



OPINNÄYTETYÖ

Uusi viinilista ravintola Kaislaan kesäksi 2012

Henna Yli-Kyyny

Opinnäytetyö
2012
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma
Tampereen ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

YLI-KYYNY, HENNA:

Uusi viinilista Ravintola Kaislaan kesäksi 2012

Opinnäytetyö 48 sivua, joista liitteitä 10 sivua
2012

Opinnäytetyön aiheena on suunnitella uusi viinilista Tamperelaiseen à la carte -ravintolaan. Ravintola Kaisla on keskikokoinen kesäravintola, jonka ruokalista koostuu eri ruoista ja raaka-aineista eri puolelta maailmaa.

Viinilistan rakenteen suunnittelussa käytettiin pääasiallisesti ruoan ja viinin yhdistämisen teoriaan perustuvaa ruokalistan analyysia. Tärkein tekijä viinien valinnassa oli, että listalta löytyisi ainakin yksi sopiva viini kullekin ruokalistan annokselle. Tärkeää oli kuitenkin pitää lista tarpeeksi suppeana.

Viinejä valitessa, tuotteiden hintaluokka piti ottaa myös huomioon. Huomioiden paikan liikeidean, pääpaino tuotteiden hinnoissa sijoittui keskihintaisiin viineihin. Edellisvuosien myyntitilastoja käytettiin analysoimaan Kaislan asiakkaiden mieltymykset. Myös liikesuhteet eri viinitoimittajien kanssa asetti viinilistasuunnitteluun omat reunaehdonsa. Lopulta laatu sekä valittujen viinien ominaisuudet testattiin subjektiivisella maistamisella.

Lopulta listalle valittiin 28 viiniä: seitsemän punaviiniä, seitsemän valkoviiniä, viisi jälkiruokaviiniä, kaksi roseviiniä sekä seitsemän kuohuviiniä, mukaan lukien kaksi samppanjaa. Ravintolan ruokalistaan lisättiin viinisuositukset jokaiselle ruoka-annokselle. Korkeatasoisen palvelun takaamiseksi, järjestettiin alkukesällä koulutus uusista viineistä ravintolan henkilökunnalle.

Avainsanat: viinilista, kesäravintola, ruoan ja viinin yhdistäminen

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Restaurant and Hotel management

YLI-KYYNY, HENNA:

New Wine List for Restaurant Kaisla for the Summer 2012

Bachelor's thesis 48 pages, appendices 10 pages
2012

The aim of this thesis was to create a wine list for a Finnish à la carte restaurant. Restaurant Kaisla is a mid-sized summer restaurant with a diverse menu mixing dishes from a variety of cuisines.

The principal method for designing the overall structure of the wine list was the analysis of the restaurant menu, based on the theory of combining wine and food. The most important factor considered in the wine selection process was that there would be at least one complementary wine for each dish on the menu, while still keeping the list size manageable.

The price level was also taken into account: due to the restaurant's business concept, the focus was on affordable and mid-priced wines. Wine sales data from the previous summer was analysed to determine the preferences of Kaisla's customer base. In addition, existing business relationships between the restaurant and different beverage suppliers set some boundary conditions on the available selection. Finally, the quality and characteristics of the specific wines chosen were verified by subjective tasting.

In the end, 28 wines were chosen: 7 red wines, 7 white wines, 5 dessert wines, 2 rosé wines, and 7 sparkling wines, including two Champagnes. The restaurant menu was augmented with two recommendations from the wine list for each dish. Furthermore, to ensure high quality service, wine training was organised for the restaurant staff during the summer.

Key words: wine list, summer restaurant, pairing wine, food.

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ.....	2
ABSTRACT.....	3
1 JOHDANTO.....	6
2 VIININ HISTORIA RUOKAJUOMANA.....	8
3 VIINILISTASUUNNITTELU.....	10
4 VIINIEN OMINAISUUDET JA YHDISTELY RUOKIEN KANSSA.....	11
4.1 Valkoviinin rakenne.....	11
4.2 Valkoviinien jaottelu.....	12
4.3 Punaviinin rakenne.....	14
4.4 Punaviinien jaottelu.....	15
4.5 Roseviini ja kuohuviini.....	17
5 KUINKA VIINEJÄ JA RUOKIA VOIDAAN YHDISTELLÄ?.....	19
5.1 Makujen kohtaaminen.....	19
5.2 Ruokien sisältö.....	20
5.3 Viinien viholliset ja ystävät.....	22
6 NYKYTILANNE RAVINTOLA KAISLASSA.....	24
6.1 Liikeidea.....	24
6.2 Asiakaskunta.....	25
6.3 Ruoka- ja viinilistat.....	25
6.4 Menuanalyysi.....	27
7 VIINIEN VALINTA.....	29
7.1 Viinien valinnasta yleisesti.....	29
7.2 Valkoviinien valinta.....	30
7.3 Punaviinien valinta.....	31
7.4 Kuohuviinien valinta.....	33
7.5 Rose- ja jälkiruokaviinien valinta.....	33
8 PÄÄTÄNTÄ.....	35
9 LÄHTEET.....	38
LIITTEET.....	40

1 JOHDANTO

Opinnäytetyönäni suunnittelin viinilistan Ravintola Kaislaan kesäksi 2012. Uuden viinilistan suunnitteluidea sai alkunsa viime kesänä harjoittelupaikassa, jossa en ollut tyytyväinen viinilistaan enkä ruoan ja viinin yhteensopivuuteen. Sain myös asiakkailta hieman negatiivista palautetta listasta. Niinpä keskustelin ravintolan omistajien kanssa ja sain luvan suunnitella uuden viinilistan.

Viinilistassa pidän tärkeänä erityisesti sen sopivuutta ruokaan, liikeideaan ja asiakaskuntaan. Listan tulee olla monipuolinen olematta kuitenkaan liian laaja ja tavoitteena on ottaa huomioon asiakkaiden toiveet ja palautteet edellisestä listasta. Myös oikeanlainen hintaluokka on tärkeä viinejä valitessa. Tutkin työssäni eri viinivaihtoehtoja ja niiden sopivuutta ruokalistaan.

Työssäni kerron ravintolan lähtökohdista eli siitä, millainen liikeidea ja asiakaskunta siellä on ja millainen edellisen ruokalistan ja viinin liitto paikassa oli. Ensimmäinen ongelma viinien valinnassa tuli ruokalistan muuttumisen myötä. Alkujaan ruokalistan oli tarkoitus muuttua vasta huhtikuussa, mutta onneksi alustava lista saatiin tehtyä jo aikaisemmin. Listaani tuli myöhemmin keväällä vielä pieniä muutoksia, mutta viinit suunnittelin pääasiassa alkuperäisen listan pohjalta. Lisäksi valitsin helposti ruokiin yhdisteltäviä viinejä, mahdollisimman monipuolisesti.

Työlläni haluan saada mahdollisimman hyvän viinilistan ravintola Kaislaan ottaen huomioon sen asiakaskunnan, ruokalistan ja liikeidean. Viineistä ei ole tutkimani perusteella tehty kovin montaa opinnäytetyötä. Viinit ovat kuitenkin oman kokemukseni mukaan hiljalleen löytämässä tietään osaksi suomalaista ruokakulttuuria. Ihmiset myös tietävät viineistä enemmän kuin aikaisemmin, jonka vuoksi ravintolan viinilistan tärkeys on korostunut. Olen huomannut jo pelkästään näinä parina vuotena työskennellessäni ravintola Kaislassa, että ihmiset kysyvät paljon enemmän viineistä nyt verrattuna esimerkiksi toissakesään.

Työssä käyttämiäni tutkimusmenetelmiä olivat Kaislan vanhan viinilistan analysoiminen, nykyisen ruokalistan analysoiminen sekä viinien ominaisuuksien

arviointi subjektiivisesti. Kaislan viinilistan analysoimisessa tutkin edellisvuoden viinimyyntiä ja pohdin sen perusteella eri viinien kannattavuutta listalla. Myyntitilastot antoivat myös osviittaa halutusta hintaluokasta. Subjektiivisessa arvioinnissa varmistin viinin laadun ja ominaisuuksien vastaavan odotettua.

2 VIININ HISTORIA RUOKAJUOMANA

Viini on yksi ihmiskunnan vanhimpia tunnettuja juomia. Viininviljelyn uskotaan alkaneen eräiden lähteiden mukaan n. 8000 eaa Syyrian, Libanonin ja Jordanian alueella, mutta ensimmäiset arkeologiset löydöt siitä on 7000-5000 eaa. (Suominen 2011.) Viinirypäleet ovat alkujaan kasvaneet luonnonvaraisina ja niistä puristettua käynnyttä mehua on oletettavasti käytetty juomana jo esihistoriallisena aikana. (Juomavinkki) Viininvalmistus lähti idästä leviämään Välimeren kautta kohti muuta Eurooppaa, jossa se kaupankäynnin myötä kulkeutui vielä laajemmalle (Suominen 2011).

Jo ensimmäisistä viineistä lähtien tuotetta on muokattu makumieltymysten, ajatusmaailman ja tiedon muuttuessa. Viini on toiminut eräänlaisena symbolina ja juoma on päässyt aihealueena koristamaan monia taide-esineitä ja veistoksia. 1700 eaa viineistä alettiin käyttämään ensimmäisiä kuvaavia adjektiiveja ja 1500 eaa ensimmäiset viinialueet saivat nimiä. Viiniä pidettiin tärkeänä kauppatavarana, juhlujuomana ja sitä käytettiin myös lääkkeenä. (Made for taste.)

Kreikka oli viininviljelyssä tärkeä tekijä, sillä kreikkalaiset paransivat viljelytekniikoita ja valitsivat rypälelajikkeita. Kreikkalaisten viinikulttuurin myötä myös viinin yhdistäminen ruokailuun alkoi. Italialaiset etruskit ovat myös vaikuttaneet osaltaan viinin historiaan. Viinillä oli heidän sivilisaatiossaan keskeinen osa sosiaalisessa kanssakäymisessä. Roomalaisten ansiosta viini pääsi leviämään muualle Eurooppaa. (Made for taste.)

Rooman valtakunnan tuhon myötä viininviljely hiipui, mutta nousi jälleen suosioon keskiajalla. Viinejä aromatisoitiin erilaisilla mausteilla ja lainsäädäntö edesauttoi omien tuotteiden suojelussa. Keskiajalla myös materiaalit kuten lasi tuli pysyvästi käyttöön ja keskiajan jälkeen viini alkoi levitä myös Uuteen maailmaan. (Made for taste_2.)

Tieteellisen vallankumouksen myötä 1700-1800 -luvulla kemialliset ja mikrobiologiset löydöt mahdollistivat paremman tiedon viininvalmistuksen eri vaiheista ja näin ollen viinistä saatiin entistä parempaa ja virheettömämpää. Viininviljely romahti Ranskassa

hetkellisesti 1860-luvulla, kun viinikirva tuhosi suuren osan viinipensaista. 1970-luvun globalisoituminen nosti viininviljelyn uuteen ja suurempaan nousuun. (Made for taste_2.)

Rypäleistä valmistettu viini tuli Suomeen hyvin myöhään, vasta keskiajalla. Se oli aluksi hyvin kallista juotavaa ja siksi sitä pidettiin yläluokan nautintoaineena. Suomeen ensimmäiset viinit löysivät tiensä Saksasta ja Ranskasta. Viini -sanaa ei Suomessa vielä tunnettu, joten niitä kutsuttiin viinaksi. Suomessa osa viinistä poltettiin viinaksi, jota käytettiin lääkeaineena ja ruudinvalmistuksessa. Kun venäläisten myötä viinaa alettiin polttamaan viljasta, viiniä alettiin käyttämään muihin tarkoituksiin. (STT-IA 1998.)

Suomessa 1980-luvulla alkoholijuomien kokonaiskulutus sekä varsinkin mietojen viinien kulutus kasvoi. Mietojen viinien suosio saattoi johtua osaksi Alkon hinnoittelupolitiikasta, joka suosi mietoja juomia pienemmillä hinnannousuilla. 1990-luvun alussa alkoholiverolaki muuttui jolloin mietojen viinien hinnat jopa laskivat. Toinen syy oli varmasti suomalaisten asenteiden muuttuminen alkoholia kohtaan. Kiinnostus ruokaan ja juomiin sekä tietoisuus viineistä lisäsi viiniharrastuksen suosiota. (Sillanpää 2002, 185-186.)

3 VIINILISTASUUNNITTELU

Viinilista on tärkeä osa ravintolan imagoa. Sen laatiminen vaatii ammattitaidon lisäksi myös mielenkiintoa aihetta kohtaan, sillä hyvä viinilista on osa onnistunutta palvelua. Hyvä viinilista on kattava ja se sisältää oleellisia tietoja viinistä antaen kuitenkin myös tarjoilijan ammattitaidon näkyä. Lyhyt luonnehdinta viinistä voisi olla kuitenkin hyvä asia, mikäli asiakas on arka eikä halua näyttää täysin tietämättömältä. Henkilökunnan täytyy olla myös tarpeeksi motivoitunut ja tietää viineistä, jotta myyntitapahtuma olisi mahdollisimman sujuva. Asiakkaille tarkoitetun listan lisäksi ravintolassa voisi olla myös yksityiskohtaisempi lista henkilökunnan käyttöön. (Tikkanen 2010.)

Lähtökohtana valikoiman kehittämiseksi on tietenkin asiakkaan tarpeet. Tuote tulisi toimittaa asiakkaalle juuri oikeaan tarpeeseen, aikaan ja oikealla tavalla. Tuotteet tulisi ohjata asiakkaan saataville ja nähtäville selkeästi sekä hoitaa asiakaskontakti niin, että asiakkaalle jää positiivinen kuva ravintolakäynnistä. Ravintolan volyymituotteet eli ns. ydintuotteet tulisi olla hyvin saatavilla, sillä niiden menekki on suuri ja siksi niitä joutuukin tilaamaan usein pienissä erissä. (Lahdenkauppi & Rinta-Huumo 2004, 21-22.)

Viinilistan laajuus kulkee yhdessä paikan liikeidean kanssa. Pohjaedellytys on, että listalta löytyy monipuolisesti eri maiden viinejä, ellei ravintola ole tarkoituksenmukaisesti erikoistunut tiettyyn maahan. Monipuoliselta listalta löytyy viinejä niin Vanhasta maailmasta eli Euroopasta kuin Uudesta maailmasta eli Euroopan ulkopuoleltakin. Listalla tulisi olla myös erityyppisiä viinejä, jotta asiakas voi valita mieleisensä ja juuri hänen ruokaansa sopivan juoman. Viinien kierto on oltava tarpeeksi nopeaa, sillä kaikki viinit eivät säily. (Tikkanen 2010.)

On myös asiakkaita, jotka ovat valmiita ja haluavat maksaa viinistä normaalia enemmän. Normaalisti viinilistalla olisi siis hyvä olla muutama kalliimpi viini tai samppanja. Viinilistan tulee olla myös yhdenmukainen eli viineistä tulisi kertoa samat asiat. Listan tulisi olla myös yhdenmukainen ruokalistan kanssa, sillä hyvä ja arvokas ruokalista tarvitsee seurakseen myös kaltaisensa viinilistan. Myös ruokalistalla voi olla suositukset viineistä, jolloin asiakkaan ja tarjoilijan työ helpottuu. (Tikkanen 2010.)

4 VIINIEN OMINAISUUDET JA YHDISTELY RUOKIEN KANSSA

4.1 Valkoviinin rakenne

Viinin rakennetta kutsutaan usein ihmisruumiin osien mukaan lihaksistoksi ja luustoksi. Valkoviinin lihaksistoa ovat hedelmäisyys, alkoholi ja makeus, kun taas luustona toimivat hedelmähapot. ”Ihmiset eroavat toisistaan siten, että toisilla on enemmän lihaa luiden ympärillä kuin toisilla. Samalla tavalla viinit eroavat toisistaan. Toiset viinit ovat varsin kepeitä ja hentoja, toiset taas tuhdin runsaita” (Lahdekauppi et al. 2004, 84-85).

Hedelmäisyys saadaan viiniin kypsistä viinirypäleistä. Hedelmäisyyteen vaikuttaa suuresti satovuosien aurinkoisuus, lämpötilat ja sademäärät, sillä mitä kypsempää rypäleet ovat, sitä hedelmäisempää viiniä saadaan. Hedelmäisyys sekoitetaan usein virheellisesti makeuteen, vaikkei siinä todellisuudessa ole yhtään sokeria. Hedelmäisyys maistuu kuitenkin hieman makeana, joka saattaa aiheuttaa sekaannuksen. Hedelmäisyys yritetään säilyttää mahdollisimman hyvin, mutta mm. liian korkea lämpötila ja säilytys heikentävät sitä. Tällöin viinin mausta saattaa tunkea alkoholi läpi tai tuote saattaa maistua hieman etikkaiselta. (Karmavuo & Lihtonen 2005, 16.)

Alkoholi kuuluu myös oleellisesti viinin lihaksistoon sillä se tuo viiniin täyteläisyyttä, lämmittävyyttä, pyöreyttä ja pituutta. Alkoholia syntyy rypäleessä olevan sokerin ja hiivojen alettua käymään ja alkoholin määrään vaikuttaa se, kuinka kypsiä rypäleet ovat. Lämpimien alueiden viineissä on tämän vuoksi enemmän alkoholia kuin viileämpien maiden viineissä. (Lahdenkauppi et al. 2004, 84.)

Makeus viinissä voi olla joko luonnollista jäännössokeria eli sitä, mitä käymisprosessista on jäänyt jäljelle, tai myöhemmin lisättyä sokeria. Makeutta halutaan joskus jättää viineihin, jotta lopputuloksesta tulisi tasapainoisempi. Varsinkin viileiden maiden viinit jäävät usein erittäin hapokkaiksi, kun rypäleet eivät ehdi kypsymään tarpeeksi. Tällöin viiniin halutaan lisätä makeutta tasapainottamaan terävän makuista viiniä ja saada siitä helpommin lähestyttävää seurusteluviiniä. (Lahdenkauppi et al. 2004, 84.)

Hedelmähapot toimivat valkoviinin luustona. Rypäleiden sokeripitoisuus kasvaa ja hapokkuus heikkenee kypsymisen aikana, samoin kuin muilla hedelmillä ja marjoilla. Tämän vuoksi viileiden alueiden rypäleisiin jää hapokkuutta enemmän kuin lämpimien alueiden rypäleisiin. Yleisimpiä happoja viineissä ovat viinihappo, sitruunahappo ja omenahappo. Happamuuteen vaikuttaa olennaisesti myös viljeltävä rypälelaji, sillä toiset lajikkeet kuten Riesling ovat selkeästi hapokkaampia kuin toiset. (Lahdenkauppi et al. 2004, 85.)

4.2 Valkoviinien jaottelu

Valkoviinit jaotellaan eri ryhmiin niiden makeuden ja täyteläisyyden perusteella. Karkeasti luokitellut kategoriat ovat: kevyt ja kuiva, kevyt ja puolikuiva tai -makea, keskitäyteläinen ja kuiva, keskitäyteläinen ja puolikuiva tai -makea, täyteläinen ja kuiva sekä täyteläinen ja makea. Näiden ominaisuuksien perusteella voidaan karkeasti myös sanoa, mistä päin maailmaa kyseisen lajin tyypillisiä edustajia tulee. (Lahdenkauppi et al. 2004, 92-104.)

Kevyitä ja kuivia viinejä löytyy pääasiassa Euroopasta, sillä viileä ilmasto ja vähäinen määrä aurinkoa tekevät kasvukaudesta pitkän jolloin syntyy hapokkaita ja raikkaan aromaattisia viinejä. Kevyitä viinejä ei lähes koskaan tammiteta, sillä kevyt hedelmäisyys ei kestä tammen voimakasta aromia. Vaikka Uudessa maailmassa (eli Euroopan ulkopuolella) on viileitä paikkoja, joissa viljellään viiniä, runsaslukuiset aurinkopäivät aiheuttavat viineihin runsaan ja täyteläistävän alkoholipitoisuuden. Kevyitä viinejä löytyy mm. Ranskasta, Saksasta, Portugalista ja Italiasta. Nämä kevyet ja raikkaat viinit sopivat hyvin aperitiiveiksi ruokahalua herättävän hapokkuuden johdosta ja niitä voidaan yhdistellä hentoaromisiin tai selkeämakuisiin kala- ja äyriäisruokiin sekä hapokkaisiin ruokiin tukemaan ruoan aromeja. (Lahdenkauppi et al. 2004, 92-94.)

Kevyitä ja puolikuivia tai -makeita viinejä tuotetaan myös viileillä alueilla. Hapokkuuden tasapainottamiseksi viineihin on jätetty runsaasti jäännössokeria, jolloin viineihin on jäänyt melko alhainen alkoholipitoisuus, kun kaikki sokeri ei olekaan käynyt alkoholiksi. Tämänkaltaisia viinejä löytyy paljon Saksan Mosel- ja Rein-alueilta ja viinit ovat pääasiassa tarkoitettu seurusteluun. Makeutensa vuoksi niitä on hieman

hankala yhdistellä ruoan kanssa, mutta hyviä kumppaneita voisi olla mm. hieman mausteisemmat aasialaiset ruoat. (Lahdenkauppi et al. 2004, 95.)

Viinin rakenteen avulla mitattavaa täyteläisyyttä on runsaampi suutuntuma ja alkoholipitoisuus sekä hento tammisuus. Näiden keskitäyteläisten ja kuivien viinien osuus kaikista viineistä on suuri ja lähestulkoon jokaisessa viinimaassa tuotetaan tämän kategorian viinejä. Keskitäyteläiset valkoviinit ovat monikäyttöisimpiä ruokaviinejä sillä keskitäyteläisissä ja hedelmäisissä viineissä ei ole häiritseviä piirteitä, joita pitäisi yrittää muuttaa ruoalla. Selkeämakuiset vaaleat liharuoat sopivat hedelmäisten viinien seuraksi kun taas hieman tammitetut, keskitäyteläiset viinit sopivat täyteläisempien ja voimakkaampien ruokien, kuten lohikalojen ja paistetun tai kevyesti grillatun vaalean lihan, seuraksi. (Lahdenkauppi et al. 2004, 96-98.)

Keskitäyteläisiä ja puolikuivia tai -makeita viinejä viljellään viileillä alueilla Euroopassa, joissa viinin runsasta hapokkuutta on tasapainotettava makeudella. Näitä viinejä voi yhdistellä kermaisten ja täyteläisten ruokien kanssa sekä saada hieman voimakkaammin maustetuille ruoille niistä tasapainoa. Myös suolaisten juustojen kanssa hieman makeampi viini antaa mukavia vastamakuja ja tasapainoa. Runsashedelmäisiä viinejä voi myös käyttää monipuolisesti erilaisten vaaleiden ja hieman tummempienkin liharuokien kanssa sekä aperitiivina. (Lahdenkauppi et al. 2004, 99-100.)

Täyteläiset ja kuivat viinit tuotetaan lämpimissä maissa erittäin kypsistä rypäleistä. Varsinkin Uuden maailman valkoviineissä on hyvin usein suuri alkoholipitoisuus ja tammisuus sekä pieni määrä happoja. Täyteläisten viinien kanssa tarjoiltavan ruoan tulisi olla myös voimakkaan makuista, ettei ruoka jää viinin varjoon. Runsaasti tammitettuja viinejä on kuitenkin hankalampi yhdistellä ruokien kanssa, sillä tammisuus korostaa ruoassa mahdollisesti olevaa karvautta. Tammiset ja täyteläiset viinit ovat kuitenkin hyviä kumppaneita rasvaisten kalojen ja muiden vaaleiden liharuokien kanssa. (Lahdenkauppi et al. 2004, 101-103.)

Makeita ja täyteläisiä viinejä voidaan valmistaa luonnollisesti kolmella tavalla. Jalohomeisissa viineistä jalohomeen itiöt puhkovat rypäleen pinnan, jolloin lämpöisellä ja kuivalla säällä rypäleet kuivuvat ja niistä tulee aromikkaita ja makeita. Jalohome

tarvitsee kuitenkin tietynlaisen ilmaston ja sääolosuhteet, joten sitä ei aina esiinny halutulla tavalla. Rypäleitä voi myös kuivattaa joko köynnöksissä tai erillisillä ritilöillä, jolloin niistä myös muuttuu makeita veden haihtuessa niistä pois. Kolmas tapa tehdä viinistä makeaa on jäädyttää rypäleen sisällä oleva vesi. Tämän Eisweinin rypäleet poimitaan tällöin lämpötilan laskiessa pakkasen puolelle 7-8 astetta. Mehusta tulee jäätyamisen ansiosta erittäin makeaa, hapokasta ja aromikasta. (Lahdenkauppi et al. 2004, 104-105.)

Makeita viinejä saadaan myös lisäämällä käymättömään tai vain osaksi käyneeseen rypälemehuun vahvaa alkoholia. Alkoholi pysäyttää käymisen, jolloin viiniin jää luonnollinen makeus. Näitä viinejä kutsutaan väkevöidyiksi viineiksi. Makeita viinejä voi yhdistää jälkiruokien kanssa, jolloin kuitenkin on ongelmana, että juoma tai ruoka jää makeuden puutteen takia toisen varjoon. Makeita viinejä suositaan usein myös suolaisten ruokien kanssa vahvistamaan vastamakuja. Hyviä esimerkkejä näistä ovat erilaiset suolaiset juustot ja pateet sekä pasteijat. (Lahdenkauppi et al. 2004, 104-106.)

4.3 Punaviinin rakenne

Aivan kuten valkoviinissäkin, punaviinin rakenne voidaan luokitella lihaksistoon ja luustoon. Punaviinien lihaksiston muodostavat hedelmäisyys, alkoholi ja jäännössokeri. Luuston puolestaan muodostavat hapokkuus ja parkkihapot eli tanniinit. Punaviineissä on valkoviinejä enemmän erilaisia makuaineita ja aromiaineita, mutta myös karvaita ainesosia. Punaviinin hedelmäisyys tasapainottaa karvautta ja osaksi määrittelee viinin täyteläisyysasteen yhdessä uutosaineiden ja alkoholin kanssa. Kuten valkoviineissäkin, punaviinin hedelmäisyyden määrittelee rypäleiden kypsyyt. Hedelmäisyyttä heikentää pitkä tammitynnyrikäsittely sekä liian pitkä kuorien uuttaminen viinissä valmistuksen aikana. (Lahdenkauppi et al. 2004, 113.)

Alkoholilla on myös punaviineissä suuri osuus viinin lihaksistossa. Alkoholi toimii muiden makujen heijastajana, eli se tuo muita makuja paremmin esiin. Punaviinit kestävät usein suurempia alkoholipitoisuuksia sillä niissä on voimakkaampi aromisuus ja tanniinit, jotka estävät alkoholin maistumisen viinistä läpi. Punaviinien lihaksistoon kuuluu vielä jäännössokeri, jota ei kuitenkaan paljon viineissä usein ole, sillä lähestulkoon kaikki punaviinit ovat kuivia. Muutama gramma sokeria kuinkin saatetaan

jättää joihinkin viineihin maun pyöristämiseksi. (Lahdenkauppi et al. 2004, 113.)

Luustoksi määritelty hapokkuus viinissä tarkoittaa viinissä olevia happoja, kuten viinihappoa, omenahappoa ja maitohappoa. Nämä hapot aiheuttavat suussa happaman aistimuksen ja tuovat viinin makuun kiristävyyttä. Näiden happojen aiheuttamaa happamuutta ja kiristävyyttä kutsutaan yhteisesti hapokkuudeksi. Hapokkuus on tunnusomaista ohutkuorisille rypälelajikkeille varsinkin viileissä ilmastoissa. Hapokkuuden voi tunnistaa suussa syljen erityksen lisääntymisestä. (Lahdenkauppi et al. 2004, 114.)

Tanniinit eli parkkihapot ovat punaviinin rakenteeseen voimakkaimmin vaikuttava tekijä. Ne ovat kemiallisia yhdisteitä, joita on rypäleiden kuorissa, kannoissa ja siemenosissa. (Karmavuo et al. 2005, 14.) Tanniinien määrään vaikuttaa suuresti käytetyn rypäleen kuoren paksuus ja se, kuinka pitkään ja kuinka korkeassa lämpötilassa kuoria pidetään uutteen seassa. Tanniinit aiheuttavat viiniin karvaan maun, jonka lisäksi ne toimivat viinin säilöntäaineena. Tämän vuoksi punaviinit kestävät usein pullokypsytyistä valkoviinejä paremmin. Tanniineitakin on kahdenlaisia; siemenistä, rangoista ja raa'ista rypäleistä saatavista tanniineista tulee hyvin karvaan makuisia, kun taas rypäleiden kuorista, tammesta ja erittäin kypsistä rypäleistä tulee yleensä olemukseltaan pehmeämpiä. (Lahdenkauppi et al. 2004, 113-114.)

Parkkihapon vaikutuksen huomaa suussa sen kuivattavasta vaikutuksesta. Tanniinisuutta on enemmän nuorissa viineissä ja ne vaikuttavat olennaisesti ruoan ja viinin yhteensopivuuteen. Tanniinit pitävät raa'asta proteiinista, joita syljessämme on runsaasti. Tanniinimolekyylit kiinnittyvät syljen proteiineihin ja jättää näin ollen kuivan ja hieman karvaan olon suuhun. (Karmavuo et al. 2005, 15.) Viinin varastointi pehmentää viinin tanniineita, joten erittäin kovatanniinista viiniä on tapana varastoida useita vuosia maun pehmentämiseksi. Varastoinnissa pullossa tapahtuvat monimutkaiset kemialliset reaktiot muuttavat tanniineja pehmeämmiksi. (Lahdenkauppi et al. 2004, 114.)

4.4 Punaviinien jaottelu

Punaviinejä jaotellessa ne saavat valkoviineistä poiketen lisäelementiksi tanniinisuuden.

Kuorista liukenee viiniin niin väriä kuin makua ja täyteläisyyttä. Täyteläisyydestä kertoo viinin runsas suutuntuma sekä alkoholisuus. Kovuusasteen kertoo viinin tanniinit. Punaviinit voidaankin luokitella kevyisiin ja pehmeisiin, kevyisiin ja puolikoviin, keskitäyteläisiin ja pehmeisiin, keskitäyteläisiin ja puolikoviin, täyteläisiin ja pehmeisiin, täyteläisiin ja puolikoviin sekä täyteläisiin ja koviin. (Lahdekauppi et al. 2004, 120-130.)

Kevyitä punaviinejä saadaan ohutkuorisista lajikkeista Pohjois-Euroopassa, jolloin viileyden vuoksi viineihin jää matala alkoholipitoisuus ja hedelmäisyys. Viinit ovat yleensä hyvin marjaisia, hapokkaita ja hennon värisiä eivätkä tanniinipitoisuudet ole niissä korkeita. Herkkäaromisten, kevyiden punaviinien kanssa täytyy varoa peittämästä viinin aromeja. Kevyet punaviinit sopivat viilennettyinä hyvin seurusteluviineiksi tai niitä voi tarjota kevyiden, hentoaromisten ruokien seurana. (Lahdenkauppi et al. 2004, 120-121.)

Myös kevyissä ja puolikovissa viineissä alkoholisuus ja hedelmäisyys ovat vähäisempiä. Hapokkuus ja hieman runsaampi tanniinisuus antavat viinille kuitenkin hieman ryhtiä, jolloin niitä pystyy käyttämään monipuolisemmin myös ruokien kanssa. Kevyitä ja puolikovia punaviinejä löytyy myös lähinnä Pohjois-Euroopasta ja nämä viinit sopivat yhdistettäväksi mm. erilaisten kevyiden liharuokien kanssa. Myös kermaiset kastikkeet ovat hyvä kumppani näille viineille, sillä kermaisuus pehmentää viinien hentoa kovuutta. (Lahdenkauppi et al. 2004, 122.)

Keskitäyteläisiä ja pehmeitä viinejä löytyy jo helpommin Euroopan lisäksi myös Uudesta maailmasta. Tämä kategoria kattaa suuren osan varsinkin Itä-Euroopan viineistä. Nämä viinit ovat jo reilun hedelmäisiä, mutta happoisuus ja tanniinisuus on melko kevyttä, joten viinejä on helppo lähestyä. Viinit ovat ruokiin nähden hyvin monikäyttöisiä. Vaaleat liharuoat ja lihapadat tummemmasta lihasta sopivat viinille hennon aromikkuutensa vuoksi. (Lahdekauppi et al. 2004, 123.)

Keskitäyteläisiä ja puolikovia viinejä tuotetaan alueilla, joissa rypäleiden on mahdollista kypsyä melko hyvin. Rypäleissä, joista viini valmistetaan, on melko paksu kuori tuomassa viiniin hieman tanniinia tai hapokkuutta ja voimakkaampaa väriä. Ruoaksi näille viineille kannattaa valita tanniineita ja happoja pehmentäviä aineksia, kuten

kermaisen täyteläisiä ruokia. Myös happamat ruoat ja puolikypsä liha saavat viinin maistumaan pehmeämmältä. (Lahdekauppi et al, 2004, 124-125.)

Täyteläistä ja pehmeää punaviiniä tuotetaan Etelä-Euroopassa ja Uudessa maailmassa. Nämä viinit ovat monikäyttöisiä, sillä niitä ei tarvitse pehmentää ruoan avulla. Viinit sopivat hyvin yhteen täyteläisten lihapatojen ja pastaruokien kanssa sekä monien juustojen ja kypsien tummien linturuokien kumppanina. Viinien pehmeä ja täyteläinen luonne ovat varmasti yksi syy, miksi esimerkiksi chileläiset viinit ovat Suomessa suuressa suosiossa. (Lahdekauppi et al. 2004, 126-127.)

Täyteläisiä ja puolikovia viinejä tuotetaan sekä Euroopassa, että Uudessa maailmassa. hieman viileämmillä alueilla tai lajikkeista, joissa on rypäleen paksun kuoren ansiosta reilusti mausteisuutta ja tanniinisuuutta. Viinin kovuutta pehmentävät kermaiset ruoat sekä punertavaksi jätetty liha. Paahteisten ja hennon savuaromisten viinien kanssa voi tarjota myös samankaltaisia ruokia, eli savustettuja tai paahdettuja liharuokia. Myös suolaiset juustot sopivat erinomaisesti makeahkolta tuntuvan hedelmäisen viinin kanssa. (Lahdekauppi et al. 2004, 128-129.)

Täyteläisissä ja kovissa viineissä on runsaasti suuta kuivattavia tanniineita eli parkkihappoja. Tanniinien voimakkuus tulee viineihin joko erittäin paksusta rypäleen kuoresta tai hieman raaosta rypäleistä, joita on viljelty melko viileissä olosuhteissa. Näiden viinien kanssa kannattaakin tarjota ruokalajeja, jotka sitovat viinin kovia tanniineita. Viineille sopisikin kumppaneiksi punertavaksi jätetty liha, pehmeät juustot sekä kermaiset kastikkeet, jotka kaikki pehmentävät viinin makua. Tanniinisia punaviinejä pystyy varastoimaan usein melko hyvin, sillä tanniinit toimivat hapettumista ehkäisevinä antioksidantteina viinissä. Varastoinnin aikana tanniinit sitoutuvat väriaineiden kanssa sakaksi viinipullon pohjalle, jolloin kirkkaaksi jäänyt viini tuntuu pehmeämmältä. (Lahdenkauppi et al. 2004, 130-131.)

4.5 Roseviini ja kuohuviini

Roseviiniä valmistetaan yleensä tummista rypäleistä samalla valmistusmenetelmällä kuin valkoviinejä. Vaikkei roseviini ole kovin tunnettu tai käytetty viini Suomessa, se on kuitenkin monipuolinen yhdistellä erilaisten ruokien kanssa. Roseviinit sopivat hyvin

niin aperitiiviksi kuin kalaruokiin, salaatteihin ja mausteisiin ruokiin kumppaniksi. Roseen olemuksessa tärkeitä ovat sen tuoreus, raikkaus ja hedelmäisyys ja siksi se onkin todellinen kesäviini. (Aaltonen 2/2009, 22.)

Kuohuviinejä voidaan valmistaa kaikissa viinimaissa. Tuotantoalueen lämpötila vaikuttaa suuresti valmistettavan kuohuviiniin tyyliin. Viileiden alueiden kuohuviinit ovat tyyliiltään raikkaita, hienostuneita ja monipuolisia kun taas lämpimien alueiden viinit pehmeämpiä, yksinkertaisempia ja helpommin lähestyttäviä. Myös viinin valmistusmenetelmä vaikuttaa suuresti sen tyyliin sekä hintaluokkaan. (Lahdenkauppi et al. 2004, 139-142.)

”Samppanja”-nimellä kuohuviiniä saa valmistaa ainoastaan Champagnen maakunnassa. Champagne eroaa muista alueista sen ainutlaatuisen kalkkiperäisen maaperän ansiosta. Samppanja valmistetaan aina samppanjamenetelmällä eli ns. arvostetuimmalla kuohuviinientekomenetelmällä ja sallitut rypäleet ovat ainoastaan valkoinen Chardonnay ja punaiset Pinot Noir ja Pinot Meunier. (Lahdenkauppi et al. 2004, 142.)

Monella viinimaalla on omat terminsä ja ehtonsa kuohuviineille. Ranskassa termit mousseux ja crémant kertovat että viini on tehty samppanjamenetelmällä. Espanjalainen Cava on runsas ja pehmeäarominen kuohuviini, jota valmistetaan pääosin Xarel.Lo, Macabeo ja Parellada -lajikkeista. Saksalaiset Sekt -kuohuviinit ovat kevyitä ja neutraaliaromisia seurusteluviinejä, jotka on valmistettu tankkikäymismenetelmällä, joka on yksi kuohuviinientekomenetelmä. Italialaisia spumanteja on monenlaisia niin kuivia kuin makeitakin. Uudessa maailmassa tuotetaan usein runsashedelmäisiä kuohuviinejä, jotka ovat usein tehty Chardonnay-rypäleestä. (Lahdenkauppi et al. 2004, 144.)

Kevyet kuohuviinit ja samppanja sopivat erinomaisesti aperitiiveiksi sekä seurustelujuomiksi. Täyteläiset ja kuivat kuohuviini sopivat roseen tavoin monien ruokien kanssa. Erityisen hyvin ne sopivat äyriäisten ja kalaruokien seurana. Samppanjaa pidetään klassisena yhdistelmänä ostereiden kanssa, mutta äyriäisille soveltuu myös hieman edullisempikin kuohuva. (Clarke 2000, 62.)

5 KUINKA VIINEJÄ JA RUOKIA VOIDAAN YHDISTELLÄ?

5.1 Makujen kohtaaminen

Viinejä ja ruokia on mahdollista yhdistää monella eri tavalla. Tyypillinen ja helppo tapa on yhdistää paikallinen viini paikalliseen ruokaan. Ruokia ja viinejä voidaan kuitenkin yhdistää myös niiden ominaisuuksien mukaan, huomioimalla makuja, rakennetta ja aromeja. Tällöin voi valita menettelytavan kahdesta vaihtoehdosta: tukea makuja ja aromeja valitsemalla samankaltaisia ominaisuuksia sisältävä viini tai korostaa niitä valitsemalla selvästi ruoasta poikkeava viini. (Lahdenkauppi et al. 2004, 146.)

Paikallisen ruoan ja viinin yhteensopivuus perustuu siihen, että kyseisellä alueella on valmistettu alueelle tyypillistä ruokaa ja juomaa jo vuosikymmeniä tai jopa vuosisatoja. Aikojen kuluessa ruoka ja viini ovat muuttuneet niin, että ne sopivat paremmin yhteen ja maistuvat yhdessä hyvältä. Esimerkiksi Bordeauxin tanniiniset punaviinit sopivat ominaisuuksiltaan hyvin siellä syötävän puolikypsän lihan, kuten entrécôten kanssa, sillä läpikypsäntämättömän lihan valkuaisaineet sitovat punaviinin kovat tanniinit niin, että tuloksena on mukavan pehmeä maku. (Lahdenkauppi et al. 2004, 146.)

Viinin maku muuttuu siis huomattavasti sen mukaan, millainen ruoka sen kanssa tarjoillaan. Hapokas ja suolainen ruoka saa viinin tuntumaan pehmeämmältä, makeammalta ja latteammalta, kun taas makeus ruoassa muuttaa viinin terävämmäksi ja kovemmaksi sekä kuivemmaksi. Karvaus ja makeus ruoassa korostaa viinissä olevaa karvautta, kun taas suolaisuus ja hapokkuus vähentävät sitä. Eri makuja voidaankin kutsua viinin haastajiksi tai viinin ystäviksi. (Berglund, Rinta-Huumo & Vahtera 2011, 14-15.)

Viidenneksi perusmauksi luokiteltu umami, jota kutsutaan myös ”makuisuudeksi” tai ”mehevyydeksi” löytyy monista lihoista ja kaloista sekä juustosta ja joistain kasviksista. Myös arominvahventeet tuovat ruokiin umamia. Umami korostaa viinin makuja sekä tanniineja, joten korkea umamipitoisuus on viinille haaste. Koska umami saattaa aiheuttaa myös hieman karvaita ja metallisia makuja suuhun, kannattaisi umamipitoisten ruokien kanssa tarjota pehmentäviä makuja kuten rasvaisuutta,

hapokkuutta tai suolaisuutta. (Karmavuo et al. 2005, 57-58.)

Viinejä voi siis yhdistellä myös niiden samankaltaisuuden tai eroavaisuuden mukaan. Hentoaromiselle ruoalle kannattaa kuitenkin valita hentoarominen viini, mutta esimerkiksi raskaan ruoan kanssa voidaan valita joko makua tukeva raskas viini tai makuja korostava hapokas viini. (Lahdenkauppi et al. 2004, 146.) Hapokasta viiniä voi siis käyttää myös keventämään kermaista tai öljyistä ruokaa. Tällöin täytyy kuitenkin varmistaa, että viinissä on riittävästi aromikkuutta ja runsautta. (Clarke. 2000, 60.)

5.2 Ruokien sisältö

Viinien valinnassa tulee ottaa huomioon useita eri asioita kuten raaka-aineiden valmistustapaa, kypsyyssastetta sekä lisäkkeitä. Ruoan pääraaka-ainetta valitessa, pitää ottaa huomioon sen lihapitoisuus, tärkkelyspitoisuus sekä rasvaisuus. Mitä rasvaisempaa ruoka on, sitä täyteläisempää myös viinin tulisi olla. Viinin runsaampi alkoholi- ja uuteainepitoisuus sopivat taas enemmän lihaa ja tärkkelystä sisältäville ruoille. (Karmavuo et al. 2005, 116.)

Ruoan valmistustavalla on myös suuri merkitys viinin valinnassa. Paistaminen tuo raaka-aineeseen lisää rasvaa, jolloin viiniltä kaivataan runsasta hapokkuutta leikkaamaan rasvaisuutta sekä hedelmäisyyttä tuomaan viiniin täyteläisyyttä. Paistetuille raaka-aineille sopivatkin usein tammikypsytytetyt viinit, joissa tammi antaa viinille kaivattua rotevuutta. Uunikypsennys pitää raaka-aineen usein kevyenä, sillä rasvaisuus ei lisäännä. Tällöin viinin valintaan vaikuttaakin raaka-aineen oma rasvaisuusaste. Haudutus pitää maut hentoaromisina, jolloin myös viinin tulisi olla kevytaromista, jottei se peitä ruoan omaa aromia. (Karmavuo et al. 2005, 117.)

Grillaus ja savustus aiheuttavat raaka-aineeseen karvaan makuisia yhdisteitä. Viiniksi sopii tällöin hapokkaat, runsaan hedelmäiset ja vähemmän tanniiniset viinit. Panerointi lisää myös raaka-aineen rasvaisuutta, joten viiniltä odotetaan hapokkuutta ja hedelmäisyyttä. Paneroiduissa raaka-aineissa ei usein ole paljon tanniineita sitovia ainesosia, jolloin runsastanniiniset punaviinit eivät välttämättä ole paras mahdollinen kumppani. (Karmavuo et al. 2005, 118-119.)

Lihan kypsyyssaste vaikuttaa myös oleellisesti viinin valintaan. Veriseksi luokiteltu liha on paistettu vain pinnalta, jolloin lihan sisus jää raa'aksi. Lihaan jää runsaasti tanniineita sitovia valkuaisaineita, jotka saavat runsastanniinisetkin punaviinit maistumaan pehmeiltä. Valkoviineistä kannattaa valita myös runsaasti tammitettu viini, sillä tammesta on myös liuennut viiniin tanniineita. Myös puoliraakojen (medium tai medium-) lihojen kanssa tanniineilla on suuri osuus viinin valinnassa samasta syystä kuin verisellä lihalla. Hieman punertavassa lihassa (medium+) tai täysin läpikypsässä lihassa suurin osa valkuaisaineista on jo kypsennetty, jolloin tanniineita ei tarvita enää niin paljon. Viiniltä kaivataan tällöin enemmänkin hedelmäisyyttä. (Karmavuo et al. 2005, 119-120.)

Lisukkeet vaikuttavat viinin valintaan myös suuresti. Kastikkeella on oleellinen osa viinejä valitessa. Tummat kastikkeet, eli viinipohjaiset, lihaliemipohjaiset sekä erilaiset marjoilla maustetut tummat kastikkeet ovat usein hieman happamia ja makeita, jolloin viinin tulisi olla hedelmäinen. Tummillle kastikkeille punaviinit soveltuvat valkoviinejä paremmin. Runsaan hedelmäinen ja hieman tanniininenkin viini sopii tummille kastikkeille kumppaniksi. (Karmavuo et al. 2005, 120-121.)

Kerma-, maito-, ja kasvirasvakastikkeet ovat rasvaisia ja välillä myös hieman makeita. Viiniltä odotetaan rasvaa leikkaavaa hapokkuutta sekä hedelmäisyyttä ja tammisuutta. Punaviineissä myös hedelmäiset sekä lisäksi tanniinipitoiset viinit soveltuvat hyvin kermaisille kastikkeille. Makeat hedelmä- ja juureskastikkeet vaativat viineiltä myös paljon hedelmäisyyttä sekä hapokkuutta, mikäli kastike sisältää paljon happoja. Rasvaiset voikastikkeet ja maustevoit vaativat viiniltä runsaasti rasvaisuutta tasapainottavaa hapokkuutta. Maustevoin runsasta suolaisuutta ja mausteisuutta pehmentävät hedelmäiset viinit. (Karmavuo et al. 2005, 121-122.)

Voimakkaat mausteet korostavat viinin tanniineja sekä hapokkuutta. Tulisten ruokien kanssa viinivalinnassa tulisi siis välttää näitä ominaisuuksia ja korostaa makua pehmentävää hedelmäisyyttä. Myös hapanimelä-kastike ja erilaiset hyytelöt vaativat viiniltä runsasta hedelmäisyyttä ja hieman myös hapokkuutta, sillä ne ovat hyvin makeita. Marjasurvokset, vaaleat kastikkeet kuten hollandaise ja béarnaise sekä kylmät majoneesi- ja hapanmaitokastikkeet ovat usein hyvin hapokkaita. Viiniltä kaivataan myös ominaisuudeksi runsasta hapokkuutta, eikä niinkään hedelmäisyyttä. (Karmavuo

et al. 2005, 122-123.)

Lisäkkeillä on myös oma osuus viinien valinnassa. Tärkkelyspitoiset peruna, riisi ja pasta tuovat annokseen hieman makeutta, jolloin viiniltä kaivataan mietoa hedelmäisyyttä. Kypsentämättömät kasvikset ovat haasteellisia viinivalinnalle, sillä ne saattavat aiheuttaa viiniin kitkerän maun. Tasapainon säilyttämiseksi, viinin tulisi olla hapokasta. Kypsennetyt juurekset tuovat annokseen makeutta. Viinin tulisi olla tällöin hedelmäinen sekä hieman hapokkaampi. Hapokkuutta ja hedelmäisyyttä kaivataan viiniltä myös, kun lisäksi tarjotaan rasvaista ja suolaista gratiinia. Kermaiset lisäkkeet saavat mukavan kumppanin hedelmäisten ja hapokkaiden viinien lisäksi myös tanniinisista punaviineistä sekä tammisista valkoviineistä. (Karmavuo et al. 2005, 123-124.)

Keittojen viinivalintaan vaikuttaa suuresti myös se, millainen keitto on kyseessä. Keitot jaetaan usein kirkkaisiin, soseutettuihin ja kermaisiin keittoihin. Kirkkaat keitot ovat usein vähärasvaisempia, mutta suolaisia. Nämä voimakasaromisen keitot vaativat viiniltä hapokkuutta ja siksi hyvä viinivalinta onkin hapokas punaviini. Runsaiden sosekeittojen kanssa hapokkaat viinit ovat myös hyvä vaihtoehto, jotta kokonaisuus kevenee. Raskaimmat ja rasvaisimmat kermaiset keitot sallivat viinissä myös hieman makuja korostavaa tammisuutta. Happamille keitoille sopivat happamimmat viinit. (Karmavuo et al. 2005, 124-128.)

5.3 Viinien viholliset ja ystävät

Viinien ystäväksi luokitellaan raaka-aineet, jotka tekevät viinistä pehmeämmän ja paremman makuisen. Viinin haastajiksi luokitellaan viinin valinnasta vaikeammaksi tekevät ruoka-aineet jotka saattavat muuttaa viinin makua huonoksi tai tappaa maun kokonaan. Tärkeänä sääntönä pidetäänkin sitä, että ruoassa olisi hyvä olla viinin vihollisten lisäksi riittävästi viinille ystävällisiä ainesosia. (Berghlund et al. 2011, 15.)

Voimakkaasti maustetut ruoat ovat yksi viinin vihollisista. Voimakkailla ruoilla on taipumusta synnyttää suussa makujen sijaan tuntemuksia, joita viini saattaa pahentaa. Voimakkaiden ruokien kumppaniksi siksi suositellaankin usein vettä tai olutta, mutta mikäli haluaa valita viinin, kannattaa kokeilla puolimakeaa valkoviiniä. (Lahdenkauppi

et al. 2004, 149.)

Myös kananmunat ovat viinin vihollinen, sillä kananmunissa olevat kemialliset yhdisteet saavat suussa aikaan metallisen, epämiellyttävän maun. Voimakas etikka sen sijaan peittää viinin makuja ja monet tuoreet hedelmät ja marjat sekä suklaa korostavat viinissä olevaa karvautta oman karvauuden ja makeuden vuoksi. Viinin viholliseksi luetaan myös osa vihanneksista, kuten tomaatti, parsia, latva-artisokka, fenkoli ja pinaatti, sillä ne aiheuttavat epämiellyttäviä makuja yhdisteltäessä viinin kanssa. (Lahdenkauppi et al. 2004, 149.)

Viinien ystäviksi luokitellaan viinin makuja korostavat sienet, monet juurekset (varsinkin kypsennetyt), mausteet ja rasvat. Viinin makua pehmentäviä raaka-aineita ovat juustot ja pähkinät. Paistaminen, hauduttaminen, marinointi ja graavaus ovat viinin kanssa tarjottaville ruoille sopivimpia valmistustapoja, kun taas hiillostaminen ja savustaminen tuovat ruokaan ja tämän kautta myös viiniin karvautta. (Lahdenkauppi et al. 2004, 150-151.)

6 NYKYTILANNE RAVINTOLA KAISLASSA

6.1 Liikeidea

Nykyinen Mustalahden satama on lähes satavuotias. Se on ennen toiminut laivojen läpikulkupaikkana, puutavaran vastaanottopaikkana sekä torialueena. Alueella on ollut toiminnassa myös oluttehdas sekä Venäjän keisarikunnan vuonna 1916 perustama ja varsin lyhytikäiseksi jäänyt Satakunnan laivasto. Alueena Mustalahti on siis historiallinen paikka, joka näkyy vieläkin mm. siellä edelleen sijaitsevista laivoista sekä asiakkaiden kertomuksissa. (Niemelä 2005.)

Ravintola Kaisla on Mustalahden satamassa toimiva kesäravintola. A-oikeuksin varustetussa ravintolassa on yhteensä 387 asiakaspaikkaa, joista osa on sijoitettu ulkoterasseille. Ravintolassa on arkipäivisin saatavilla kotiruokalounasta, jonka lisäksi à la carte -annoksia aina keittiön ollessa auki. Edellisinä kesinä ravintolassa järjestettiin arki-iltoina erilaisia tansseja ja pienempiä musiikkitapahtumia ja viikonloppuisin paikassa oli suurempia tapahtumia, jotka keräsivät hyvinä iltoina ravintolan täyteen kyseisen tapahtuman kannattajia.

Ravintola Kaisla on siis muutakin kuin ruokaravintola. Iltaisin ja viikonloppuisin paikassa on erilaisia tapahtumia. Olut ja siideri ovat saaneet viineistä kovan kilpailijan muutenkin kuin ruokaan yhdistettynä. Viinin myynti oli kesällä 2011 n. 26 prosenttia suurempi edelliseen kesään verrattuna. Myydyimmät viinit olivat ehdottomasti talonviinit, joita myytiin yli neljä kertaa niin paljon kuin seuraavaksi suosituimpia viinejä. (Myyntitilastot 2010-2011.) Iltatapahtumat vaikuttavat työssäni tehtäviin valintoihin siten, että täytyy ottaa huomioon myös viinit, jotka sopivat seurusteluun. Näihin asioihin tulen panostamaan varsinkin ”talonviinejä” valitessani. Tavoitteenani on laatia optimaalinen lista teorian ja tutkimuksieni perusteella.

6.2 Asiakaskunta

Ravintola Kaislan asiakaskunnan koostumusta ei ole tutkittu virallisesti. Oman kokemukseni perusteella pystyn sanomaan, ettei Kaisla ole segmentoitunut tiettyyn asiakaskuntaan kovin selkeästi. Kaislan asiakaskunta koostuukin nuorista aikuisista, lapsiperheistä, eri ikäisistä juhlanviettäjäistä sekä eri ikäisistä pariskunnista. Myös yritykset ovat Kaislan yksi tärkeimmistä asiakassegmenteistä. Lapsiperheitä houkuttaa Kaislaan varmasti Särkänniemen läheinen sijainti ja nuoria aikuisia näkyy usein viikonloppujen musiikkitapahtumissa. Arkisin lounas houkuttelee lähellä työskenteleviä työntekijöitä ruokailemaan ravintolaan.

Lapsiperheet ja lounastajat eivät viinilistan kannalta ole mielestäni kovin suuria tekijöitä, sillä viininkulutus heidän kohdallaan oli erittäin pientä. Viininmyynti täytyykin kohdistaa illallistajiin sekä viikonlopun tapahtumien asiakkaisiin. Viinien tulisi siis sopia à la carte -listaan hyvin ja listalla tulisi olla myös viinejä, jotka eivät tarvitse ruokaa seuraksi.

Ravintolassa järjestetään myös erilaisia yksityisiä juhlia kuten häitä ja syntymäpäiviä sekä kokouksia ja syksyisin rapujuhlia. Nämä juhlat tuovat ravintolaan eri ikäisiä ja eri tyyppisiä asiakkaita, joista osa saattaa jäädä myös vakioasiakkaiksi. Erilaiset juhlat ovat viininkulutukselta yleensä melko suuria ja vaativat viineiltä yleensä sopivuutta useamman ruokalajin kanssa (esimerkiksi buffetpöydässä).

6.3 Ruoka- ja viinilistat

Ruoka- ja viinilista ovat vaihtuneet aina seuraavaksi kaudeksi uudenlaiseksi. Osa tuotteista on kuitenkin pysynyt listalla, mutta varsinkin viinit ovat vaihtuneet paljon. Kaisla ei ole spesifioitunut mihinkään tiettyyn tyyliin ruoissa, vaan listalta löytyy erilaisia ruokia ja raaka-aineita eri puolelta maailmaa. Kaislan ruokalistalta löytyy ruokia ja raaka-aineita mm. Ranskasta, Suomesta, Espanjasta ja Välimereltä.

Viinilista on ollut myös monipuolinen, mutta ei mielestäni ole tukenut täysin listan ruokia. Ensimmäisenä kesänä, jolloin itse olin töissä Kaislassa (ravintolan toinen kesä), viinilistan suunnittelija kertoi listan olevan suunniteltu brändien pohjalta. Listalta löytyi

tuolloin mahdollisesti monelle suomalaiselle tunnettuja viinimerkkejä kuten Santa Helena, Yellow Tail ja Lanson sekä kuuluisia viinejä kuten italialainen valpolicella ja ranskalainen chablis. Myös rypälepuolella oltiin käytetty monipuolisesti erilaisia tunnettuja rypäleitä kuten Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc ja Chardonnay. (Myyntitilastot 2010-2011.) Lista vaikutti mielestäni melko monipuoliselta.

Viimevuoden lista oli mielestäni hieman huonompi monipuolisuudeltaan, vaikka laatu parani jonkin verran. Positiivista asiakkaiden kannalta oli se, että kaikkia listan viinejä sai nyt laseittain, kun edellisvuonna laseittain myytiin vain talon viinejä. Listassa oli kyllä harmillisen paljon toistoa, sillä esimerkiksi kahdeksan valkoviinin joukosta Chardonnay-rypälettä löytyi parhaimmillaan neljästä valkoviinistä.

Viime kesän viinilistassa talon valkoviininä oli erinomainen puolikuiva Arthur Metz Prestige Alsace, joka on valmistettu useasta rypälestä. Se sopii mielestäni hyvin seurusteluun sekä on erittäin ruokaystävällinen viini, jota on helppo yhdistellä niin kalojen kuin liharuokienkin kanssa. Myös asiakkailta tuli paljon positiivista palautetta kyseisestä viinistä. Tämä viini tuli siis säilymään suunnittelemani listalla, sillä se oli myös myynnillisesti kärjessä. (Myyntitilastot 2010-2011).

Talon punaviininä ollut Kiwi Cuvee Pinot Noir ei sen sijaan toimi kovin hyvin seurusteluviininä hapokkuutensa takia mutta toimisi ruoan kumppanina mainiosti. Viini & Ruoka, opas makujen harmoniaan -kirja (Karmavuo et al. 2005, 36) kertoo, että pinot noir -viinejä pidetään myös hieman vaikeasti lähestyttävänä ja vaativina viineinä, mutta ne täydentävät hyvin monia ruokia. Otin listalle yhden pinot noirin, vaikken sitä talon viiniksi valinnutkaan. Talon viinin tulee olla mielestäni helposti juotava sinällään ja sopivan monipuolisesti eri ruoille.

Muut valkoviinit edellisessä listassa olivat espanjalainen sekoiterypäleviini Sola Fred Blanc, chileläinen Lautaro Sauvignon Blanc, ranskalainen Petit Chablis ja uusi-seelantilainen Sileni Cellar Selection Chardonnay. Listan ulkopuolella oli lisäksi muutamia vaihtuvia valkoviinejä. (Myyntitilastot 2010-2011.) Näistä edellä mainituista viimevuoden valkoviineistä pidän tärkeänä säilyttää jonkin sauvignon blancin, tammitetun chardonnayn ja chablis'n, sillä näihin sopivia ruokia löytyy ruokalistalta

useampi.

Punaviinejä edelliseltä kesältä listalta löytyi espanjalainen sekoiteviini Sola Fred, italialainen Gerardo Cesari Valpolicella Classico DOC, australialainen Palandri The Estate Shiraz, argentiinalainen Gestos Malbec sekä espanjalainen sekoiteviini Mayol Viticultors Glop. (Myyntitilastot 2010-2011.) Suunnittelemltani listalta tulee mahdollisesti löytymään muutama näistä edelliskesän punaviineistä tai ainakin saman kaltaisia, sillä asiakkaat tuntuivat pitävän niistä ja tunnistavan sieltä tuttuja merkkejä, joita suosivat.

Kuohuviinilistan suunnittelin lähes kokonaan uusiksi, sillä lista oli suppea ja siinä oli toistoa. Lisäksi kuohuviinilistasta tuli edellistä laajempi omistajien toivomuksesta. Edellisvuoden listalla oli siis Freixenet Carta Nevada Semi Seco, italialainen makea kuohuviini Canti Asti, jonka myynti oli todella pientä, sekä italialainen Martini Spumante Brut, jonka saannissa oli jotain ongelmia. Listalla oli myös Lambrusco Bianco dell Emilia italiasta. Uusi kuohuviinilista kaipasi siis asiakkaiden pyynnöstä kuivia kuohuviinejä, laseittain saatavia kuohuviinejä sekä proseccoa Italiasta.

6.4 Menuanalyysi

Nykyinen Kaislan ruokalista on melko laaja ja sisältää erilaisia ruokia eri puolelta maailmaa. (Liite 1). Listan ruoka-annokset sisältävät hyvin erityyppisiä ainesosia, mikä toisaalta saattaa vaikeuttaa viinin valintaa mutta välillä jopa helpottaa sitä. Ruoka-annoksissa on hyvin usein pääraaka-aineen lisäksi monia lisukkeita ja pääosin annokset ovat melko raskaita. Annoksissa on käytetty paljon kermaa, juustoja, leivittämistä ja parilointia sekä uppopaistamista. (Liite 2.) Rasvan käyttö tekee annoksista viiniystävällisiä, mutta erilaiset etikoidut ja makeat lisukkeet taas ovat hankalia yhdistää viinin kanssa.

Ruoista löytyy voimakkaita makuja, jolloin myös viinin tulee olla voimakkaan makuinen, jottei se peity ruoan maun alle. Osa annoksista on kuitenkin miedon makuisia, eikä viinin tulisi tällöin peittää raaka-aineiden hentoa makua. Haastavimpia annoksia viinin suhteen olivat sellaiset, joissa miedon pääraaka-aineen lisukkeena oli hyvin voimakkaita makuja. Tällaisia annoksia olivat mm. kana,- kasvis ja maksaruogat.

(Liite 2.) Tällaisissa annoksissa yritin löytää ruoille tarpeeksi kevyen viinin, jossa olisi kuitenkin tuntuvaa hapokkuutta ryhdittämässä makua.

Osa ruoka-aineista oli kuitenkin helppoja yhdistellä viinin kanssa, sillä niissä oli pääraaka-aine, johon oli yhdistetty selkeämakuisia lisukkeita. Tällaisia olivat mm. karitsanfilee-carpaccio, keitot ja kalaruoat. Suuressa osassa annoksia oli kuitenkin viinin vihollisia kuten voimakkaasti etikoituja raaka-aineita, valkosipulia ja karvaita ainesosia. Onneksi annokset sisälsivät kuitenkin myös paljon viinin ystäviä kuten juustoja, rasvaa, umamipitoisia lihoja ja miedon hapokkaita ainesosia. (Liite 2.)

7 VIINIEN VALINTA

7.1 Viinien valinnasta yleisesti

Lähtökohtana viinivalinnoille olin päättänyt ottaa viinejä listalle suunnilleen saman verran kuin edellisinä vuosina. Kuusi edustajaa valko- ja punaviineissä kiersivät melko hyvin, eikä mikään jäänyt seisomaan varastoon. (Myyntitilastot 2010-2011). Suurin osa valituista viineistä kuului Hartwa Traden valikoimaan. Tämä johtui Hartwa Traden kanssa tehdyistä myyntisopimuksista. Muita maahantuojia olivat Viinitalli, jonka kanssa ravintola oli tehnyt aikaisemminkin yhteistyötä hyvin tuloksin, sekä Vindirekt, jonka laajasta valikoimasta löytyi täydennyksiä ja loistavia löytöjä viinilistaan.

Valitsin listalle seitsemän valkoviiniä, punaviiniä ja kuohuviiniä (mukaan lukien samppanjat) sekä muutaman roseviinin ja viisi jälkiruokaviiniä. Kuohuviinien määrä nousi muutamalla, sillä ravintolaan haluttiin erillinen kuohuviinilista. Roseviiniä taas kuluu niin vähän, että vain muutama tämän viinin edustaja on riittävä. (Myyntitilastot 2010-2011). Suurin osa viineistä on keskihintaisia. Talon valko-, puna- ja kuohuviinit ovat edullisimpia ja samppanjat ovat listalla hintaluokaltaan kalleimmat. (Taulukko 1.)

Liitteistä löytyy vielä analyysiä tarkemmin siitä, mitkä tekijät vaikuttavat ruoissa viinin valintaan. (Liite 2). Liitteistä löytyy lisäksi tarkemmin kaikki viinit kuvauksineen. (Liite 3). Olen maistanut kaikkia valittuja viinejä eri toimittajien tilaisuuksissa, johon on itseni lisäksi osallistunut myös muita ravintola-alan ihmisiä antamaan arvionsa viinestä. Osa viineistä oli myös entuudestaan tuttuja tai Kaislan vanhoja tuotteita.

Kaikille ruokalistan annoksille ei löytynyt viiniä, joka olisi käynyt täysin yksiin ruoan kanssa. Viinilista nimittäin täytyi pitää liikeideaan sopien tarpeeksi suppeana ja viinien myyntiaika oli kuitenkin vain vajaa viisi kuukautta. Lisäksi joidenkin ruokien kanssa viiniä parempi kumppani oli esimerkiksi olut. Viineissä olikin tärkeää löytää mahdollisimman monien eri ruokien kanssa yhteensopivia tuotteita unohtamatta kuitenkaan helposti juotavia seurusteluviinejä.

TAULUKKO 1. Valitut viinit jaoteltuna hintaluokan perusteella

Hinta (€/plo)	Punaviinit	Valkoviinit	Kuohuviinit
41–			Philippe Gamet Brut Selection Pannier Sélection Brut
36–40	Mayol Viticultors Glop Château Los Boldos Vieilles Vignes C.S. Sileni Cellar Pinot Noir	Nimbus Single Vineyard Chardonnay Paulinshof Urstück Riesling Trocken Cristo di Campobello C'D'C Bianco Petit Chablis	Parigot Cremant Millesime Maria Casanovas Brut de Brut
31–35	Plan B Shiraz Tempranillo Valpocella Classico Les Vignerons d'Estézargues Cuvée des Galets	Domaene Gobelsburg G.V. Sileni Cellar Selection S.B.	Maschio Procecco Extra Dry
–30	Flinca Flichman Malbec	Arthur Metz Prestige Alsace	Freixenet Cordon Negro Brut Freixenet Carta Nevada Semi Seco

7.2 Valkoviinien valinta

Talon valkoviininä säilytin Arthur Metz Prestige Alsace edellisvuosien listoilta. Kaislan ruokalistalla on melko paljon kalaa ja äyriäisiä, joten valkoviinit piti valita niille sopivaksi. (Liite 1). Ruoasta viiniin kirjan (Berglund et al. 2011, 35) kirjoittajat kertovat, että hapokkaat ja runsasaromiset valkoviinit sopivat usein näille raaka-aineille mikäli niiden kanssa tarjotaan vielä runsaita kastikkeita. Sinisimpukoille ja paistetuille muikuille Loiren laakson muscadet-viinit ovat klassinen kumppani, mutta myös chablis-viinit sopivat hyvin myös muille äyriäisille. Toiseksi valkoviiniksi valitsin Petit Chablisin, sillä tämä hyvin tyypillinen tammeton chablis oli myös hinnaltaan edullinen.

Listalla on melko paljon vuohenjuustoa sisältäviä ruokia. (Liite 1). Tämän vuoksi yksi hyvä sauvignon blanc oli hyvä valita listalle sillä tästä rypäleestä valmistetut viinit ja vuohenjuusto ovat klassinen yhdistelmä. Viini & Ruoka, opas makujen harmoniaan kirja (Karmavuo et al. 2005, 20) suosittelee, että sauvignon blanc sopii myös loistavasti vähärasvaisille kaloille ja kasvisruoille sekä salaateille. Näitä listalta löytyy myös paljon. (Liite 1). Kolmanneksi valkoviiniksi tulen valitsemaan Uuden maailman Sauvignon Blancin; Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc, joka on mielestäni loistava tuote hinta-laatu -suhteeltaan.

Muutamien valkoviineistä tulisi olla myös hieman runsaampia, sillä uusi menu sisältää paljon raskaampia ruokia, kuten rasvaista kalaa, carpacciota ja kanaa. (Liite 1). Uuden maailman tamminen chardonnay on tarpeeksi runsas monelle listan ruoista. Lisäksi

chardonnay on maailman tunnetuin valkoviinilajike, joten pidin siksi tärkeänä, että se sisältyy listaan. Tämä tuhdimpi chardonnay saa myös olla hintansa puolesta hieman korkeampi, sillä chardonnay-viinit ovat olleet edellisinä vuosina suosittuja. (Myyntitilastot 2010-2011). Täksi chardonnayksi valitsin Nimbus Single Vineyard Chardonnayn, joka on myös listan kallein valkoviini.

Toinen täyteläinen viini, jonka valitsin listalle on Cristo di Campobello C'D'C Bianco 2011, joka on erittäin hedelmäinen, helposti lähestyttävä ja pehmeä viini Sisiliasta. Viini oli lisäksi erittäin pidetty tilaisuudessa, jossa pääsin kyseistä viiniä maistamaan. Uskon sen olevan suomalaiseseen makuun sopiva sekä helposti yhdistettävä viini listan kala-, äyriäis- sekä kanaruokien kanssa.

Lisäksi valitsin listalle vielä muutaman kevyemmän valkoviinin. Hieman tuntemattomampi Itävaltalainen Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner 2011 antaa haastetta viineistä tietäville ja on lisäksi myös erittäin hyvä viini listalla olevien useiden kala- ja äyriäisruokien kumppani. Toinen kevyempi ja ehkä tunnetumpikin viini suomalaisille on saksalainen Moselin alueen Riesling. Paulinshof Urstück Riesling Trocken on hyvin tyypillinen tämän alueen viini; hyvin sitruksinen ja hedelmäinen, joka tekee siitä erittäin hyvän kumppanin ruoan kanssa. Monet listan ruoista, varsinkin täyteläiset kastikkeet, kaipaavat tasapainottavia happoja ja hedelmäisyyttä ja siksi kyseinen viini onkin helppo yhdistää monille ruoille.

7.3 Punaviinien valinta

Viinistä ruokaan -kirja (Berglund et al. 2011, 35) suosittelee, että pihveille ja lampaankyljyksille sopii tuhti ja tanniininen punaviini, joka voisi olla esimerkiksi cabernet sauvignon (CS) tai syrah. Listan liha-annoksissa on lisäksi voimakkaita lisukkeita, joten viinissä tulisi olla myös voimakkuutta. (Liite 1). Punaviineistä valitsin listalle sekä tuhdin ja monelle suomalaiselle tutun CS -pohjaisen viinin Chilestä sekä tyypillisen voimakkaan shirazin Australiasta. CS-viinin valitsin listan kalliimmaksi viiniksi, sillä arvelin sen myyvän hyvin tunnettavuutensa takia. Lisäksi kokemukseni mukaan chileläisillä CS-viineillä ero laadussa edullisten ja keskihintaisten välillä on merkittävä. Nämä viinit ovat Château Los Boldos Vieilles Vignes Cabernet Sauvignon Chilestä, joka oli erittäin täyteläinen, intensiivinen ja laadukas viini. sekä Plan B Shiraz

Tempranillo, joka oli hyvin perinteinen voimakas ja aromikas shiraz Australiasta.

Pastaruolle luonnollinen valitan tulee Italiasta. Ruoka & Viini, yhdistele makuja onnistuneesti -kirja (Dowey 2003, 28) suosittelee hapokasta viiniä raskaan kermaisille ja juustoisille pastoille kumppaniksi. Valitsin listalle yhden hapokkaan, keskitäyteläisen italialaisen punaviinin, sillä monet listan ruokalajeista vaativat myös hieman kevyempää punaviinivaihtoehtoa. Italiasta valitsin perinteisen Gerardo Cesari Valpolicella Classicon, joka oli jo edellisvuoden viinilistalla ja on hinta-laatu-suhteeltaan hyvä. Valitsin listalle myös yhden keskitäyteläisen pinot noirin, sillä monet menun ruoka-annokset sisälsivät paljon hapokkaita ja hentoaromisempia raaka-aineita sekä lisukkeita, jotka kaipasivat seurakseen myös hapokkaan viinin. (Liite 1). Pinot noirin valitsin Uudesta maailmasta, sillä uskoin niiden olevan helpompia lähestyä verrattuna Vanhan maailman erittäin kevyisiin ja hentoihin pinot noireihin. Listalle valittu viini on hyvähappoinen Sileni Cellar Pinot Noir, joka oli tyypillinen, ryhdikäs pinot noir Uudesta maailmasta.

Lisäksi valitsin listalle yhden alkuviinin, eli luomuviinin, johon ei ole lisätty ylimääräisiä säilöntäaineita. Luomuviinejäkin on kyselty jonkin verran ja tämä ranskalainen Les Vignerons d'Estézargues Cuvee des Galets oli mielestäni pehmeä ja helposti juotava viini, eikä siinä ollut häiritseviä sivumakuja, kuten joissain maistamissani alkuviineissä. Valitsin listalle myös yhden täyteläisen sekoiteviinin Espanjasta. Tämä 2009 vuoden Grenache-vetoinen (50%) sekoitus sisältää lisäksi myös 20% Cabernet Sauvignonia, 20% Syrahia sekä 10% Carignania. Mayol Viticultors Glop sopii erittäin hyvin pihveille ja muille runsaammille liharuolle sillä se on pehmeä, täyteläinen ja oli lisäksi erittäin pidetty jo viimevuonna Kaislassa sekä asiakkaiden, että työntekijöiden puolesta.

Talon punaviinin valinta oli viinivalinnoista haasteellisin. Haasteellisen siitä teki se, että viinin tulisi olla edullinen mutta hyvä. Viinin tuli olla myös Hartwallin viini sopimusten vuoksi. Pitkään harkittua ja testailtua Hartwallin valikoiman viinejä, päätin pistää talon viiniksi Finca Flichman Malbecin. Tyypillisenä argentiinalaisena malbecina se on täyteläinen ja tanniininen ja sopii siten hyvin liharuokien kumppaniksi. Viini on kuitenkin myös kohtuullisen pehmeä ja helppo lähestyä, joten siksi se sopii hyvin myös seurusteluviiniksi. Talonviini on varmasti useille suomalaisille tuttu brändi, sillä

kyseisen tuottajan viineihin voi törmätä useissa tamperelaisissa ravintoloissa ja Alkossa.

7.4 Kuohuviinien valinta

Kuohuviineistä valitsin listalle asiakkaiden pyynnöstä yhden Italialaisen kuohuviinin; Maschio Procecco Extra Dry, joka on asiakkaiden toivomuksesta myös kuiva. Talon kuohuviinit olivat taas Hartwallin valikoimasta. Freixenet Cordon Negro Brut sekä puolikuiva versio tästä: Freixenet Carta Nevada Semi Seco, ovat espanjalaisia edullisempia Cavoja. Valitsin myös hieman laadukkaamman ja tyyriimmän Cavan listalle. Maria Casanovas Brut de Brut on mukavan hapokas ja raikas Cava ja varmasti monien mieleen. Jotta kuohuviinilistaa saataisiin monipuolisemmaksi valitsin Parigot Cremant Millessime 2009 Cremantin myös hieman arvokkaampien kuohuviinien joukkoon. Tämä samppanjamenetelmällä valmistettu viini tuo viineistä tietäville mielenkiintoa, mutta on myös yhdistettävissä ruokien kanssa.

Kuohuviinilistan täydentävät vielä kaksi samppanjaa. Pannier Sélection Brut sekä Philippe Gamet Brut Selection ovat arvostettuja merkkejä ja sopivat erittäin hyvin sekä seurusteluun että monien ruokien kanssa. Viinit eivät ole myöskään hinnalla pilattuja. Ruokalista sai myös viinisuosituksia kuplivien osalta, mikä saattaa olla suomalaisille vielä vähän tuntematon asia. Kuohuviinit ja samppanjat ovat kuitenkin loistava valinta erilaisille kala- ja äyriäisruoille sekä raikkaille salaateille.

7.5 Rose- ja jälkiruokaviinien valinta

Listalle pääsi vain kaksi roseviiniä, sillä niiden myynti on jäänyt selkeästi puna- ja valkoviinien alle. (Myyntitilastot 2010-2011). Koska listalla ei ole yhtään puolimakeaa valkoviiniä, makea roseviini täyttää sen jättämän aukon. Blossom Hill Winemaker's Reserve Zinfandel Rosé on puolimakea, mansikkainen viini, joka on kuin tehty Kaislan kaltaiselle kesäterassille.

Toisena roseviininä on espanjalainen Celler el Masroig Les Sorts Rosat 2011, joka kuivana roseviininä sopii paremmin ruokien kanssa yhdistettäväksi kuten erilaisten salaattien kanssa. Tämä Grenachesta ja Carignanista valmistettu roseviini löytyi tutkimuskohteeni listalta myös edellisenä vuotena. Molemmat roseviinit ovat erittäin

helposti lähestyttäviä mutta erilaisia. Vaikka roseviini ei olekaan vielä löytänyt tietään suomalaisten viinilaseihin, uskon niiden kuitenkin kuuluvan monipuoliseen viinilistaan.

Kaislan jälkiruokalista oli haasteellinen viinejä valitessa. Haasteellisuutta toivat jälkiruokien suuri makeus ja hapokkuus sekä jäädytetyt raaka-aineet. Jälkiruokaviineiksi valitsin kolme Portviiniä, sillä lista sisältää mm. suklaaisen jälkiruoan ja suklaa on klassinen yhdistelmä portviinin kanssa. Quevedo White Port, Quevedo Rose Port ja Quevedo Colheta ovat voimakkaan makuisia, mutta hyvin eri tyyppisiä portviinejä. Tämän vuoksi niitä pystyy helpommin yhdistelemään eri ruokien kanssa tai nautiskella sinällään.

Lisäksi valitsin listalle pari makeaa ja täyteläistä valkoviiniä. Sileni Late Harvest Semillon ja Paulinshof Kestener-Paulinshofberger Riesling Auslese 2005 ovat molemmat makeita ja hapokkaita viinejä, joten niissä riittää sen vuoksi luonnetta myös samankaltaisille jälkiruoille. Sileni Late Harvest Semillon oli myös viime kesänä Kaislan listalla ja oli erittäin pidetty viini. Viinitallin Paulinshof Kestener-Paulinshofberger Riesling Auslese 2005 on pehmeä olemuksella ja hyvä hinta-laatusuhteeltaan, sillä tämä jälkiruokaviini on pakattu 0,75 litran lasipulloon ja on silti hinnaltaan huokea.

8 PÄÄTÄNTÄ

Viinilistan valmistumisen jälkeen seurasin vielä viinien kulutusta ja niistä saatua palautetta. Kävin myös alkukesästä antamassa Kaislan nykyisille työntekijöille viinikoulutuksen uusista viineistä sekä muutamaa otteeseen kyselemässä työntekijöiltä, millaisia kommentteja ja palautteita viineistä on tullut. Kyselin myös paikan ravintolapäälliköltä oliko viinejä helposti saatavilla ja tilattavissa sekä millainen viinien kierto oli. Yhteenvetona sain kuulla, että viinit olivat pidettyjä ja kiersivät hyvin lukuunottamatta kalleinta punaviiniä (Château Los Boldos) ja luomuviiniä (Les Vignerons d'Estézargues). Tämän kokoisessa viinilistassa on kyllä odotettavissakin, että jotkut viinit eivät kierrä yhtä hyvin kuin toiset. Sateinen kesä verotti osan myynnistä, mutta omistajat kertoivat silti viinimyynnin kasvaneen 8 prosenttia verrattuna edelliseen kesään.

Haastetta viinilistan suunnitteluun toi Kaislan aukioloajat, sillä ravintola on auki vain muutaman kuukauden vuodessa. Mitään säilytystä kaipaavia viinejä ei siis voinut listalle valita. Monet viinit tulevat lisäksi Kaislaan 6-12 pullon laatikoissa, jolloin aivan loppusyksystä tarvitseekin miettiä, kannattaako laatikkoa enää tilata. Osa maahantuojista kuitenkin lupasi, että pulloja voi ostaa myös kappaleittain.

Pidin hyvin tärkeänä sitä, että ravintolan henkilökunnalla oli tietoa viineistä. Tämän vuoksi pidin heille koulutuksen ja jätin myös informaatiota viineistä ravintolaan. Koulutuksessa maistelimme listan viinit läpi ja kerroin henkilökunnalle tarkempia tietoja valituista viineistä. Keskityin koulutuksessa lähinnä kertomaan ruoan ja valittujen viinien yhteensopivuudesta enkä niinkään esimerkiksi viinitiloista. Koulutuksessa kerroin myös miksi olin kyseiset viinit ravintolaan valinnut sekä kerroin hieman tarkempia tietoja niiden valmistuksesta ja siitä, millainen viini oli kyseessä. Oli mukava nähdä, että ainakin osa työntekijöistä oli aidosti kiinnostunut viineistä ja halusi oppia niistä enemmän. Myös keittiön henkilökuntaa oli paikalla, mikä mielestäni oli erittäin hyvä asia, sillä viiniä harvemmin pystyy muokkaamaan ruokaystävällisemmäksi, mutta ruokaa saa helposti muutettua viiniystävällisemmäksi, jos tietää miten erilaiset ruoat vaikuttavat viinin makuun. Suullinen palaute koulutuksesta oli myös positiivista ja henkilökunta ainakin sanoi maistelun ja

keskustelun auttaneen tuntemaan viinejä paremmin ja saamaan varmuutta viinien myymiseen.

Itse koin ensimmäisen kesäni viinien parissa olevan pelottava ja hieman ehkä myös ahdistava kokemus, sillä tietous viineistä oli erittäin heikkoa. Seuraavana vuonna suosittelu oli jo helppoa ja oli mukavaa jos asiakas oli kiinnostunut viineistä ja halusi tietää niistä enemmän. Asiakaskin sai varmasti huomattavasti enemmän irti viinistä, kun tarjoilija osasi suositella hyvää viiniä ruoalle ja kertoa myös ehkä hieman taustatietoa kyseisestä juomasta. Tämän vuoksi toivoin oman viinikoulutukseni antaneen työntekijöille rohkeutta suositella eri viinejä ruoille sekä tietoa kertoa niistä asiakkaalle enemmän.

Olen tyytyväinen tekemääni viinilistaan, sillä vaikka lista on kohtuullisen suppea, tärkeimmät viinimaat sekä Uudesta että Vanhasta maailmasta ovat edustettuina. Lista sisältää lisäksi helposti lähestyttäviä ja edullisia viinejä sekä mielenkiintoisempia ja hieman hintavampia vaihtoehtoja. Viinilista on saanut positiivista palautetta laajuudestaan, mielenkiintoisuudestaan sekä ruokalistan viinisuosituksista myös mediassa. (Laitinen 2012.)

Itse pidin positiivisena asiana, että suurinta osaa viineistä sai laseittain. Tämä luo tietenkin haastetta tarjoilijoille, joiden täytyi pitää viinien kierto tarpeeksi nopeana. Toisaalta esimerkiksi Les Vignerons d'Estézargues Cuvee des Galets, luomuviiniä ei missään tapauksessa kannattanut myydä laseittain sen huonon säilyvyyden vuoksi. Pysin kuitenkin valitsemaan kohtuullisen hintaisia viinejä sisäänostohinnaltaan, jotta niitä pystyisi myymään myös ulos sopivaan hintaan ja näin ollen asiakas voisi rohjeta ottaa toisenkin lasin hyvää viiniä vain yhden sijaan. Hyvään hinnoitteluun vaikutti suuresti tietenkin paikan omistajat, sillä he tekivät lopputiimein päätökset hinnoittelusta.

Kyselyäni suoraan Kaislan henkilökunnalta ravintolassa vieraillessani, millaista palautetta viinit olivat saaneet, vastaukset olivat hyvin samankaltaisia, eli positiivisia. Erityisesti australialainen Plan B oli saanut paljon kehuja sen maistuvuudesta ja kyseinen viini olikin usein myyty loppuun ravintolassa käydessäni. Henkilökunta kertoi edullisten viinien kiertäneen ravintolassa parhaiten. Makea roseviini (Blossom Hill

Winemaker's Reserve Zinfandel Rosé) oli henkilökunnan mukaan myös pidetty vaihtoehto makealle valkoviinille, jota ei listalta löytynyt. Negatiivista palautetta en ainakaan henkilökunnalta saanut mistään viinistä.

Listan tekeminen oli lisäksi mielekästä, sillä sitä tehdessä olin myös oman harrastukseni parissa. Vaikka kiireellinen aikataulu varsinkin keväällä ravintolan avautuessa toi omia ongelmia viinilistasuunnitteluun, sain kaiken tehtyä ajoissa ja opin lisäksi paljon uutta viinin ja ruoan yhdistämisestä sekä viinilistan tekemisestä. Opinnäytetyöstä jäi käteen kokonaisuutena parempi ymmärrys viineistä sekä erilaiset tavat yhdistellä ruokia ja viinejä. Parasta kuitenkin oli konkreettinen tulos omasta työpanoksesta, eli Kaislan virallinen viinilista, jota kelpasi esitellä ystävilleen ja sukulaisilleen.

9 LÄHTEET

Aaltonen, I. 2/2009. Etiketti – Alkon asiakaslehti. Roseviini

Laitinen V. 17.8.2012. Aamulehti. Arvio: Mustalahti yllätti jälkiruoillaan – ja kumiperunoillaan. Luettu 3.9.2012. URL:
<http://www.aamulehti.fi/Ruoka/1194762587226/artikkeli/arvio+mustanlahden+kaisla+yllatti+jalkiruoillaan+ja+kumiperunoillaan.html>

Berglund, J., Rinta-Huumo, A., Vahtera, A. 2011. Ruoasta viiniin. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy

Clarke, O. 2000. Nautittava viini. Kaikki todella tarpeellinen tieto viinien ystäväille. Alk. Oz Clarke's Introducing Wine. Websters International Publishers

Dowey, M. 2003. Ruoka & Viini. Yhdistele makuja onnistuneesti. Alk. Food & Wine. WSOY

Juomavinkki. Viinin historia lyhyesti. Luettu 30.8.2012. URL:
<http://www.juomavinkki.fi/fi/viini/viinin-historia-lyhyesti>

Karmavuo, R., Lihtonen, J. 2005. Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. 3., uudistettu painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi

Lahdenkauppi, M., Rinta-Huumo, A. 2004. S'il vous plait. Juomavalintoja ravintolassa. 1.painos. WSOY

Made for taste. Sumerista Rooman valtakuntaan. Luettu 3.1.2012. URL:
http://www.madefortaste.eu/j/index.php?option=com_content&view=article&id=115

Made for taste_2. Keskiajoilta meidän päiviimme. Luettu 3.1.2012. URL:
http://www.madefortaste.eu/j/index.php?option=com_content&view=article&id=116

Myyntitilastot 2010-2011: Ravintola Kaislasta saatuja tilastoja edellisten kesien myynneistä, jotka haluttiin säilytettävän liikesalaisuutena.

Niemelä, J. 2005. Mustalahden sataman historia. Luettu 26.10.2011. URL:
<http://www.mustalahti.info/fi/history/index.htm>

Sillanpää, M. 2002. Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Otavan kirjapaino Oy

Suominen, C. 31.10.2011. Luento. Viinin historia. Klassisesta Trendeihin

STT-IA. 1998. Viinin historiaa Suomessa. Monet pitävät viiniä yhä herraskaisena. Luettu 3.1.2012. URL:
http://w3.verkkouutiset.fi/arkisto/Arkisto_1998/13.marraskuu/WINE4498.HTM

Tikkanen, P. 2010. Luento. Viinilistasuunnittelu. Ravintolatoiminta

LIITTEET

Liite 1. Kaislan menu + viinisuositukset

MENU, MUSTALAHTI 2012

Alkuruoat**Vihersalaatti (g, l) 6,00**

Raikasta salaattia, tomaattia, kurkkua, punasipulia, paahdettuja siemeniä ja pähkinöitä, yrttiöljyä ja balsamicokastiketta.

Viinisuositus: Freixenet Cordon Negro Brut

Karitsanfilee carpaccio (g,vl) 9,00

Ohueksi leikattua karitsan fileetä, parmesanjuustoa, oliiviöljyä, balsamicoa ja yrttisalaattia

Viinisuositus: Nimbus Single Vineyard Chardonnay

Valpolicella Classico

Pannier Selection Brut

Kreikkalainen bruschetta 6,50

Pieniä täysjyvävehnäkorppuja päällysteenään tomaattia, valkosipulia, oliiviöljyä ja fetajuustoa

Viinisuositus: Arthur Metz Prestige Alsace

Etanat (vl) 10,00

Gratinoidut etanat tarjotaan talon leivän kera

- Aurinkokuivattu tomaatti-vuohenjuusto
- Valkosipuli-parmesan
- -Valkosipuli-aurajuusto
- Chorizo-chili

Viinisuositus: Petit Chablis

Kanttarellikeitto (g, vl) 8,50/13,50

Paahdettua saaristolaisleipää talon omasta leipomosta

Viinisuositus: Petit Chablis

Freixenet Cordon Negro Brut

Sinisimpukat (g, vl) 8,50

Valkoviinin, kerman ja yrttien kera haudutettuja sinisimpukoita

Viinisuositus: Petit Chablis

Mustekala 8,00

Täysjyväruisjauhoissa leivitettyjä, friteerattuja mustekalarenkaita ja aiolia.
Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Antipastolautanen 10,00/ 18,00

Kalamata-oliiveja, paistettua manchegojuustoa, tzatsikia, chorizomakkaraa, tiikeriravunpyrstöjä, punasipulihilloketta ja chevre-mousse.
*Viinisuositus: Freixenet Cordon Negro Brut
 Mayol Viticultors Glop*

Salaatit**Juustosalaatti (vl) 14,00**

Pariloitua manchego- ja vuohenjuustoa, raikasta salaattia, tomaattia, kurkkua, punasipulia, kalamata-oliiveja, paahdettuja siemeniä, punasipulihilloketta ja tzatsikia
Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Caesarsalaatti (vl)

Raikasta salaattia, kirsikkatomaattia, parmesanjuustoa, leipäkrutonkeja ja talon caesarkastiketta

Naturel 13,00

Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Tiikeriravunpyrstö 14,00

Viinisuositus: Petit Chablis

Kana 13,50

Viinisuositus: Sileni Cellar Pinot Noir

Kana-fetasalaatti (g, vl) 14,00

Yrttimarinoitua broilerinfileettä, fetajuustoa, raikasta salaattia, tomaattia, kurkkua, punasipulia, kalamataoliiveja, valkosipulikastiketta ja punasipulihilloketta
Viinisuositus: Sileni Cellar Pinot Noir

Lämmin kasvis-tofusalaatti (vegaani) 13,50

Oliiviöljyssä paistettuja kasviksia, paahdettuja siemeniä ja punajuurta, valkosipulimarinoitua, grillattua tofua, kesäkurpitsakroketteja, yrttiöljyä ja balsamicokastiketta
Viinisuositus: Valpolicella Classico

Pastat

Tiikerirapu-simpukkapasta 13,50

Tagliatelle pastaa, simpukoita, tiikeriravunpyrstöjä, oliiviöljyä, valkosipulia, tomaattia, yrttejä ja parmesanjuustoa

Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Pasta alla carbonara (vl) 12,50

Tagliatelle pastaa, pekonia, kermakastiketta, kananmunaa ja parmesanjuustoa

Viinisuositus: Valpolicella Classico

Kanttarelli- savuporopasta (vl) 13,50

Tagliatelle pastaa, kanttarellikastiketta, savuporoa ja parmesanjuustoa

Viinisuositus: Valpolicella Classico

Lämpimät focciciat

Talon oliiviöljyyn leivotun, paahdetun focciciaan voit valita täyteen seuraavista vaihtoehdoista. Tarjotaan maalaisranskalaisten TAI raikkaan salaatin kera.

Broilerinfilee (vl) 14,00

Pariloitua broilerinfileetä, salaattia, punasipulia, tomaattia ja tzatsikia.

Viinisuositus: Sileni Cellar Pinot Noir

Naudanfilee 14,50

Ohueksi leikattua, pariloitua naudanfileetä, salaattia, punasipulia, tomaattia ja konjakki-pippurikastiketta

Viinisuositus: Plan B Shiraz Tempranillo

Vuohenjuusto (vl) 14,00

Pariloitua vuohenjuustoa, salaattia, punasipulia ja tomaattia, punasipulihilloketta ja valkosipulimajoneesia.

Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Pääruoat

Kalakeitto, kirkas/kerma (g, vl) 13,00

Kalakeitto päivän tuoreista kaloista ja paahdettua saaristolaisleipää sataman leipomosta.

Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Paistettuja muikkuja (vl) 15,50

Voissa paistettuja muikkuja, perunamuusia, paahdettua punajuurta ja tillivoita.

Viinisuositus: Arthur Metz Prestige Alsace

Päivän kalaa (kuha/siika) (g, vl) 23,00

Kanttarellikastiketta, varhaisperunaa

Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Nieriä (g, vl) 21,00

Paahdettua nieriäfileetä, grillattua perunaa, chevremoussea, paistettua munakoisoa, tomaatti-sipulimuhennosta

Viinisuositus: Nimbus Single Vineyard Chardonnay

Maissikana (g, vl) 19,00

Rucola-fetatäytteistä maissikananrintaa, tummaa valkosipulikastiketta, valkosipuliperunaa

Viinisuositus: Sileni Cellar Pinot Noir

Lampaankyljykset (g, vl) 21,00

Yrttimarinoituja, pariloituja lampaankyljyksiä, grillattua tomaattia, tzatsikia ja valkosipuliperunaa

Viinisuositus: Plan B Shiraz Tempranillo

Pippuripihvi (g, vl) 28,00

Pippuroitu härän sisäfileepihvi, konjakki-pippurikastiketta sekä maalaislohkoperunaa

Viinisuositus: Plan B Shiraz Tempranillo

Poronvasanmaksaa 20,00

Paistettua maksaa, mustaherukkakastiketta, paahdettua punajuurta, dijon-perunapyre ja punasipulihilloketta

Viinisuositus: Valpolicella Classico

Ricottapaprikat 17,00

Ricottajuustolla ja yrteillä täytettyä paprikaa, tomaattikastikkeessa haudutettua munakoisoa,

kesäkurpitsakroketteja, ja grillattua perunaa.

Viinisuositus: Sileni Cellar Sauvignon Blanc

Jälkiruokia**Omenastruudeli (vl) 8,00**

Mascarpone-kanelivahto

Viinisuositus: Sileni Late Harvest Semillon

Raparperi-vaniljatorttu (vl) 8,00

Vaniljajäätelöä

Viinisuositus: Paulinshof Kestener-Paulinshofberger Riesling Auslese 2005

Suklaa-appelsiinileivos (vl) 8,00

Viinisuositus: Quevedo Colheta

Puolukkasemifreddo (g,vl) 7,50

Raikas puolukkajäädyke ja pähkinäpraliini

Viinisuositus: Quevedo Port White/Rose

Jäätelöannos (g) 7,00

Kastikevaihtoehdot: Kinuski, suklaa ja lakritsi. Lisäksi kermavaahtoa ja tuoreita marjoja

Kysy jäätelövalikoimaamme.

Lastenlista**Nieriä (g, vl) 7,00**

Paistettua nieriää ja perunamuusia

Kanaa (g, vl) 6,50

Paistettua kanaa, maustevoita ja ranskalaisia perunoita

Lihapullat (vl) 6,50

Lihapullia ja perunamuusia

Pekonipasta (vl) 6,50

Pastaa pekoni-kermakastikkeessa

Lasten jäätelöannos (g) 4,50

Vaniljajäätelöä, kinuskikastiketta ja vaahtokarkkeja

Liite 2. Ruoka-analyysi

RUOKA-ANALYYSI

	Sisältää	Ruoka-analyysi
Alkuruoat		
Vihersalaatti	Salaattiaineksia, tomaattia, sipuli, siemeniä, öljy, etikka	hapan, raikas, voimakkaita makuja
Karitsanfilee carpaccio	Karitsan fileetä, parmesanjuustoa, öljyä, balsamicoa ja yrttisalaattia	hapan, umami, rasvainen, proteiinit
Kreikkalainen bruschetta	Leipää, tomaattia, valkosipulia, oliivioilyä ja fetajuustoa	voimakkaita makuja, umamia, rasvaa
Etanat	Etanoita, voita, juustoa, mausteita (valkosipuli, chorizo, chili, tomaatti)	rasvaa, voimakkaita makuja
Kanttarellikeitto	Sieniä, kermaa, suolaa, leipää	umamia, suolaa, rasvaa
Sinisimpukat	Sinisimpukoita, valkoviini, kerma, yrtit	hento, hieman hapan, umami, rasva
Mustekala	Friteerattuja ja leivitettyjä mustekalanrenkaita, aioli	rasvaa, hapan
Antipastolautanen	Oliiveja, paistettua manchegojuustoa, tzatsikia, chorizomakkaraa, tiikeriravunpyrstöjä, punasipulihilloketta ja chevremoussea	erilaisia ja voimakkaita makuja, rasvaa, umamia
Salaatit		
Juustosalaatti	manchego- ja vuohenjuustoa, salaattiaineksia, tomaattia, sipulia, oliiveja, siemeniä, punasipulihilloketta ja tzatsikia	rasvaa, suolaisia juustoja, hapan, voimakkaita lisukkeita
Caesarsalaatti Naturel	Salaattiaineksia, parmesanjuustoa, leipäkrutonkeja ja caesarkastiketta	rasvaa, hapan, täyteläinen kastike
Caesarsalaatti Tiikerirapu	Salaattiaineksia, parmesanjuustoa, leipäkrutonkeja, caesarkastiketta, tiikeriravunpyrstöjä	rasvaa, hapan, täyteläinen kastike, äyriäistä
Caesarsalaatti Kana	Salaattiaineksia, parmesanjuustoa, leipäkrutonkeja ja caesarkastike, kanaa	rasvaa, hapan, täyteläinen, kanaa
Kanafetasalaatti	Kanaa, fetaa, salaattiaineksia, punasipulia/hilloketta, oliiveja, valkosipulikastiketta	rasvaa, hapan, suolaista juustoa, voimakkaat lisukkeet
Lämmin kasvis-tofusaalaatti	Paistettuja kasviksia, siemeniä, punajuurta, valkosipulimarinoitua, grillattua tofua, kesäkurpitsakroketteja, yrttiöljyä ja balsamicokastiketta	miedohko, suolainen, rasvaa, hapan kastike, siemenet
Pastat		
Tiikerirapu-simpukkapasta	Pastaa, simpukoita, tiikeriravunpyrstöjä, öljyä, valkosipulia, tomaattia, yrttejä ja parmesanjuustoa	voimakkaita makuja, umamia, rasvaa, äyriäiset
Pasta alla carbonara	Pastaa, pekonia, kermakastiketta, kananmunaa ja parmesanjuustoa	rasvaa, kermaa, kananmunaa, tuhti
Kanttarelli-savuporopasta	Pastaa, kanttarellikastiketta, savuporoa, parmesanjuustoa	rasvaa, kermaa, umamia, savua
Lämpimät Focacciat		
Broilerinfilee	Focaccia, pariloitua broilerinfileetä, salaattia, punasipulia, tomaattia ja tzatsikia	miedohko pääraaka-aine, voimakkaat lisukkeet
Naudanfilee	Focaccia, naudanfileetä, salaattia, punasipulia, tomaattia ja konjakkipippurikastiketta	miedohko pääraaka-aine, voimakkaat lisukkeet
Vuohenjuusto	Focaccia, vuohenjuustoa, salaattia, punasipulia, tomaattia, punasipulihilloketta, valkosipulimajoneesia	voimakkaita makuja, rasvaa
Pääruoat		
Kalakeitto	kalaa, kasviksia, lientä, kermaa?	hentoarominen, suolaa, kermaa?
Paistettuja muikkuja	Voissa paistettuja muikkuja, perunamuusia, paahdettua punajuurta ja tillivoita	rasvaa, hentoja makuja, suolaa
Päivän kalaa (kuha/siika)	Kuhaa tai siikaa, kanttarellikastiketta, varhaisperunaa	hentoarominen, rasvaa, suolaa
Nieriää/rautua	Paahdettua nieriää, grillattua perunaa, chevremoussea, munakoisoa, tomaattia, sipulia	rasvaa, hentoja makuja
Maissikana	Rucola-fetatäytteistä maissikanaa, tummaa valkosipulikastiketta, valkosipuliperunaa	hentoarominen pääraaka-aine, voimakas lisuke
Lampaankyljykset	Yrttisiä lampaankyljyksiä, grillattua tomaattia, tzatsikia, valkosipuliperunaa	voimakkaita makuja, rasvaa
Pippuripihvi	Pippuroitu härän sisäfileepihvi, konjakkipippurikastiketta, lohkoperunaa	proteiini, umami, voimakas kastike
Poronvasanmaksaa	Paistettua maksaa, mustaherukkakastiketta, punajuurta, dijon-perunapyre, punasipulihilloketta	hentoarominen pääraaka-aine, voimakkaat lisukkeet
Ricottapaprikat	Ricottajuustolla ja yrteillä täytettyä paprikaa, tomaattikastikkeessa haudutettua munakoisoa, kesäkurpitsakroketteja, ja grillattua perunaa	hentoarominen, hapan, rasvaa
Jälkiruokia		
Omenastruudeli	Omenoita, filotaikinaa, mascarpone-kanelivahto	hapan, rasvaa, täyteläinen, makea
Raparperi-vaniiljatorrtu	raparperi, vaniljajäätelö, torttupohja	hapan, rasvaa, täyteläinen, makea
Suklaa-appelsiinileivos	suklaata, appelsiiniä, leivospohja, suklaakastike, marjoja	karvas, rasvaa, hapan, makea
Puolukkajäädyke	puolukkajäädyke, pähkinäpraliini, tuoreita puolukoita	jäinen, rasvaa, hapan, makea
Jäätelöannos	Jäätelöä, kastiketta, kermavaatua, tuoreita marjoja	jäinen, rasvaa, hapan, makea

Liite 3. Uusi viinilista

PUNAVIINIT:**Finca Flichman Malbec 2011**

Mendoza, Argentiina

100% Malbec

-täyteläinen, hedelmäinen, tamminen, pitkä jälkimaku

Les Vignerons d'Estézargues Cuvee des Galets

Cotes du Rhône, Ranska

ALKUVIINI

Grenache 50%, Carignan 25%, Cinsault 25%

-kevyehkö, hedelmäinen, tumman marjainen ja raikkaan mausteinen

Valpolicella Classico 2011

Gerardo Cesari, DOC Valpolicella Classico

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

-keskitäyteläinen, melko runsas, hedelmäinen, raikkaan happoinen

Plan B Shiraz Tempranillo 2009

Western Australia

95% Shiraz, 5% Tempranillo

-täyteläinen, hedelmäinen, maussa punaisia marjoja

Sileni Cellar Pinot Noir 2011

Hawkes Bay, Uusi-Seelanti

100% Pinot Noir

-keskitäyteläinen, hyvähappoinen, kypsän marjainen

Château Los Boldos Vieilles Vignes Cabernet Sauvignon 2010

Viña Los Boldos, Cachapoal Valley, Chile

100% Cabernet Sauvignon

-täyteläinen, hyvärakenteinen, hienostuneen tamminen, vaniljainen, mustaherukkainen

Mayol Viticultors Glop 2009

Priorat, Espanja

Carignan 10%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Grenache 50%

-täyteläinen, intensiivinen, tumman marjainen

VALKOVIINIT:

Arthur Metz Prestige Alsace 2011

AC Alsace, Ranska

Riesling, Sylvaner, Pinot blanc, Muscat

-kuivahko, pehmeä, aromaattinen, runsas

Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc 2011

Hawkes Bay, Uusi-Seelanti

100% Sauvignon Blanc

-kuiva, aromikas, hyvähappoinen, herukkainen

Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner 2011

Kamptal, Itävalta

100% Grüner Veltliner

-kuiva, raikas, puhtaan hedelmäinen, kevyehkö

Petit Chablis 2011

La Chablisienne, AC Petit Chablis, Bourgogne, Ranska

100% Chardonnay

-kuiva, hedelmäinen, melko runsas, hapokas

Cristo di Campobello C'D'C Bianco 2011

Sisilia IGP, Italia

Grillo, Chardonnay, Insolia, Cataratto

-kuiva, erittäin hedelmäinen ja pehmeä viini, jonka maussa makeaa mausteisuutta ja Välimeren yrttejä

Paulinshof Urstück Riesling Trocken

Mosel, Saksa

100% Riesling

-kuiva, kevyen sitruunainen, hapokas, eksoottisen hedelmäinen

Nimbus Single Vineyard Chardonnay 2008

Casablanca Valley, Chile

100% Chardonnay

-kuiva, täyteläinen, sitruksinen, hennon tamminen, tasapainoinen

ROSEVIINIT:

Blossom Hill Winemaker's Reserve Zinfandel Rosé

Blossom Hills, California

White Zinfandel

-puolimakea (28g/l), herkullisen mansikkainen

Celler el Masroig Les Sorts Rosat 2011

El Masroig, Do Montsant, Espanja

80% Grenache, 20% Carignan

- kuiva, raikas ja täyteläinen, hedelmäinen, pitkä jälkimaku

KUOHUVIINIT:

Freixenet Carta Nevada Semi Seco

DO Cava, Espanja

Macabeo, Xarel-lo, Parellada

-puolikuiva (38g/l), tasapainoinen, hapokas, runsas

Freixenet Cordon Negro Brut

DO Cava, Espanja

40% Parellada, 35% Macabeo, 25% Xarel-lo

-kuiva (9g/l), melko voimakas, tasapainoisen hapokas

Maschio Procecco Extra Dry

DOC Treviso, Italia

100% Procecco

-kuiva, hedelmäinen, raikas

Maria Casanovas Brut de Brut

DO Cava, Espanja

Macabeo 30 %, Xarel-lo 30 %, Parellada 40 %

-kuiva, hapokas ja mukava suutuntuma jossa sitrushedelmiä ja omenaa

Parigot Cremant Millesime 2009

Bourgogne, Ranska

Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

-kuiva, tuoksussa kuivattuja hedelmiä ja hasselpähkinää

SAMPPANJAT:

Pannier Sélection Brut

AC Champagne

40% Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

-erittäin kuiva, hapokas, hedelmäinen ja mineraalinen

Philippe Gamet Brut Selection

Mardeuil, Epernay, Champagne, Ranska

Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 40%

-kuiva, tasapainoinen viini, jonka tuoksussa omenaa ja päärynää, maussa kypsiä hedelmiä

JÄLKIRUOKAVIINIT:

Sileni Late Harvest Semillon 2010

Hawkes Bay, Uusi-Seelanti

100% Semillon

-makea (96g/l), intensiivinen, sitruksinen, hedelmäinen

Paulinshof Kestener-Paulinshofberger Riesling Auslese 2005

Mosel, Saksa

100% Riesling

-makea, hapokas jälkimaku, maussa kypsiä omenoita

Quevedo White Port

DO Douro, Portugali

Gouveio 20%, Malvasia Fina 18%, Moscatel Galego 15%, Rabigato 15%, Donzelinho 10%, Viosinho 10%, Codeda 10%, Muut 2 %

-makea, hyvähappoinen, hedelmäinen, täyteläinen loppumaku

Quevedo Rose Port

DO Douro, Portugali

Tourica Nacional 40%, Tourica Franca 30%, Sousao 30%

-makea, marjainen, maussa vadelmaa ja mansikkaa

Quevedo Colheta 1996

DO Douro, Portugali

Tourica Franca 35%, Tinta Roriz 20%, Tourica Nacional 15%, Tinta Baroca 10%, TintaCao 8%, Muut 12%

-makea, hyvähappoinen, pähkinäinen, todella pitkä jälkimaku