



Sisällys

ESIPUHE	9
----------------------	----------

1. RUOKAONNELLISUUS RAVINTOLA GOTOSSA	13
--	-----------

Vaikuttavatko filis ja seura viinin makuelämykseen, sommelier Samuil Angelov?

2. AVAAJA HUKASSA	23
--------------------------------	-----------

Viininjuonti on välineurheilua. Muutama tarina siitä, miten viinipullon korkki on keploteltu auki.

3. SOKKOTREFFIT TURUSSA	39
--------------------------------------	-----------

Paljon on muuttunut – kieltolaista pop up -viinibaareihin.

4. LUKKO VS. ÄSSÄT -SOKKOTASTING	47
---	-----------

Käykö viinien maistelu työstä, Viinilehden virallinen viinihörhö Antti Rinta-Huumo? Miten paljon lasi vaikuttaa maistuelämykseen, Decanterin liiketoiminnan kehittäjä Tia Vuorinen?

5. PROSECCOLETUT & KADONNEET KUPLAT..... 69

Viinikaappihaaveesta tekoihin.

6. ENSIMMÄINEN KORKKIVIKA..... 85

Mistä viallisen viinin tunnistaa ja miten sen kanssa kuuluu toimia?

7. VAIN ELÄMÄÄ -VIINIT..... 91

Viinien kuvailussa ei tarvitse kangistua kaavoihin:

”Hyvin ikääntynyt ja valmis nautittavaksi – kuin Lauri Tähkä.”

8. TÄHTIHETKI TASTINGISSA..... 101

Hauska opas rypäleiden maailmaan.

Mistä roseeviinien suosio johtuu,

Altian valmentaja ja brändilähettiläs Mikael Karttunen?

9. ALKUVIINIEN LÄHTEILLÄ..... 123

”Natuviinejä juodessa korkkiruuvien ohella tärkein instrumentti on avoin mieli”, sanoo freelancer Kalle Naatula.

Mistä viinitrendit saavat alkunsa,

Master of Wine Heidi Mäkinen?

10. TAKE AWAY -VAPPUMENU..... 153

Mikä on täydellinen viini uunifetapastalle,

ravintola Murun sommelier Taneli Lehtonen?

11. KALLIS VAI HALPA? -TASTING..... 171

Mitä nelinumeroinen hinta kertoo viinistä,

Alkon kehityspäällikkö Jussi Tan?

12. UUSIA VIINISUOSIKKEJA ETSIMÄSSÄ..... 189

*Onko eläimen kuva etiketissä tae hyvästä viinistä,
Alkon palvelu- ja tuotekouluttaja Anri Lindström?*

13. VIINIÄ VAIN ILOISINA HETKINÄ..... 215

*Miten on sujunut sata päivää ilman viiniä,
Mimmit sijoittaa -kaksikon Hanna Tikander?*

14. ITSEOPPINUT SAMPPANJAJOOGI..... 225

*Mikä on ranskalaisen viinitilan töissä kaikkein tylsintä,
Château Carsinin viinintekijä Nea Berglund?*

LOPUKSI..... 239

KIITOKSET..... 241

LÄHTEET..... 243

MITEN SE NYT OLIKAAN?..... 245

ESIPUHE

Elämäni ensimmäinen muistikuva viinistä on lapsuudenkotiimme jääkaapin alaovesta. Siellä keikkui yleensä yksi pullo valkoista Markiisia, vaaleankeltaista ja maustettua väkevää viiniä. Pullon värikäs, keltavihreä ja piirrosmainen etiketti on piirtynyt mieleeni – samoin sen tarjoilema makuelämys.

Olin aikuisuuden kynnyksellä, kun sain vanhemmiltani luvan maistaa Markiisia ensimmäisen kerran, pienen korkillisen verran.

Se oli hirvittävää!

Tuhti sokerimääräkään ei onnistunut peittämään viinimäistä karvautta ja reipasta alkoholipitoisuutta. Irvistelin ja olin varma, etten tule koskaan juomaan viinejä. Vaan kuinkas sitten kävikään?

Kuten niin monen muunkin, myös minun tieni viinien maailmaan aukesi lopulta puolimakeiden valkoviinien kautta. Niitä pystyi nappaamaan Alkon hyllyltä melko syvässä kyykyssä. Magyar Fehér Bor – tuo yksi Suomen myydyimmistä valkoviineistä – oli tärkeä portti, josta pääsin astumaan viinien pariin.

Vuosien saatossa viinimakuni on kuivunut ja mennyt enemmän kallelleen punaviinien suuntaan. Viinipullon hinnan kipuraja on kivunnut aika paljonkin opiskeluvuosien kahdeksasta eurosta. Lisäksi olen päässyt osallistumaan toinen toistaan hauskempiin tastingeihin, ammentanut oppeja Alkon ihka ensimmäisessä Maistuvia sisältöjä -koulutuksessa ja pyöritelty punaviinilaseja kilpaa Suomen ykkössommelierien kanssa. Onpa kirjoittamani artikkeli julkaistu myös Viinilehdessä.

Matka viinien maailmaan on ollut mielenkiintoinen ja hauska. Ennen kaikkea se on vielä täysin kesken eikä varmasti koskaan valmistukaan. Haluan kyllä oppia jumalten juomasta koko ajan lisää, mutta ainakaan toistaiseksi en tavoittele mitään alan kovan luokan tutkintoja. Tällainen julkinen ihmettely ja siinä samalla oppiminen on paljon hauskempaa.

Vuoden 2018 lopulla perustin Instagramiin Viinitollo-nimeä kantavan profiilin, jonka slogan kuuluu: ”Viini maistuu, mutta paljoa en jumalten juomasta (vielä) tiedä. Tervetuloa mukaan opintomatikalle!” Avasin tilin tietenkin punaviinilasillisen äärellä ensin pähkittyäni monta viikkoa, onko Viinitollo huono vai aivan paras nimi profiilille. Onneksi päädyin jälkimmäiseen, sillä olen saanut nimestä hurjasti kehuja. Se tarjoaa monelle hausalla tavalla samaistumispintaa tutkimusmatkailulle viinien maailmassa.

Alun perin Viinitollo oli vastareaktio havainnolleni, että viinipuhe on aivan liian usein aivan liian vaikeaa: jotta voi kokea olevansa osa viinien maailmaa, heti pitäisi tietää kaiken maailman rypäleet ja kuvata jumalten juomaa laajalla adjektiivikirjolla. Halusin omalla esimerkilläni madaltaa kynnystä juomakulttuurin pariin pääsemiseksi, sillä viini kuuluu ihan kaikille.

Viinitollona voi ostaa pullon pelkästään etiketin perusteella, järjestää Lukko vs. Ässät -sokkoviinitastingin naapurin mummon avustuksella tai valmentautua täysin itseoppineeksi sampaanjaoogiksi. Ja se kaikkein tärkein: ääneen ihmettely on virkistävää, ei noloa!

Samaan tarpeeseen vastaa myös tämä Viinitollon käsikirja, jonka tavoitteena on viihdyttää lukijaa ja siinä sivussa tarjota uusia näkökulmia sekä oppeja viinien maailmaan. Kirja on rakennettu tarkoituksella kepeään ja tarinalliseen muotoon. Se on kuin pirskahteleva roseeviini, joka sopii nautittavaksi ympäri vuoden ja piristää tunnelmaa. Kirja toimii ruuan kanssa tai ihan vain seurustelukaverina.

Kippis!

Raumalla syyskuussa 2020

Rakkaudella
Maija Männistö
Viinitollo

1. RUOKAONNELLISUUS RAVINTOLA GOTOSSA

Vuoden vaihtumiseen liittyy aina iso lataus: sanotaan heipat menneelle ja toivotetaan uusi ja parempi vuosi tervetulleeksi. Niin mekin olimme ystäväporukalla päättäneet tehdä vuosien 2013 ja 2014 vaihteessa. Aiemmin olimme yleensä juhlistaneet vuodenvaihdetta melko railakkaasti, mutta nyt päätimme olla finisti. Varasimme siis pöydän raumalaisesta ravintola Gotosta, jota tuolloin kipparoi keittiön puolella Teemu Laurell, Top Chef -voittaja ja Rauman lahja Suomen ravintolakulttuurille. Nykyään Laurell vaikuttaa pääkaupunkiseudulla, jossa hän luotsaa Shelter-ravintolaa.

Syömäänhän me pääasiassa olimme menossa, mutta erityisesti tatuoituihin miehiin mieltyneet ystäväni toivoivat saavansa illan aikana myös silmäruokaa ihanasta Teemusta.

Koko nelihenkinen tyttöporukkamme on alun perin kotoisin melko pieniltä paikkakunnilta, joten ulkona syöminen oli rajoittunut yleensä kotopuolesta löytyviin kebab-ravintoloihin ja pizzerioihin. Olimme myös vain vähän yli parikymppisiä, joten

kukaan meistä ei ollut tuolloin vielä erityisen kokenut pitkän kaavan mukaan ravintolassa herkuttelija.

Itselleni tämä vuodenvaihde tarjosi ensimmäisen kolmen ruokalajin illallisen ravintolassa. Myöhemmin ennätys on pistetty uusiksi, ja nykyinen saavutukseni on kymmenen ruokalajin viisituntiseksi vierähtänyt illallinen!

Saavuimme siis uteliaina Gotoon, ja meidät ohjattiin pöytään. Jouduimme sen verran sivummalle, että meillä ei ollut suoraa näköyhteyttä avokeittiöön. Meidän piti siis käydä yksitellen naistenhuoneessa ja kuikuilla ohikävelymatkalla keittiön suuntaan, josko Teemua näkyisi keittiössä. Nopeasti havaitsimme, että hänellä oli tietysti keittiön isona pomona uutenavuotena vapaailta, joten keskityimme lautasille katettuihin makuelämyksiin.

Kuusi vuotta on jo hieman pyyhkinyt muististani illan annoksia, mutta erään viinin ja sen herättämän makuelämyksen muistan selvästi edelleen. Pääruuaksi nautin uskomattoman suussa sulavaa possunposkea ja perunapyreetä. Sen kaveriksi lasiin kaadettiin näyttävässä ja mustavalkoisessa etiketissä tarjoiltua The Red Devil Merlot'a.

Viini oli täydelistä.

Se oli jotain sellaista, jota en ollut koskaan aiemmin maistanut: upean runsasta, pehmeää ja marjaisaa. Ensimaistelulla silmäni painuivat kiinni ihastuksesta. Viini sulautui harmonisesti pääruuaksi nauttimani ylikypsän lihan pariaksi. Hörpin viiniä lastista pieni tilkka kerrallaan toivoen, ettei se loppuisi ollenkaan.

Ruoka- ja viinionnellisuus on upea tunne. Se tuntuu kiristävänä farkkujen nappina, hykerryttävänä kihelmöintinä hartioissa ja ylöspäin pakottavasti pyrkivinä suupielinä. Tällä kertaa se ilmeni itselläni myös valtavana rakkauspuskana. Muistan, että ravintolasta lähdettyämme halasin kävelyreitit varrelle osunutta katumainosta silkasta onnellisuudesta!

Mutta palataanpa vielä hehkuttamaani punaviiniin.

Tiedustelimme asiaa jo illan aikana tarjoilijalta, eikä viiniä tietenkään saanut Alkosta. Tämän tiedon jälkeen tavallaan unohdin The Red Devilin. En uskonut enää kohtaavani punaista pahoista, sillä minulla ei ollut mitään käsitystä esimerkiksi viinien tilaamisesta verkkokaupoista. Olihan Alkossakin vielä maistettava pullo poikineen itselleni ihan kokonaan uusia viinejä.

Kului varmasti vuosi tai parikin, kunnes kohtasin The Red Devilin täysin yllättäen laivan taxfree-myymälän viinihyllyssä. Sillä hetkellä parin vuoden takainen makuelämys ja ruokaonnellisuuden tunne palasivat kirkkaina takaisin mieleeni. Minun ei tarvinnut miettiä kahta kertaa, vaan kiikutin pullollisen suoraan kassalle.

Kotiin päästyäni hillosin viiniä hyllyssäni hyvän aikaa. Tiedäthän, kun sinulla on jokin erityislaatuinen viini, jota säästelet erityistä hetkeä varten, kun sitä ei muutoin raaski avata?

Lopulta se hetki koitti. Minulla oli kotona aikaa valmistaa hieman parempi illallinen, jonka kaveriksi uskoin viinin sopivan: mehevää pihviä, valkosipulikermaperunoita, uunijuureksia ja vuohenjuustoa.

Olin makumuistoissani jossain kaukana Goto-illassa, kun nostin odottavaisena lasillisen huulilleni. Maiskuttelin viiniä ja annoin sen aromien levitä suuhuni. Pian kurtistin silmiäni hieman epäluuloisena: tästäkö viinistä olen useita vuosia hekumoinut?

Viini oli hyvää, älkää ymmärtäkö minua väärin. Edellisellä kerralla pitkän illallisen lomassa viini oli kuitenkin ollut tannanräjähdyttävää. Kyse ei ollut mistään viinin viasta, mutta saman viinin makuelämys oli tällä kertaa aivan toisenlainen kuin ensimmäisellä kerralla. Olin vähän pettynyt ja ihmeissäni. En suostunut uskomaan, että mahdollisesti eri vuosikerta voisi vaihtaa näin paljon makuelämykseen ja fiilikseen.

KAUANKO AVATTU VIINI SÄILYY?

Yksi viininrakastajia ehkä eniten pohdituttava asia on, miten kauan avattu viini säilyy juomakelpoisena.

Heti ensi alkuun todettakoon, että viinin säilymisen pohtimisen voi ottaa paljon rennommin kuin jääkaappiin unohtuneen jauhelihapaketin kunnon kartoittamisen. Avatun viinin maku muuttuu, latistuu ja niin sanotusti pilaantuu, mutta mitenkään myrkylliseksi tai vatsanväänneitä aiheuttavaksi viini ei muutu useiden viikkojenkaan kuluessa. Onkin myös viininjuojan omasta suusta kiinni, miten pitkään säilytettyä viiniä hän vielä mielellusti haluaa siemailla – toisten suu aistii viinin hapettumisen ja etikoitumisen herkemmin.

Ensinnäkin mitä vähemmän viinipulloa on ehditty tyhjentää ennen sen säilömistä, sitä paremmat mahdollisuudet viinillä on säilyttää makunsa vähän pidempään. Tällöin pullossa on vain vähän hapetta, joka pääsee reagoimaan viinin kanssa.

On kyseessä sitten puna-, valko- tai roseeviini, avattu pullo kuuluu säilyttää suljettuna jääkaapissa. Kierrekorkilliset pullot on helppo sulkea pullon omalla korkilla. Myös aito luonnonkorkki kannattaa sujauttaa takaisin pullonsuuhun, kun viini siirretään jääkaappiin säilytykseen.

Pääsääntöisesti viini säilyy avatussa pullossa muutaman päivän. Kevyet valkoviinit säilyvät avattuna tuhdimpia valkkareita vähemmän aikaa. Täyteläisimmät valkoviinit voivat sinnitellä avatussa pullossa juuri ja juuri viikon verran sen makuisina kuin viinintekijä on ne tarjolle kehittänyt.

Punaviineistä tanniinisimmat ja hapokkaimmat viinit säilyvät avattuina pisimpään, noin viikon verran. Tavallisesti pehmeältä

maistuvat punaviinit voivat saada makuunsa avattuna ja liiallisen ajan kanssa tietynlaista kovuutta, mikä latistaa makuelämystä.

Kuohuviini menettää kuplansa avatussa pullossa sen sijaan jo muutamassa tunnissa.

Viinipäniköissä punkut, valkkarit ja roseet säilyvät avattuina pulloja pidempään. Punaviinit voivat säilyä avatussa pänikässä jopa kuukaudenpäivät, kun taas valkoviini- ja roseepänikät kannattaa pyrkiä nauttimaan 2–3 viikon kuluessa niiden avaamisesta. Myös viinipänikät tulee säilyttää avaamisen jälkeen viileässä ja pimeässä.

Viinien säilyvyyttä parantamaan on kehitetty myös erilaisia sulkijoita ja pumppuja. Siitä lisää seuraavaksi.

LÄHTEET

Alko: 5-4-3-2-1-0: Alkon historia. <https://www.alko.fi/alko-oy/yritys/5-4-3-2-1-0> (viitattu 29.10.2020).

Alko: Viinisanasto. <https://www.alko.fi/valikoimat-ja-hinnasto/tietoa-tuotteista/viinit/viinisanasto> (viitattu 29.10.2020).

Angelov, Samuil: Viinien maailma. Readme 2019.

Kakkola, Henna-Riikka: Maahantuojalta viinilistalle – miten ravintola valitsee viininsä? Opinnäytetyö. Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma. Haaga-Helian ammattikorkeakoulu 2014.

Koskelo, Arto: Pirun hyvä viinikirja. Kirjakaari 2013.

MITEN SE NYT OLIKAAN?

Alkoholiton viini.....	223
Dekantoiminen.....	78
Hinta.....	177
Historia.....	44
Ikäännyttäminen.....	83
Ilmastonmuutoksen vaikutus viininviljelyyn.....	18
Kirjanpito: muistikirjat ja sovellukset.....	211
Korkin avaaminen.....	25
Kuvailu.....	94
Lasien valinta.....	61
Naturalviinit.....	126
Punaviinien makutyypit.....	204
Ruoan ja viinin yhdistäminen.....	159
Rypäleet.....	105
Säilyvyys.....	73
Tasting.....	58
Trendit.....	145
Valkoviinien makutyypit.....	208
Vihreät valinnat.....	142
Viinikaapin valinta.....	80
Vinkit someresepteille.....	167
Virheet.....	87