenkin Kalifornia ja sen merkittävimmät alueet Napa ja Sonoma. Osavalttiosta löytyy niin piskuisia kultituottajia, jotka myyvät koko satonsa postitse suoraan keräilijöille kuin myös maailman suurin yksittäinen viinintuotantolaitos. Se kuuluu Gallon viinitalolle ja tuottaa yli 600 miljoonaa viinilitraa vuodessa.

Kalifornian viljellyimmät rypäleet ovat Cabernet Sauvignon, Chardonnay ja Merlot.

KUVA MP/PHOTOS



Francis Ford Coppola on yksi elokuvamaailman tunnetuimpia viinintuottajia. Hänen viinitalansa sijaitsee Sonomassa.

tui viiniin.

”Se tulee maasta luonnostaan ja muuttuu täysin luonnollisen prosessin kautta, mitään lisäämättä, hädäkähdyttäväksi ja inspiroivaksi asiaksi. Tuo muodonmuutoksen symboliikka lumosi minut.”

Kaksi Stanfordin yliopiston tiedemiestä koskeli häntä viinintekijäksi hankkimalleen tilalle. Hän suostui, koska tajusi, että tilan terroir tuotti loistoviiniä. Nuori Paul alkoi tehdä viiniä ohjeinaan muutama 1800-luvulla kirjoitettu käytännön opas – Emmet Rixfordin *The wine press and the cellar* ja ranskalaisen Raymond Boireau’n *La Culture de la vigne*.

”1970-luvulla, kun Bordeaux’ssakin alettiin siirtyä suurempiin satoihin ja hyödyntää teknologiaa laajemmin, me palasimme esiteolliseen tapaa toimia: emme yrittäneet luoda viiniä, yritimme antaa terroirin ilmaista itseään.”

Paul Draperin kolmas vuosikerta osoitti nuorelle miehelle, että hän oli oikealla tiellä. Niin sanottu Pariisin tuomio vuonna 1976 oli tilaisuus, jossa Bordeaux’n ja Kalifornian viinien parhaimmistoa vertailtiin arvovaltaisessa maistelukokeessa. Draperin 1971 Ridge Monte Bello nousi vertailussa viidennelle sijalle. Kun koe 30 vuotta myöhemmin toistettiin samojen viinien samoilla vuosikerroilla, sama viini nousi kaikkien

asiantuntijoiden ylivoimaiseksi suosikiksi. Myytti siitä, että amerikkalaiset huippuviinit eivät pystyisi vanhenemaan arvokkaasti, oli murrettu.

Ensimmäinen Rhône Ranger

Randall Grahm aloitti uransa valmistumalla UC Davisista ja sijoittamalla sukunsa varoja lupaavaan viinipalstaan Santa Cruzissa. Hänen aikomuksenaan oli tuottaa Amerikan upeinta pinot noiria.

”Siitä ei tullut yhtään mitään, en vain saanut rypäleitä kyllin laadukkaita”, Grahm sanoo.

Hänen viinitukkuriystävänsä toi maahan pieniä eriä Rhône’n viinejä, ja miesten keskustelujen ja Grahmin tutkimusten pohjalta syntyi idea tehdä eräänlaista kalifornialaista chateaneuf-du-papea. Viini oli heti menestys.

”Uskomattomalla tuurilla. Silloin en ollut kovin taitava. Eikä juuri kukaan tiennyt, että Kaliforniassa edes kasvaa Mourvedreä, joka sitä paitsi esiintyykin salanimellä Mataro”, Grahm täsmentää.

Hän oli myös ensimmäisiä, jotka hyödynsivät Grenachea täyteläisen viinityylin aineksena.

”Syrahia viljeltiin jonkin verran, mutta huonolla menestyksellä. Itse asiassa Kaliforniassa on vasta hiljattain tajuttu, että se on viimein ilmastoon lajike.”



Ylenpalttisuuden ylistys

Jos et osaa päättää, haluaisitko salaattiisi pekonia vai broileria, sinihomejuustoa vai avokadoa, kokkaa kaikki berkut samaan salaattiin. Lopputuloksena syntyy amerikkalaisittain mukavan makuinen cobb salad.

COBB SALAD

4-6 hengelle

Valmistusaika 20 min

- n. 1 l sekasalaattia, esim. romainea, rucolaa, endiiviä ja punasalaattia
- 8 viipaletta pekonia
- 2 kypsää avokadoa
- 12 kirsikkatomaattia
- 2 kypsää broilerin rintafileetä viipaleina
- 1 kovaksikeitetty kananmuna
- 2 rkl hienonnettua ruohosipulia
- 1 dl sinihomejuustoa pieninä muruina

Kastike:

- 3 rkl punaviinietikkaa
- 2 tl dijoninsinappia
- 1 dl oliiviöljyä
- (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä

1. Tee kastike. Sekoita viinietikka ja sinappi keskenään. Sekoita joukkoon öljy vähitellen ja koko ajan sekoittaen, kunnes kastike paksuuntuu. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita kastike hetkeksi sivuun.

2. Pese ja kuivaa salaattit. Revi tai leikkaa ne sopiviksi suupaloiksi ja laita kulhoon.

3. Paista pekoni keskilämmöllä pannulla rapeaksi. Nosta viipaleet talouspaperin päälle valumaan. Leikkaa ne pieniksi paloiksi ja lisää salaattiin.

4. Poista avokadoista kivet ja kuoret. Kuutioi hedelmälliä. Puolita tomaatit ja viipaloi broilerinfileetä. Kuori ja hienonna muna. Asettele kaikki salaattipedille. Kaada päälle kastike, hienonnettu ruohosipuli ja sinihomejuusto. Sekoita hyvin.

Juomasuositus:

Kalifornialainen chardonnay ja pinot gris ovat oivia valintoja cobb saladille. Niiden täyteläinen rakenne sopii avokadon ja pekonin rasvaisuuden kanssa. Valkoviineissä on riittävästi happoja myös sitruunalle ja etikalle. Oluista salaatile sopii hyvin esimerkiksi amerikkalainen ale.

ALE

More is more, sanoo amerikkalainen ja lastaa salaattiin kaikki lempiraaka-aineet kerralla. Kun lasiin vielä kaadetaan täyteläistä chardonnayta, mukava ateria viikonloppuvieraille on valmis.

Viiniä suomalaisin käsin

Suomalaissyntyinen **Marketta Fourmeaux** luopui muutama vuosi sitten Napan Mount Veederillä sijainneesta viinitilastaan ja tekee nyt viiniä Napan kaupungin keskustassa. Viiniä myydään Hand Made by Marketta -nimellä ja sitä tehdään todellakin käsin. Tuotantopaikkana ovat hänen 1800-luvun lopulta peräisin olevan talonsa alle kaivetut tilat.

”Tuotannossa käytettävät laitteet eivät kuitenkaan ole antiikkiset vaan uusinta uutta”, Marketta Fourmeaux sanoo.

Tilat mahdollistavat noin 8000 pullon vuosituotannon. Rypäleet Fourmeaux hankkii yhteistyökumppaneiltaan, ja viinin hän myy suoraan kuluttajille ja ravintoloille. Myös viinin vienti on alkanut, ensimmäisenä ranskankieliseen Kanadaan ja Suomeen.

Viiniä sekä Ranskassa että Yhdysvalloissa viljellyt ja valmistanut Fourmeaux haluaa pitää tuotantomäärät pieninä jatkossakin.

”Teen viiniä vain sen määrän, jonka voin tehdä itse. Haluan myös itse omistaa yritykseni ja pitää investoinnit kohtuullisina.”

Idean käsityöviiniin Marketta Fourmeaux sai Burgognesta.

”Siellä on tavallista, että viiniä tehdään kaupungin keskustassa ja tarhat ovat kaupunkien ympärillä.”

Teksti Anu Piippo



Marketta Fourmeaux tekee nyt viiniä pienessä mittakaavassa. Hänen kuvansa on myös sivulla 6.

”

Kalifornialla ei oikeastaan ole omaa historiallista viininviljelyn perinnettä.”

Ondine Chattan

Vuonna 1989 Wine Spectator -lehden kannessa ko-
meili yksinäisen ratsastajan asuun puettu Graham ja hä-
nen uusi lempinimensä: the Rhône Ranger.

Nykyään nimitystä käytetään monikossa, eikä
Graham enää ratsasta yksin. Hän uskoo edelleen van-
kasti Rhône'n rypäleiden menestykseen.

”Esimerkiksi Santa Marian, Santa Barbaran ja
Sonoman rannikon viileämmillä paikoilla kasvatetut
Syrahit ovat tuottaneet muutamia uskomattoman dra-
maattisia viinejä.”

Biokemisti ja viinintekijä

Kalifornialaiset viinintekijät korostavat usein tieteen
ja teknologian roolia viinin tekemisessä. Osavaltion
yliopistoista etenkin UC Davis on tuottanut jo useita
sukupolvia menestyneitä viinintekijöitä. Teknologian
näkyvä rooli ei hämmästyttä – Kalifornian viinialueet

sijaitsevat aivan Piilaakson tuntumassa.

”Kalifornialla ei oikeastaan ole omaa historiallista
viininviljelyn perinnettä. Ehkä siksi koulutuksella on
täällä korostunut rooli”, Geyser Peak -viinitalon vii-
nintekijä **Ondine Chattan** sanoo.

Hänellä itsellään on sekä viinintekijän että bio-
kemistin koulutus. Tiede antaa edellytykset halli-
ta tarkkaan viinintekemisen herkkiä vaiheita, ku-
ten käymistä. Hiivakantojen valinnalla ja prosessin
lämpötiloja säätämällä kyetään varsin luotettavas-
ti saavuttamaan haluttu lopputulos. Kun lisäksi sää
on melko ennustettava ja esimerkiksi viinien veden-
saantia voidaan tarkoin säännellä, on viinintekijällä
kaikki langat hyppysissään.

”Kontrolli merkitsee ymmärrystä”, myöntää Chat-
tan, ”mutta vaikka viinin purkaisi molekyyllitasolle
asti, aina jää jotain luovuudenkin varaan.” ¹

*Artikkelia varten on haastateltu myös Alkon viineistä vastaavaa
tuoteryhmäpäällikköä Petri Aaltoa.*





Juhlavaa matematiikkaa

1

2

3

Näillä ohjeilla syntyvät jublat kymmenelle. Ohjeet voi jakamalla pienentää perheaterialle sopivaksi, ja tuplaamalla tai triplaamalla ne saat syötävää isoibin jubliin.

Etiketin kesäisillä ohjeilla teet juhlapöytään uudenlaisen voileipäkakun. Kalan ystäville voit pyörittää pullia, ja tikuttaa broilerin vartaisiin. Jos juhlijoiden joukossa on paljon kasvissyöjiä, maitoallergikkoja tai keliaakikkoja, valmista iso, vihreä salaatti. Kokoa lisäkkeet eri kulhoihin ja anna vieraiden koota itse omat annoksensa. Näin myös erityisruokavaliot tulevat kätevästi huomioiduiksi. Helppoa, hauskaa ja herkullista!

1. CAPRESE UUNIKUIVATUILLA TOMAATEILLA

10 annosta osana salaattipöytää

Valmistelu-aika 20 min, valmistusaika 4 t, kokonaisaika 4 t 20 min

- 500 g puhvelimozzarellaa
- 1 annos uunissa paahdettuja tomaatteja (ohje alla)
- 1 tuuhea ruukku basilikaa
- ¾ dl oliiviöljyä
- sormisuolaa, mustapippuria myllystä

1. Revi mozzarella kulhoon. Lisää joukkoon tomaatit ja basilikanlehdet. Valuta päälle öljyä. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita.
2. Voit halutessasi pirskottaa päälle hieman valkoista balsamicosii-rappia tai muuta viinietikkaa.

UUNISSA PAAHDETUT TOMAATIT

Valmistelu-aika 10 min, valmistusaika 4 t

- 750 g kirsikkatomaatteja
- n. 4 rkl oliiviöljyä
- n. 1 ½ tl suolaa
- ½ tl mustapippuria myllystä
- 1 tl sokeria
- (muutama oksa timjamia)

1. Halkaise kirsikkatomaatit ja laita ne uunivuokaan. Pirskottele päälle hieman öljyä. Ripottele päälle suolaa, pippuria ja sokeria. Lisää halutessasi timjamit.
2. Paista tomaatteja 100-asteisessa uunissa noin 4 tuntia.

2. KUSKUS-OLIIVI-VEGESEKOITUS

10 annosta osana salaattipöytää

Valmistelu-aika 15 min, valmistusaika 5 min, kokonaisaika 20 min

- 5 dl täysjyväkuskusia
- 5 ½ dl kasvislientä
- 1 dl oliiviöljyä
- ¾ dl omenamehua
- n. 600 g marinoituja kasviksia purkista; esim. paprika, munakoisoa ja artisokkaa
- 1 prk (290 g) kivettömiä kalamataoliiveja
- 400 g fetaa tai parmesaanilastuja (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä

- Lisäksi:
punapesto- tai yrtti-mantelikastiketta (ohjeet seuraavalla sivulla)

1. Keitä kuskus pakkauksen ohjeen mukaan kasvisliemessä. Lisää öljy ja omenamehu. Sekoita hyvin ja anna tekeytyä n. 5 min.
2. Leikkaa kasvikset tarvittaessa pienemmiksi paloiksi. Lisää ne oliivien kera kuskusiin. Sekoita hyvin.
3. Lisää murusteltu feta tai parmesaanilastut. Mausta suolalla ja pippurilla.
4. Sekoita kuskusiin haluamasi kastike. Voit myös laittaa kastikkeen eri kulhoon, jolloin jokainen ruokailija voi lisätä haluamansa määrän kastiketta.

3. PERUNA-PAPUSALAATTI

10 annosta osana salaattipöytää

Valmistelu-aika 20 min, valmistusaika 5 min, kokonaisaika 25 min

- 400 g vihreitä papuja
- 2 kg keitettyjä uusia perunoita
- 4 kesäpunasipulia varsineen
- 4 rkl pieniä kapriksia
- 2 dl kivettömiä kalamataoliiveja
- kourallinen basilikanlehtiä
- Kastike:
 - 2 dl oliiviöljyä
 - 4 rkl sitruunamehua
 - 2 tl makeahkoa sinappia
 - 1 ½ tl sormisuolaa
 - ½ tl mustapippuria myllystä

1. Leikkaa pavuista päät irti. Keitä papuja suolalla maustetussa vedessä noin 5 minuuttia. Valuta keitinvesi pois ja nosta pavut jäähtymään kylmään veteen, niin niiden kaunis, vihreä väri säilyy.
2. Viipaloi kylmät, keitetyt perunat. Viipaloi kesäsipulit varsineen ja laita ne papujen, perunoiden, kapristen ja oliivien kanssa kulhoon.
3. Tee kastike yhdistämällä kaikki aineet keskenään. Sekoita hyvin.
4. Lisää basilika.

Vinkki: Voit halutessasi höyştää salaattia lisäämällä joukkoon puolittettuja kirsikkatomaatteja, paistettua pekonia tai parmesaanilastuja.

4. PUNAINEN PESTOKASTIKE

10 annosta osana salaattipöytää
Valmistusaika 10 min

- 1-2 valkosipulinkynttä
- 1 prk aurinkokuivattuja tomaatteja
- 50 g parmesaania
- ¼ dl pinjan- tai auringonkukansiemeniä
- 2 rkl hienonnettua lehtipersiljää
- n. 2 ½ dl oliiviöljyä
- (sormisuolaa), mustapippuria myllystä

1. Kuori valkosipuli. Laita se kulhoon valutettujen aurinkotomaattien, raastetun parmesaanin, siementen ja lehtipersiljan kanssa. Kaada joukkoon n. 2 dl oliiviöljyä.

2. Soseuta sileähköksi sauvasekoittimella. Lisää sen verran öljyä, että kastike ei ole tanakkaa vaan sekoittuu hyvin salaatin joukkoon. Mausta pippurilla ja halutessasi suolalla.

5. CHILIMAJONEESI

10 hengelle osana salaattipöytää
Valmistusaika 10 min

- 2 keltuaista
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 tl sokeria
- ½-1 tl suolaa
- ½ tl tai maun mukaan chilirouhetta
- 3-4 dl rypsiöljyä

1. Sekoita kulhossa keltuaiseen sitruunamehua ja mausteet.

2. Lisää öljyä, ensin tippa kerrallaan koko ajan vatkaten, sitten öljyä ohuena nauhana sekoittaen.

Vinkki Majoneesin valmistus onnistuu parhaiten, kun kaikki raaka-aineet ovat samanlämpöisiä.

6. YRTTI-MANTELIKASTIKE

10 annosta osana salaattipöytää
Valmistusaika 5 min

- n. 1 ½ dl oliiviöljyä
- 3 rkl valkoviinietikkaa
- 1 ½ dl hienonnettuja yrttejä, esim. basilikaa, lehtipersiljää ja ruohosipulia
- (sormisuolaa), mustapippuria myllystä
- ½ dl rouhittua mantelia

1. Yhdistä kaikki aineet keskenään.

2. Mausta pippurilla ja halutessasi ripauksella suolaa.

Vinkki: Mantelirouhetta voi ostaa valmiina pussissa, mutta kastikkeesta saa paremman mausta, jos mantelit rouhii itse. Öljyyn voi käyttää joko kuorittuja tai kuorimattomia manteleita.

Juomasuositus:

PIRTEÄ JA
HEDELMÄINEN

MARJAISA
JA RAIKAS

LAGER

PILS

Kesäiseen noutopöytään sopivat **pirteät & hedelmäiset** valkoviinit. Voit valita makusi mukaan joko kuivan tai puolikuivan viinin.

Marjaiset & raikkaat punaviinit eivät peitä ateriaan kesäisiä makuja varsinkaan jos ne tarjoaa hieman viilennettyinä (noin 16-18 asteisina).

Oluista kesäiseen juhla-ateriaan sointuvat hienosti raikkaat ja maltaiset **lagerit**. Yrttisten mausteiden ystävä voi valita myös rapsakkaan **pilsin**.

8. ITALIALAISET KALAPULLAT

n. 40 pientä pullaa

Valmisteluaika 25 min, valmistusaika 30 min, kokonaisaika 55 min

- 600 g kalaa, esim. lohta, siikaa ja haukea
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 kypsää, keskikokoista perunaa
- 100 g parmesania raastettuna
- 2 kananmunaa
- 1 dl hienonnettua lehtipersiljää
- 1 luomusitruunan raastettu kuori
- 1 ½ tl (sormi)suolaa
- 1 tl valko- tai mustapippuria myllystä
- ¼ tl chilirouhetta

Päälle: korppujauhoja

Paistamiseen: n. 2 dl rypsiöljyä

1. Jauha kala myllyssä tai osta valmiiksi jauhettua kalaa.
2. Kuori ja hienonna valkosipulit. Kuori ja raasta perunat. Yhdistä kala, valkosipuli, perunaraaste ja parmesaani. Lisää kananmunat, lehtipersilja ja sitruunankuori. Mausta suolalla, pippurilla ja chilillä.
3. Nosta massa jääkaappiin noin puoleksi tunniksi.
4. Pyörittele kostutetuin käsin pieniä palleroita. Pyöräytä ne kevyesti korppujauhoissa.
5. Paista kalapullat runsaassa öljyssä pannulla n. 5 min (öljyä saa olla paistettaessa pannulla n. puoleenväliin kalapalloja) tai vähärasvaisemmin, ilman korppujauhotusta uunissa (200 astetta, n. 15 min).
6. Tarjoa sellaisenaan tai chilimajoneesin (ohje viereisellä sivulla) kera.

8

Tarjoa tuttujen lihapullien sijaan italialaisia kalapullia. Niissä lempeä kalanmaku saa terästyksen parmesaanista, lehtipersiljasta ja aavistuksesta chiliä.

9. SKAGENRÖRALLA JA PARSALLA TÄYTETTY VOILEIPÄKAKKU

10–12 palaa

Valmistelu-aika 30 min, valmistusaika 6 t, kokonaisaika 6 t 30 min

- n. 24 isoa palaa paahtoleipää

Kostutus:

- 5 rkl rypsiöljyä
- 5 rkl vettä
- 3 rkl sitruunamehua
- 2 rkl makeahkoa sinappia
(esim. hunajalla maustettu dijon)
- ½ tl suolaa

Parsatäyte:

- 600 g keitettyä vihreää parsaa
(n. sentin viipaleina)
- 1 valkosipulinkynsi
- 200 g tuorejuustoa
- 1 ½ rkl sitruunamehua
- 4 rkl tuoretta ruohosipulia hienonnettuna
- (sormi)suolaa, mustapippuria myllystä

Skagentäyte:

- ½ punasipuli
- 400 g katkarapuja
- 1 ½ dl täysmajoneesia
- 4 rkl tuoretta, hienonnettua tilliä
- 1 rkl sitruunamehua
- ½ tl (sormi)suolaa
- ¼ tl valkopippuria myllystä

Päälle:

- 2 dl täysmajoneesia
- 1 dl ranskankermaa
- tilliä, ruohosipulia, katkarapuja,
keitettyjä parsannappuja

1. Sekoita kostutusliemen aineet. Sekoita molempien täytteiden aineet. Pingota halkaisijaltaan n. 23 cm kokoisen irtopohjavuon pohjalle leivinpaperi.

2. Leikkaa leivistä reunat pois. Lado vuon pohja täyteen leipiä. Muotoile osa leivistä siten, että leipäpohja sopii vuokaan ja on tasaisen pyöreä. Sivele levyille pullasudin avulla kostutuslientä.

3. Levitä päälle puolet parsatäytteestä. Nosta päälle leipiä, kostuta ne ja levitä puolet katkaraputäytteestä. Tee vielä toinen parsatäyte- ja toinen katkaraputäytekerros. Painele kevyesti ennen täyteen lisäämistä, niin saat kaikki kerrokset mahtumaan kakkuvuokaan.

4. Kostuta viimeinen leipälevy ja nosta se kakun päälle. Kääri kelmu tiiviisti vuon ympärille.

5. Nosta kakun päälle leikkuulauta ja sen päälle paino, esim. maitopurkki. Anna kakun maustua jääkaapissa yön yli.

6. Tee päällys. Yhdistä majoneesi ja ranskankerma. Nosta kakku vuosta tarjoiluastiaan. Levitä seos kakun pinnalle ja reunoille lastan avulla. Kasta lasta tarvittaessa kuumaan veteen, niin levittäminen sujuu helpommin.

7. Koristele voileipäkakun pinta jättikatkaravuilla, parsannupuilla ja yrteillä.

Kaikki
Etiketti-lehdessä
julkaistut reseptit
löydät myös netistä
osoitteista etiketti.fi ja
alko.fi/ruokajajuoma.
Käy tutustumassa
kesäkuussa uusiutuviin
sivuihin!

9

Juhlien herkullisin suolainen
yllätys on tässä: voileipäkakku, joka
lainaa ulkoasuun tätekekulta.
Paahtoleipäviipaleiden välistä löytyy
skagenröä ja parsatahnaa.

10



Kreikkalaishenkiset souvlaki-vartaat tehdään vaihteeksi broilerista ja tarjotaan tsatsikin tai chilimajoneesin kera.

10. SOUVLAKI-VARTAAT BROILERISTA

*n. 20 pientä varrasta
Valmistusaika 20 min*

- 3 rkl punaviinietikkaa
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 rkl kuivattua oreganoa tai 3 rkl tuoretta hienonnettuna
- 1 dl oliiviöljyä
- ½ tl (sormi)suolaa
- ½ tl mustapippuria myllystä
- 4 broilerin rintafileitä
- n. 3 tl juoksevaa hunajaa

Tarjoiluun: grillattua leipää, tsatsikia

1. Mittaa etikka, sitruunamehu, oregano ja öljy kulhoon. Lisää suola ja pippuri.
2. Nuiji rintafileitä hieman ohuemmiksi. Leikkaa ne 5 osaan. Laita palat mausteöljyyn.
3. Paista paloja grillissä tai paistinpannalla n. 3 min molemmilta puolilta tai kunnes broileri on kypsää.
4. Tikuta varrastikkuihin. Valuta päälle hieman hunajaa.
5. Tarjoa sellaisenaan tai grillatun leivän ja tsatsikin kanssa.

Vinkki: Voit valmistaa vartaat myös possun sisäfileestä. Tämä ruoka maistuu paitsi noutopöydässä, myös kesäisenä lounaana kreikkalaisen salaatin kera.

Lahjapöytä täyttyy sydäimestä annetuilla ja kauniisti paketoituilla lahjoilla.



Poimi myymälästä itsellesi kätevä vinkkikortti. Vinkit juhlanjärjestäjälle -kortti auttaa arvioimaan juomien menekkiä ja kertoo esim. juomien tarjoilulämpötiloista.

Samppanjaa juhlapöydässä



Reimsiläinen L'Assiette Champenoise on nauttinut kahden Michelin-tähden loisteesta vuodesta 2005. Ravintolan keittömestarin **Arnaud Lallement'n** ohje kesän tärkeimpiin juhliin on yksinkertainen: älä unohda happeja.

Champagnessa kun ollaan, hän suosittelee ruokajuomaksi samppanjaa. Hapokkuus kulkee

kuitenkin ohjenuorana myös hänen ruokavihjeissään. Kesäiseksi alkuruoaksi hän valitsee tomaattipohjaisia annoksia.

"Hiukan makea tomaatti kuuluu ehdottomasti kesään. Sitä voi täydentää parmesaanilla, mozzarellalla ja basilikalla esimerkiksi tomaattipiiraassa."

Pääruokana tarjottaville vaaleille kaloille hän suosittelee kumppaniksi *blanc de blancs* -samppanjaa, yrttiselle lampaalle ja pataruoille puolestaan *blanc de noirs* -samppanjaa. Myös aperitiiviksi hän valitsee luonnollisesti samppanjan, vieläpä mielellään magnum-koossa. ^E

Teksti Anu Piippo

Kesän kausioluet ovat maultaan helposti läbestyttävän raikkaita. Niissä riittää bedelmäisyyttä ja aromikkuutta niin aperitiiviksi kuin kalan ja grilliruokienkin seuraan.

Tulikuumaa ja jääkylmää

Raikkaus on kesäoluiden yhdistävä tekijä. Kuuden kesän kausioluen kattaus on mukavan aromikas, mutta maultaan kesäisen kepeä.

Kolme erilaista vehnäolutta kolmesta eri maasta, rapsakka saksalainen pils, runsaampi ale Ruotsista ja taatusti eksoottinen saison Norjasta sopivat ominaisuuksiltaan moniin käyttötilanteisiin.

”Vaikka kesäoluet ovat kepeitä ja raikkaita, löytyy niistä hienoa aromillista kirjoa, joka sopii kesän käyttötilanteisiin. Tämän vuoden kesäoluet ja kausisiideri käyvät niin sosiaaliseen janonsammuttamiseen kuin ruokajuomiksikin. Keveät ja raikkaat oluet ovat yllättävän monikäyttöisiä”, Alkon panimotuotteiden ja väkevien tuoteryhmäpäällikkö **Mika Kauppinen** sanoo.

Noin 40:ssä suurehkossa Alkon myymälässä on nyt saatavilla panimotuotteita myös valmiiksi viilennettyinä.

Kesäoluet saapuvat myymälöihin kesäkuun alussa.

Kuvassa oleva Etikettisarjan vehnäolutlasi on myynnissä Alkossa. Sivulla 24 on samaan sarjaan kuuluva lagerlasi.

KOLME VINKKIÄ KESÄÄN

1. ”Kaikki raikkaat kesäoluet ja -siiderit voi tarjoilla reilusti jääkylminä. Kesä pitää huolen siitä, että tuote lämpiää. Suosittelen kuitenkin käyttämään lasia, joka on perinteisesti korkea ja ohutreunainen – punaviinilasikin käy hyvin. Toisaalta kesälomalla kukin saa tietenkin käyttää omaa lempilasiaan”, Mika Kauppinen sanoo.

2. ”Vehnäoluet ovat loistavia yleisruokajuomia. Ne ovat helposti lähestyttäviä ja uskomattoman raikkaita, ja ne soveltuvat mainiosti mm. pohjoismaisten kalaruokien, sushin ja muiden kepeäaromisten ruokien ohteen. Vikaan ei oikein voi mennä. Suomalaiset pitävät myös etikkeistä salaattinkastikkeista, ja niidenkin kanssa vehnäoluet ovat ruokajuomana omiaan.”

3. ”Halstratun kalan takuuvarma kyytipaika on pils. Hedelmäisemmän ja pehmeämmän oluen ystäville hyvä valinta ovat vehnäoluet. Hieman täyteläisempi ruokaolut raikkaille ja hapokkaille kalaruokille on voimakkaasti humaloitu, keskitäyteläinen mutta silti raikkaan greippinen pale ale.”

Grilliin

Sleepy Bulldog Summer Pale Ale

ALE pale ale

Jos haluaa oluelta reippaampaa humalan puraisua ja maltaista runkoa, on ruotsalainen Sleepy Bulldog Summer Pale Ale mainio valinta. Runsaan humaloinnin ansiosta olut sopii tuhdimmille ja jopa grillatuille ruoille. Humaloinnin tuoma ryhti sopii myös mausteisille ja etnisille ruoille suuta ja makuaistia puhdistavaa vaikutusta unohtamatta. Oluen greippiset ja sitruksiset tuoksut korostavat sen raikkautta, vaikka oluessa onkin reippaasti pähkinäistä, keskitäyteläistä maltaisuutta.



Vinkki

Kesäoluet ovat Alkon myymälöissä kesäkuun alussa.

Rapsakat aperitiivit

Nøgne Ø India Saison

ERIKOISUUS saison

Norjalaisen Nøgne Ø -panimon meripihkankeltaisen, samea ja topakasti humaloitu India Saison on aperitiiviksi eksoottinen tuttavuus. Raikas ja kuiva ensipuraisu tekee oluesta oivan ruokahalun nostattajan. Rohkeimmat saattavat löytää sille yhteisen sävelen vaikkapa sinihomejuuston ja muiden paljon rasvaa sekä pehmeyttä sisältävien juustojen kanssa. Jännittävä kahden klassisen oluttyypin, india pale alen ja saisonin risteytys tarjoaa kukkaisia ja hauskan greippisoodaisia aromeita.

Weihenstephaner Pilsner

PILS

Maailman vanhimmalta panimolta, vuonna 1040 perustetulta saksalaiselta Weihenstephanilta, saapuu Suomen suveen jalohumala-arominen pils, oluttyyppi, jota sanotaan kaikkien lagereiden esi-isäksi. Kuivana ja voimakkaasti humaloituna pilsinä Weihenstephaner Pilsner on mitä parhain aperitiivi. Se sopii myös ruokajuomaksi monenlaisille

kesäisille ruoille, ja katkeruutensa ansiosta se antaa vastinetta jopa rasvaisemmille ruoille ja kastikkeille. Weihenstephan on tunnettu etenkin pintahiivaoluistaan, mutta pilsä siellä on pantu vasta reilun vuosikymmenen ajan. Mitä pils parhaimmillaan on, siitä raikkaan viljainen Weihenstephaner Pilsner antaa erinomaisen esimerkin.

Vehnäistä ruokien seuraksi

Colomba

VEHNÄOLUT witbier

Belgialaistyyppinen vehnäolut, witbier, saa tällä kertaa eksootisen sävöyksen korsikalaisen Pietra-panimon käsittelyssä, jossa mausteeksi on lisätty mm. myrttiä, mansikkapuuta ja katajaa. Tuloksena on oljenkeltainen, samea ja sitruksinen Colomba. Tasapainoinen olut sopii sitruksella maustettuihin ruokiin, joita ovat esimerkiksi lohi ja muut kalaruoat, vuohenjuustosalaatti sekä ravut. Sitruksen lisäksi witbierille tyypillistä on hapokkuus.

Herold Bohemian Wheat Lager

VEHNÄOLUT hefeweizen

Kesän toinen vehnäolut saapuu yllättävältä taholta, lagereiden maasta Tšekistä. Keskitäyteläinen Herold Bohemian Wheat Lager sopii kaikkien merenelävien seuraksi ja pärjää runsaammankin makuisille salaateille. Todellisenä moniottelijana siitä saa kyytipojan myös tomaattia, sipulia, munaa tai juustoa sisältäville ruoille. Meripihkankeltainen ja suodattamaton Herold Bohemian Wheat Lager on nimenomaan runsaan hedelmäinen weizenbier, vaikka sen nimessä mainitaankin sana lager. Hefeweizenina eli suodattamattomana versiona se edustaa vehnäoluista tunnetuinta ja perinteisintä tyyppiä. Oluen tuoksu on makean hedelmäinen, mausteinen ja jopa purkkamainen.

Kapuziner Weissbier Kristall-Weizen

VEHNÄOLUT kristallweizen

Vehnäolut on oluttyyppinä yhä suosituampi, ja siitä on tänä kesänä tarjolla suodatettu ja kullannuskea Kapuziner Weissbier Kristall-Weizen. Se on hyvä selkeiden ja kevyiden ruokien kumppani. Oluen hennon yrttinen tuoksu ja mieto humalointi sopii salaateille, vaalealle kalalle ja miksei sushillekin. Kristall-Weizen onkin hyvä valinta ruoille, joissa ruoan oma maku saa tulla vahvasti esille. Tämä saksalaisolut on hyvä tapa tutustua vehnäoluisiin ilman sameutta eli hiivaa pullossa.

HALSTRATUT SILAKAT JA AHVENET

4 hengelle

Valmisteluaika 15 min, valmistusaika 10–15 min,
kokonaisaika 30 min

- 1 kg kokonaista silakkaa ja/tai
- 4–8 kokonaista ahventa koosta riippuen
- merisuola- ja suolaleivä
- rypsiöljyä

1. Perkaa silakat poistamalla pää ja sisäelimet. Huuhtelee nopeasti kylmällä vedellä. Lisää jokaisen silakan sisään hieman suolaa. Suomusta ahvenet ja perkaa ne poistamalla sisäelimet ja kidukset. Huuhtelee nopeasti kylmällä vedellä ja mausta ahvenen sisäpuoli suolalla.

2. Sivele halsteri öljyllä, jotta kalat eivät tartu ritilään kiinni kypsennyksen aikana. Halstraa kalat hyvän hiilloksen päällä molemmin puolin kauniin värisiksi joko avogrillissä tai pallogrillissä. Ahventen grillaaminen vie hiukan enemmän aikaa, sillä ne ovat yleensä kookkaampia kuin silakat. Tarjoa heti thaivinegretin ja/tai appelsiini-rosmariiniöljyn kanssa.

THAIVINEGRETTI

4 hengelle

Valmisteluaika 5 min, valmistusaika 5 min,
kokonaisaika 10 min

- 1 salottisipuli
- ½–1 tuore chili
- 2 rkl silputtua tuoretta korianteria
- 2 rkl (paahdettuja) seesaminsiemeniä
- ½ dl limetinmehua
- 2 rkl soijakastiketta
- 1 rkl ruokokide- tai palmusokeria
- ½ dl seesamiöljyä
- 1 dl neutraalia rypsiöljyä

1. Kuori ja silppua salottisipuli hienoksi. Huuhtelee ja halkaise chili, poista siitä siemenet ja silppua chili hienoksi.

2. Yhdistä kaikki vinegretin ainekset korkillisessa pullossa ja ravistele ainekset tasaisesti sekaisin. Voit myös sekoittaa vinegretin vispilällä kulhossa.

3. Anna vinegretin maustua hetken aikaa. Sekoita se vielä ennen tarjoilua. Valele vastahalstrattu, nahattomaksi tarvittaessa perattu kala vinegretillä. Tarjoa heti.

APPELSIINI-ROSMARIINIÖLJY

4 hengelle

Valmisteluaika 5 min, valmistusaika 10 min,
kokonaisaika 15 min

- yhden (luomu)appelsiinin suikaloitu kuori
- 1 dl appelsiininmehua (vastapuristettua)
- 1 rkl juoksevaa hunajaa
- ½ rkl silputtua tuoretta rosmariinia
- 2 tl dijonin sinappia
- ½ tl merisuola- ja suolaleivä
- ripaus vastarouhittua mustapippuria
- 1 dl oliiviöljyä

1. Pese (luomu)appelsiini huolellisesti kuumalla vedellä ja kuivaa talouspaperilla. Suikaloi kuori joko kuoriraudalla tai leikkaa kuoresta lastuja kuorimaveitsellä ja silppua lastut vielä hienommaksi.

2. Lisää appelsiinin kuori ja -mehu sekä hunaja kattilaan. Kiehauta ja keitä keskilämmöllä pari minuuttia. Lisää rosmariini ja anna jäähtyä haaleaksi.

3. Vatkaa kulhossa sinappi, suola ja pippuri. Lisää öljy tipoitellen koko ajan vatkat. Lisää lopuksi appelsiininseos. Vatkaa tasaiseksi. Tarjoa appelsiini-rosmariiniöljy vastahalstratun kalan kanssa. Poista kalasta ensin tarvittaessa nahka ja ruodot ja valele kala sitten kastikkeella.

Halstratut kesäkalat, thaivinegretti ja appelsiini-rosmariiniöljy

TEKSTI **ELINA JYVÄS** KUVA **LAURA RIIHELÄ**

JUOMASUOSITUS JA LASIT **ALKO**

ASTIAT JA TEKSTIIT **STOCKMANN** JA KUVAAUSREKVISIITTA

Halstraaminen on oiva tapa kypsentää kesäkalat herkullisiksi grillin hiilloksessa. Sekoita pari helppoa kastiketta joko aasialaisin vivahtein tai appelsiinin ja rosmariinin aromein. Vastakypsennetyille kalalle valeltuina nämä kastikkeet vievät kielen mennessään. Juomista rasvaiselle silakalle sopii maukas ja aromaattinen pils. Hedelmäisen raikas ja sitruksinen vehnäolut puolestaan saattelee ahventa.

JUOMASUOSITUS

PILS

Rasvaisemmalle silakalle sopii pils ja vaalealle ahvenelle vehnäolut.

VEHNÄOLUT

Myös lager on halstratulle kalalle raikas valinta.

LAGER

Mitä valitsenkaan parsan kumppaniksi?

Toukokuu tuo mukanaan parsan ja parsaviinit. Jubo Kosonen Alkon Stellan myymälästä Mikkelistä suosittelee kuitenkin kokeilemaan parsan kanssa myös olutta. Lisäksi hän vinkkaa kesäisten mansikoiden juomakumppaneista.

Mikä sopii parsalle?

”Parsan seuraksi voi valita viinin joko pirteä & hedelmäinen- tai vivahteikas & ryhdikäs-makutyypeistä.

Jos parsan seurana tarjotaan voisulaa tai hollandais-kastiketta, juomaksi kannattaa poimia raikkaita, hapokkaita ja mineraalisia viinejä. Esimerkiksi Ranskan Alsacessa Riesling-rypäleestä valmistetun viinin hapokkuus, mineraalisuus ja sitruksisuus sopii oivasti parsan seuraksi. Myös saman alueen Muscat-rypäleestä valmistetut aromikkaat viinit tukevat täydellisesti parsan makua.

Hyvä vaihtoehto on myös sauvignon blanc -viini. Sen herukkaisessa tuoksussa on erotettavissa yrttisyttä, mineraalisuutta ja jopa karviaista. Tämän viinin hapokkuus ja sitrusmainen aromikkuus toimivat erinomaisesti parsan kera. Alueista kannattaa suunnata Ranskan Loireen, Uuteen-Seelantiin tai Chileen. Unohtaa ei sovi myöskään Itävallan grüner veltliner -viinejä ja kuivia tai puolikuivia saksalaisia riesling-alkoholiviinejä.



Tällä palstalla Alkon henkilökunta vastaa asiakkaiden usein esittämiin kysymyksiin.

Kevättä ja parsakauden alkua voi hyvin juhlistaa myös raikkaalla kuivalla kuohuviinillä.

Parsan seuraksi sopii myös olut. Siinä tulee olla samoja ominaisuuksia kuin viinissäkin eli raikkautta ja aromaattisuutta. Oiva kumppani parsalle on kotimainen lager. Toinen vaihtoehto on vehnäolut, jonka raikas sitruksinen aromikkuus istuu niin ikään parsan seuraan erinomaisesti.” E



Käyvätkö mansikoille kaikki kuohuviinit?

”Kuohuviini ja mansikat on kesän klassinen herkku. Jo pelkkä ajatus niistä nostaa veden kielelle.

Jos tarjottavana on mansikkakakku tai -leivos, juomaksi kannattaa valita puolikuiva tai makea kuohuviini. Esimerkiksi makeat italialaiset kuohuviinit tai makeahkot roseekuohuviinit maistuvat näiden mansikkaleivonnaisten kanssa hyvin.

Jos tarjolla on pelkästään mansikoita vaikkapa kermavaahdon kera, juomavaihtoehtoja on enemmän kuivista aina makeisiin kuohuviineihin. Viinin valinta riippuu silloin nauttijan omista makumieltymyksistä. Mansikat ja kermavaahto makean muscat-kuohuviinin kera toimii takuuvarmasti. Toisaalta myös kuiva samppanja mansikoiden kanssa on klassikko.

Vastaukseni on siis: mansikoiden kera käy mikä tahansa kuohuviini.”

Toukokuu							Kesäkuu							Heinäkuu							Elokuu							Syyskuu						
M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S	M	Ti	K	To	P	L	S
		1	2	3	4	5					1	2		1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4							1	
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					26	27	28	29	30	31	23	24	25	26	27	28	29	
																											30							

Kesä on täällä!

Etiketin kakkosnumero on varma kesän merkki. Kesänumerossa annetaan vihjeitä niin isoihin kuin pieniin juhlahetkiin.

Etiketti-lehden lisäksi kannattaa muistaa myös lehden verkkosivut osoitteessa etiketti.fi. Ne uudistuvat kesäkuussa Alkon verkkosivujen lailla ja löytyvät myös osoitteesta alko.fi/etiketti. Sivuilla on paljon ajankohtaista tietoa, muun muassa kaikki lehdessä julkaistut ruokaohjeet.



1.6.

Perinteinen kesän merkki, monien koulujen päättäjäpäivä, on tänä vuonna lauantaina 1.6. Hyviä vinkkejä valmistus- ja juhlarjoiluista on tämän lehden sivuilla 14-19. Sivuilla on muun muassa hiukan erilaisen voileipäkakun ohje. Jutussa annetaan myös helpot juomasuosituksia noutopöytään.



KESÄN KAUSIOLUET

Alkon kesäolut tulevat myyntiin kesäkuun alussa. Oluita on yhteensä kuusi kappaletta, ja ne ovat kaikki kesäisen kepeitä ja helposti lähestyttäviä. Lue oluita ja niille sopivia ruokia tämän lehden sivulta 20 alkaen.

HÄÄT JA MUUT KESÄJUHLAT

Kun suunnittelet häitä tai muita tärkeitä juhlia, myös juomavalintojen on hyvä olla kohdallaan. Alkon myyjät antavat tässä asiantuntevaa apua. Kannattaa myös muistaa, että yli 80 Alkon myymälässä ympäri Suomen voi varata ajan kiireettömään hetkeen asiantuntijan kanssa. Lisätietoa on osoitteessa alko.fi (hakusana "juomaneuvonta"). Käy sivuilla ja varaa maksuton juomaneuvontatuokio!



21.7.

Ravut kruunaavat kesän, ajattelee näiden saksiniekkujen ystävä ja tervehtii heinäkuun lopulla alkavaa ravustusta ilolla. Muistatko, mitkä viinit sopivat rapujen juomakumppaniksi? Virkistä muistiasi verkossa. Osoitteesta etiketti.fi hakusanoilla "rapu" ja "ravut" löydät hyviä juomavinkkejä.

KESÄN JUHLAPYHIEN AUKIOLOT

Helatorstain aattona ke 8.5. myymälät ovat auki klo 9-20. Juhannuksen alla myymälät ovat auki torstaina 20.6. klo 9-20 ja juhannusaattona 21.6. klo 9-12.



MARJAT TULEVAT

Kesä on marjojen nauttimisen aikaa. Etiketin uudistunut Loppusointu esittelee tällä kertaa kepeän mansikkaisen reseptin. Kurkista sivulle 50! Mansikkaherkuille sopivia juomavinkkejä annetaan myös Kysyttyä-palstalla sivulla 25.

GLÖGI KIINNOSTAA MYÖS VUODEN ALUSSA

Etiketin verkkosivuilla kysyttiin vuoden alkupuolella, nauttivatko lukijat glögiä myös joulun jälkeen. 60 prosenttia runsaasta sadasta vastaajasta kertoi tekevänsä näin, ja 40 prosentille glögi ei enää maistunut.

Glögi ei ole ollenkaan hassumpi lämmittävä juoma vaikkapa mökkikauden avajaisissa, jos kaapin kätköihin on sattunut jäämään avaamattomia pulloja.

Katso uusi ajankohtainen kysymys etiketti.fi-etusivulta!



Seuraava
Etiketti ilmestyy
26.9.

VAIKUTA LEHTEEN!

Muistathan, että Etiketin jokaisesta numerosta voi antaa palautetta lehden verkkosivujen kautta? Osoitteessa etiketti.fi on linkki kyselyyn, jossa voi arvioida uusinta lehteä ja esittää juttuideoita. Vuoden 2012 viimeistä numeroa koskevassa kyselyssä palkintona oli kuusi Uniikki-kangasserviettiä, jotka voitti **Marjo Kannisto** Isojoelta. Onnea! Tätä numeroa koskevan kyselyn palkintona kolmelle onnelliselle arvotaan kuuden pullon Uniikki-lokerokassi.



VIINA EI SAA OLLA
TABU!

Harri Vainio uskoo, että kun työntekijät, työnantaja ja työterveyshuolto ottavat päihdeohjelman yhteiseksi asiakseen, tapahtuu muutos parempaan.

Alkoholista saa puhua

Alkoholihaittojen ennaltaehkäiseminen työpaikoilla on vaikeaa, koska suomalaiset subtautuvat humalabakuiseen juomiseen suopeasti. Työterveyslaitoksen pääjohtajan Harri Vainion mielestä asiasta on aika keskustella vakavasti.

Suuri osa suomalaisista arvioi oman alkoholinkäyttönsä ja siihen liittyvät terveydelliset ja sosiaaliset haitat pienemmiksi kuin mitä ne todellisuudessa ovat. Työterveyshuollon ammattilaiset näkevät tämän päivittäin, mutta asiaan puuttuminen on vaikeaa. Useilla työpaikoilla alkoholi on tabu, vaiettu asia.

”Lähtökohta haitallisen käyttäytymisen muuttamiselle on se, että ihminen on valmis katsomaan peiliin. Tämä tapahtuu valitettavan usein vasta siinä vaiheessa, kun ongelmat kasaantuvat. Ne pääsevät kasaantumaan, koska kukaan ei niitä halua nähdä”, Työterveyslaitoksen pääjohtaja Harri Vainio sanoo.

Ihanteellista Vainion mukaan olisi, että oppisimme tunnistamaan tilanteemme jo ennen kuin joudumme vaikeuksiin. Hän suosittelee juomapäiväkirjan pitämistä kaikille, jotka käyttävät alkoholia.

”Ihmisillä on taipumus arvioida alkoholinkulutuksensa alakanttiin. Päiväkirja antaa todellisen kuvan tilanteesta ja toimii ikään kuin herättäjänä, jos juominen näyttää karkaavan hallinnasta.”

Liian usein herättäjäksi tarvitaan työtapaturma, esimiehen antama varoitus, hoitoonohjaus, maksasairaus, avioero tai vaikkapa lapsen huostaanotto.

”Suuri kysymys on, millä tavalla työnantaja ja työterveyshuolto voisivat yhdessä ja riittävän ajoissa vaikut-

taa siihen, että kenellekään ei tarvitsisi antaa varoitusta tai hoitoonohjausmääräystä liiallisen alkoholinkäytön takia.”

Taustalla kulttuuri

Vainio alleviivaa myös yleisen kulttuurin ja alkoholi-politiikan merkitystä, koska työelämää ei voida erottaa muusta elämästä. Suomalaiset kuuluvat alkoholin käyttäjinä itäiseen kulttuuripiiriin.

”Esimerkiksi Ruotsissa alkoholikulttuuri on terveemmällä pohjalla kuin Suomessa. On merkillistä, että suomalaisessa televisioviitteessä humalan vakavakin lieveilmiöt esitetään edelleen huumorina.”

”Nuorisoon vetoavaan mielikuvamainontaan televisiossa tulisi puuttua. Esimerkiksi Ranskassa alkoholimainonta on tiukasti kontrolloitua.”

Mainonnan rajoittamisen ohella Vainio harkitsisi alkoholiverotuksen tiukentamista sekä anniskeluravintoloiden aukioloaikojen lyhentämistä alkoholin kokonaiskulutuksen ja haittojen pienentämiseksi.

”Alkoholijuomien saatavuus ja hinta vaikuttavat kokonaiskulutukseen. Alkolla luonnollisesti on tärkeä rooli väkevämpien juomien myyntimonopolina.”

Vainio korostaa, että hän ei aja Suomeen kieltolakia. Hän odottaa, että ihmiset tunnustaisivat tosiasiat ne nähdessään.



”Tavassa, jolla suhtaudumme alkoholiin ja käyttäme sitä, on toivomisen varaa. Huolestuttavaa on, että myös naiset ovat alkaneet yhä enemmän käyttää alkoholia. Kun aikanaan oli tapana, että työmies otti pulлон viinaa lauantaina ja oli muulloin selvin päin, nykyisin myös hänen vaimonsa nauttii alkoholia lähes päivittäin.”

Haparointi näkyy työelämässä

Alkoholinkäytöstä aiheutuvat suorat kustannukset yhteiskunnalle on arvioitu noin miljardiksi euroksi. Kun mukaan otetaan välilliset, esimerkiksi työtehon laskusta ja työpanoksen menetyksestä aiheutuvat kustannukset, summa nousee noin kuuteen miljardiin euroon.

”Todellisia taloudellisia menetyksiä on hyvin vaikea arvioida. Osittain tämä johtuu siitä, että alkoholiin liittyvistä ongelmista ei vielä osata tai uskalleta työpaikoilla avoimesti puhua.”

”Kaikki varmasti ymmärtävät, millaisia menetyksiä humalan tai krapulan heikentämä työkyky voi aiheuttaa. Monenlaista voi tapahtua, jos työntekijä tai yrittäjä ei jaks keskittyä tehtäviinsä.”

Liiallinen alkoholinkäyttö vaikuttaa luonnollisesti myös työurien pituuteen ja työhyvinvointiin.

”Työtovereiden ja esimiesten haparointi heijastuu työyhteisöön, ja ilmapiiri muuttuu huonoksi. Puhumattomuuden kulttuuri johtaa kyräilyn ja kuppikuntaisuuden lisääntymiseen ja työhyvinvoinnin ja tuottavuuden laskuun.”

”Valtavan suuri kansantaloudellinen tappio aiheutuu liialliseen alkoholinkäyttöön liittyvistä työikäisten ihmisten sairastumisista ja kuolemista. Nämä ovat tietysti tragedioita, joiden mittaaminen rahassa on mahdotonta.”

Muutos on mahdollinen

Työterveyslaitoksen tutkimuksissa ja hankkeissa on selvitetty alkoholinkäytöstä aiheutuvia ongelmia erilaisissa työyhteisöissä ja etsitty keinoja, joilla niiden syntyminen voitaisiin estää.

”Tutkimusten valossa vaikuttaa siltä, että olemme jonkinlaisessa kulminaatiopisteessä. Työpaikoilla asenteet varhaista puuttumista ja päihdeohjelmia kohtaan ovat melko myönteisiä. Vaikka omia ongelmia vä-



häteltäisiin, niiden olemassaolo yleisellä tasolla tunnustetaan.”

Vainio korostaa, että päihdeohjelman onnistumisen edellytys on se, että asia koetaan työyhteisössä tärkeäksi. Jos ohjelma annetaan ikään kuin ylhäältä, se saattaa kokea työnantajan yritykseksi holhota ihmisiä.

”Kysymys ei ole holhoamisesta vaan valmentamisesta ja tukemisesta. Työterveyshuollossa lääkäri, työterveyshoitaja ja tarvittaessa psykologi voivat auttaa ihmisiä, jotka eivät omin keinoin saa alkoholinkäyttöään kuriin. Olisi pyrittävä siihen, että avun hakemista ei koeta leimaavaksi.”

Vainio katsoo, että työterveyshuollon olisi hyvä toistuvien kyselytutkimuksin selvittää jokaisen työntekijän alkoholinkäyttötavat.

”On tärkeää ymmärtää, että vaikka saisimme kaikki suurkuluttajat kuriin huomenna, meillä olisi edelleen puolet alkoholihaitoista jäljellä.”

”Kun työntekijät, työnantaja ja työterveyshuolto ottavat päihdeohjelman yhteiseksi asiakseen, muutos parempaan tapahtuu aivan varmasti. Tällä on heijastusvaikutus myös yleiseen alkoholikulttuuriin.”

Ennaltaehkäisevässä työssä olennaista on, että työterveyshoitajille ja lääkärille järjestetään riittävästi aikaa työntekijän kuuntelemiseen.

”Sen sijaan että keskitytään maksan tilaan, kuunnellaan ihmistä ja autetaan häntä näkemään oma tilanteensa ja sen vaatima elämäntavan muutos”, Vainio kiteyttää. E

Työterveyslaitos (TTL)

tekee työtä alkoholihaittojen ehkäisemiseksi työelämässä. Sekä TTL että Alko toimivat alkoholipolitiikan ohjauksesta ja kehittämisestä vastaavan sosiaali- ja terveysministeriön alaisuudessa.



Lue Jaakko Selinin kolumneja myös netissä osoitteessa etiketti.fi/kolumni.

George ja Yvette

Joka poika muistaa taatusti ensimmäisen kalansaaliinsa. Minulla on siitä todisteena mustavalkoinen valokuvakin, jossa seison kahdeksanvuotiaana Vihdin Palakosken aamu-usvassa roikottaen kameran linssin edessä ainakin viisitoistasenttistä ahvensinttiä.

Minusta ei kuitenkaan tullut sen kummempaa kalamiestä. Kalaa kyllä syön, ja kalajuttuja kuuntelen mielelläni. Hyvä kertoja osaa viedä tarinaa salakavalasti eteenpäin sen kummemmin paisuttelemta, kunnes kuulijarinki kertojan ympärillä alkaa huomata, että stoorissa on jotain mätää.

Armeijakavereiden saunatapaamisessa herkistyimme kuuntelemaan juttua Ollin kalareissusta Karibialla. Päättäväisen miehen ja uhkean sinimarliinin taistelu oli upeaa kuultavaa. Jutun loppu sai meidät sitten katselemaan toisiamme alta kulmain. Ylpeä sinimarliini ei koskaan antautunut, vaan sukelsi voimien huvettua meren syvyyksiin päättämään itse päivänsä. Sieltä valtava kala olikin sitten helppo onkia veneeseen.

Olli saa kuulla jutusta kunniansa joka vuosi tavatessamme.

Virveliä paremmin kädessäni pysyy kalaveitsi. Se on se tylsä ja leveä veitsi, joka tulee vastaan lautasen oikealta puolelta silloin, kun eteen katetaan kala-annos.

Pöytätapojen asiantuntijat pitävät kalaveitsen kattamista enää kauniina eleenä, niin taidokkaasti kalat yleensä ruoditaan. Eikä kalaa edes kuulu ahmia niin suurina paloina, että ruoto jää huomaamatta.

Kalaveistä ei tarvittu aikoinaan Sardiniassa, kun täysikuulla törmäsin kyläläisten mässäilyjuhlaan. Mummot, miehet ja pikkupojat kahlasivat reisiä myöten rantakivikossa ja viittoilivat minua mukaan. He kiersivät kivistä irti merisiilejä jotka yksi mummoista halkaisi taidokkaasti

kahtia. Sitten puolikkaista kaavittiin kymmenen liiran alumiinikolikolla... jotain. Taivaalle osoittaen minullekin ojennettiin kolikollinen punakeltaista herkkua. Se oli täydenkuun mätiä.

Kun palasin hotellille, kerroin herkkuhetkestä baarimikolle. Hihkaisten hän teki ristinmerkin, sujautti talon parhaan roseeviinin valmiiksi jääkulhoon jäähtymään ja ryntäsi rantaan. Ilmassa oli jonkinlaista kuuhulluutta.

Se ilta vietettiin takkatulen räiskeessä kirpeän viinin, rapean vehnäleivän ja voimakkaasti merelle tuoksuvan mädin hemmottelemana.

Jokin aika sitten löysin itseni hongkongilaisen hotellin osteribaarista. Jäähileellä vuorattuun vitriiniin oli aseteltu muutamia erikokoisia ostereita. Jokaisen vieressä oli pieni liitutaulu, johon oli merkitty mistä maailman merestä ja milloin kukin simpukka oli nostettu ja minkä samppanjalaadun kanssa se olisi parhaimmillaan. Lisäksi joka osterille oli annettu oma nimi. Lasin takana kököttivät herkuttelijaa odottamassa muun muassa George ja Yvette.

Odottakaas vaan, kun pääsen kertomaan tästä saunaillassa armeijakavereilleni. ☞



Joka poika muistaa taatusti ensimmäisen kalansaaliinsa.”

Maljapuheiden aakkoset

*Milloin nostan maljan? Kuinka kiitän illan isäntää tai emäntää?
Lue tästä helpot vinkit!*

Tiketin ja hyvien tapojen tuntemisen tarkoitus on yksinkertaisesti osoittaa toisen huomioonottamista. Tapakulttuuri elää, ja sovitusta säännöistä voi myös poiketa, kun tietää perussäännöt.

Tiukkoja sääntöjä noudatetaan nykyään oikeastaan vain erityistilanteissa, kuten valtiollisissa ja akateemisissa yhteyksissä. Vapaamuotoisemmissa tilanteissa voi toimia rennosti, mutta niissäkin voi joskus olla hauska elvyttää tiettyjä tapoja. Liian korkealle rimaa ei kannata nostaa – katseella ja hymyllä pääsee aina pitkälle. Ajatus on tärkein!

B

KILISTYS JA SKOOLAUS

- Laseja ei tarvitse kilistää. Lasin kohotus, pään nyökkäys ja hymy riittävät. Näin vältät myös mahdolliset kömmähdykset.
- Ylioppilasjuhlissa juodaan tavallisesti onnittelumalja juhlan päähenkilön ja tämän vanhempien kanssa. Tämän jälkeen juomaa siemaillaan vähän kerrallaan ja sitä jätetään lasiin mahdolliseen tervetuliaispuheeseen ja yhteiseen maljankohotukseen asti. Jos juoma pääsee vahingossa loppumaan lasista, siro lasin kohotus yhdessä muiden vieraiden kanssa riittää.
- ”Hyvä emäntä tai isäntä pitää aina huolen lasien täydentämisestä muutamia minuutteja ennen tervetulotoivotusta, jos näyttää siltä, että vieraat saapuvat pienissä erissä”, Alkon tuoteviestintäpäällikkö **Taina Vilkuna** korostaa.



A

MALJANKOHOTUS YLEENSÄ

- Juhlamaljan nauttimisen on tarkoitus kohottaa tunnelmaa. Lasiin tartutaan sirosti pitämällä kiinni sen jalasta, jotta juoma ei lämpene.
- Juhlan alussa isäntä kohottaa lasia kevyesti kohti päivänsankaria ja kunniavierasta ja toivottaa vieraat tervetulleiksi. Lasin kohottaminen silmien korkeudelle riittää.
- ”Kohota malja, katso silmiin ja muista tavoittaa katse uudelleen siemauksen jälkeen. Se vahvistaa viestin perille menoa”, etiketti- ja tapakouluttaja **Susanne Ehrnrooth** painottaa.

C

PUHE

- Puhetta aloitettaessa voi kevyesti kilistää lasia huomion herättämiseksi. Kannattaa myös odottaa rauhassa, että juhlakansa hiljenee.
- Puhujan kannattaa luopua hetkeksi lasistaan ja asettaa se lähetyville maljankohotusta varten. Muistikortti, johon on merkitty puheen pääkohdat, on myös hyvä tuki”, Susanne Ehrnrooth vihjaa.
- Napakka aloitus ja loistava lopetus tekevät puheesta unohtumattoman. Aloita puhe tarinalla, mietelauseella tai runolla, joka sopii tilanteeseen. Korosta, että puheen pitäminen on kunnia.
- Puhe päätetään maljan kohotukseen, jonka jälkeen katse siirretään kevyen kumarruksen kera kohti ensin päivänsankaria, kunniavierasta ja lopuksi kohti muita vieraita. Lasikäsi seuraa katseen suuntaa. Liikkeet on hyvä pitää rauhallisina ja keveinä.
- Harjoittele puhe ja siihen liittyvät eleet etukäteen koeyleisön kanssa.



D

TOASTMASTER

- Suurissa juhlissa, kuten häissä ja merkkipäivillä, on hyvä sopia etukäteen, kuka hoitaa isännän apuna toastmasterin eli seremoniamestarin tehtävää.
- Toastmaster esitellään juhluvieraalle heti tilaisuuden alussa ja kerrotaan, että hänelle voi ilmoittaa puheenpitohalukkuudesta. Tällöin hän voi jakaa puheenpitovuorot etukäteen ja esitellä puhujan ennen puhetta.

E

MUISTA MYÖS ALKOHOLITON

- Tervetuliaismalja voi olla myös alkoholiton. Päivänsankarille voidaan tarjota ensimmäisen maljankohotuksen jälkeen alkoholitonta juomaa, jos on tiedossa, että vieraat saapuvat pitkin päivää.
- Myös juomatarjottimella tulee olla selkeästi erottuva ja alkoholiton, parhaimmillaan pääjuoman väriä mukaileva vaihtoehto. Kevään juhliin sopii samppanjan tai kuohuviinin lisäksi myös nuorista mustaherukanlehdistä uutettu tai raparperimehulla sävytetty juoma, vaikka se ei aivan pääjuoman väriä muistuttaisikaan.

F

YLEISET PÖYTÄMALJAT



- Yleensä isäntä toivottaa vieraat lyhyesti tervetulleiksi alkajuomien eli aperitiivin nauttimisen yhteydessä ennen pöytään siirtymistä.
- "Isännän tehtävä on antaa merkki, kun on aika maistaa ensimmäistä juomaa", Taina Viikuna kertoo.
- Samalla hänen on mahdollista kertoa viinivalinnoista ja esitellä lyhyesti vierasjoukko toisilleen.
- "Pöydässä ei pidä maistaa juomaa, ennen kuin isäntä on antanut tuon merkin, vaikka hän unohtaisi tehdä sen", Susanne Ehrnrooth muistuttaa. Etiketin mukaan siihen asti ollaan siis kuivin suin.

G

ILLALLISKUMPPANIE MALJAT

- Maljoja voi kohottaa pitkin ateriaa. Pitää kuitenkin huomioida, että kaikilla on silloin juomaa lasissa.
- Illalliskumppanien skoolaus eli avoin skoolaus on rento tapa solmia yhteyttä pöydän eri puolille. Silloin esimerkiksi emäntä nostaa lasia kohti vasemmalla puolella istuvaa seuralaistaan ja tämä vastaa nostamalla lasin oikealla kädellä katsekontaktin kera. Skoolauksen on huolehdittava siitä, että vastapuoli on valmis kohottamaan maljan juuri oikealla hetkellä, eikä hänellä ole keskustelu tai ruokailu kesken.
- "Minusta avoimen skoolauksen avulla voi luoda juhliin rentoa tunnelmaa", Susanne Ehrnrooth sanoo.
- Oluen ja snapsien kanssa ei välttämättä skoolata, vaikka esimerkiksi rapujuhliissa onkin omat rituaalinsa. Snapsien yhteyteen sopivat sen sijaan juomalaulut, jotka ovat monelle tuttuja akateemisista juhlista tai juuri rapukesteistä.



Tälle aukeamalle on koottu perusohjeita, joista voi olla kulttuurisia poikkeuksia. Esimerkiksi kunniavieraan paikka voi olla pöydässä etiketin mukaan sekä isännän oikealla että vasemmalla puolella. Suomessa kuitenkin yleensä oikealla.

H

KIIITOS

- Kiitospuheen paikka on silloin, kun jälkiruokalautaset on katettu, jälkiruokaviini kaadettu ja vieraat ovat ehtineet maistaa jälkiruokaa.
- "Kunniavieras pitää yleensä kiitospuheen", Taina Viikuna kertoo.
- Kiitospuhe noudattelee aina tervetuliaispuheen mittaa ja tyyliä. Puheessa muistetaan aina kiittää emäntää ruoasta kaikkien puolesta.
- Jos isäntä on siirtynyt alussa pitämään tervetuliaispuhetta tuolinsa taakse, toimii kiitospuheen pitäjä samoin. Seisomaan nouseminen on hyvä tapa herättää juhlavieraiden huomio ja aloittaa puhe.
- Toisinaan kiitospuhe neuvotaan pitämään "puhtaalta pöydältä" eli silloin, kun pääruoka on korjattu ja pöytä siistitty. Silloinkin voi kiitospuheen tuki pitää, mutta juhlavampaa on kiittää emäntää ateriakokonaisuudesta silloin, kun myös jälkiruokaa on ehditty maistaa.

I

JÄLKIKÄTEEN



- Vieraan on tapana kiittää juhlista joko kortilla tai puhelinsoitolla.
- Ylioppilas muistaa vieraitaan kiitoskortilla tai kuvalla.
- Kaunis, emännälle jälkikäteen kiitoksi toimitettu kukkakimppu kruunaa vierailun.

Lähdekirjallisuutta:

Koivula, Kirsti: Järjestä juhla: ohjelmavastaavan käsikirja (2004)
 Kämäräinen, Eija: Käytöksen kultainen kirja: hyvä käytös, hyvät tavat (2005)
 Larsson, Sofia: Nykypäivän etiketti: tavat, tyyli, käytös (2008)
 Lassila, Sirkka: Uusi käytöksen kultainen kirja: hyvät tavat -luonteva käytös (1997)
 Moikkari, Mikko: Moikkaajan muistikirja (2010)
 Valonen, Helena: Hyvä minä: luontevan käytöksen kirja (2012)

TEKSTI PIRKKO KOIVU KUVAT CHRISTOPHE DUMOULIN, PIRKKO KOIVU,
ISTOCKPHOTO JA GETTY IMAGES

*Alsace tarjoaa idyllisiä kyliä, auringon-
paistetta ja rehevää maalaisruokaa. Tukevat
ruokalajit saavat siellä kumppanikseen
bedelmäisiä valkoviinejä.*

7 rypäleen rikkauksia



Philippe Zinckin viinitila on Eguisheimin kylässä. Alsacen alueella nimistö muistuttaa ajasta, jolloin alue on kuulunut Saksaan (alla).



Jean-Baptiste Adamin mielestä kasvit voivat biodynaamisella viinitarhalla paremmin (äärimm. vas.).

Monet Alsacen viinit suljetaan luonnonkorkilla, vaikka kierresuljin onkin yleistynyt.

Vaalean kalan, kermanaisen kastikkeen ja ruokaisan lisukkeen kanssa maistuu kuiva pinot gris.



Alsacen viinit ovat syntyneet ruokaviineiksi. On siis luontevaa, että kun alsacelaisen viinintuottajan kanssa puhuu viineistä, keskustelu kiertyy varsin nopeasti ruokaan.

Alsacen oman maalaiskeittiön ja viinin yhteys on mielenkiintoinen, sillä makkaroiden, piiraiden ja leikkelelautasten seuraksi ei ensimmäisenä kuvittele hedelmäistä valkoviiniä. Kokeilu kuitenkin osoittaa, että yhdistelmä toimii, ja tuottajat kertovat lisää esimerkkejä.

”Munster-juusto sopii yhteen gewurtztraminerin kanssa, ja rieslingiä nautitaan paljon porsaanlihan kanssa”, luettelee **Jean-Baptiste Adam**, jolla on biodynaaminen viinitila Ammerschwihrissa.

Alsacessa ruoka on täyttävää ja pitkät ateriat osa kulttuuria. Jean Baptiste Adam nauttii kotona joka päivä pitkän lounaan, johon kuuluu kolme ruokalajia.

”Tukevan lounaan jälkeen jaksan taas iltapäivän, sillä työ viinitarhalla on fyysistä. Illallinen on sitten kevyempi, ehkä vain salaattia.”

Kevät kuuluu parsalle

Jos Alsaceen matkustaa keväällä, törmää väistämättä parsaan. Kylien omilla pelloilla kasvanut ja samana aamuna nostettu valkoinen pars on näyttävästi esillä toreilla ja ravintoloiden listoilla.

”Monet juovat parsan kanssa mielellään muscatia. Kevyt muscat sopii myös hyvin aperitiiviksi”, kertoo viinintuottaja **Philippe Zinck** Eguisheimin kylästä.

Zinck korostaa viinin raikkautta, hänen mielestään viinin aromit eivät saa olla liian aggressiivisia. Lisäksi raikas viini sopii hyvin ruokaviiniksi.

”Alsacen viineille on tyypillistä se, että ne sopivat erilaisten ruokien, ei vain Alsacen keittiön kanssa”, Philippe Zinck sanoo.

Sommelierit pitävät Alsacen viineistä, joten niitä näkee monissa maissa huippuravintoloiden listoilla. Viinejä yhdistetään milloin ranskalaiseen, milloin vaikkapa thaimaalaan keittiöön.

”Tai skandinaviseen”, muistuttaa **Hubert Trimbach**.

Hän on tyylikkästi harmaantunut herrasmies, joka on matkustanut vuosikymmenet maailmalla tekemäs-



Rypäle ruoan mukaan

► **Pinot Gris** Näiden viinien tyyli vaihtelee kevyestä ja hieman hapokkaasta varsin täyteläiseen, rehevän makuiseen ja puolimakeaan. Aromit ovat hennon parfyymiset ja savuiset. Kuiva pinot gris -viini sopii vaalean kalan, kanan ja muun vaalean lihan kanssa. Täyteläisemmät viinit sopivat myös maksan, munuaisten ja muiden sisäelinruokien ohene.

► **Riesling** Riesling on Alsacen hapokkain rypäle, josta syntyy pitkään säilyviä viinejä. Tyyli vaihtelee aivan kuivasta makeaan. Maku muistuttaa sitrushedelmiä. Se sopii nautittavaksi kalan, äyriäisten, porsaanlihan ja hapankaalin kanssa. Aivan kuivat riesling-viinit sopivat ostereiden seuraan.

► **Gewurtztraminer** Saksassa rypäleen nimi kirjoitetaan Gewürtztraminer. Kyseessä on ehkä maailman aromaattisin rypälälajike, mutta Alsacessa viinin aromaattisuus ja makeusaste vaihtelevat tuottajasta riippuen. Monien mielestä näiden viinien tuoksu ja maku muistuttavat ruusun terälehteä. Ruokakumppaniksi sopivat eksoottiset, itämaiset ruuat tai voimakkaat juustot.

► **Pinot Blanc** Pinot blanc on pehmeä ja neutraalin hedelmäarominen viini, ei voimakkaan hapokas tai aromaattinen. Se on helppo yhdistää erityisesti mietojen ja herkkien ruokien kanssa. Erityisesti pinot blancille sopivat meren herkut, salaattit ja noutopöydät.

► **Muscat** Muscat on aromaattinen rypälälajike, mutta viineissä aromikuus vaihtelee tuottajan mukaan. Maku ja tuoksu muistuttavat tuoreita viinirypäleitä. Kuiva muscat sopii aperitiiviksi ja parsaviiniksi.

► **Sylvaner** Sylvaner on raikas, kevyt ja melko neutraalin makuinen viini. Se sopii leikkeleiden, kalan ja äyriäisten kanssa sekä noutopöytiin.

► **Pinot Noir** Alsacessa Pinot Noir on punaviinilajike, mutta Alsacen pinot noir -viinit ovat erilaisia kuin vaikkapa Bourgognen. Viinejä ei usein tammikypsytetä, ja maku on kevyempi ja hedelmäisempi kuin pinot noir -viineissä yleensä. Myös väri on hennempi. Viini sopii yhteen keveiden liharuokien, leikkeleiden ja vuohenjuuston kanssa.

Alueen maisemaan kuuluvat idylliset, tiiviisti rakennetut kylät (oik.).

Hubert Trimbach tunnetaan Alsacen viinien viestinviejänä.



sä Trimbachin viinejä ja Alsacea tunnetuksi. Hän tietää, että Alsacen viinit ovat suosiossa Ruotsissa ja Suomessa.

”Ne sopivat hyvin yhteen suomalaisten kalaruokien, vaikka savukalan, kanssa.”

Hubert Trimbachin oma suosikkirypäle on Riesling.

”Riesling on vaaleiden rypäleiden kunigas, pitkäikäinen ja hapokas. Mutta myös pinot gris on erinomainen ruokaviini, kun se on raikasta ja kuivaa. Se maistuu esimerkiksi valkoisen lihan kanssa.”

Helppoa ja mutkikasta yhtä aikaa

Alsacen rikkauksiin kuuluu kaikkiaan seitsemän rypälälajiketta: vaaleat Muscat, Pinot Blanc, Riesling, Gewurtztraminer, Sylvaner, Pinot Gris ja tumma Pinot Noir. Viinien tyyli vaihtelee kuivasta makeaan. Lisäksi Alsacen kuohuviinit eli crémantit ovat Ranskassa samppanjoiden jälkeen toiseksi

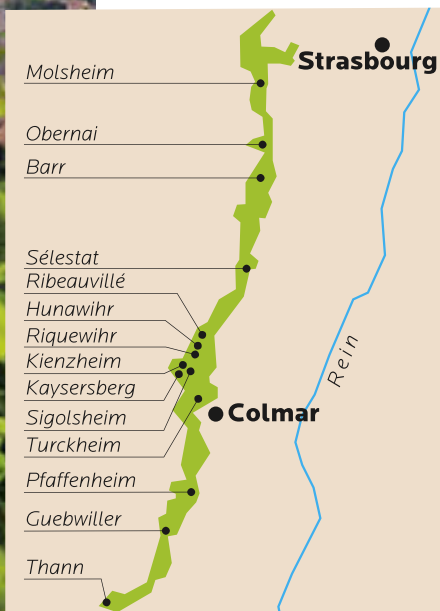
suosituimpia kuohuviinejä.

Alsacessa tuottajat haluavat korostaa viinien hedelmäisyyttä, joten tammen aromia ei löydy sen enempää puna- kuin valkoviineistäkään.

Kuluttajalle Alsace on suhteellisen helppo viinialue, sillä Alsacen viinien etiketit kertovat rypälälajikkeeseen, josta viini on valmistettu. Mutkistaviakin asioita löytyy: kuivaksi oletettu viini voikin olla puolikuiva. Tämä harmittaa muun muassa Hubert Trimbachia.

”Alsacen imagolle on tehnyt vahinkoa se, että tuottajat alkoivat tehdä puolikuivia viinejä. Nyt ollaan palaamassa takaisin kuivaan tyyliin.”

Useat tuottajat ovat nykyisin liittäneet viinin takaetikettiin merkinnän, joka kertoo, mihin kohtaan makeus-kuivuusakselilla kyseinen viini sijoittuu. Tieto on myös aina Alkon hyllynreunaetiketissä.



Thomas ja Sylvie
Vogtin pieni viinitila
henkii kotoista tun-
nelmaa. Perhe vilje-
lee kaikkia Alsacen
rypälelajikkeita.

Vinkki

Monet Alsacen viinit
sopivat hyvin parsan
kumppaniksi. Lue
Juho Kososen vinkit
tämän lehden
sivulta 25.

USEIN TURKOOSEJA VIINEJÄ

Alsacen valkoviineistä suuri osa löytyy Alkon viinimakutyypin luokittelussa vivahteikkaiden ja ryhdikkäiden viinien luokasta, jonka tunnusväri on turkoosi. Ne ovat kuivia tai puolikuivia, hapokkaita viinejä, joissa on myös mineraalisuutta. Määritelmä sopii erityisesti moniin Alsacen rieslingeihin.

Osa Alsacen rieslingeistä sekä pinot blanc- ja pinot gris -viineistä on luokiteltu pirteän hedelmäisiksi. Ne merkitään vihreällä värillä. Viinit ovat hapokkaita, kuten vivahteikkaat ja ryhdikkäät viinitkin, mutta nämä ovat lisäksi runsaan hedelmäisiä. Makeusaste vaihtelee kuivasta puolimakeaan.

Pieni osa Alsacen viineistä on pikemminkin pehmeitä ja kepeitä. Nämä vaalean keltaisella merkityt viinit ovat kuivia, ja niiden hapot ovat lempeät.

Jos viini on puolikuiva tai jopa makea, mutta ei runsaan hapokas, viini löytyy oranssilla merkitystä lempeiden ja makeahkojen viinien luokasta.

Makutyyppeihin voi tutustua Alkon myymälöissä, ja halutessaan voi ottaa myös mukaan niistä kertovan infokortin.

”
Nyt ollaan palaamassa
takaisin kuivaan tyyliin.”
Hubert Trimbach

Muistoja Saksasta

Alsace on vuosisatojen kuluessa kuulunut milloin Saksaan, milloin Ranskaan. Jotkut kutsuvatkin sitä saksankielisellä nimellä Elsass. Sekä ennen että jälkeen toisen maailmansodan Alsace on ollut osa Ranskaa. Menneisyydestä muistuttavat saksankielinen nimitys, ruokien tyyli ja vanhat ristikkorakenteiset talot.

Myös Alsacen rypälelajikkeet ovat tuttuja saksalaisista viineistä. Koska alueen ilmasto on lämmin ja aurinkoinen, viinit ovat kuitenkin alkoholipitoisempia ja täy-

teläisempiä kuin saksalaiset.

Maantieteellisesti Saksa on hyvin lähellä. ”Kirkkaana päivänä täältä näkyy hyvin Saksaan”, näyttää **Sylvie Vogt** maisemaa Wolxheimin kylän ylimmiltä tarhoilta.

Alsacessa toimii lähes tuhat viinintuottajaa. Joukossa on suuria osuuskuntia ja viinitaloja näyttävine myymälä- ja tuotantotiloineen ja toisaalta pieniä, kotoisia viinitiloja keskellä kylien ahtaita kujia. Sylvie ja **Thomas Vogt** on yhden toista hehtaarin tila kuuluu jälkimmäisiin. Vaikka pinta-alaa ei ole paljon, tilalla viljellään kaikkia seitsemää rypälelajiketta.

Sylvie Vogtin mielestä tuottajan ei kannata keskittyä vain pariin rypälelajikkeeseen. Syy kuulostaa tutulta:

”Rypälelajikkeita on hyvä olla monta, jotta niistä tehdyt viinit sopivat yhteen eri laisten ruokien kanssa.” ☞

Suunnittelu lähtee asiakkaasta

Alkon 2700 tuotetta ovat tarkan suunnittelun tulos. Tavoitteena on löytää asiakkaiden tarpeita parhaiten vastaavat tuotteet. Lue tästä, miten valikoimaa suunnitellaan ja miten valinnat käytännössä tehdään.

TEKSTI **ALKO** JA **ANU PIIPPO** KUVAT **SUSA JUNNOLA** KUVITUS **OSMO PÄIVINEN**



”Maistaminen on yksi ostajien tärkeimmistä työtehtävistä. Näytteitä ei kuitenkaan niellä, vaan ne syljetään purskuttelun jälkeen pois. Suu on monesti kovilla, mutta harjaantuminen auttaa tässä.” Väkevien ostaja Kasper Kukkonen

Kuka tahansa alan toimija voi jättää Alkon tarjouksen omasta tuotteestaan. Vuosittain tarjouksia tulee sekä kotimaasta että ulkomailta useita tuhansia.

Tarjousten tarkastamisen jälkeen ostajat pyytävät tuotteista näytteet aistinvaraista arviointia varten. Vähintään viisi arvioijaa pisteyttää tuotteen arvioiden muun muassa makua, pakkausta ja hintaa peilaten näitä asiakasryhmien tarpeisiin sekä olemassa olevaan valikoimaan.

Tuotteiden maistamista tehdään vuoden jokaisena työpäivänä aamusta alkaen, sillä aamuisin aistit ovat terävimmillään. Yhdessä arvioinnissa maistetaan yleensä noin 20 eri tuotetta.

Valinta

Tarjousten
saapuminen

Tarjousten
käsittely

Tuote-
näytteiden
pyytäminen

Maistaminen
ja tuote-
luonnehdinta



”Suomalaiset ovat yhä kiinnostuneempia eettiseen kauppaan liittyvistä asioista. Samoin luomutuotteiden kysyntä kasvaa edelleen.” Viinien ostaja Kirsi Erme



Alkon juomien valinnasta vastaa kaikkiaan kahdeksan juomien ammattilaista. Heistä viisi on keskittynyt viineihin ja kolme panimotuotteisiin sekä väkeviin. Jokaisella on omat tarkat vastualueensa ja erityisosaamisalueensa. Tuotteiden valintaan osallistuu myös Alkon laadunvalvonnan ammattilaisia.

Tuotevalikoimaa arvioidaan ja suunnitellaan pitkin vuotta. Suunnittelu vaatii jatkuvaa asiantuntemuksen päivittämistä sekä asiakkaan tarpeiden ymmärryksen kehittämistä.

Laajimmillaan suunnittelu on maailmanlaajuisiin trendeihin ja kysynnän kehittymiseen perehtymistä, yksityiskohtaisimmillaan yksittäisten asiakaspalautteiden tarkastelua.

Asiakaspalautetta voi antaa monella tapaa: *alko.fi*-sivuston kautta, olemalla yhteydessä asiakasneuvontaan ja myyjien välityksellä. Valikoimaan liittyviä tuotetoiveita tulee Alkoon vuodessa noin pari tuhatta.

Suunnittelun lopputulos on ostosuunnitelma. Sitä tehdessään ostajat tarkastelevat myös olemassa olevaa valikoimaa. Kehittämisideoita on alussa runsaasti, mutta lopulliseen ostosuunnitelmaan päätyvät ne tuotehaut, jotka kokonaisuudessaan tyydyttävät asiakkaiden tarpeet parhaiten. Ostosuunnitelmasta käy ilmi, mitä tuotteita Alko kulloinkin ostaa valikoimaansa.

Ostosuunnitelma julkaistaan kaksi kertaa vuodessa, touko- ja marraskuussa.

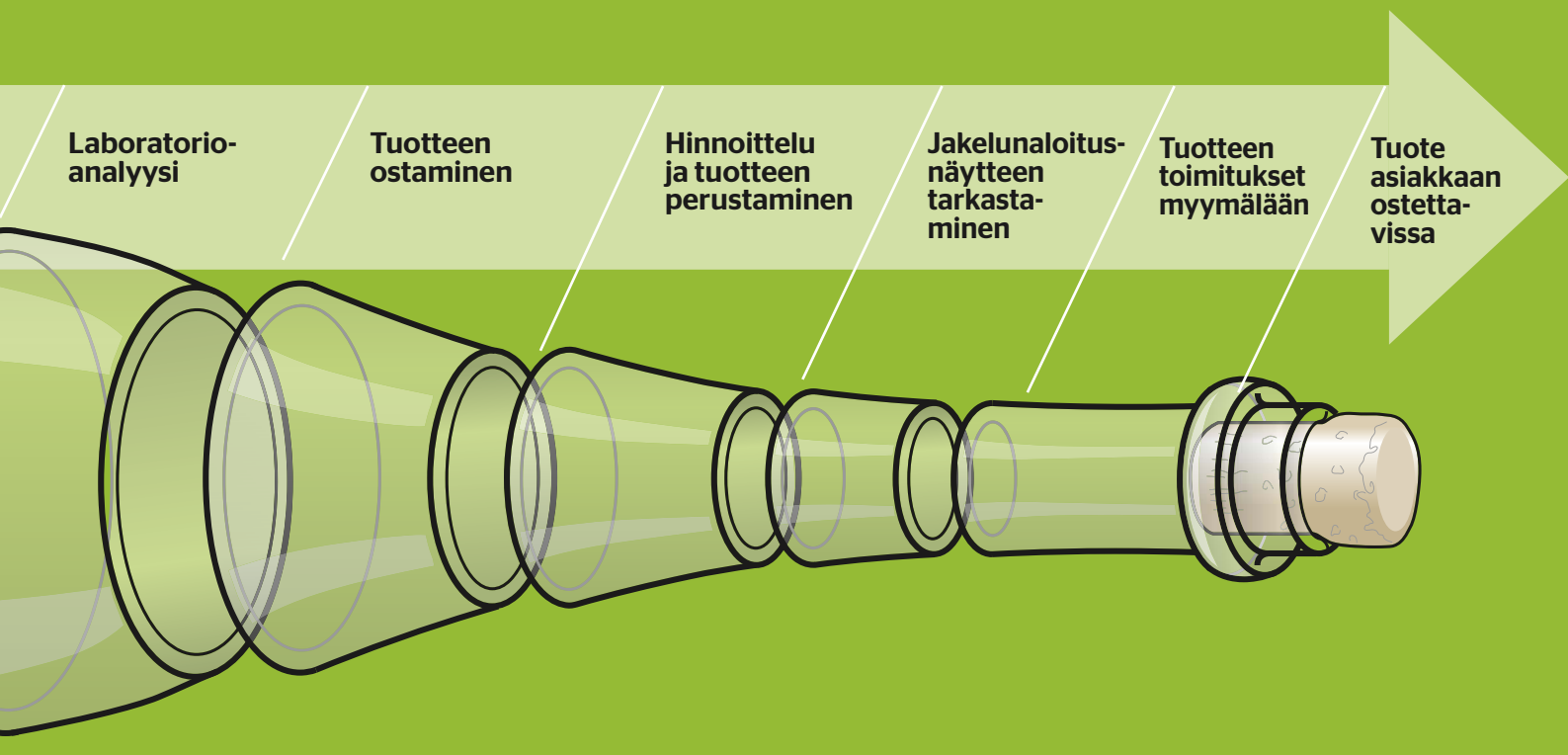


”Työpäivään kuuluu aamupäivän maistamisen jälkeen tarjousten käsittelyä ja kokouksia sekä yhteydenpitoa tavarantoimittajien kanssa. Myös tuotteiden valmistajia ja edustajia käy viikoittain kertomassa hyödyllistä tietoa tuotteista sekä alan kuulumisista.” Viinien ostaja Karina Tiihonen

Parhaaksi arvioitu tuote pääsee valikoimaan. Ostojälkeen tuotteesta tehdään luonnehdinta, joka näkyy asiakkaalle hintalapun tuotekuvauksena. Tämän jälkeen tuote hinnoitellaan ja perustetaan Alkon järjestelmiin.

Ennen tuotteen lopullista valikoimaan tuloa sen laatu tarkistetaan maahan tulleesta saapumiserästä tai kotimaisen tuotteen valmistuserästä.

Erikoistuotteet voivat tulla valikoimaan nopeimmillaan kolmessa kuukaudessa tarjouksen viimeisestä jättöpäivästä. Normaalisti prosessi vie kuitenkin 6-8 kuukautta. Uusia tuotteita tulee Alkon hyllyille viikoittain.



”Valikoimaan liittyvät asiakaspalautteet ovat usein tuotekohtaisia toiveita, mikä on ymmärrettävää. Jotta kaikilla on kuitenkin tasapuolinen mahdollisuus saada tuotteitaan Alkon hyllyille, valikoima kilpailutetaan. Tuotelähtöiset toiveet käännetäänkin ostosuunnittelussa juomatyyliksi, jolloin kyseistä tyyliisuuntaa voi tarjota Alkolle useampi kuin vain yksi toimija.” Viinien ostaja Timo Tossavainen



”Väärennettyjen tuotteiden myynti on yleistynyt myös Suomen lähialueilla. Tuotteen laatu, lainmukaisuus ja turvallisuus arvioidaan aistinvaraisen arvioinnin lisäksi laboratorioanalyysillä Alkon omassa laboratoriossa (ACL). Tuotteista tunnetaan myös toimitusketju aina tuotantolaitokseen saakka.” Viinien ostaja Anu Rajahalme



”Seuraamme kansainvälisiä ja suomalaisia trendejä. Hankimme tietoa sekä tutkimuksista että vierailemalla messuilla ja tuottajien luona tuotetyyliin ominaispiirteisiin tutustuen. Saamme paljon hyödyllistä tietoa myös tavarantoimittajilta.” Viinien tuoteryhmäpäällikkö Petri Aalto



”Pyrimme kattamaan kaikkien asiakasryhmiemme tarpeet mahdollisimman hyvin. Tällä hetkellä juomaharrastaminen kasvaa voimakkaasti kaikissa tuoteryhmissä, niin viineissä, oluissa kuin väkevissäkin.” Panimotuotteiden ja väkevien tuoteryhmäpäällikkö Mika Kauppinen



Ostotiimi eli Timo Tossavainen, Anu Rajahalme, Kirsi Erme, Mika Kauppinen, Kasper Kukkonen, Heini Salonen, Karina Tiuhonen ja Petri Aalto kokoontui maistamis- eli pruvihuoneessa Helsingin Salmisaressa.

Valikoimasta usein kysyttyjä kysymyksiä

Mitä eri valikoimat Alkossa oikein tarkoittavat?

Vakiovalikoiman tarkoituksena on kattaa mahdollisimman hyvin suomalaisten tarpeet Alkon yksinmyyntiin kuuluvien tuotteiden osalta. Suurin osa Alkon valikoimasta on päätuotteita, jotka soveltuvat niin suuren yleisön kuin juomaharrastajienkin tarpeisiin. Ne luokitellaan Alkossa erilaisiin valikoimakoreihin kysyntänsä mukaisesti, ja näiden korien mukaan tuotteet jaetaan myymälöihin.

Kausituotteilla pyritään vastaamaan asiakkaiden tarpeisiin eri aikoina, kuten kesällä ja joulukaudella. Palveluvalikoiman avulla pyritään varmistamaan riittävän monipuolinen kokonais-

valikoima myös sellaisissa tuotetyyleissä, joita kysytään vähemmän mutta jotka ovat tärkeitä valikoiman kokonaisuudeltaan kannalta. Lisäksi valikoimaan tuodaan harvinaisempia, rajallisesti saatavia tuotteita etenkin juomaharrastajia ajatellen.

Paljonko tuotteita on valikoimassa?

Kaikkiaan vakiovalikoimassa on noin 2650 tuotetta, joista noin 1600 on viinejä, 700 väkeviä ja 350 panimotuotteita. Lisäksi Alkossa on noin 1500 tuotteen tilausvalikoima. Tilausvalikoiman tuotteet täydentävät vakiovalikoimaa tai niiden asiakaskysyntä on suppea.

Miksi tuotteita poistuu valikoimasta?

Kolmesta eri syystä. Tärkein syy on vähäinen kysyntä, jolloin tuotteen myynti ei kata sen kustannuksia. Muita syitä ovat tavarantoimittajan oma päätös lopettaa tuote ja laadullinen vika tuotteessa.

Miksi Alko puhuu tasapuolisuudesta?

Tasapuolisuus ja syrjimättömyys ovat lainsäädännön velvoittamana Alkon toiminnan peruspilareita. Ne ovat toiminnan lähtökohta myös valikoiman suunnittelussa ja tuotteiden valinnassa. Haluamme tarjota kaikille tuotteille reilun mahdollisuuden päästä valikoimaamme ja tätä kautta parhaan mahdollisen valikoiman asiakkaille.

Mika Kauppinen



”Asiakkaat voivat tilata niin tilausvalikoiman tuotteita kuin kaikkia muitakin oman myymälän vakiovalikoiman ulkopuolisia tuotteita mihin tahansa myymälään. Tällöin kannattaa kuitenkin varata hieman aikaa, sillä tuote toimitetaan myymälään asiakasta varten.”
Tuoteryhmäkoordinaattori, siiderit ja long drinkit Heini Salonen

Juustojen suuri ystävä

Oletko tarpeen vaatiessa hyvä säveltämään keittiössä?

Paranemaan päin. Lähipiiristäni löytyy inspiroivia keittiötaiteilijoita, joilta yritän parhaani mukaan oppia.

Matkustat työsi vuoksi paljon. Mikä maailman keittiöistä on suosikkisi?

Tilanne on samankaltainen kuin musiikissa: minulla ei ole yhtä suosikkia vaan pyrin kalastelemaan kokemuksia mahdollisimman laajasti ja tasapainoisesti.

Millaisessa tilanteessa nautit viiniä?

Melkein missä tilanteessa tahansa. Useimmiten punaista, vaikka viime kuukaudet ovatkin sisältäneet monia hienoja grüner veltliner -kokemuksia. Suuria punaviinejä on kuvailtu kautta aikojen mitä rakastavimmin sanakääntein, ja allekirjoitan ne kaikki.

Millaista ruokaa suositt kikkamatkoilla?

Riippuu täysin matkakohteesta. Täytyy myöntää, että pitkän treenipäivän jälkeen tuntuu usein taivaalliselta soittaa hotellin huonepalveluun ja tilata jotain todella tylsää. Konserttien jälkeiset ateriat ovat usein mieleenpainuvia jo vallitsevan euforisen tunnelman vuoksi.

Mitä valmistaisit lampaanviulusta?

Kutsuisin kavereita keittiöön ja keskustelisimme asiasta. Sitten avaisimme viinipullon ja ryhtyisimme toimeen.

Suosikko jotakin tiettyä ruokavaliota?

En, mutta arvostan nautinnon terveydellisiä vaikutuksia.

Suolaista vai makeaa?

Suolaista.

Maailmalla abkerasti keikkaileva viulisti Pekka Kuusisto luottaa grilliberkuissa ystäviinsä.



Pekka Kuusiston parhaat makumuistot liittyvät baroloon ja Pallastunturiin.

Oletko juustojen ystävä?

Olen. Juustotiskillä notkuminen on ihanaa. Suosikkia on tälläkin alueella vaikea sanoa, mutta esimerkiksi comté maistuu aina. Kaikista navetantakaisimmatkin miellyttävät suuresti, tietty sopivan juoman kanssa.

Millaisia kesäherkkuja grillaat mieluiten?

En ole erityisen aktiivinen grillaaja, ehkä siksi, että vietän paljon aikaa taitavien grillaajien seurassa ja pistän kiitollisena poskeeni kaiken, mitä lautaselle laskeutuu.

Mitä herkuttelupaheita sinulla on?

Juustotarjottimet osaavat

yleensä aina huutaa nimeäni. Kumma juttu.

Mieleenpainuvien makumuistosi?

Noin viisitoista vuotta sitten nautin muutaman läheisen ihmisen kanssa huippubaro-lost. Vuosikertaa en muista, mutta silloin taisin ymmärtää jotain uutta makuelämyksen mahdollisuuksista. Suurin piirtein samoihin aikoihin vietin uutta vuotta kansallispuistossa Pallastuntureiden pohjoispuolella, ja tuttu puistonvartija vuoli porolastuja pannulle. Voita ja vähän olutta, ei sen kummempaa, eikä varmasti unohdu koskaan. E.

Pekan poronkärästys olutliemellä

4 hengelle

- n. 500–600 g jäädytettyä poronpaistia
- voita
- 1 pullo tai tölkki olutta
- suolaa
- mustapippuria myllystä

Ota jäinen poronliha-kimpale sulamaan noin tuntia ennen leikkuuta. Silloin lihaa on helpompaa käsitellä. Valitse hyvä veitsi ja aloita lastujen vuolenta reunasta. Mikä tahansa kohta käy.

Kärästä jäiset, viipaloidut porolastut pannulla runsaassa voissa. Siirrä lastut kattilaan tai pataan ja kaada olut päälle. Mausta suolalla ja pippurilla. Anna kiehua miedolla lämmöllä, kunnes liha on pehmeää. Lisää tarvittaessa vettä.

Valmistuksessa voi halutessaan käyttää myös esimerkiksi sipulia ja pekonia.

Tarjoile poronkärästys perunamuusin ja puolukkasurvoksen kanssa.

Jos ohje tuntuu kesällä turhan tuhdilta, sen voi pistää talteen syksyä ja puolukkasatoa odottamaan.



Rosee valloitti Ruotsin

Roseeviini on tukholmalaisten suosituin kesäjuoma ja rento ruokajuoma.

Roseeviini on Ruotsissa suosituimpaa kuin koskaan, ainakin, jos on kesä tai ainakin aurinkoinen sää. Silloin ruotsalaiset näkevät maailman kirjaimellisesti ruusunpunaisten lasien läpi.

”Hetimit, kun aurinko menee pilveen, myös roseelasit katoavat. Se on selvästi kesäjuoma, ja kun ilma viilenee, ihmiset palaavat takaisin valko- ja punaviiniin”, sanoo **Sören Polonius**, tukholmalaisten F12-ravintolaryhmin pääsommelier.

Trendi on Poloniuksen mielestä viitisen vuotta vanha. Samaa mieltä on Ope-

rakällaren-ravintolan sommelier **Fredrik Horn**. Molemmat jäljittävät suosion lähteet Ranskan Rivieralle eli Côte d’Azurille ja tarkemmin Cannesiin.

”Siellä lomailleet ruotsalaiset halusivat roseeta myös kotona”, Fredrik Horn sanoo.

”Ja jos Stureplanilla nähdään jonkun juovan roseeta, siitä se lähtee rullamaan”, Sören Polonius täydentää.

Roseen menekki on ollut kasvussa myös Ranskassa. Roseeviinin tuotanto kasvoi maailmassa viitisentoista prosenttia 2000-luvun ensimmäisen vuosikymmenen aikana, ja Ranskassakin sen

osuus viininkulutuksesta lähti 2000-luvun alussa nousuun.

Ruoan kera ja kuplivana

Kun trendi jatkuu, se muuttaa usein muotoaan. Roseesta on tulossa Ruotsissakin viini, jota nautitaan ruoan kanssa siinä missä muitakin viinejä. Sören Polonius ei olekaan ihan varma, voiko roseesta puhua enää trendinä.

”Trendien pitäisi tulla ja mennä, mutta roseeviinistä on tullut jo melkein tapa”, hän sanoo.

Roseen yhdistäminen ruokaan on huomattu myös Operakällarenissa.

Vinkki

Rosee sopii oivallisesti cobb saladin oheen. Sen ohjen löydät tämän lehden sivulta 11.

Kesäroseet myymälöissä

Alkonkin roseevalikoima kasvaa jälleen kesäksi. Valikoimassa on tuolloin noin 30 roseeviiniä. Makuvaihtoehtoja on kuivista makeisiin ja keveistä täyteläisempiin. Lisäksi valikoimassa on noin 20 roseekuohuviiniä, ja niistä neljä on roseesamppanjaa.





"Minusta rosee on hyvä lounasviini, joka sopii hyvin yhteen kalaruokien ja äyriäisten tai salaattien kanssa", Fredrik Horn tiivistää.

Siinä missä ranskalaiset erottelevat tarkasti aperitiiviroseet ja ruokaroseet, ruotsalaiset ovat selvästi suurpiirteisempiä.

"Ihmiset eivät ole roseen kanssa aivan yhtä tarkkoja kuin muiden viinien kanssa. Roseeta juodaan monien erilaisten ruokien kanssa, sopivana kompromissina."

Poikkeus roseen ja kesän tiukasta yhteydestä on roseesamppanja.

"Sitä myydään, mielenkiintoista kylä, ympäri vuoden. Meillä oli koko tal-



ven jääkaapissa yksi pullo roseeviiniä, eikä kukaan tilannut sitä, mutta roseesamppanjaa meni useita pulloja viikossa", Sören Polonius kertoo.

Suosio jatkuu

Tänä kesänä Sören Polonius toivoo pääsevänsä tarjoilemaan hyviä itävaltalaisia roseeviinejä.

"Me etsimme elegantteja roseeviinejä vähän viileämmiltä alueilta, kuten vaikkapa Itävallan Kremstalista tai Kamptalista. Niissä saa mielellään olla vivahdus marjasta", hän sanoo.

Roseesta on kehitetty seurustelutarkoitukseen myös erilaisia cocktailleja. Parikymmentä vuotta sitten Tukholmassa oli suosittu Dagens-drinkki, joka syntyi sekoittamalla valkoviiniin Spritea. Roseesta on kehitelty samantapainen versio.

"Joissain paikoissa roseehen sekoitetaan appelsiinilimonadia ja jäitä."

Sekä Polonius että Horn ovat varmoja siitä, että roseen suosio jatkuu.

"Uskon myös, että roseetrendi saat- taan olla viimeinen tämän kaltainen suuri viinirendi", Fredrik Horn sanoo.



Ninna Koivunen ja **Jukka Raittinen** uskovat tiimityön voimaan.

Veljekset Slava ja Sergei Vyborov kiittelevät myymälän valikoimaa ja hintatasoa.



Vesa Peltonen auttaa **Seppo Ala-Pynttäreä** löytämään ruokapöytään sopivan punaviinin.

ALKO ALAVUS TUURI

- Osoite: Onnentie 7, Tuuri
- Myymälä muutti kiinteistöön toukokuussa 2005
- Pinta-ala: 275 m²
- Henkilökunta: Myymälä-päällikkö ja viisi myyjää



Tämä on
Etiketin kymmenes
myymäläesittely. Aiemmin
sarjassa on esitelty Ylläs,
Sulkava, Kuhmo, Kupittaa,
Hanko, Ulvila, Arkadia,
Helsinki-Vantaa ja Turun
kauppahalli.

TEKSTI MATTI VÄLIMÄKI KUVAT MIKKO LEHTIMÄKI

Komiasti Pohojammaalla

*Tuurin kauppakeskuksen Alko tunnetaan erityisen hyvistä palvelustaan.
Meno ei ole ollenkaan jäyää vaan peräti lupsakkaa.*

Näky on hätkähdyttävä. Ollaan Etelä-Pohjanmaalla Alavudella, ja edessämme kohoaa valtava venetsialaistyylinen palatsi.

Astumme sisään kauppakeskuksen Ruokapuodin ovesta. Alkon myymälä erottuu siellä helposti.

Tuurissa kaikki – tai ainakin hyvin moni asia – on suurta. Alkon myymälä on kooltaan pienehkö, mutta valikoimiltaan iso.

”Tuurissa, ja meillä, käy kesäisin väkeä ympäri maata. Jotta jokainen löytäisi oman makunsa mukaisen tuotteen, olemme rakentaneet valikoiman mahdollisimman monipuoliseksi. Vuosi sitten valmistuneen remontin myötä viinimaailmalle tuli entistä enemmän tilaa”, myymäläpäällikkö **Ninna Koivunen** kertoo.

Kesällä on vipinää

Ninna Koivunen muistuttaa, että kesällä Tuuriin houkuttelevat väkeä kauppakeskuksen lisäksi myös iso karavaanarialue ja lukuisat tapahtumat, kuten Miljoona Rock, Miljoona Kirppis ja Miljoona Koira -koirinäyttely. Alueen tunnettua on lisännyt myös kylän nimeä kantava tosi-tv-sarja.

”Kesällä myymälästämme kysytään erityisesti valkoviinejä, kuohuviinejä, long drinkkejä sekä oluita. Otamme aina kesäkuukausiksi valikoimiimme myös hieman erikoisempia oluita ja viinejä. Haluamme palvella myös niitä asiakkaita, jotka ovat tottuneet asioimaan suurten kaupunkien myymälöissä.”

Joulu on Tuurissa toinen, mutta selvästi lyhyempi sesonki. Silloin nousee erityisesti

punaviinien ja konjakkien kysyntä.

Luksustuotteetkin liikkuvat

Myyjä **Vesa Peltonen** on liikkeen olut-asiantuntija.

”Suosiossa tuntuvat olevan etenkin kausivehnaoluet, pilsit ja vaaleat lagerit. Valikoimasta löytyy myös kotimaisten pienpanimoiden tuotteita. Etenkin nuoret suosivat nykyään erikoisoluta.”

Alavus Tuuri on myös tax free -myymälä. Tämä on tuonut valikoimiin esimerkiksi huippuhienoja konjakteja ja samppanjoita. Liikkeessä käy paljon ulkomaalaisia asiakkaita, jotka saattavat kysyä hyvinkin kallista luksustuotteita

Kuin vakuudeksi myymälään saapuvat Pietarista kotoisin olevat, mutta jo pitkään Suomessa asuneet veljekset **Sergei** ja **Slava Vyborov**.

”Täällä on hyvä valikoima ja laadukkaampia tuotteita kuin Venäjällä”, Sergei toteaa.

Hyväähän me yritetään...

Myymälä tunnetaan myös hyvästä palve-



Tuurissa, ja meillä, käy
kesäisin väkeä ympäri
maata.”

Ninna Koivunen

lustaan. Kaupan henkilökuntaan kuuluu asiakaspalvelulähettiläs **Sinikka Kontteli**, joka haastattelun aikaan on lomalla ulkomailla.

Siis hetkinen, mikä ihmeen lähettiläs?

”Alko on valinnut henkilökunnastaan erityisiksi asiakaspalvelulähettiläiksi 22 myyjää, jotka ovat erityisen hyviä asiakaspalvelijoita. Ideana on, että pareittain liikkuvat lähettiläät sparraavat muita myyjiä asiakaspalvelutilanteissa”, Ninna Koivunen kertoo.

Myös Tuurin henkilökunta on ollut jo lähettiläiden sparrauksessa.

”Siinä yhteydessä teimme myös myymäläkohtaisen asiakaslupauksen. Panostamme jatkossa erityisesti lisäpalveluiden tarjoamiseen. Käytännössä, kun asiakas ostaa vaikkapa kuohuviiniä, annamme omaloitteisesti vinkkejä esimerkiksi tuotteen oikeasta tarjoilulämpötilasta.”

Kun Tuurin myymälän palvelua tutkittiin äskettäin *mystery shopping* -menetelmällä eli testiasiakkaiden voimin, se sai testissä täydet sata pistettä.

Voiko tämä olla pelkkää tuuria?

Käy ilmi, että Pohjanmaalla on tähän tilanteeseen hyvin sopiva toteamus: ”Hyväähän me yritetään, mutta priimaa pukkaa tulemaan.”

Katoava luonnonvara

Vaan yritetään selvittää hieman tarkemmin, mitä se pohjalaisuus nykyään oikein on.





Ninna Koivunen, Vesa Peltonen ja Jukka Raittinen palvelevat pohjalaisen lupsakkaasti.

Aino Väisänen mukaan Pohjanmaalla ei puhuta ympäröyryä vaan arvostetaan suorutta (yllä).

Mauri Pellonpää on ylpeä juuristaan (oik.).



Alavutelainen **Aino Väisänen** on tullut hakemaan lihapadan kumppaniksi sopivaa chileläistä punaviiniä. Hän arvioi, että pohjalaiset ovat rehtejä, reiluja, ahkeria.

”Jäyhiä ei olla enää samalla tapaa kuin ennen vanhaan. Silloin se lähti jo kotoa, kun jouduttiin tekemään heti pienestä pitäen kovasti töitä.”

”Jotkut pitävät pohjalaisia vähän tosikkoina, mutta ei se ole totta. Vaan ympäröyryästä ei puhuta, suoraa puhetta arvostetaan”, hän miettii.

Liisa Aho on tullut hakemaan alavutelaisen kuhan kyytipojaksi Andien alarinteen valkoviiniä. Hän on asunut paikkakunnalla reilut 40 vuotta, mutta on alun perin kotoisin Hämeestä.

”Jotkut pohjalaiset saattavat olla vähän jäyhiä, mutta eivät hämäläisetkään kyllä mitään lörppäsuuta ole”, hän naurahtaa.

”Rehellisiä, yritteliäitä, suoria.” Näin sen sanovat suoraan myös liikkeessä asioivat alavutelaiset **Seppo Ala-Pynttari** ja **Mauri Pellonpää**. Määritelmät vastaavat myös auralaisen **Markku Häkkisen** mielikuvia.

Pittää keritä jutella

Myyjä **Jukka Raittinen** ehti tehdä lähes parikymmentä vuotta kestäneen sivuhypyn Helsinkiin, kunnes veri veti takaisin kotiseudulle Virroille.

”Täällä Pohjanmaalla on hienoa, kun ihmisillä ei ole koko ajan niin julmetun kiire ja heillä on aikaa puhua keskenään...”

Tähänkin tarkoitukseen Pohjanmaalta

löytyy tietenkin sanonta: ”Niin kiirus, nottei kissiäkään kerkiä sanomahan ku pitkähäntäseksi eläämeksi.”

Jukka on innokas harrastajanäyttelijä. Kesällä hänet voi nähdä Virroilla Kotalan kyläteatterin Poikamiespankki-näytelmässä keinosiementäjä Siimasan roolissa.

Myyjä Vesa Peltonen puolestaan soittaa sähkökitaralla black metalia. Lauluääni ei ole kuulemma musiikkigenreen aivan riittävän kaunis ja kuulas.

Tuuri onkin pelimanniseutua. Perimätiedon mukaan säveltäjä Toivo Kuula kävi täällä syntymässä ja Kolmannen naisen Pauli Hanhiniemi on kiistatta oman kylän poikia. Topi Sorsakoski oli kotoisin kivenheiton päästä naapurikunnasta Ähtäristä.

Tiimityöllä pärjätään

Eikä tässä kaikki, koko myymälän tiimi on nähty myös Alavuden taivaalla.

”Tykypäivänä olimme lentämässä Ähtärin Ilmailijoiden opastuksella. Kaikki halukkaat saivat myös itse ohjata konetta. Jännää oli”, Ninna Koivunen kertoo.

”Tiimityöllä hommat sujuvat myös täällä myymälässä. Jos jonakin päivänä kaikki ei mene kuin Strömsössä, niin kavereilta saa voimaa.”

Myyjillä on myös omat tuotevastualueet.

”Esimerkiksi viinimaailma on niin monivivahteinen, että on hyvä, kun joku keskittyy siihen ja välittää tietoa toisille myyjille. Yhteistyöllä päästään pitkälle”, Ninna Koivunen korostaa. ☞

Maitopernaa vai alavutelaista ahventa?

Alavutelainen perinneruoka on maitoperunat, jossa lohkotut ”pernat” keitetään kypsäksi, sitten lisätään maito ja paloitettu lööki eli sipuli ja kiehausetaan vielä vähän. Maitopernat tarjotaan ruisleivän ja suolasilakan kanssa. Myös syltty ja alatoopi sopii leivän päälle. Juomaksi Alkon myyjä Vesa Peltonen suosittelee raikasta koti- tai ulkomaista lageria.

Alavuden vesistöistä nousee muun muassa ahventa ja kuhaa.

”Ahven ja kuha ovat aika samantyyppisiä kaloja. Niiden kyytipojiksi käyvät vaikkapa eteläafrikkalaiset tai chileläiset kuivat ja hedelmäiset valkoviinit. Viinissä voi olla myös hieman sitruksisuutta.”

ALKO.FI-SIVUSTO UUDISTUU

Alkon uudet verkkosivut aukeavat aivan kesän kynnyksellä. Sivusto uusiutuu tyystin niin teknisesti kuin ulkoasunsakin puolesta. Myös sisältöön tulee paljon uutta.

Uudistuksista suurimpia on moninker-
taisesti parantunut hakumootori. Se on
monille tuttu Google, joten hakumootorin
käyttö on helppoa.

Käyttäjän kannalta tärkeää on myös se,
että sivusto asettuu jatkossa aina pääte-
laitteeseen sopivaksi, käyttipä sivuja sitten
älypuhelimella, tietokoneella tai tabletilla.

Uudet sivut avautuvat kesäkuun alussa
osoitteessa *alko.fi*.



LUKIJATUTKIMUKSEN TULOKSET SELVILLÄ

Etiketti-lehdestä ja
etiketti.fi-sivustosta
tehtiin joului-tammikuussa
Rian Oy:n toimesta
lukijatutkimus. Lehteä
pidettiin asiantuntevana,
luotettavana ja laaduk-
kaana, mutta parantamisen varaa oli mm.
innostavuudessa ja läheisyydessä. Lehteen
oltiin kokonaisuutena hyvin tyytyväisiä
(arvosana 4,12 asteikolla 1-5).



Joka kymmenes vastaaja kävi lehden
verkkosivuilla vähintään viikoittain. Eniten
sivustolla käytiin katsomassa ruokaa ja
juomaan liittyviä aiheita sekä erilaisia vinkkejä.

Lukijatutkimukseen osallistuneiden kesken
arvottiin kaksi 100 euron arvoista lahjakorttia
voittajan valitsemaan ravintolaan. Arpa suosi
Jarmo Rusia Salosta ja **Eeva-Liisa Saavalais-**
ta Espoosta. Kiitos kaikille vastanneille!

HELATORSTAIN JA JUHANNUKSEN AUKIOLOT

Alkon myymälät ovat pyhäpäivien
yhteydessä auki seuraavasti:

Helatorstain aattona

ke 8.5. myymälät ovat auki **klo 9-20**

Juhannuksen alla

myymälät ovat auki torstaina 20.6. **klo 9-20**
ja perjantaina 21.6. **klo 9-12**

Uusia lahjapusseja

Kesällä kaipaa raikkaita värejä. Pullo on mukava pakata joko omaksi iloksi tai
kylään mennessä raikkaan värikkääseen kukkakuvioiseen lahjapussiin. Kesäi-
nen Lumo-lahjapussi (tuotenumero 833200) on Alkon pakkausvalikoimassa
kesän ajan. Sen hinta on 3,30 e/kpl.

Näyttävän lahja- tai viemispullon voi myös pakata läpinäkyvään ja kirkkaa-
seen sellofaanipussiin. Viimeistellyn pakkauksen kruunaa kultainen rusetti.
Tämän odotetun lahjapakkaussetin (tuotenumero 833199) hinta on 3,00 e/pkk.

PUODIN MALLIA Kokeillaan kolmessa MYYMÄLÄSSÄ

Sertifioitujen eli luomu- ja eettisen
kaupan tuotteet ovat olleet Alkon
lippulaivamyymälässä Helsingin
Arkadiassa nyt noin vuoden ajan
omana osastonaan. Puoti-niminen
osasto sijaitsee myymälän katuta-
sossa.

Sertifioitujen tuotteiden esille
laittoa ja ryhmittelyä testataan kesän
aikana myös kolmessa muussa
myymälässä. Nämä testimyymälät
ovat Espoon Iso Omena ja Hä-
meenlinnan Tiiriön myymälä sekä
Muuramen myymälä.

Kokeilusta toivotaan palautetta.
Se onnistuu antamalla näissä
myymälöissä palautetta suoraan
myyjälle, käyttämällä myymälän
palautelaitetta tai lähettämällä
viestin sähköpostitse osoitteeseen
palaute@alko.fi.



Alko-logot esillä Arkadiassa

Millainen Alkon logo oli ennen
nykyistä? Oliko se vihreä vai punai-
nen? Minä vuosina logossa olikaan
pikaritunnus?

Alkon vanhoja valomainoksia on
nyt nähtävillä Alkon lippulaivamyym-
älässä Helsingin Arkadiassa. Koko-
elma sijaitsee myymälän alakerrassa,
hissin vastapäätä. Arkadian myymälä
löytyy osoitteesta Salomonkatu 1.

ETIKETTIKLUBIN KURSSEILLA ON VIIPYVÄ JÄLKIMAKU

ALKUSYKSYN PRUUVIT JA KURSSIT

Etikettiklubin pruuveissa ja kursseilla koet uusia makuelämyksiä, jotka pysyvät mielessä pitkään. Etikettiklubin tilaisuuksiin ovat tervetulleita kaikki klubin jäsenet seuralaisineen. Vaikka syksy tuntuu vielä kaukaiselta, kannattaa ilmoittautua heti ilmoittautumisajan alkaessa, sillä pruvit ja kurssit ovat hyvin suosittuja.

Viininystävä, tervetuloa Etikettiklubiin

Etikettiklubin jäsenenä nautit monipuolisen kurssi- ja pruvitarjonnan lisäksi useista viinillisistä eduista:

- Neljästi vuodessa ilmestyvä ruoka- ja juomalehti Etiketti tulee suoraan kotiisi.
- Saat useamman kerran vuodessa kiehtovan, 20-sivuisen viinioppaan.
- Maistuvaa tietoa, ennakkotietoa uusista tuotteista sekä ajankohtaista asiaa sisältävä sähköinen jäsenkirje kolahtaa sähköpostilaatikoosi kerran kuukaudessa.
- Jäsensivuillamme netissä voit perehtyä kuukauden viinityyppiin ja muuhun säännöllisesti ilmestyvään sisältöön.

Vuosijäsenyys maksaa vain 19 €, ja liittyminen käy kätevästi osoitteessa www.alko.fi/etikettiklubi tai arkisin klo 9–16 numerossa 020 711 715.



Aura

Aura Hedengren
klubimestari



ETIKETTIKLUBI

PRUUVI: CHARDONNAYN UUSI KUKOISTUS

Pruuvissa tutustutaan klassikkolajikkeeseen, joka on syyttä suotta jäänyt unohduksiin mutta jonka suosio on palaamassa. Monipuolisesta Chardonnaysta saadaan laaja kirjo erilaisia valkoviinejä, raikkaan hapokkaista täyteläisen pahtuneisiin ja tammikypsytettyihin. Vaikka lajike on kotoisin Ranskasta, siitä tehdään klassikoiksi luokiteltuja viinejä ympäri maailman. Pruuvi kestää noin 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **15–22 €**.

PRUUVI: JUUSTON KUNNIAKSI

Suuren suosion vuoksi järjestämme uusinta-kierroksen tästä maistuvasta pruvista, jossa paneudutaan juustojen ylevään seuraan sopiiviin juomakumppaneihin. Juustojen kanssa maistellaan puna- ja valkoviinejä, väkeviä viinejä ja myös oluita. Pruvissa kokeillaan joitain klassisia yhdistelmiä, mutta etsitään myös uusia ja yllättäviäkin pareja. Pruuvi kestää noin 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **32 €** + osuus yhteishankintana hankittavista juomista **16–30 €**.

PRUUVI: TOSCANAN VIINIT

Suosikkipruuvi, jota on toistuvasti toivottu takaisin ohjelmaan. Maistelutilaisuudessa tutustutaan Toscanan rehevään viinikulttuuriin ja maanläheisen hienostuneisiin viineihin. Tilaisuuteen kuuluu lyhyt johdatus, jonka jälkeen tutustutaan maistellen ja keskustellen sikäläisiin ryhdikkäisiin viineihin. Pruuvi kestää noin 1,5–2 tuntia.

Pruuvin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **15–29 €**.

KURSSI: VIINI- JA RUOKA-KLASSIKOT

Kurssilla tutustutaan viinin ja ruoan klassikko-yhdistelmiin ja pohditaan viiniä osana ateriakokonaisuutta. Maistelet viinejä sekä sellaisenaan että yhdessä erilaisia ruokia edustavien pikku palojen kanssa. Kurssilla paneudutaan ennen kaikkea perinteisiin eurooppalaisiin makuihin sekä klassisiin viineihin niin Euroopasta kuin kotimantereen ulkopuolelta. Kurssi kestää 2,5–3 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **55 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **13–25 €**.

KURSSI: VIINI TUTUKSI

Erinomainen peruskurssi harrastuksensa alkutaipaleella oleville viininystäville. Saat perustiedot viineistä ja opit, miten viinejä kannattaa maistella, jotta niiden aromimaailma avautuisi mahdollisimman antoisasti. Pääset löytämään eroja ja oppimaan omien aistiesi kautta. Kurssi ei vaadi aiempaa viinintietämystä tai maistelukokemusta. Kurssi kestää 1,5–2 tuntia.

Kurssin jäsenhinta **22 €** + osuus yhteishankintana hankittavista viineistä **6–13 €**.

HELSINKI

<i>Alkon koulutustila, Salomonkatu 1, 2. krs</i>		
Viini tutuksi	ti 27.8.	klo 17.00
	ma 9.9.	klo 17.00
	to 26.9.	klo 17.00
Viini- ja ruokaklassikot	ke 28.8.	klo 17.00
	ti 3.9.	klo 17.00
	to 12.9.	klo 17.00
	ke 18.9.	klo 17.00
Toscanan viinit	to 29.8.	klo 17.00
	ke 4.9.	klo 17.00
	ti 10.9.	klo 17.00
	ma 16.9.	klo 17.00
	ti 24.9.	klo 17.00
	ke 2.10.	klo 17.00
	to 10.10.	klo 17.00
Juuston kunniaksi	to 5.9.	klo 17.00
	ke 11.9.	klo 17.00
	ti 17.9.	klo 17.00
	ma 7.10.	klo 17.00
Chardonnayn uusi kukoistus	to 19.9.	klo 17.00
	ke 25.9.	klo 17.00
	to 3.10.	klo 17.00
	ti 8.10.	klo 17.00



JYVÄSKYLÄ

<i>Alkon aluetoimisto, Kauppakatu 24, 5.krs.</i>		
Viini tutuksi	ke 11.9.	klo 18.00
Toscanan viinit	ti 1.10.	klo 18.00
Juuston kunniaksi	to 10.10.	klo 18.00

KUOPIO

<i>Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, M-osa</i>		
Chardonnayn uusi kukoistus	ke 11.9.	klo 18.00
Toscanan viinit	to 26.9.	klo 18.00
Juuston kunniaksi	to 10.10.	klo 18.00

LAHTI

<i>Alkon koulutustila, Kauppakatu 18</i>		
Chardonnayn uusi kukoistus	to 5.9.	klo 18.00
Juuston kunniaksi	to 26.9.	klo 18.00
Toscanan viinit	to 10.10.	klo 18.00

OULU

<i>Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14</i>		
Viini tutuksi	ke 28.8.	klo 18.00
Viini- ja ruokaklassikot	to 17.9.	klo 17.30
Chardonnayn uusi kukoistus	to 26.9.	klo 18.00
Toscanan viinit	to 3.10.	klo 18.00

ROVANIEMI

<i>Alkon aluetoimisto, Hallituskatu 20 A, 2. krs</i>		
Chardonnayn uusi kukoistus	ke 18.9.	klo 18.00
Toscanan viinit	ke 2.10.	klo 18.00

SEINÄJOKI

<i>Ravintola Marttilan talli, Kivirikko, Puskantie 38</i>		
Chardonnayn uusi kukoistus	to 3.10.	klo 18.00

TAMPERE

<i>Alkon aluetoimisto, Aleksanterinkatu 22 b, 3. krs</i>		
Viini tutuksi	ke 4.9.	klo 18.00
Chardonnayn uusi kukoistus	ke 11.9.	klo 18.00
Viini- ja ruokaklassikot	ti 17.9.	klo 17.30
Juuston kunniaksi	ti 1.10.	klo 18.00

TURKU

<i>Alkon aluetoimisto, Linnankatu 11 A</i>		
Viini tutuksi	ke 21.8.	klo 18.00
Viini- ja ruokaklassikot	ke 28.8.	klo 17.30
Toscanan viinit	ti 3.9.	klo 18.00
	ma 9.9.	klo 18.00
Chardonnayn uusi kukoistus	ma 16.9.	klo 18.00
	to 1.10.	klo 18.00
Juuston kunniaksi	ti 24.9.	klo 18.00

VAASA

<i>Alkon aluetoimisto, Kauppapuistikko 9–11, 2. krs</i>		
Juuston kunniaksi	to 29.8.	klo 18.00
Chardonnayn uusi kukoistus	to 19.9.	klo 18.00
Toscanan viinit	to 10.10.	klo 18.00

ILMOITTAUDU MUKAAN

Helsingin kurseille voit ilmoittautua keski-
viikosta **22.5.2013** alkaen. Muiden kurssien
ilmoittautumiset alkavat keskiviikkona
29.5.2013. Ilmoittautumispuhelinnumero
on **020 711 5500** (ark. 9–16).

Maisteltavat juomat hankitaan Etiketti-
klubin avulla kurssilaisten yhteisostona.
Ne laskutetaan Alkon vähittäismyyntihinnan
mukaan, ja kustannus jaetaan sellaisenaan
osallistujien kesken.

Kaikkien kurssien viimeinen ilmoittautumispäivä on 2 viikkoa ennen kurssipäivää.

Kurssit (sekä luennon hinta että juomat)
laskutetaan viimeisen ilmoittautumispäivän
jälkeen. Kurssia ei järjestetä, jos ilmoittau-
tuneita on alle 10. Tällöin kurssilaisille
ilmoitetaan henkilökohtaisesti ja kurssia ei
laskuteta.

Huom! Ilmoittautumisesi on sitova, sillä
kaikkien kurssilaisten osuus viinien yhteis-
hinnasta määräytyy myös sinun mukanaolosi
perusteella. Jos et pääsekään kurssille,
voit pyytää vaikka ystäväsi tilallesi.

TEKSTI **ELINA JYVÄS**
KUVAT **LAURA RIIHELÄ** JA **TUOMAS KOLEHMAINEN**
JUOMASUOSITUS JA LASI **ALKO**
JÄLKIRUOKALASIT JA KUKAT **STOCKMANN**,
LIINA JA MALJAKKO KUVAUSREKVISITTAA

Chefin vinkki!

Jos matkustat kesäaikaan Etelä-Ranskassa ja etenkin Provençen alueella, poimi torilta mukaasi cantaloupe-melonia muistuttava melon de Cavaillon. Nautiskele myös Gariguet-mansikoita, joiden aromi muistuttaa metsämansikkaa.

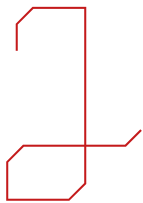
Tuulahdus kesäistä Etelä-Ranskaa

JUOMASUOSITUS

Kesäisen meloni-mansikkasalaatin kanssa nautittavaksi sopii erinomaisesti sama kuohuva muscat-kuohuviini, jolla annos on myös viimeistelty.

Marinoitu meloni-mansikkasalaatti

Kuohuva muscat-viini viimeistelee jublavaksi tämän raikkaan ja helpon jälkiruoan, joka on täynnä Provencen makuja.



oskus täydelliseen jälkiruokaan tarvitaan vain muutama raaka-aine: aromaattinen meloni, kypsät mansikat sekä hieman minttua ja sitruunaa. Kuohuvalla muscat-viinillä aateloituina näistä aineksista syntyy elegantti kokonaisuus vaikkapa kesäisen grilliaterian päätteeksi tai juhlien jälkiruoka.

Annokset on helppo koota etukäteen, mutta viinitilkka lisätään vasta juuri ennen tarjoilua.

4 hengelle

Valmistelu-aika 5 min

Valmistus-aika 10 min + siirapin maustuminen 1-2 t

Kokonais-aika 15 min + maustuminen 1-2 t

- 1 kypsä cantaloupemeloni
- 300 g mansikoita

Muscat-minttusiirappi:

- 1 pieni nippu tuoretta minttua
- yhden sitruunan mehu
- 1 dl ruokosokerisiirappia (tai vaaleaa siirappia)
- 1-2 dl kuohuvaa muscatviiniä

1. Irrota mintunlehdet ja silppua ne hienoksi. Sopiva määrä silputtua minttua on noin 2 rkl. Säästä muutamia mintunlehtiä koristeeksi.
2. Siirrä silputtu minttu, sitruunanmehu ja ruokosokerisiirappi kattilaan. Hiero minttu hienommaksi lusikan tai puusurvimen avulla niin, että se sekoittuu hyvin sitruunanmehuun ja siirappiin. Kuumenna seos mutta älä kiehauta. Nosta kattila levyiltä jäähtymään. Anna siirapin maustua peitettynä huoneenlämmössä noin 1-2 tuntia.
3. Halkaise meloni ja koverra siemenet pois lusikalla. Ota melonista palloja meloniraudalla tai leikkaa meloni pieniksi kuutioiksi. Siirrä paloiteltu meloni kulhoon. Perkaa ja puhdista mansikat. Jos ne ovat multaisia, huuhtelee ne kylmällä vedellä. Leikkaa mansikat marjojen koosta riippuen 2-4 osaan. Yhdistä mansikat ja melonipalat.
4. Kaada minttusiirappi tiheän siivilän läpi melonien ja mansikoiden päälle. Siirrä hetkeksi jääkaappiin. Annostele meloni-mansikkasalaatti jälkiruokamaljoihin. Lisää päälle kuohuvaa muscatviiniä juuri ennen tarjoilua. Koristele mintulla.



MARSEILLESTA MUNKKINIEMEEN

Marseillestä kotoisin oleva **Franck Doreau** rikastuttaa Helsingin ravintolamaailmaa La Cantine -bistrollaan. Munkkiniemessä sijaitsevassa La Cantinissa asiakasta hemmotellaan ranskalaisella kotiruoalla.

La Cantine on Franckin ensimmäinen oma ravintola, mutta Suomessa hän on viihtynyt jo kahdeksan vuotta. Hän järjestää myös ruoanlaittokursseja.

Tämä jälkiruoka tuo pöytään tuulahduksen Etelä-Ranskasta, jossa se on Franckin mukaan tyypillinen kesäinen jälkiruoka. Alueella

kasvatvat kaikki tähän ruokalajiin tarvittavat raaka-aineet sekä paljon aurinkoa vaativia rypälelajike Muscat.

Franck valitsee melonin nuuhkaisemalla sitä ensin. Kypsä cantaloupemeloni tuoksuu makealta, mutta se ei saa olla kuorta painettaessa liian pehmeä. Merkki kypsyydestä on myös, jos melonin päällä olevassa vihreässä kantaosassa on halkeama. Silloin melonissa on paljon sokeria.

► **Syyskuun Etiketissä** esitellään Franck Doreau'n toivomuksesta omenainen jälkiruoka.



*Tule mukaan
tekemään
Etikettiä!*



etiketti.fi

Etiketin verkkosivuilla voit
kommentoida uusinta lehteä
ja ehdottaa lehteen uusia
juttuaihteita.

