



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Katariina Heikkinen

VIINILISTA RAVINTOLA
KONSULINNAN KAHVIHUONEELLE

Liiketalous ja matkailu
2012

TIIVISTELMÄ

Tekijä	Katariina Heikkinen
Opinnäytetyön nimi	Viinilista ravintola Konsulinnan kahvihuoneelle
Vuosi	2012
Kieli	suomi
Sivumäärä	65 + 3 liitettä
Ohjaaja	Helena Alamäki

Opinnäytetyöni tavoitteena oli laatia uusi viinilista ravintola Konsulinnan kahvihuoneelle. Pyrkimyksenä oli käytännön testauksen perusteella löytää ravintolalle viinit, jotka sopivat keittiömestarin syksyä 2011 varten laatimille kolmelle kolmen ruokalajin menukokonaisuudelle.

Opinnäytetyössä tutustuttiin viinin historiaan ja viinikulttuurin tilaan nykyaikana, viinin ominaisuuksiin sekä aistinvaraiseen arviointiin ja sen hyödyntämiseen tuotekehityksessä. Tutkimus toteutettiin järjestämällä kolme eri testitilaisuutta, joissa tietyin perustein valittu raati maisteli menukokonaisuudet ja niihin valitsemani testattavat viinit.

Tutkimuksessa sekä ammattilaisista että ravintolapalveluja aktiivisesti käyttävistä ja viineistä kiinnostuneista henkilöistä koostuva raati testasi jokaisen menukokonaisuuden ruokalajin kanssa kolmea eri viiniä, ja testauksen pohjalta raati kommentoi niitä, niiden yhteensopivuutta ruoan kanssa ja valitsi lopulta ruokalajeille mielestään parhaiten sopivat viinit. Aistinvarainen arviointi tapahtuu jokaisen henkilön omien kokemusten ja mieltymysten pohjalta, joten vastauksissa oli jonkin verran hajontaa. Jokaisen ruokalajin kohdalla esiin nousi kuitenkin yksi suosikki ylitse muiden. Nämä viinit päätettiin luonnollisesti valita ravintolan viinilistalle.

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
Matkailu

ABSTRACT

Author	Katariina Heikkinen
Title	Wine list for restaurant Konsulinna's coffee house
Year	2012
Language	Finnish
Pages	65 + 3 Appendices
Name of Supervisor	Helena Alamäki

The aim of this thesis was to create a new wine list for restaurant Konsulinna's coffee house. The idea was to test the food and wines in practice and find suitable wines for three different three-course menus planned by the chef of the restaurant for the fall semester 2011.

In my thesis I took a closer look at the history of wine, the significance of wine culture today and I also familiarized with sensory evaluation and its utilization in product development. The study was executed by arranging three different test events where a carefully selected panel tested the menus with the wines particularly chosen for each dish.

In the research a panel consisted of professionals and customers showing interest in wines and actively consuming restaurant services tested each menu and each dish with three different wines. Based on the testing they gave comments on the wines and how they match with the food. They were also asked to choose the wine that matches best with each dish. Sensory evaluation is done based on every person's own taste and experiences and that's why there was some variation in all results. However in every test dish there was one wine that stood out from the other wines. Those wines were naturally the ones selected for the restaurant's wine list.

Keywords wine, sensory evaluation, wine culture, test event

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ

ABSTRACT

1	JOHDANTO.....	9
2	TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY	10
3	TAUSTATIETOA VIINISTÄ.....	12
	3.1 Viinin luonne ja siihen vaikuttavat tekijät	12
	3.2 Erilaiset viinit ja niiden valmistus.....	13
	3.3 Viinin tarjoilu.....	15
	3.3.1 Oikean lasin valinta.....	15
	3.3.2 Viinin tarjoilulämpötila.....	16
	3.3.3 Valkoviinin jäähdyttäminen	16
	3.3.4 Punaviinin temperointi	16
	3.3.5 Viinin dekantoiminen.....	17
4	VIININ MERKITYS KULUTTAJALLE	18
	4.1 Viinin merkitys ennen.....	18
	4.2 Viinin merkitys nykypäivänä.....	20
	4.3 Viininkulutustottumukset nykyään	21
5	VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN	24
6	AISTINVARAINEN ARVIOINTI	27
	6.1 Mitä on aistinvarainen arviointi	27
	6.2 Arvioijien valinta ja ohjeistus	29
	6.3 Arviointiin vaikuttavat tekijät ja ulkoiset puitteet	30
	6.4 Testitilaisuuden valmistelu ja näytteiden esittäminen	31
	6.5 Aistinvaraisen arvioinnin merkitys tuotekehityksessä.....	33
7	TUTKIMUKSEN SUUNNITTELU JA TOTEUTUS	34
	7.1 Tutkimusmenetelmä ja sen valinta.....	34
	7.2 Oman tutkimuksen suunnittelu ja valmistelu.....	35
	7.2.1 Testiryhmän kokoaminen.....	36
	7.2.2 Testattavien viinien valinta	37

7.2.3	Arviointilomakkeen laatiminen.....	40
7.2.4	Testitilaisuuksien ennakkovalmistelut	41
7.2.5	Ensimmäinen testitilaisuus.....	42
7.2.6	Toinen testitilaisuus	43
7.2.7	Kolmas testitilaisuus	44
8	TUTKIMUKSEN TULOKSET.....	46
8.1	Ensimmäisen testitilaisuuden tulokset	46
8.2	Toisen testitilaisuuden tulokset.....	52
8.3	Kolmannen testitilaisuuden tulokset.....	58
8.4	Viinilistalle valitut viinit	60
9	YHTEENVETO JA TUTKIMUKSEN ANALYSOINTI.....	62
9.1	Tutkimuksen reliabiliteetti ja validiteetti	62
9.2	Ongelmakohdat	62
9.3	Tutkimuksen yhteenveto	63
	LÄHTEET	65
	LIITTEET	

KUVIO- JA TAULUKKOLUETTELO

- Kuvio 1.** Katkarapuskagenin ja Gentle Hills Rieslingin yhteensopivuus. s. 46
- Kuvio 2.** Katkarapuskagenin ja Yali Reserva Sauvignon Blancin yhteensopivuus. s. 47
- Kuvio 3.** Katkarapuskagenin ja Masi Modello delle Venezie Biancon yhteensopivuus. s. 47
- Kuvio 4.** Naudan sisäfileen yhteensopivuus Masi Bonacosta Valpolicellan kanssa. s. 48
- Kuvio 5.** Naudan sisäfileen ja Yali Reserva Shirazin yhteensopivuus. s. 49
- Kuvio 6.** Naudan sisäfilee ja Mouton Cadet Rougen yhteensopivuus. s. 50
- Kuvio 7.** Juustolautasen ja Casa de la Ermita Dulce Monastrellin yhteensopivuus. s. 51
- Kuvio 8.** Juustolautasen ja Grant Burge Aged Tawnyn yhteensopivuus. s. 51
- Kuvio 9.** Juustolautasen ja Dry Sack Medium Dryn yhteensopivuus. s. 52
- Kuvio 10.** Yrttisalaatin ja Gentle Hills Rieslingin yhteensopivuus. s. 53
- Kuvio 11.** Yrttisalaatin ja Yali Reserva Sauvignon Blancin yhteensopivuus. s. 53
- Kuvio 12.** Yrttisalaatin ja Masi Modello delle Venezie Biancon yhteensopivuus. s. 54
- Kuvio 13.** Nieriän ja Casillero del Diablo Chardonnayn yhteensopivuus. s. 55
- Kuvio 14.** Nieriän ja Pfaffenheim Pinot Blancin yhteensopivuus. s. 55
- Kuvio 15.** Nieriän ja Jackson Estate Sauvignon Blancin yhteensopivuus. s. 56

- Kuvio 16.** Karpalomoussen ja suklaa-pähkinäbrownien yhteensopivuus s. 57
Casa de la Ermita Dulce Monastrellin kanssa.
- Kuvio 17.** Karpalomoussen ja suklaa-pähkinäbrownien yhteensopivuus s. 57
Grant Burge Aged Tawnyn kanssa.
- Kuvio 18.** Karpalomoussen ja suklaa-pähkinäbrownien yhteensopivuus s.58
Dry Sack Medium Dryn kanssa.
- Kuvio 19.** Lampaan ulkofileen ja Yali Reserva Shirazin yhteensopivuus. s. 59
- Kuvio 20.** Lampaan ulkofileen ja Viña Albali Reservan yhteensopivuus. s. 59
- Kuvio 21.** Lampaan ulkofileen ja Caballero de la Cepa Cabernet s. 60
Sauvignonin yhteensopivuus.
- Kuvio 22.** Ravintolan viinilistalle valitut viinit. s. 61

LIITELUETTELO

LIITE 1. Ensimmäisen testitilaisuuden arviointilomake

LIITE 2. Toisen testitilaisuuden arviointilomake

LIITE 3. Kolmannen testitilaisuuden arviointilomake

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on viinilistan laatiminen Ravintola Konsulinnan kahvihuoneelle. Konsulinnan kahvihuone on Vaasan keskustassa sijaitseva A-oikeuksin varustettu kahvila-ravintola, joka tarjoaa päiväsaikaan lounasta, mutta toimii iltaisin tilausravintolana. Iltaisin järjestettävät tilaisuudet vaihtelevat pikkujouluista ristiäisiin ja hautajaisista erilaisiin kokouksiin. Ravintolan keittiömestari on laatinut syksyksi uudet kolmen ruokalajin menukokonaisuudet, joiden rinnalle pitää valita niihin sopivat viinit. Jotta oikeat viinit saadaan valittua, aikomuksena on järjestää muutama testitilaisuus, joissa huolellisesti valittu raati maistelee valitsemiani viinejä keittiömestarin valmistamien ruoka-annosten kanssa. Testaajilta saadun palautteen perusteella tehtäväni on valita jokaiselle ruokalajille oma viininsä. Alkoholi on ravintoloille merkittävä lisämyyntituote, joten viinien ja ruokien yhteensopivuus on erittäin tärkeää.

Viinien testauksen ja valinnan lisäksi tarkoitukseni on tutustua työssäni viinin merkitykseen aterialla sekä kuluttajan että ravintolan näkökulmasta. Perehdyn työssäni myös viinien valintaan vaikuttaviin kriteereihin, aistinvaraiseen arviointiin, erilaisten arviointitilaisuuksien järjestämiseen sekä niistä saatujen tulosten arvioimiseen.

2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Konsulinnan kahvihuone on Vaasan keskustassa sijaitseva kodikas kahvilaravintola. Päivisin tarjolla on kahvia, teetä, virvokkeita, erilaisia suolaisia ja makeita leivonnaisia sekä lounasta. Iltaisin kahvihuone toimii tilausravintolana tarjoten viihtyisän ja rauhallisen paikan erilaisille ja -kokoisille yksityistilaisuuksille. Ravintolassa järjestetään paljon myös kokouksia.

Konsulinnan kahvihuone toimii Loftet Oy:n alaisuudessa. Ravintola sijaitsee Käsimyön talo Loftetissa Vaasan kaupungin omistamalla tontilla vain kivenheiton päässä torilta. Samassa 1860-luvulla rakennetussa talossa toimii käsityöliike Taito Shop Loftet sekä pohjalaista käsityöperinnettä edistävä yhdistys Österbottens hantverk rf. Ravintola koostuu neljästä eri tilasta: keittiöstä, ruokasalista, näyttelysalista ja kokoustilasta. Keittiö on pieni ja sen yhteydessä on kassalinjasto sekä vitriini. Ruokasali, jossa on 18 asiakaspaikkaa, on entisen porvariskodin ruokailuhuone, jonka sisustus on uus-renessanssin aikainen tammisine puolipaneeleineen, nahkajäljitelmätapetteineen ja intarsiatammiparketteineen. Näyttelysali toimi aiemmin porvariskodin juhlasalina. Huonetta koristaa vanha intarsiaparketti sekä 1900-luvun alussa tehty kattomaalaus. Näyttelysaliin mahtuu noin 40 asiakaspaikkaa. Näiden lisäksi näyttelysalin perällä on pieni kokoustila, johon mahtuu noin 14 henkeä. Tila on ilmastoitu ja varustettu kokousvälinein.

Ravintolan tärkeimpiin tuotteisiin kuuluvat luonnollisesti lounas sekä kahvilatuotteet. Joka päivä tarjolla on keitto, pasta- tai pataruoka, kaksi eri salaattivaihtoehtoa sekä suolaisia piirakoita. Näiden lisäksi vitriinissä on myynnissä päivästä riippuen jopa kymmentä erilaista leivosta ja muuta makeaa naposteltavaa. Suurin osa tuotteista valmistetaan itse paikan päällä. Ravintolassa on A-oikeudet, joten Laitilan virvoitusjuomien lisäksi listalta löytyy oluita, siidereitä, kuplivia hedelmäviinejä, puna- ja valkoviiniä sekä viskiä, konjakkia ja erilaisia liköörejä. Iltilaisuuksia varten keittiömestari on suunnitellut kolme kolmesta ruokalajista koostuvaa menuvaihtoehtoa, jotka tarjoillaan pöytiin. Lisäksi asiakas voi valita kolmesta juhla-buffetista, jotka tarjoillaan noutopöydästä.

Ruokapalvelujen lisäksi ravintola tarjoaa erilaisia ohjelmapalveluita. Näyttelysalissa on jatkuvasti vaihtuvia käsityönäyttelyitä. Erityistilauksesta ryhmille voidaan järjestää pohjalaisesta käsityöperinteestä kertova multimediaesitys, käsityökurssi tai opastuskierros, jonka aikana vieraat saavat tutustua taloon ja heille kerrotaan tarkemmin sen historiasta ja vaiheista.

Yksityistilaisuudet ovat tärkeä osa ravintolan toimintaa. Aamuisin järjestetään aamiaistilaisuuksia, joissa tarjoillaan aamupalaa buffet-pöydästä. Päivisin ravintolan tiloissa pidetään kokouksia, joihin on mahdollista saada kahvitarjoilua sekä lounasta. Iltaisin paikka toimii tilausravintolaperiaatteella. Tilaisuudet vaihtelevat virallisista valmistajaistilaisuuksista aina rentoihin perhejuhliin.

Tällä hetkellä ravintolassa työskentelee vakituisesti neljä henkilöä. Ravintolapäällikön ja keittiöpäällikön lisäksi palkkalistoilla on kaksi osa-aikaista työntekijää. Näiden neljän lisäksi ajoittain apuna on satunnaisia ekstratyöntekijöitä tai harjoittelijoita. Ravintolan päivittäisiin työtehtäviin kuuluvat muun muassa ruoanlaitto, leipominen, asiakaspalvelu, siivoustyöt, tarjoileminen sekä muut avustavat keittiötyöt. Koska ravintola on pieni, työtehtäviä ei ole jaettu tarkasti työntekijöiden kesken, vaan kaikki osallistuvat työtehtäviin melko tasapuolisesti.

3 TAUSTATIETOA VIINISTÄ

Tässä luvussa käsitellään perustietoa viinistä, kuten sen luonteeseen vaikuttavia tekijöitä, erilaisten viinien valmistustapoja sekä tarjoiluun liittyviä seikkoja. Viinin tarjoilua koskevista seikoista tarkemmin on paneuduttu oikeaan tarjoilulämpötilaan, lasin valintaan sekä viinin jäähdyttämiseen ja dekantointiin.

3.1 Viinin luonne ja siihen vaikuttavat tekijät

Viini on eri rypäleiden, hedelmien tai marjojen mehusta tehtyä juomaa, jota valmistetaan alkoholikäymisprosessin avulla. Kun puhutaan viinin valmistuksesta, on otettava huomioon useita seikkoja, jotka vaikuttavat lopputulokseen. Tällaisia tekijöitä ovat mm. viljelyalueen sijainti maapallolla, vallitseva ilmasto, käytettävä rypälelajike sekä maaperän laatu, tavat, joilla viiniköynnöksiä hoidetaan, valmistus- ja -menetelmät, viinin varastointi sekä silkka onni. (Kaukinen, Nylund & Siikala 2000: 11, 13.)

Viiniköynnöksiä on mahdollista viljellä napa-alueita lukuun ottamatta lähes koko maapallolla. Otollisimmat alueet sijaitsevat kuitenkin 30°–50° leveysasteiden välillä päiväntasaajan molemmin puolin. Kylmemmillä alueilla viinit ovat tavallisesti hapokkaita, kevyitä ja sisältävät vähemmän alkoholia. Näillä alueilla viinien vuosikerroilla voi olla merkittäviä eroja. Lämpimämmille alueille siirryttäessä vuosikertojen merkitys on erittäin vähäinen ja viinit ovat hieman kesympiä ja vähemmän hapokkaita, mutta suurempia alkoholipitoisuuksiltaan. (Kaukinen ym. 2000: 14.)

Ilmasto-olot määrittävät viinin luonnetta sitä enemmän, mitä viileämmällä alueella köynnöstä kasvatetaan. Esimerkiksi sademäärät, lämpötila sekä auringon määrä vaikuttavat joka vuosi eri tavoin viininvalmistuksen lopputulokseen. Viiniköynnöksellä on syvälle kurkottavat juuret, joilla se saa imettyä ravintoa syvältä maan alta. Maaperässä on sekä kemiallisia että fysikaalisia ominaisuuksia, jotka kaikki vaikuttavat viinin luonteeseen. Kemiallisiin luetaan esimerkiksi maaperän mineraalipitoisuus sekä happi- ja typpipitoisuudet. Maaperän fysikaalisiin ominaisuuks-

siin kuuluvat taas maaperän huokoisuus, syvyys, väri, konsistenssi sekä kyky läpäistä vettä. Pääsääntö on, että tietty rypäle vaatii tietynlaisen maaperän, jotta tulokseksi saadaan mahdollisimman hyvä viini. (Kaukinen ym. 2000: 14–16.)

Viinin valmistuksessa käytettävällä rypälelajikkeella on suurin merkitys lopputuotteen luonteeseen ja makuun. Vaikka esimerkiksi ilmaston ja maaperän puolesta olosuhteet olisivat otolliset, ei hyvä viini synny, ellei rypälelajike ole laadukas ja kyseisiin olosuhteisiin sopiva. Tällä hetkellä maailman viinituotannossa käytetään noin kahtatuhatta eri rypälelajia, mutta vain viisikymmentä niistä katsotaan merkityksellisiksi. (Berens 2005: 75.) Jokaisella niistä on oma tunnuksenomainen luonteensa ja makunsa. Joidenkin viinien valmistukseen käytetään vain yhtä rypälettä, jotkin valmistetaan usean eri rypäleen sekoituksesta. (Kaukinen ym. 2000: 16.)

3.2 Erilaiset viinit ja niiden valmistus

Viinin valmistuksen lähtökohtana on kaikessa yksinkertaisuudessaan pelkkä viinirypäle. Kaikki juoman valmistukseen tarvittavat ainesosat - vesi, sokeri ja hiiva - löytyvät rypäleestä itsestään. Viininvalmistusprosessi saadaan käynnistymään rypäleiden murskaamisella. Eri viinien valmistustavat kuitenkin poikkeavat hieman toisistaan. (Berens 2005: 10, 13.)

Perinteinen viininvalmistusprosessi käynnistyy sadonkorjuulla. Oikea ajoitus on tärkeää, jotta rypäleiden sisältämien ainesosien tasapaino olisi poimintahetkellä juuri oikea. Rypäleet voidaan poimia joko käsin tai koneiden avulla. Konepoiminta kasvattaa suosiotaan jatkuvasti, sillä se on nopeampaa kuin käsin suoritettu poiminta ja se myös mahdollistaa rypäleiden korjaamisen oikealla hetkellä. Sadonkorjuun jälkeen alkaa viinin käyttäminen. (Kaukinen ym. 2000: 22–23.)

Punaviinit valmistetaan joko punaisista tai sinisistä rypäleistä. Poiminnan jälkeen rypäleet kuljetetaan murskaamoon ja ruotiainekset karsitaan pois massasta joko osin tai kokonaan. Sitten rypäleet murskataan, ja massa johdetaan astiaan, jossa esikäyminen tapahtuu. Esikäymisen jälkeen rypälemehusta ja kuorista koostuva

massa puristetaan ja johdetaan jälkikäymisastioihin. Näissä astioissa tapahtuu alkoholikäyminen, jonka jälkeen tapahtuu biologinen eli malolaktinen käyminen. Malolaktinen käyminen tasoittaa viinin luonnetta ja tekee siitä kestävämmän ja elegantimman. Käymisprosessin tuloksena astioihin syntyy sakkaa, joka poistetaan. Tämän jälkeen viini pastöroidaan ja kypsytetään suurissa astioissa tai tankeissa. Kypsytyksen jälkeen viini kirkastetaan ja lopulta pullojetaan. Laadukkaimpia viinejä kypsytetään vielä joitakin vuosia pulloissa halutun lopputuloksen aikaansaamiseksi. (Kaukinen ym. 2000: 25–26.) Punaviineille niiden värin antavat kuorien pigmenttiaineet, joista viini saa myös makua sekä punaviineille ominaisen tanniinisuuden (Berens 2005: 13.).

Valkoviini tehdään useimmiten vaaleista rypälelajikkeista. Sadonkorjuun jälkeen rypäleet murskataan, massa puristetaan ja siitä karsitaan pois kuoret ja ruotiainekset. Sitten mehu johdetaan käymisastioihin, joissa sitä käytetään useiden kuukausien ajan. Valkoviinejä valmistettaessa prosessiin kuuluu yleensä vain normaali alkoholikäyminen, malolaktista käymistä sovelletaan ainoastaan erittäin hapokkaiden viinien kohdalla. Kun käyminen on saatu päätökseen, viini kuljetetaan kypsytyksastioihin. Kypsyttämisen päätteeksi viinille suoritetaan sakanpoisto eli kirkastus, jonka jälkeen viini pullojetaan. Kuten laadukkaita punaviinejä, myös joitakin valkoviinejä kypsytetään vielä pulloissa. (Kaukinen ym. 2000: 28.) Vaikka tavallisesti valkoviinien valmistuksessa käytetään vaaleita rypäleitä, joskus ne voidaan tehdä myös tummista lajikkeista. Tällöin kuoret poistetaan rypälemassasta heti murskaamisen jälkeen, jotta ne eivät ennätä vapauttaa viiniin väriä tai makua. (Berens 2005: 13.)

Roseeviinien valmistuksessa käytetään miltei aina tummia rypälelajeja. Niiden valmistus mukailee hyvin pitkälti valkoviinien valmistusprosessia. Ainoana erona on se, että kuoria ja ruotiaineksia ei poisteta heti murskaamisen yhteydessä, vaan niiden annetaan muhia käymismehussa hetken aikaa. (Kaukinen ym. 2000: 31.) Tämän ansiosta roseeviini saa sille tunnuksenomaisen vaaleanpunaisen värinsä (Berens 2005: 15.).

Kuohuviinit valmistetaan käyttämällä pohjana kuivaa perusviiniä, joka voi olla valmistettu joko tummista tai vaaleista rypäleistä. Perusviinisekoitusta sanotaan cuvéeksi, ja sitä on mahdollista tehdä yhdestä perusviinistä tai sekoittamalla useaa eri perusviiniä keskenään. Kun sopiva cuvée on sekoitettu, siihen lisätään sokeria ja hiivaa, jotta käymisprosessi saadaan alulle. Viini käytetään suljetuissa astioissa, joissa prosessin tuloksena muodostunut hiilidioksidi imeytyy hiljalleen viinin joukkoon. Sitten viini kypsytetään ja sakka poistetaan. Joskus nämä vaiheet tehdään toisin päin eli sakka poistetaan viinistä ja vasta sitten kypsytetään. Mikäli lisämakeutusta tarvitaan, kypsytyksen ja sakan poistamisen jälkeen viiniin lisätään sokeria. Tämän jälkeen viini pulloetaan, kapseloidaan ja varastoidaan muutaman kuukauden ajaksi, jotta viini saa asettua rauhassa. (Kaukinen ym. 2000: 31–34.)

3.3 Viinin tarjoilu

Se, miten viini tarjoillaan asiakkaalle, vaikuttaa paljon sen ominaisuuksiin ja maakuun. Tarjoiluvaiheessa täytyy kiinnittää huomiota siihen, että viini on lämpötilaltaan oikea ja viini tarjoillaan tarkoitukseen parhaiten sopivasta lasista. Jotkut viinit vaativat myös tuuletusta eli dekantoimista ennen tarjoilua. (Berens 2005: 27, 31, 34.)

3.3.1 Oikean lasin valinta

Jotta viini pääsisi oikeuksiinsa, tärkeä asia sen tarjoilussa on oikeanlaisen lasin valinta. Sen koko ja muoto vaikuttavat siihen, millaisiksi viinin eri vivahteet muodostuvat. Hyvä periaate on, että lasin tulee olla tulppaanin mallinen ja ylöspäin kapeneva. Kun lasin yläosa on suppeampi, pitää se hyvin aromit lasissa ja estää niitä haihtumasta liian nopeasti. (Karmavuo & Lihtonen 2004: 111.) Oikeanlainen viinilasi on väritön, jotta viinin oma väri näkyy selvästi eikä vääristy. Punaviinilaseissa tavallista on pitkä ja leveä maljaosa sekä suippeneva yläosa. Valkoviinilasit ovat puolestaan hieman pienempiä ja kapeampia, mutta myös ylöspäin hoikkeneviä. Samppanja ja kuohuviini tarjotaan perinteisesti kapeasta ja korkeasta samppanjalasista. (Virkki 2010: 59–60.) Makeat viinit, kuten jälkiruokaviinit, sopivat parhaiten ylöspäin levenevistä laseista tarjottaviksi. Tällaisia laseja voidaan

käyttää myös, jos tarjoillaan konjakkia tai muuta vastaavaa, väkevää alkoholi-juomaa. (Berens 2005: 33.)

3.3.2 Viinin tarjoilulämpötila

Oikean lasin valitsemisen jälkeen täytyy miettiä lämpötilaa, jossa viini on parasta tarjoilla. Erilaisille viineille on eri suosituslämpötilat, jotka vaihtelevat sen mukaan, kuinka täyteläistä viini on. Tuhdit viinit on tapana tarjota hieman lämpimämpinä, kevyet viinit taas vaativat matalamman lämpötilan. Valkoviinit on tapana tarjoilla 4–14 celsiusasteen ja punaviinit 14–20 celsiusasteen lämpötilassa. Kuohuviinit tarjoillaan selvästi muita viinejä viileämpinä eli noin 4–8 celsiusasteen lämpöisinä. Väkevät viinit, kuten portviini, madeira ja sherry on tapana tarjota 6–20 celsiusasteen lämpötilassa riippuen, onko juoma punaista vai valkoista ja kuinka makeaa se on. Sherryt, kuivat madeirat ja vaaleat portviinit tarjotaan viileämpinä kuin makeat madeirat, tummat portviinit sekä marsalat. (Karmavuo ym. 2004: 112.)

3.3.3 Valkoviinin jäähdyttäminen

Jos käytössä on oikealla lämpötilalla varustettu viileä viinikellari, valkoviini on tarjoiltaessa juuri sopivan viileää. Jos viinikellaria ei ole ja viini säilytetään huoneenlämmössä, täytyy valkoviini jäähdyttää eli frapeerata ennen tarjoilua, koska se on tapana tarjoilla selvästi huoneenlämpöä viileämpänä. Helpoin tapa jäähdyttää viini oikeaan lämpötilaan on laittaa viinipullo astiaan, joka on täytetty vedellä ja jäällä. Kun viinin kaataa lasiin, se lämpenee nopeasti, joten neste kannattaa jäähdyttää muutamaa astetta liian viileäksi, jotta lasiin kaadettaessa se olisi juuri sopivan viileää. (Priewe 2001: 54, 56.)

3.3.4 Punaviinin temperointi

Jos punaviiniä säilytetään viileässä kellarissa, se on liian kylmää tarjoiltavaksi sellaisenaan, joten se pitää temperoida ennen tarjoilua. Normaalisti tämä tehdään nostamalla pullo muutamaa tuntia ennen tarjoilua huoneenlämpöön, jotta se ehtii lämmetä hieman. Nykyisin huoneiden lämpötilat saattavat kuitenkin olla hieman

liian lämpimiä punaviineille, joten täytyy olla tarkka siinä, kuinka kauan pulloa huoneenlämmössä pitää. Jos pullo on lämmennyt liikaa tai sitä on alun perinkin säilytetty huoneenlämmössä, voi olla tarpeellista laittaa pullo hetkeksi jääkaappiin, jotta sitä saadaan hieman viilennettyä. Huoneenlämmössä seisottamisen lisäksi toinen tapa temperoida viini on asettaa pullo lämpimään veteen niin kauaksi aikaa, että viini saavuttaa halutun lämpötilan. Jos punaviini jostain syystä lämpee liikaa, voidaan sille halutun lämpötilan saavuttamiseksi tehdä pikajäähdytys asettamalla pullon ympärille pakastimessa kylmenneet jäähdytin, upottamalla pullo jääastiaan tai laittamalla pullo pakkaseen hetkeksi. (Priewe 2001: 58–59.)

3.3.5 Viinin dekantointi

Dekantointi tarkoittaa viinin kaatamista pullosta viinikarahviin ennen sen tarjoilua. Toimenpiteen idea on se, että viiniä varovasti pullosta pois kaadettaessa juomakelpoinen viini valuu karahviin ja pahanmakuinen sakka jää pullon pohjalle. Nykyään kuitenkin viinit dekantoidaan lähinnä siksi, että ne saisivat eräänlaisen ilmakylvyn, jolloin viini hapen kanssa reagoidessaan pääsee vapauttamaan kaikki arominsa ja sen maku harmonisoituu. Dekantointiin on olemassa erilaisia apuvälineitä, kuten dekantointikori tai -suppilo tai erityisesti sitä varten kehitetty dekantointilaite. Yksinkertaisimmillaan dekantointi kuitenkin tapahtuu ilman apuvälineitä.

Sekä puna- että valkoviiniä voidaan dekantoida. Nykypäivänä valkoviinin dekantointi on jäänyt unholaan ja sitä tehdään lähinnä vain punaviinien kohdalla. Siitä huolimatta myös valkoviineille tekee hyvää saada ilmaa ennen tarjoilua. Vaikutus on sama kuin punaviinien kohdalla: viini pääsee vapauttamaan paremmin aromeja ja sen maku on tasapainoisempi ja täyteläisempi. (Priewe 2001: 60–62.)

4 VIININ MERKITYS KULUTTAJALLE

4.1 Viinin merkitys ennen

Viini on juomana niin vanhaa perua, ettei tarkkaa tietoa sen keksimisestä ole. Löydettävissä on vain myyttejä, legendoja sekä aineistoa, jossa epäsuorasti mainitaan viinin valmistamisesta tai nauttimisesta. Alkuaikoina sitä joi vain eliitti, sillä tuotanto oli niin pienimuotoista, ettei viiniä riittänyt kaikille. Viini juonnin katsottiin olevan merkki henkilön korkeasta sosiaalisesta asemasta. Tavallinen kansa sai viinin sijasta tyytyä olueen, jonka katsottiin olevan rahvaan juoma. Viinin tuotannon yleistyttyä sen saatavuus parani merkittävästi, jolloin yhä useammilla oli varaa ostaa tätä ennen varsin ylellisenä pidettyä juomaa. (Standage 2006: 53–55.)

Antiikin kreikkalaiset pitivät itseään parempina muihin kansoihin verrattuna ja siksi he olivatkin erityisen mieltyneitä viiniin. Sillä oli esimerkiksi tärkeä osa symposioneissa, erilaisissa muodollisissa tilaisuuksissa, joissa ihmiset kävivät sivistyneitä keskusteluja keskenään. Näissä tilaisuuksissa viiniä ei useinkaan tarjottu ruoan kanssa, vaan vasta ruokailun jälkeen, jolloin pidot varsinaisesti alkoivat. Erikoista oli myös se, että juoman mukaan sekoitettiin vettä ennen sen nauttimista. Katsottiin, että kuolevaiset kykenivät juomaan vain sellaista viiniä, jonka tehoa oli laimennettu veden avulla. Laimentamattoman viinin juontia pidettiin huonona asiana, yhtä huonona kuin sitä, ettei ihminen juonut viiniä ollenkaan. Kohtuus viinin nauttimisessa piti kuitenkin muistaa. Humaltuneita ihmisiä pidettiin erittäin töykeinä ja säädyttöminä. (Standage 2006: 57, 61, 63–64.)

Kun viinikulttuuri oli kreikkalaisten mukana levinnyt laajalle, se ei ollut enää eliitin etuoikeus, vaan jopa orjat nauttivat sitä. Tässä vaiheessa ihmisiä ei enää luokiteltu sen perusteella, joivatko he viiniä vai eivät, vaan sen pohjalta, minkälaista viiniä he joivat. Kasvupaikan lisäksi ikä oli merkittävä asia viiniä valittaessa. Mitä vanhempi viini, sitä parempaa se oli. Kasvupaikan ja iän merkitys kuitenkin hälistui sen rinnalla, miten ihminen käyttäytyi juomaa nauttiessaan. Tuolloin katsottiin, että se kertoi eniten ihmisen sisimmästä olemuksesta. Kaiken kaikkiaan kreikkalaiset pitivät viininjuontia hienostuneisuuden ja sivistyksen merkinä. Hil-

jalleen olut menetti suosiotaan ja jäi lopulta kokonaan viinin jalkoihin. Aina siitä lähtien viini on säilyttänyt asemansa hienostuneimpana juomana, sillä se yhdistetään edelleen antiikin Kreikkaan ja sen sivistyneeseen kulttuuriin. (Standage 2006: 58–60, 71.)

Italialaiset pitivät viiniä koko kansan oikeutena ja sitä nauttivatkin kaikki ylhäisöstä orjiin. Lasin sisältö kuitenkin erotti eri varallisuusluokkiin kuuluvat ihmiset toisistaan. Rikkaille oli tärkeää pystyä erottamaan ja nimeämään hienoimmat viinit, sillä se todisti muille heillä olevan varaa niiden nauttimiseen. Köyhät taas joutuivat tyytymään huonompiin ja halvempiin viineihin. Jopa erilaisissa juhlissa ihmisille tarjottiin eri viinejä sen mukaan, millainen heidän yhteiskunnallinen asemansa oli. Yhtä kaikki, myös italialaiset nauttivat viininsä hienostuneesti kreikkalaisten tapaan veteen laimennettuna. (Standage 2006: 75, 80, 82.)

Keskiajalla nautittu viini oli usein nuorta, sillä sitä pidettiin suuremmissa arvossa kuin vanhoja vuosikertoja, ja säilytysastiatkin olivat muuttuneet ajan myötä sellaisiksi, etteivät ne taanneet viinin pitkää säilyvyyttä. Aiemmin viiniin oli ollut tapana sekoittaa vettä ennen sen nauttimista, mutta keskiajalla arkena nautittu viini oli uuden ja vanhan viinin sekoitusta. Edellisvuoden viinin annettiin käydä uudelleen ja käymisen lopputuote yhdistettiin uuden viinin kanssa. Tällä tavoin saatiin aikaiseksi etikalta maistuva viininkaltainen juoma, joka oli varsinaista viiniä halvempaa. (Örmä 2008: 56, 58–59.)

Noin 1500-luvulta lähtien maailma muuttui tutkimusmatkailijoiden tekemien löytöretkien seurauksena. Viini levisi Pohjois-Eurooppaa, jossa viiniä nautittiin laimentamattomana, ja juominen kuului lähinnä miesten tapoihin. 1800-luvun alussa Eurooppaan syntyi sivistynyt keskiluokka, joka muutti käsitykset viinistä ja sen nauttimisesta. Viinien laatuun kiinnitettiin entistä enemmän huomiota, ja sen takia viinintuottajien piti keksiä uusia tapoja mainostaa ja myydä omia tuotteitaan tarcoille ja valistuneille kuluttajille. (Örmä 2008: 61, 68–69, 105.)

Vanha kreikkalainen viinikulttuuri sekä roomalainen viinikulttuuri ovat vaikuttaneet ihmisten suhtautumiseen viiniä kohtaan aina näihin päiviin asti. Missä tahan-

sa maailmankolkassa, missä alkoholia nautitaan, viiniä pidetään kaikista sivistyneimpänä juomana. Viini katsotaan edelleen korkean aseman sekä rikkauten ja vallan merkiksi, ja siksi sitä tarjotaan virallisissa valtiojuhlissa, erilaisissa huippukokouksissa sekä symposionin kaltaisissa tilaisuuksissa, joissa vanhan tavan mukaan viiniä naukkaillaan hienostuneen keskustelun lomassa. (Standage 2006: 91–92.)

4.2 Viinin merkitys nykypäivänä

1900-luvun alun monien vaikeuksien, kuten kieltolakien ja sotien, jälkeen viini alkoi jälleen kasvattaa suosiotaan, ja menestys on jatkunut aina tähän päivään asti. Nykyisin viinien nauttimisessa keskitytään aiempaa enemmän laatuun. Määrällisesti viiniä kulutetaan vähemmän kuin ennen, mutta se on myös aiempaa laadukkaampaa. Tämän päivän tärkeimpiin viinintuottajamaihin ja -alueisiin kuuluvat Ranska, Italia, Espanja, Saksa, Portugali, Kalifornia, Etelä-Afrikka sekä Australia ja Uusi-Seelanti. (Örmä 2008: 121–136.)

Vielä kolmekymmentä vuotta sitten Suomessa oli hyvin vähän viiniharrastajia ja viineihin keskittyneitä seuroja ja yhdistyksiä, ja viineistä kiinnostuneita ihmisiä pidettiin lähinnä snobeina. 1980-luvulta lähtien viiniseurojen lukumäärä on kuitenkin noussut huomattavasti ja 2000-luvulle tultaessa viiniharrastus on saavuttanut laajan suosion tavallistenkin ihmisten keskuudessa. Innostusta viineihin ei enää pidetä hienosteluna vaan harrastuksena muiden joukossa. Sen tavoitteena on kartuttaa seuran jäsenien viinitietoutta, kehittää viinikulttuuria ja antaa makuelämyksiä. Tarkkoja lukuja Suomessa toimivista viiniseuroista ei ole, mutta tämän vuosituhannen aikana sellaisia on rekisteröity jo yli 30. Suomi on seurannut viininnostuksessa Ruotsin esimerkkiä. Ruotsissa perustettiin vuonna 1958 viinureiden ammattiliitto Munkskänkarna, joka on vuosien myötä laajentunut monikansalliseksi viinijärjestykseksi, jossa jäseniä on yli 12 000. Ensimmäinen suomalainen Munkskänkarna-yhdistys aloitti toimintansa 1980-luvun alussa ja tänä päivänä Suomessa on 13 itsenäistä Munkskänkarna-yhdistystä. Seurojen toiminta rakentuu kurssitoiminnan, maistelutilaisuuksien sekä jäsenmatkojen ympärille. Munkskän-

karna -yhdistys järjestää viinikursseja kolmella eri taitotasolla, ja kurssien lopuksi järjestetään tasokokeet, joista läpipäässeet saavat diplomit. (Poutanen 2010.)

Tavallisesti viinin varastointi jätetään myymälöiden huoleksi, mutta viininnostuksen yleistyttyä omaan viinikaappiin, -kellariin tai kellariosakkeeseen sijoittamisesta on tullut yleisempää. 1990-luvulla Suomeen perustettiin ensimmäiset viinikellariyhtiöt, joiden tilat ovat pääasiassa vain osakkaiden käytettävissä. Osa taas vuokraa tilojaan ja järjestää viini-iltoja ulkopuolisille. Kellaritiloja käytetään viiniyhdistysten kokoontumispaikkoina ja erilaisten tilaisuuksien järjestämiseen. Viinikellareita ei perusteta vain siksi, että saataisiin tilaa varastoitaville viineille. Pääideana on, että samanhenkiset ihmiset yhteisine kiinnostuksenkohteineen löytävät paikan, johon kokoontua yhdessä ja jossa harjoittaa harrastustoimintaansa. Kellariosakkeet maksavat paikasta riippuen useita tuhansia euroja, mutta jotkin viinikellarit toimivat vuokrauspohjalta, jolloin toimintaan mukaan pääseminen vaatii liittymismaksun sekä kuukausittain maksettavan vuokran. Tällä hetkellä viinikellariyhtiöitä löytyy muun muassa Helsingistä, Turusta ja Tampereelta. (Sirén 2011.)

4.3 Viininkulutustottumukset nykyään

Vuonna 2011 Viini-lehti teki tutkimusta suomalaisten viininkulutuskäyttäytymisestä. Kyselyyn vastasi noin 570 henkilöä ympäri maata. Kun tiedusteltiin, kuinka usein vastaaja juo viiniä, lähes puolet ilmoitti määrän vaihtelevan yhdestä kahteen kertaan viikossa, lähes joka viides nautti viiniä satunnaisesti ja vajaa 20 prosenttia kolme kertaa viikossa. Loput vastaajista nauttivat viiniä tätäkin useammin. Kyselyn mukaan ihmisten rahankäyttö viinin suhteen on muuttunut viime vuosina. Aiemmin sopivaksi viinipullonhinnaksi määriteltiin kymmenen euroa, mutta kyselyn mukaan vuonna 2011 raja oli siirtynyt 15 euroon. Lasipulloissa myytävät viinit säilyttivät edelleen suosionsa. Laatikkoviinejä mieluiten ostavia oli vastanneista vain viisi prosenttia, mutta tilastojen mukaan vuonna 2010 Alkon myydyistä viinilitroista jopa 40 prosenttia oli laatikkoviinejä. Nämä kaksi faktaa sotivat toisiaan vastaan. Tutkimuksen perusteella suomalaiset vaativat viineiltään aiempaa enem-

män. Ihmiset haluaisivat enenevässä määrin ostaa viininsä muualta kuin Alkosta, esimerkiksi asiaan erikoistuneesta viinikaupasta. Monet olivat myös kiinnostuneita tekemään viinihankinnat verkkokaupassa. Tällöin olisi mahdollista hankkia sellaisiakin viinejä, joita Alkon valikoimista ei löydy. Tämä kertoo siitä, että ihmisten viinituntemus ja kiinnostus erilaisiin viineihin on kasvanut kansainvälistymisen sekä lisääntyneen matkustamisen myötä. Se, että kuluttajat ovat kiinnostuneita tekemään viiniostoksia muualta kuin Alkosta, kertoo siitä, että Suomeen kaivattaisiin laveampaa viinitarjontaa. Ulkona ruokailevilta tiedusteltiin kyselyssä sopivaa hintaa ravintolassa juotavalle viinipullolle. Noin joka kolmas oli valmis maksamaan viinipullostaan 30 euroa. Noin 25 prosenttia maksaisi 40 euroa, mutta vain joka viides olisi halukas panostamaan viiniin 60 eurolla. Vastaukset osoittavat sen, että hintataso suomalaisissa ravintoloissa on pielessä. Suurin osa vastanneista oli sitä mieltä, että Suomen harjoittama alkoholipolitiikka ei anna tarpeeksi hyviä edellytyksiä laadukkaaseen viinikulttuurin kehitykselle. (Määttänen 2011.)

Vuonna 2012 Viini -lehti teki uudemman kerran tutkimusta suomalaisten viininkulutustottumuksista. Tällä kertaa kyselyyn vastanneita oli vajaa 640. Vastausten perusteella ihmiset nauttivat viiniä enemmän, kun tuloksia verrataan vuotta aiempaan kyselyyn. Sekä yksi tai kaksi kertaa viikossa viiniä nauttivien määrä sekä lähes päivittäin juovien määrä lisääntyi edellisvuodesta jonkin verran. Viineihin panostaminen näkyi siinä, että vuotta aiemmin tehtyyn tutkimukseen verrattuna ihmiset olivat valmiita laittamaan enemmän rahaa viinipulloon. Mieluiten 10–13 euron hintaisia viinejä ilmoitti nyt ostavansa jopa lähes 40 prosenttia vastanneista. Hieman alle kymmenen euron viinejä suosi vajaa neljännes vastaajista. Yli 13 euron hintaisia viinejä osti noin joka viides. Kyselyn osanottajien keskuudessa laattikkoviinit eivät tälläkään kertaa menestyneet. Ravintoloiden viinien hintoja kohtaan ymmärrys oli hieman kasvanut edellisvuodesta, sillä nyt lähes 40 prosenttia vastaajista ilmoitti suostuvansa maksamaan viinipullostaan 40 euroa ja noin 20 prosenttia kertoi olevansa valmis maksamaan jopa 50 euroa pullolta. Alkon laaja viinivalikoima koettiin positiivisena asiana, mutta kuluttajat kaipaisivat tuotesittelyjä ja maistatuksia, jotka eivät kuitenkaan ole mahdollisia Suomen alkoholilain puitteissa. (Määttänen 2012.)

Suomalaisten viininjuontitottumuksista tällä vuosikymmenellä kertoo hyvin Alkon ylläpitämät tilastot mietojen alkoholijuomien myynnistä. Vuoden 2011 kymmenen myydyimmän viinin joukossa oli viisi valko- ja viisi punaviiniä. Listaa hallitsivat hyvin pitkälti uuden maailman viinit. Listan ensimmäisenä oli hieman yllättävästikin unkarilainen valkoviini Magyar Fehér Bor. Toiseksi suosituin oli tunnettu ranskalainen valmistaja J. P. Chenet Cabernet- ja Syrah -rypäleistä valmistetulla punaviinillään, ja kolmanneksi itsensä kiilasi yhdysvaltalainen St. Elmo Village -valkoviini. Edellä mainittujen tuottajamaiden lisäksi listalta löytyi yksi espanjalainen sekä yksi eteläafrikkalainen viini. Selvästi suosituimpia viinejä olivat kuitenkin chileläiset. Jopa puolet suosituimpien viinien listalla olevista viineistä oli Chilessä valmistettuja. Neljä näistä oli punaviinejä. (Alko 2012.)

5 VIININ JA RUOAN YHDISTÄMINEN

Ruokaa ja viiniä voidaan yhdistää aina oman maun mukaan eikä tiukkoja sääntöjä tunneta. Siitä huolimatta olemassa on runsaasti hyvin perusteltuja ohjesääntöjä, jotka auttavat eri makujen yhdistämisessä. Usein paras tapa on yhdistää samankaltaisia ruokia ja juomia. Voimakkaan makuiset ruoat vaativat rinnalleen voimakkaan viinin, jonka maku ei peity ruoan vahvojen aromien alle. Miedomprien ruokien kanssa parasta on yhdistää mieto viini, jotta juoma ei peitä kaikkia annoksen makuja alleen. (Nieminen 2005: 6-7.)

Ruoissa on viisi perusmakua: makea, suolainen, karvas, hapokas sekä umami. Nämä reagoivat viinin eri ominaisuuksien kanssa vaihtelevasti. Ruoan makeus tuo viinissä esille sen hapokkuutta ja karvautta. Jos ruoka on hapokasta, se saa viinin hapokkuuden kesyyntymään ja viinin tuntumaan pehmeämmältä ja täyteläisemmältä. Myös suola pehmentää viinin hapokkuutta ja tasoittaa katkeruuden tuntua. Mikäli viini on karvas, suolaisuus saa viinin karvouden voimistumaan entisestään, mutta hapokkuuden tasaantumaan. Umami eli glutamiinihappo on erityinen suolaisenmakea vivahde, jota esiintyy joissakin tietyissä raaka-aineissa, kuten katkaravuissa, soijassa ja tomaatissa. Se saa viinin hapokkaan ja katkeran maun voimistumaan enemmän. Viinejä valittaessa pitää kiinnittää huomiota myös niiden tarjoilujärjestykseen. Pääsääntö on, että valkoviini tarjotaan ennen punaviiniä, kevyt ennen täyteläistä, kuiva ennen makeaa ja nuori ennen vanhaa ja laadukkaampaa viiniä. (Nieminen 2005: 8-9.)

Kun ruoalle ryhdytään valitsemaan viinejä, on useita eri seikkoja, joita täytyy ottaa huomioon. Keittojen seurana tarjoillaan usein kevyehköjä viinejä. Suurimmalle osalle keitoista käy kuitenkin loistavasti myös kuivat sherryt. Tärkeä viinin valintaan vaikuttava tekijä annoksessa on sen pääraaka-aine. Raaka-aineen kohdalla merkittävää on sen liha-, rasva- ja tärkkelyspitoisuus. Mitä rasvaisempaa liha on, sen täyteläisemmän viinin se vaatii rinnalleen. Mikäli raaka-aineen lihaisuus ja tärkkelyspitoisuus ovat korkeita, tarvitaan aterialle suuremman alkoholipitoisuuden omaava viini. Valmistustavalla on ehkä jopa pääraaka-ainettakin suurempi

merkitys. Esimerkiksi paistaminen, hauduttaminen, grillaus ja panerointi muuttavat raaka-aineen ominaisuuksia sekä makumaailmaa niin, että viiniltä vaaditaan hyvinkin erilaisia ominaisuuksia. Merkittävin tekijä tällöin on viinin täyteläisyys. Lihan kypsyyssasteella on vaikutusta, jos tarjolla oleva liha on tummaa, esimerkiksi naudanlihaa. Veriset ja puolikypsäksi valmistetut lihat sopivat tanniinisten viinien kanssa tarjottaviksi, kun taas kypsä liha maistuu paremmalta hedelmäisten ja vähemmän tanniinisten viinien seurana. Lähes poikkeuksetta ruoan kanssa tarjotaan jonkinlaista kastiketta, mikä voi muuttaa ruoan luonnetta huomattavasti. Tummiin kastikkeiden, esimerkiksi madeira- ja punaviinikastikkeen, pariin soveltuvat parhaiten hedelmäiset ja tanniiniset punaviinit tai vastaavasti hedelmäinen ja täyteläinen valkoviini. Punaviinit sopivat tummiin kastikkeiden kanssa kuitenkin paremmin yhteen kuin valkoviini. Jos kastike on voipohjainen, viiniltä kaivataan enemmän hapokkuutta. Lisäkkeelläkin on jonkinasteinen merkitys ruokajuomaa valittaessa, mutta edellä mainittuihin verrattuna sillä on selvästi vähäisempi vaikutus. (Karmavuo ym. 2004: 116–127.)

Juusto ja viini ovat tunnetusti erinomaisia liittolaisia. Juuston ja viinin yhdistämiseen on luotu muutamia perussääntöjä, jotka perustuvat karkeaan jakoon eri juustotyypeistä. Pehmeät, tuorekuoriset juustot, joihin lukeutuvat esimerkiksi valkhomejuustot, ovat usein suolaisia ja rasvapitoisia. Niiden seuralaiseksi sopivat erinomaisesti hedelmäiset viinit. Nuorten juustojen kanssa menevät hienosti vaikka valko- ja roseeviinit, mutta punaviini käy loistavasti vanhempien ja kypsempien juustojen kanssa tarjottavaksi. Sinihomejuustot ovat voimakkaita ja suolaisia ja siksi ne vaativatkin juomalta makeutta. Tällaisten juustojen seuraksi parhaiten sopivat makeat valkoviinit tai vastaavasti makea, väkevöity punaviini. Kevyempiä viinejä homejuustojen kanssa ei suositella, sillä niiden maku peittyy juuston vahvan aromin alle. Kovien juustojen, esimerkiksi parmesanin, goudan ja gruyèren pariin paras vaihtoehto on punaviini. Maukkain yhdistelmä saadaan, kun sinihomejuuston kanssa yhdistettävä viini makea ja täyteläinen. (Karmavuo ym. 2004: 138, 141, 145–147.)

Jälkiruokaviinien valinta on usein haastavaa. Jälkiruoka voi sisältää hedelmiä, suklaata tai esimerkiksi jäätelöä ja nämä kaikki vaativat hyvin erilaisia ominaisuuksia juomalta. Kylmät jälkiruoat turruttavat makunystyröitä, joten niiden kanssa sopii hyvin väkevöity viini, joka lämmittää makuaistia. Jälkiruoat, joissa on käytetty jonkinlaista taikinaa, ovat usein rasvaisia, joten makeuden lisäksi ne vaativat viiniltä hapokkuutta, joka tasoittaa rasvan tuomaa raskasta tunnetta suussa. Suklaajälkiruoat saattavat olla hieman karvaan makuisia, mikäli niissä on käytetty paljon kaakaota sisältävää suklaata. Tällöin viinin on hyvä olla hieman hapokasta. Hapokkuuden lisäksi tarvitaan makeutta, sillä suklaajälkiruoat ovat tavallisesti melko makeita. Hyvä valinta on esimerkiksi makea portviini, sherry tai makea, väkevöity viini. Hedelmien ja marjojen yhdistäminen viinin kanssa on vaikeaa, sillä ne ovat usein hieman happamia tai karvaita, mutta hyvä yhdistelmä saadaan aikaiseksi tarjoamalla tällaisten jälkiruokien seurana makeaa ja hapokasta viiniä. (Karmavuo ym. 2004: 148–151.)

6 AISTINVARAINEN ARVIOINTI

6.1 Mitä on aistinvarainen arviointi

Aistinvarainen arviointi on jonkin tuotteen ominaisuuksien määrittelemistä eri ihmisaisteja, kuten makua, näköä, hajua sekä tuntoa, hyväksikäyttäen. Aistinvaraisella arvioinnilla on nykypäivänä kaksi eri tehtävää. Sitä käytetään aistinvaraisen tutkimuksen apuvälineenä, jolloin aiheeseen koulutettu paneeli arvioi elintarvikkeiden ominaisuuksia, esimerkiksi ulkonäköä ja makua. Sitä voidaan myös käyttää hyväksyttävyystudkimuksissa, joissa kouluttamattomat testaajat antavat arviot jostakin tuotteesta. Nämä arvioijat ovat usein kyseisen tuotteen mahdollisia kuluttajia, ja eri kuluttajaryhmiä hyväksikäyttämällä saadaan käsitys siitä, millainen tuotteen kohderyhmä on. Koulutetut asiantuntijaraadit arvioivat laadullisia ominaisuuksia, kun taas kouluttamattomat kuluttajaraadit antavat arvioita omista mielityksistään. Aistinvaraista arviointia käytetään hyväksi muun muassa elintarvikkeiden virheitä ja kelpoisuutta arvioitaessa, tuotekehityksessä ja laadunvalvonnassa sekä elintarvikkeiden laatuluokitusta kehitettäessä. (Tuorila, Parkkinen & Tolonen 2008: 15–16.)

Aistinvaraisessa arvioinnissa on mahdollista käyttää jotakin kolmesta mittaustavasta. Näitä ovat erotustestit, erojen suuruuden arviointi sekä erilaiset kuvailevat menetelmät. Erotustestien järjestämiseen on olemassa melko tiukat standardit, jolloin järjestelyt voidaan tehdä tarkasti kansainvälisten ohjeiden mukaan. Muita mittaajärjestelmiä käytettäessä testien järjestäjällä on enemmän varaa improvisoida. (Tuorila ym. 2008: 76–77.)

Erotustestejä on neljä erilaista: kolmitesti, pari-kolmitesti, suunnattu kolmitesti sekä suunnattu parivertailutesti. Kaikkien näiden avulla pyritään eri tavoin selvittämään, onko testattavissa näytteissä eroja sekä arvioimaan, millaisia havaitut erot ovat. Erotustestit ovat hyvin tarkkoja kokeita, joissa näytteiden erot ovat usein erittäin pieniä ja hankalasti havaittavia. Laadunvarmistustesteissä saatetaan käyttää valmiita asteikkoja erojen suuruuden mittaamiseen, mutta normaalisti vastaukset ovat hyvin yksinkertaisia: joko näytteissä on eroa tai sitten ei. Erotustestejä

tekeviltä henkilöiltä vaaditaan kokemusta ja harjaantuneisuutta kyseisen menetelmän käytöstä. (Tuorila ym. 2008: 78.)

Kuvailevia menetelmiä käytettäessä pyritään selvittämään, millaisia eroja tuotteissa on ja kuinka suuria ne ovat. Aistittavat ominaisuudet ilmaistaan erilaisin termein ja niiden voimakkuuden arviointiin käytetään yleensä joko luokka- tai janaasteikkoa. Myös tätä menetelmää hyödynnettäessä tarvitaan kokemusta, jotta raati kykenee antamaan luotettavia tuloksia. Kuvailevia menetelmiä voidaan käyttää esimerkiksi silloin, kun halutaan vertailla useaa eri tuotetta keskenään tai saada selville, minkälainen vaikutus jonkin raaka-aineen vaihtamisella tuotteeseen on. Kun tutkimuksessa käytetään kuvailevia menetelmiä, sovitaan ensin tuotetta hyvin kuvailevat sanat, minkä jälkeen laaditaan ominaisuuksien voimakkuutta mittaava asteikko. Kuvailevia menetelmiä on useita erilaisia, mutta yleisimmät niistä ovat yleinen kuvaileva menetelmä sekä poikkeama vertailunäytteestä -menetelmä. Yleinen kuvaileva menetelmä keskittyy näytteiden kuvailemiseen sekä niiden ominaisuuksien intensiteetin arvioimiseen. Jälkimmäinen menetelmä auttaa arvioimaan, kuinka paljon eri näytteet eroavat annetusta vertailunäytteestä. (Tuorila ym. 2008: 76–77, 85, 91.)

Mieltymysmenetelmiä käyttäen voidaan saada selville ihmisten mieltymyksiä ja suhtautumista tuotteisiin. Näin saadaan tietoa tuotteiden laadullisista ominaisuuksista sekä miellyttävyydestä. Mieltymystutkimuksia tekee yleensä tehtävään valittu kuluttajaraati. Henkilöt valitaan tietyin perustein, usein sen mukaan, miten todennäköisiä tuotteen kuluttajia he ovat. Ryhmä voidaan valita myös esimerkiksi oman työyhteisön jäsenistä tai yhteistyökumppaneista. Raadin jäseniltä ei vaadita aiempaa kokemusta, mutta ennen testausta he saavat opastusta kyseisen menetelmän käytöstä. Testissä raadin jäsenet arvioivat koodein varustetut näytteet eli he eivät tiedä, mitä tuotteita he testaavat ja täten arviointi tapahtuu täysin aistien avulla. Mieltymysten mittauksessa voidaan käyttää suunnattua parivertailutestiä, jossa testaja laittaa kaksi satunnaisessa järjestyksessä annettua testinäytettä paremmuusjärjestykseen. Toinen vaihtoehto on järjestystesti, jossa henkilön tulee järjestää testinäytteet paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä näytteistä on

hänen mielestään miellyttävin ja mikä vähiten miellyttävä. Molemmat tavat ovat yksinkertaisia ja helppoja tulkita. Näiden lisäksi arvioinnissa voidaan käyttää luokka-asteikkoja. Käytännössä tämä toimii niin, että koehenkilö arvioi tuotetta tai jotakin sen ominaisuutta esimerkiksi viisiportaisella asteikolla, jossa numero yksi tarkoittaa erittäin epämiellyttävää ja numero viisi erittäin miellyttävää. Numerot kahdesta neljään ovat jotain erittäin epämiellyttävän ja erittäin miellyttävän väliltä. Asteikossa käytetään usein sekä numeroita että sanallisia selityksiä numeroille. Joskus testilomakkeissa saatetaan myös luokka-asteikkojen kohdalla käyttää eri kasvonilmein kuvattuja hymiöitä. Lomakekyselyiden ohella mieltymyksiä voidaan mitata ryhmähaastatteluiden avulla. Tällöin informaatio kerätään pienen ryhmän keskustelun ja vuorovaikutuksen pohjalta. Haastattelua ohjaa vetäjä, joka varmistaa keskustelun oikean suunnan sekä tasapuolisen ajatustenvaihdon. (Tuorila ym. 2008: 94–96, 98–103.)

6.2 Arvioijien valinta ja ohjeistus

Aistinvaraisessa arvioinnissa tarvitaan aina joukko ihmisiä testaamaan tuotteita ja kertomaan omat mielipiteensä niistä. Jokaiseen tutkimukseen valitaan tilanteeseen sopiva raati koehenkilöitä. Asiantuntijaraati on yleensä noin 3–5 hengen ryhmä, joka kootaan kokeneista ja erityisesti tähän tehtävään valituista tuotteen asiantuntijoista. Heidän tulee olla harjaantuneita aistienkäytössä, mutta varsinaista erikoisasiantuntijuutta aistinvaraisen arvioinnin menetelmistä ei vaadita. Asiantuntijaraatiin voidaan valita esimerkiksi kyseisellä alalla korkeassa asemassa oleva tai alalla työkokemusta kartuttanut henkilö. Laboratorioraati on hieman suurempi, yli kymmenen hengen kokoinen ryhmä, jonka jäsenet valitaan ja koulutetaan tehtäväänsä. Koehenkilöiltä vaaditaan kiinnostusta aistien avulla tapahtuvaan arviointiin, aistien täydellistä toimintaa, ruoka-ainerajoitteettomuutta, riittävän hyvää erottelukykyä sekä taitoa kuvailla asioita sanoin. Raati testaa tuotteita ja raportoi tuloksista erotustestiä tai kuvailevia menetelmiä apuna käyttäen. Tavoitteena on arvioida näytteitä objektiivisesti ja välttää omien mieltymysten vaikuttaminen arviointiin. (Tuorila ym. 2008: 106–109.)

Oli kyseessä asiantuntijaraati tai laboratorioraati, tehtävään perehdyttäminen on tärkeää, jotta kaikki testihenkilöt ymmärtävät kokeen tarkoituksen eikä ohjeisiin jäisi tulkinnanvaraa. Sillä, miten koehenkilöt perehdytetään, on vaikutusta testituloksiin. Kun raati koulutetaan hyvin, ohjeistetaan eri termien merkityksistä ja arviointiasteikon käytöstä sekä valistetaan yleisimmistä arvioinnissa tapahtuvista virheistä, ohjeiden pitäisi olla yksiselitteiset ja tällöin tutkimuksessa kyetään minimoimaan inhimillisten tekijöiden vaikutukset lopullisiin tuloksiin. Näin ollen tutkimustulosten pitäisi olla luotettavat ja vertailukelpoiset. (Tuorila ym. 2008: 110–111.)

6.3 Arviointiin vaikuttavat tekijät ja ulkoiset puitteet

On olemassa monia tekijöitä, jotka vaikuttavat arvioijien työhön. Kaikilla henkilöillä on oma taustansa, joka luonnollisesti vaikuttaa arviointiin henkilön itsensä tiedostamatta. Tätä pyritään vähentämään koulutuksen ja perehdyttämisen avulla, mutta täysin sen vaikutusta ei kyetä eliminoimaan. Raadin jäsenten vireystaso, nälkä ja jano voivat muuttaa heidän kykyään tarkastella näytteitä objektiivisesti. Lisäksi ulkoiset puitteet pitäisi järjestää mahdollisimman neutraaleiksi, jotta ne aiheuttaisivat mahdollisimman vähän häiriöitä ja näin ollen vaikuttaisivat arvioihin. (Tuorila ym. 2008: 110–111.)

Koehenkilöille on järjestettävä puitteet, joissa he kykenevät suorittamaan tehtävänsä rauhassa. Tutkimuslaboratorioissa voi olla erikseen aistinvaraiseen arviointiin suunnitellut kopit, mutta jos arviointi suoritetaan jossain muualla, voidaan apuna käyttää pöytiin kiinnitettäviä irrallisia väliseiniä, jotka takaavat työrauhan. Jos käytävissä ei ole väliseiniä, raadin jäsenet voidaan laittaa istumaan eri pöytiin tai muuten tarpeeksi kauas toisistaan. Jotta ulkoiset puitteet olisivat mahdollisimman neutraalit, täytyy tilojen ilmanvaihdosta, valaistuksesta sekä meluttomuudesta pitää huolta. (Tuorila ym. 2008: 113.)

6.4 Testitilaisuuden valmistelu ja näytteiden esittäminen

Arviointitilaisuutta varten pitää varata huoneenlämpöistä vettä, jolla huuhdellaan suu eri näytteiden maistelun välillä. Tähän tarkoitukseen käy hyvin myös vaalea leipä, joka neutralisoi suun. Ennen tilaisuuden aloittamista raadin jäsenet ohjataan omille paikoilleen, heille jaetaan arviointilomakkeet ja heidät ohjeistetaan tehtäväänsä. On tärkeää varmistaa, että jokainen ymmärtää kokeessa käytetyt termit sekä sisäistää tilaisuuden kulun. (Tuorila ym. 2008: 116.)

Ennen näytteiden esittämistä raadille, ne pitää valmistella asiaankuuluvalla tavalla. Jotta vältyttäisiin ylimääräisiltä arviointiin vaikuttavilta tekijöiltä, kaikki näytteet täytyy esittää mahdollisimman samalla tavalla. Näytteet tulisi yhdenmukaistaa kaikkien ominaisuuksien osalta. Tämä tarkoittaa sitä, että näytteiden pitää olla lämpötilaltaan, kooltaan, ulkonäöltään sekä määrältään niin samanlaisia kuin mahdollista. Paras keino näytteiden välisiä eroja havainnoitaessa on esittää testi-näytteet sellaisenaan. Osa arvioitavista tuotteista saattaa kuitenkin olla sellaisia, että niitä ei ole kannattavaa tai niitä ei voida arvioida yksistään. Jotkin näytteet taas ovat luonteeltaan sellaisia, että niitä ei normaalisti edes nautita sellaisenaan. Tässä tapauksessa näytteen esittämiseen tarvitaan seuralaiselintarvike. On kuitenkin oltava varovainen, ettei niin sanottu kyytipoika hankaloita arvioinnin suorittamista. Kokeen sävy määrää sen, minkä kokoisia näytteet ovat. Jos kyseessä on erotustesti, näytteiden ei tarvitse olla kovin suuria. Kuvailevaa erittelyä käytettäessä näytteen koko määräytyy sen mukaan, kuinka paljon arvioitavia ominaisuuksia on. Mitä enemmän määriteltäviä piirteitä on, sitä suurempi testinäytteen tarvitsee olla. (Tuorila ym. 2008: 114.)

Jotta raadin jäsenet jaksaisivat keskittyä täysillä arviointiin ja aistit eivät väsyisi, näytteitä ei saa olla liikaa yhdellä kerralla arvioitavaksi. Jos kyseessä on haistamistesti, näytteitä voi olla enemmän kuin maistelukokeessa. Sama pätee neste-mäisten ja kiinteiden sekä mietojen ja voimakkaiden tuotteiden kohdalla. Nestemäisiä ja mietoja näytteitä pystytään arvioimaan kerralla enemmän kuin kiinteitä ja voimakkaanmakuisia. Arvioitavat kohteet tulisi esittää siinä lämpötilassa, jossa

ne normaalisti nautittaisiin. Näin välttyään näytteen ominaisuuksien vääristymiseltä, jota saattaa tapahtua, jos se esitetään liian viileänä tai lämpimänä. Tavallisesti testinäytteet laitetaan esille samanaikaisesti rinnakkain, jotta koehenkilö näkee ne kaikki yhdellä kertaa. Se on vaivattomin ja vähiten resursseja vaativa tapa. Jos testissä ei ole tarkoitus vertailla näytteiden ulkonäköä, tämä ei kuitenkaan ole välttämätöntä. Näytteet voidaan siis esittää myös peräjälkeen, mutta se on hankalampaa ja vaatii enemmän työvoimaa. (Tuorila ym. 2008: 115.)

Näytteiden esittämisjärjestyksellä on vaikutusta siihen, miten arvioijat ne kokevat. Esitysjärjestys voi aiheuttaa kolmenlaisia arviointivirheitä: aikajärjestys-, vastaakohta- sekä ennakoitavirheitä. Aikajärjestysvirhe aiheutuu, kun koehenkilölle esitetään kaksi näytettä ja hän kokee jälkimmäisen näytteen voimakkaammaksi verratessaan sitä edelliseen, josta muodostunut mielikuva on jo haalistunut. Jos henkilölle annetaan arvioitavaksi ensin huono näyte, jota seuraa hyvä näyte, ero korostuu entisestään, mikä muuttaa henkilön arviota jälkimmäisestä näytteestä. Tätä kutsutaan vastakohtavirheeksi. Kun näytteet laitetaan esille voimakkaimmasta miedoimpaan tai toisin päin, arvioija voi huomaamattaan ennakoida seuraavaksi testattavan näytteen edellistä voimakkaamman tai laimeamman makuisiksi, vaikka todellisuus olisikin toinen. Tällöin koehenkilö sortuu ennakoitavirheeseen. Jotta erilaiset arviointivirheet onnistuttaisiin välttämään, testinäytteet tulisi esittää eri järjestyksessä eri henkilöille. Näytteet tulisi esittää niin, että alkuperäispakkaukset on poistettu ja merkitä niin, että testiryhmällä ei ole mahdollisuutta arvata, mitä tai millaisia tuotteita eri näyteastioissa on. Tällöin arviointiin eivät vaikuta ennakkokäsitykset tai oletukset. Yleinen tapa on merkitä näytteet satunnaisin kolminumeroisin luvuin. Lukujen avulla testin järjestäjä tietää, mikä arvioitavista tuotteista on mikin ja niiden perusteella kyetään kokoamaan omat testitulokset jokaisesta eri näytteestä. Kun testitulaisuus on pidetty, siitä saadut tulokset kerätään yhteen ja dokumentoidaan niin, että niitä voidaan käyttää myöhemmin, jos tarve vaatii. (Tuorila ym. 2008: 116–117.)

6.5 Aistinvaraisen arvioinnin merkitys tuotekehityksessä

Tuotekehitys on tärkeä osa minkä tahansa yrityksen toimintaa, ja aistinvarainen arviointi yksi sen tärkeimmistä apuvälineistä. Sen tavoitteena on uusien, menestyvien tuotteiden luominen, jo olemassa olevien tuotteiden kehittäminen ja parantaminen sekä aikansa eläneiden ja markkina-arvonsa menettäneiden tuotteiden pois karsiminen. Tähän tarkoitukseen voidaan käyttää joko kuluttajista koostuvia raateja tai asiaan koulutettuja asiantuntijoita. Tärkeää on tietää mahdollisten kuluttajien mieltymyksistä, joiden mukaisiksi tuotteita pyritään kehittämään. Sekä kehitysvaiheessa että tuotteen ollessa valmis, suoritetaan aistinvaraista testausta, jotta varmistetaan tuotteen aistittavien ominaisuuksien toimivuudesta. (Tuorila ym. 2008: 120–121.)

Tuotekehitys lähtee liikkeelle, kun huomataan markkinoilla jonkin tuotteen mentävä aukko. Uutta tuotetta lähdetään ideoimaan ja sille asetetaan tietyt vaatimukset, mikä antaa kehitysprosessille raamit. Tuotespesifikaation tekemiseen kuuluu tuotteen valmistusmenetelmien ja laadullisten ominaisuuksien määrittelemine. Sitä seuraa tuotteen valmistaminen ja kokeilu koekeittiössä. Aistinvaraista arviointia voidaan hyödyntää jokaisessa tuotteen valmistusvaiheessa aina raaka-aineiden valinnasta lopullisen tuotteen muotoutumiseen asti. (Tuorila ym. 2008: 121–123.)

7 TUTKIMUKSEN SUUNNITTELU JA TOTEUTUS

7.1 Tutkimusmenetelmä ja sen valinta

Kun tutkimusta aletaan suunnitella, täytyy valita menetelmä, jolla se tehdään. Tutkimusmenetelmiä on olemassa kahta lajia: kirjoituspöytä tutkimuksia ja kenttä tutkimuksia. Kenttätutkimus jaetaan kvalitatiiviseen ja kvantitatiiviseen tutkimukseen. Kirjoituspöytä tutkimus perustuu saatavilla olevien tietolähteiden sekä aiemmin tehtyjen tutkimusten tulosten hyödyntämiseen. Tutkimus on tehokas ja nopea, koska kaikki tarvittava materiaali on jo ennalta olemassa. Apuna voidaan käyttää esimerkiksi tietokantoja, Internetiä, vuosikertomuksia, asiakkailta saatua palautetta, myyntitilastoja tai kirjoja ja aikakauslehtiä. Usein kirjoituspöytä tutkimus ei tosin yksin riitä ratkaisemaan tutkimusongelmaa, sillä yritysten ongelmat ovat tavallisesti yksilöllisiä ja vaativat sen takia improvisointia tutkimuksen toteuttamisessa. (Mäntyneva, Heinonen & Wrangle 2008: 28–29.)

Kvantitatiivinen eli määrällinen tutkimus sopii käytettäväksi silloin, kun tarkoituksena on mitata jotakin numeroin tai muin numeerisin arvoin esitettäviä variaabeleita. Tällaisessa tutkimuksessa käytetään hyväksi tilastollisia metodeja ja kysymykset muotoillaan sellaisiksi, että ne ovat selkeitä ja helposti ymmärrettäviä ja niihin voidaan vastata yksinkertaisesti numeroin. Näin tulokset voidaan käsitellä tilastollisesti. Kvantitatiivisen tutkimuksen otanta on suurempi kuin kvalitatiivisessa tutkimuksessa. (Mäntyneva ym. 2008: 31–32.)

Kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus pyrkii selvittämään tarkemmin tutkittavaa asiaa, helpottamaan sen tulkitsemista ja ymmärtämään sitä paremmin. Kvalitatiivisen tutkimuksen kysymykset ovat pääasiassa avoimia kysymyksiä, joihin vastataan sanallisesti ja vapaamuotoisesti. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa keskitytään pienempään otoskokoon. Lopullinen vastaajien lukumäärä määräytyy kuitenkin sen mukaan, kuinka nopeasti saadaan tarvittava tieto kasaan eikä uutta informaatiota enää tule esiin. (Mäntyneva ym. 2008: 31–32.)

Kenttätutkimusta suunniteltaessa pitää valita tarkoitukseen parhaiten sopiva tapa kerätä aineistoa. Tutkimus voidaan tehdä kyselynä, joko tekemällä posti-, internet- tai henkilökohtainen kysely tai esimerkiksi puhelinhaastattelu. Muita tapoja ovat erilaiset testit, inventaariot, paneelit, epäviralliset lähteet tai laadulliset lähteet, kuten syvähaastattelut tai havainnointi. Tutkimusongelmasta riippuen on mahdollista käyttää sekä laadullista että määrällistä tutkimusta samanaikaisesti. Tässä tapauksessa kvalitatiivinen tutkimus antaa lisäinformaatiota kvantitatiivisen osion antamista tuloksista. (Mäntyneva ym. 2008: 32–33.)

7.2 Oman tutkimuksen suunnittelu ja valmistelu

Parhaiten oman tutkimukseni toteuttamiseen sopi kenttätutkimus ja nimenomaan kvalitatiivinen tutkimus. Koska tarkoituksena oli löytää parhaiten menukokonaisuuksiin sopivat viinit, pelkkä teoriaan perustuva tutkimus ei olisi ollut riittävä, vaan se vaati käytännön testausta. Viinien ja ruoan yhdistämisessä on kyse aistittavista ominaisuuksista, joten paras keino saada luotettavia tuloksia on järjestää testitilaisuus, jossa informaatiota kerätään kyselyn avulla.

Ennen tutkimuksen aloittamista ravintolan keittiömestari suunnitteli syksyille uudet menukokonaisuudet. Menukokonaisuuksia oli kaikkiaan kolme erilaista, ja jokaiselle ruokalajille oli tarkoitus valita oma viininsä. Käytännössä tämä olisi tarkoittanut yhdeksää eri viiniä. Koska ravintola on kuitenkin pieni eikä iltatilaisuuksia ole kiireisimpäänkään aikaan välttämättä joka ilta, näin ison viinivalikoiman pitäminen ei yksinkertaisesti olisi kannattavaa. Tämän vuoksi teimme toimeksiantajan kanssa jo alkuvaiheessa päätöksen, että pyrkisimme rajoittamaan valikoiman noin viiteen eri viiniin. Tällöin saisimme pidettyä valikoiman tarpeeksi pienenä, mutta viinilistalta löytyisi kuitenkin jokin sopiva vaihtoehto kullekin ruoalle ja kunkin ruokailijan makuun. Valitsemamme viinit siis muodostavat yksistään koko viinilistan, eikä niiden lisäksi valikoimissa ole muita viinejä muutoin, kuin erikoispyynnöstä ja ennakolta tilattuna.

Usein ravintolassa syövät asiakkaat juovat samaa viiniä koko aterian läpi, eivätkä valitse joka ruokalajille omaa viiniä. Siitä huolimatta toimeksiantaja halusi, että

testauksen tuloksena löytäisimme kaikille yhdeksälle ruokalajille oman sopivan viininsä. Koska viinivalikoima tuli pitää pienenä, piti etsiä useaan ruokaan samanaikaisesti yhteensopivia viinejä. Hinnaltaan viinien tuli olla kohtuuhintaisia. Liian kalliit viinit eivät ravintolassa todennäköisesti menestyisi, sillä kyseessä ei ole huippuluokan ”fine dining” -ravintola. Jotta löytäisimme parhaat viinit, päätimme valita eri maista tai alueilta tulevia, eri rypäleistä valmistettuja ja ominaisuuksiltaan erilaisia viinejä.

Kun selkeä suunta oli selvillä, ryhdyin etsimään viinejä testitilaisuuksia varten. Käytin valitsemiseen Alkon tuoteluetteloa, josta löytyy kunkin viinin kohdalta sille parhaiten sopiva ruoka tai käyttötarkoitus. Apuna toimi myös useat eri aiheesta kertovat kirjat, joista löytyi runsaasti tietoa siitä, millaiset makumaailmat kunkin viinin tai rypäleen kanssa toimivat parhaiten.

Kaikkien kolmen menukokonaisuuden testaaminen suurella joukolla ravintolassa olisi tullut melko kalliiksi, joten pyrimme minimoimaan kustannuksia eri keinoin. Päätimme testata yhden menun suuremmalla osanottajamäärällä ja toisen hieman pienemmällä joukolla ravintolan tiloissa niin, että keittiömestari valmistaisi ruoat ja itse hoitaisin tarjoilun. Kolmas menukokonaisuus oli mahdollista testata opiskelijoilla Vaasan ammattikorkeakoulun valinnaisella Continuing Course of Restaurant Beverages -kurssilla, ja tällöin hoitaisin itse ruokien valmistuksen ja tarjoilun alusta loppuun asti.

7.2.1 Testiryhmän kokoaminen

Tutkimusta varten täytyi koota testiryhmät, jotka suorittaisivat aistinvaraisen arvioinnin. Tarkoitukseen parhaiten kävi laboratorioraati eli noin kymmenen hengen kokoinen joukko, joka ohjeistettiin tehtävänsä ja joka raportoi tutkimuksen edetessä mielipiteistään. Toimeksiantaja halusi saada sekä viinien kanssa työskentelevien ja kokemusta omaavien ihmisten että viineistä kiinnostuneiden ja niitä kulluttavien asiakkaiden mielipiteitä, jotta lopussa valitut viinit todella sopisivat hyvin ruokien kanssa ja samalla miellyttäisivät asiakkaita. Siksi kokosin laboratorioraadin ravintolan henkilökunnasta sekä muutamista aktiivisista ravintolapalvelui-

den kuluttajista, jotka ovat ravintolan kanta-asiakkaita, kiinnostuneita viineistä ja tottuneita maistelemaan erilaisia ruokia ja viinejä. Tällä tavoin sain kokoon ensimmäisen testitilaisuuden raadin. Toiseen testitilaisuuteen otti osaa vain ravintolan oma henkilökunta. Muutoin tässäkin tilaisuudessa olisi käytetty aiemmin koontunutta laboratorioraatia, mutta suurten kustannusten välttämiseksi toimeksiantaja halusi toisen testitilaisuuden pidettävän pienemmällä joukolla. Kustannuksia pyrittiin minimoimaan myös ulkoistamalla kolmas testitilaisuus. Tilaisuus oli mahdollista järjestää Vaasan ammattikorkeakoulussa hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoiden kesken Continuing Course in Restaurant Beverages -opintojaksolla. Näin ollen raadin jäsenet koostuivat nuorista, ravintolapalveluita käyttävistä ihmisistä, joilla on opiskelun kautta tietoa ja taitoa sekä kokemusta aistinvaraisesta arvioinnista ja viinin ja ruoan yhteensovittamisesta.

7.2.2 Testattavien viinien valinta

Menujen alkuruokina oli yrttisalaatti, katkarapuskagen yrttisalaatin kera sekä tattikeitto. Testattavaksi piti siis valita viinejä, jotka sopivat sekä kasvis- että äyriäisruokien kanssa tarjottavaksi. Valitsin Alkon luettelosta seuraavat viinit.

Yali Reserva Sauvignon Blanc on chileläinen Sauvignon blanc -rypäleestä valmistettu valkoviini, joka on kuiva ja hapokas. Siinä on myös häivähdys herukkaa, sitrushedelmää sekä yrtejä. Suositusten mukaan se sopii hyvin yhteen kasvisruokien kanssa sekä äyriäisruokien kyytipojaksi. *Masi Modello delle Venezie Bianco* on Garganega, Pinot grigio ja Pinot bianco-rypäleistä tehty keskihapokas ja kuiva italialainen valkoviini, jossa on mukana päärynän ja sitruksen makua. Myös tämä viini on oivallinen äyriäisten ja kasvisruokien seuralainen. *Gentle Hills Riesling* on Saksassa Riesling-rypäleestä valmistettu kuiva ja hapokas viini. Siinä on myös havaittavissa hentoa mineraalisuutta sekä hedelmäisyyttä. Tämä viini käy hyvin yhteen kasvisruokien kanssa, mutta erityistä mainintaan sen sopivuudesta äyriäisten kanssa ei ole. Viinien hinnat vaihtelevat noin kahdeksan ja kymmenen euron välillä. (Alko 2011: 51, 58, 67.)

Kaksi ensimmäistä viiniä sopivat tarjoiltavaksi sekä äyriäis- että kasvisruokien kanssa. Sen pitäisi siis suositusten mukaan sopia kaikkiin alkuruokiin. Viimeinen viini ei välttämättä sovi äyriäisten seuraksi, mutta koska katkarapualkuruoassa on rapujen lisäksi muitakin komponentteja, voi se siitä huolimatta maistua hyvältä kyseisen ruokalajin kanssa.

Pääruokavaihtoehtoina olivat nieriä, naudan sisäfilee tai lampaan ulkofilee. Päätin valita testaukseen nieriälle yleisen tavan mukaan valkoviinin ja tummille lihoille punaviinin. Osa asiakkaista saattaa kuitenkin haluta kalan kanssa punaviiniä. Siksi valitsin lihojen kanssa testaukseen yhden punaviinin, joka sopisi myös rasvaisten kalojen seuraksi.

Paahdetun nieriän kanssa kokeiltaviksi viineiksi valitsin seuraavat kolme valkoviiniä. Chileläinen *Casillero del Diablo Chardonnay* on Chardonnay -rypäleestä tehty kuiva valkoviini, jossa on sopivasti hapokkuutta, hedelmän maku, mausteisuutta ja tammea. Sitä suositellaan tarjottavaksi muun muassa rasvaisten kalojen ja äyriäisten kanssa. *Pfaffenheim Pinot Blanc* on Ranskan Alsacen alueen valkoviini, joka on valmistettu Pinot blanc -rypäleestä. Se on kuiva, keskihapokas ja sisältää runsaasti hedelmäisiä aromeja. Sen todetaan käyvän kasvisruokien sekä rasvaisten kalojen kanssa tarjottavaksi. Uusiseelantilainen *Jackson Estate Sauvignon Blanc* sopii myös rasvaisten kalojen ja äyriäisruokien yhteydessä nautittavaksi. Se on kuiva ja hyvin hapokas Sauvignon blanc -rypäleestä tehty valkoviini, jossa on häivähdyks herukkaa, nokkosta ja mineraalisuutta. Kaikki kolme viiniä ovat 10–15 euron hintaisia. (Alko 2011: 53, 61, 70.)

Naudan sisäfileen kanssa kokeiltavaksi valitsin seuraavat kolme punaviiniä. *Yali Reserva Shiraz* on täyteläinen ja tanniininen chileläispunaviini, jonka valmistukseen on käytetty Shiraz- ja Carmenère-rypäleitä. Se toimii naudan, riistan ja lampaan kanssa ja siinä on runsaasti aromikkuutta ja mausteisuutta. *Corvina veronese*, *Rondinella* ja *Molinara*-rypäleistä uutettu *Masi Bonacosta Valpolicella* on italialainen punaviini, joka on luonteeltaan keskitanniininen, kevyt ja marjainen. Sen seuraksi sopii niin naudanliha, pastaruokat kuin rasvainen kalakin. Kolmas naudan

sisäfileen kanssa testattava viini on ranskalainen *Mouton Cadet Rouge*. Se on keskitäyteläinen ja tanniininen viini, jossa on häivähdys marjaa ja yrttejä. Se on tehty Merlot-, Cabernet sauvignon- ja Cabernet franc-rypäleistä ja se soveltuu esimerkiksi naudanliha- ja pataruokien kumppaniksi. Näiden viinien hinnat ovat Alkossa kymmenen euron molemmin puolin. (Alko 2011: 20, 35, 40.)

Lampaan ulkofileen kanssa testaukseen valikoituivat kolme seuraavaa viiniä. *Yali Reserva Shiraz* sopii sekä naudansisäfileen että lampaan kanssa, joten valitsin sen myös lampaan kanssa kokeiltavaksi. Espanjalainen Tempranillo-rypäleestä valmistettu *Viña Albali Reserva* on ominaisuuksiltaan keskitäyteläinen ja tanniininen punaviini, jonka maussa on mausteita, herukkaa ja tammea. Se sopii yhteen esimerkiksi lampaan ja naudanlihan kanssa. Kolmantena vaihtoehtona oli argentiinalainen *Caballero de la Cepa Cabernet Sauvignon*. Nimensä mukaisesti Cabernet sauvignon -rypäleestä valmistettu viini on tanniininen, marjainen, yrttinen ja hyvin täyteläinen punaviini, jonka kanssa yhdistettäväksi sopivat niin juustot, lammas kuin naudanlihakin. Nämä punaviinit ovat kaikki alle kymmenen euron hintaluokkaa. (Alko 2011: 14, 20, 28.)

Ravintolassa, jolle tutkimus tehtiin, asiakkaat eivät useinkaan ota jälkiruoalle erikseen tarkoitettua juomaa, vaan tyytyvät kahviin ja sen seurana konjakkiiin tai likööriin. Toimeksiantaja halusi silti, että ravintolasta löytyisi oma juomavaihtoehto erityisesti jälkiruokille. Menujen jälkiruokina olivat karpalomousse suklaapähkinäbrownien kera, juustolautanen tai käsintehty konvehdit. Koska kaikille näille ei ollut kannattavaa valita omaa juomaansa, piti testaukseen löytää kolme juomaa, jotka sopisivat yhteen kaikkien kolmen jälkiruoan kanssa.

Jälkiruokien kanssa kokeiltavaksi valittiin yksi punaviini, yksi väkevä viini ja yksi sherry. *Casa de la Ermita Dulce Monastrell* on Monastrell-rypäleestä tehty erittäin makea, mausteinen ja täyteläinen punaviini, jonka alkuperä on Espanjassa. *Grant Burge Aged Tawny* on mausteinen ja makea väkevä viini, jota valmistetaan Australiassa. Sen maussa on häivähdys rusinaa ja pähkinää. Makeahko, viikunan ja taatelin makuja sisältävä *Dry Sack Medium Dry* on espanjalainen sherry. Kaikki

kolme juomaa sopivat ominaisuuksiltaan hyvin sekä erilaisten juustojen että ma-
keiden jälkiruokien kanssa tarjoiltaviksi. Näistä punaviini ja sherry maksavat noin
12 euroa pullolta, mutta väkevä viini oli hieman kalliimpi, noin 19 euroa. (Alko
2011: 26, 79, 81.)

7.2.3 Arviointilomakkeen laatiminen

Testitilaisuuksia varten piti laatia arviointilomake. Tarkoituksenmukaisin tapa oli
laatia lomake, jossa käytetään kuvailevia menetelmiä. Näin saataisiin selville erot
ja niiden suuruudet viinien ominaisuuksissa sekä vertailtua, mitkä viinit olisivat
sopivimpia menukokonaisuuksille. Lomakkeessa piti käyttää myös mieltymysme-
netelmiä, koska niitä käyttämällä voidaan saada pelkkien aistien avulla muodos-
tettuja mielipiteitä sekä saada selville kuluttajan mieltymyksiä tutkittaviin tuottei-
siin.

Kyselyn avulla oli tarkoitus selvittää, miltä viinit maistuvat sellaisenaan, muuttaa-
ko ruoan maku jollain tavalla viinien makuun liittyviä ominaisuuksia, ja sopiiko
viinit tarjottavaksi kyseisen ruokalajin kanssa. Kun viinejä arvostellaan, usein
esille otettuja ominaisuuksia ovat täyteläisyys, tanniinisuus, kuivuus, marjaisuus
ja mausteisuus, makeus, pehmeys, hapokkuus sekä hedelmäisyys. Joskus ruoka
tuo viinin parhaita ominaisuuksia yhä vahvemmin esiin, mutta joskus se saattaa
vaikuttaa viinin makuun ja luonteeseen negatiivisella tavalla. Tavoitteena siis oli,
että ruoka tuo viinin hyviä ominaisuuksia esiin ja tasoittaa sen luonnetta. Ruoan ja
viinin on siis tarkoitus täydentää toisiaan. Tämä ajatus mielessä ryhdyin laatimaan
arviointilomaketta.

Ensin piti tietää, kuinka vahvoja aiemmin mainitut ominaisuudet testattavissa vii-
neissä ovat. Valkoviinien kohdalla arviointikriteereiksi nousivat kuivuus, hapok-
kuus, hedelmäisyys ja mausteisuus. Punaviinien kohdalla tärkeimmät ominaisuu-
det olivat täyteläisyys, tanniinisuus, mausteisuus ja marjaisuus. Jälkiruokaviinien
arvostelukriteereinä taas olivat täyteläisyys, makeus, mausteisuus sekä pehmeys.
Kaikkien kohdalla arvosteluasteikko oli neliportainen. Näin saatiin selkeitä eroja
ominaisuuksien voimakkuusasteisiin, mutta viinejä ei lähdetty arvioimaan liian

pikkutarkasti, mikä ei olisi ollut edes tarkoituksenmukaista. Jotta saataisiin tietää, millä tavalla ruoan yhdistäminen viiniin muuttaa sen ominaisuuksia, täytyi neliportaisen asteikon jälkeen esittää kysymys, muuttiko viinin ja ruoan nauttiminen samanaikaisesti jotakin edellä mainittuja ominaisuuksia ja jos, mitä ominaisuutta ja miten. Tämän kysymyksen avulla saataisiin selville, mikäli ruoka kärjistäisi viinin luonnetta ja saisi sen näin ollen maistumaan huonommalta kuin se yksin juotuna maistuu. Halusin saada myös selville, miten hyvin ruoka ja viinit täydensivät toisiaan. Koska testattavia viinejä oli joka ruokalajille kolme, piti ne saada jollain tavoin paremmuusjärjestykseen. Helpoin tapa oli kehottaa lomakkeen täyttäjää laittamaan ne omasta mielestään parhaimmasta huonoimpaan. Tätä kaavaa käytin jokaisen menun, ruokalajin ja arvioitavan viinin kohdalla.

7.2.4 Testitilaisuuksien ennakkovalmistelut

Olin etukäteen laskenut, kuinka paljon kutakin viiniä testitilaisuuksissa tarvittaisiin. Kaksi ensimmäistä tilaisuutta oli tarkoitus järjestää samana päivänä peräkkäin. Näissä tilaisuuksissa testattavana oli naudan sisäfileemenu sekä nieriämenu. Ensimmäiseen testiryhmään kuului kymmenen henkeä ja toiseen viisi henkeä. Keittiömestarin toiveen mukaan päätimme tarjoilla sisäfileemenun suuremmalle testiryhmälle ja nieriämenun pienemmälle ryhmälle. Alku- ja jälkiruoilla oli samat testiviinit, joten niitä piti laskea riittämään 15 hengelle. Pääruokaviinit olivat eri viinejä, joten naudan kanssa tarjottavaa viiniä piti riittää kymmenelle hengelle ja nieriän kanssa kokeiltavaa viiniä viidelle hengelle. Koska kyseessä oli testaus, viinejä ei välttämättä ole tarkoituksenmukaista tarjoilla yhtä annosta, esimerkiksi 12 senttilitraa, testihenkilöä kohden. Toimeksiantajan kanssa tulimme siihen tulokseen, että jokaista juomaa riittäisi 8 senttilitraa henkeä kohden. Tämän laskelman mukaan sekä kaikkia alku- että jälkiruokajuomia tarvittiin yhteensä 1,2 litraa eli noin 1½ pulloa. Sisäfileen kanssa testaukseen tarvittiin 0,8 litraa eli hieman yli pullollinen viiniä. Päätimme säästää ja hankkia vain yhden pullolliset kutakin viiniä, ja näin ollen jokaiselle testihenkilölle kaadettaisiin hieman vajaa 8 senttilitraa juomaa. Nieriän kanssa nautittavia viinejä tarvittiin 0,4 litraa, joten yksi pullo ku-

takin viiniä riitti mainiosti. Viinit hankin etukäteen Alkosta ravintolan asiakaskorttia käyttäen.

7.2.5 Ensimmäinen testitilaisuus

Ensimmäinen testitilaisuus järjestettiin ravintola Konsulinnan kahvihuoneessa maanantaina 17.10.2011 kello 17. Saavuin noin kolme tuntia ennen paikalle valmistelemaan tilaisuutta. Tulostin kyselylomakkeet sekä lasinalustoina toimineet A4-lomakkeet. Paikalle oli määrä saapua kymmenen henkeä. Järjestin pöydät sallisilla niin, että niitä oli yhteensä viisi eri puolilla salia. Jokaisen pöydän ääreen oli siis tarkoitus laittaa kaksi istumapaikkaa, vastakkaisille puolille pöytää, mutta eri päihin niin, että jokainen saisi hieman omaa rauhaa. Jokaisen paikan kohdalle kaletettiin servietti, kaksinkertainen kate veitsiä ja haarukoita, jälkiruokaa varten pieni lusikka ja haarukka, vesilasi, arviointilomake sekä lyijykynä. Pöydälle asetettiin myös vesikannut, leipälautanen, jolle laitettiin siivu vaaleaa ranskanleipää sekä kolme A4-kokoista alustaa, joista jokaiseen oli merkitty kolme lasin paikkaa sekä viinien jakamista helpottavat numerokoodit. Vasemman puolimmainen lomake oli tarkoitettu alkuruokaviineille, keskimmäinen pääruoan viineille ja viimeinen lomake jälkiruokajuomille.

Jotta pystyttäisiin eliminoimaan maistelujärjestyksestä aiheutuvat vääristymät, eri testihenkilöt saivat maistaa viinejä eri järjestyksessä. Olin antanut jokaiselle testattavalle viinille oman sattumanvaraisen kolminumeroisen koodin. Lasinalustana toimivilla papereilla nämä viinit olivat vaihtelevassa järjestyksessä. Alkuruokien viinien numerokoodit olivat esimerkiksi 247, 625 ja 493. Osassa lomakkeista nämä olivat edellä mainitussa järjestyksessä, osassa järjestyksessä 625, 493 ja 247 ja loppuissa järjestyksessä 493, 625 ja 247. Kaadoin juomat etukäteen läpinäkyviin kertakäyttömukeihin. Jaoin ne koodien mukaan oikeille paikoilleen niin, että jokaisen istumapaikan edessä oli lopulta kolme alkuruokaviiniä, kolme pääruokaviiniä sekä kolme jälkiruokajuomaa. Testihenkilöt eivät siis tienneet, mitä viinejä mukeissa oli, joten he joutuivat suorittamaan arvioinnin täysin makuaistinsa avulla.

Osanottajien saavuttua ja otettua omat paikkansa toivotin heidät tervetulleiksi ja kerroin taustatietoa tutkimuksestani. Selitin heille testitilaisuuden kulun ja yksityiskohdat. Tarkoituksena oli, että tilaisuuden aikana olisi hiljaista, jotta jokainen saisi keskittyä rauhassa maisteluun ja lomakkeen täyttöön ja että vältyttäisiin keskinäiseltä ajatustenvaihdolta, joka saattaisi vaikuttaa ihmisten arviointeihin. Tämän jälkeen maistelu alkoi.

Testihenkilöille tarjoiltiin alkuruoka eli katkarapuskagen yrttisalaatilla ja Maalahden limppua. He saivat rauhassa maistella viinejä ja ruokaa ja kirjoittaa mielipiteensä jaetuille lomakkeille. Kun kaikki olivat valmiita, alkuruokalautaset kerättiin ja pidettiin pieni tauko, jonka aikana keittiömestari valmisteli pääruokia. Niihin kuului naudan sisäfileetä, selleripyreetä, paahdettua perunaa sekä punaviinikastiketta. Kun annokset olivat valmiit, tarjoilin ne saliin ja testaajat saivat taas syventyä maistelemaan ja arvostelemaan viinejä ja niiden sopivuutta annokseen. Kun kaikki olivat suoriutuneet pääruokaviinien testauksesta, lautaset kerättiin jälleen ja pidettiin lyhyt tauko. Sen aikana keittiömestari laittoi esille juustot, joiden kanssa tarjoiltiin viikunahilloketta sekä pinjansiemeniä. Tämän jälkeen annokset tarjoiltiin testaajille. Edellisistä ruokalajeista tuttu kaava toistui edelleen jälkiruokien kohdalla. Testihenkilöt saivat rauhassa testata juomia jälkiruoan kanssa ja kirjoittaa ylös ajatuksensa. Kun koko ryhmä oli valmis, keräsin lomakkeet, minkä jälkeen raadin jäsenet saivat vaihtaa vapaasti mielipiteitään ruoista ja juomista. Kiitin ryhmää osallistumisesta ja vaivannäöstä, jonka jälkeen he saivat lähteä. Tilaisuuteen meni aikaa lopulta noin puolitoista tuntia.

7.2.6 Toinen testitilaisuus

Toinen testitilaisuus järjestettiin myös maanantaina 17.10.2011 heti ensimmäisen tilaisuuden perään. Paikalle jäi puolet ensimmäisen tilaisuuden osanottajista. Koska sali oli edellisen ryhmän jäljiltä siivoamatta, apulaisena toiminut ravintolan tarjoilija korjasi astiat ja siisti salin. Hän myös auttoi kattamaan pöydät samalla tavalla kuin edellisellekin testiryhmälle oli katettu. Erona oli vain se, että nyt jokainen testihenkilö sai istua omassa pöydässään. Sillä välin kun salia siistittiin ja ka-

tettiin, kaadoin menun kanssa kokeiltavat viinit läpinäkyviin kertakäyttömukeihin. Asetin jokaisen istumapaikan kohdalle jälleen kyselylomakkeet ja lyijykynät sekä lasinalustoina toimineet A4-lomakkeet, joissa oli lasien paikat sekä viinien omat numerokoodit. Sitten jaoin viinit niitä vastaavien koodien paikoille testihenkilöiden ollessa viereisessä huoneessa. He eivät siis edelleenkään tieneet, minkälaisia viinejä lasissa oli. Kun kattaus oli valmis, henkilöt pyydettiin takaisin saliin ja he saivat valita omat paikkansa.

Nieriämenun kohdalla päti sama kaava kuin edellisen nautan sisäfileemenun kohdalla. Ensin tarjoiltiin alkuruoka, se testattiin ja arvioitiin viinien kanssa ja lautaset korjattiin. Pääruoka tarjoiltiin, testattiin ja mielipiteet laitettiin ylös. Sitten lautaset korjattiin, jälkiruoka tuotiin tarjolle, se arvioitiin juomien kera ja kaikkien ollessa valmiita lautaset kerättiin. Lopuksi keräsin kyselylomakkeet testaajilta, minkä jälkeen he saivat vaihtaa ajatuksiaan menukokonaisuudesta ja sen viineistä. Kiitin koko ryhmää osallistumisesta, minkä jälkeen he lähtivät. Itse jäin korjaamaan jäljet, tiskaamaan astiat ja siistimään salin.

7.2.7 Kolmas testitilaisuus

Kolmas ja viimeinen testitilaisuus järjestettiin Vaasan ammattikorkeakoulun baariluokassa Continuing Course in Restaurant Beverages -opintojakson yhteydessä torstaina 10.11.2011 kello 15.15 alkaen. Kahden ensimmäisen testitilaisuuden jälkeen oli ollut riittävästi aikaa koota niiden tulokset ja koska tulokset sekä alku- että jälkiruokien kohdalla olivat niin selvät, teimme toimeksiantajan kanssa päätöksen, että ammattikorkeakoulun tiloissa testattaisiin vain lammasmenun pääruoka. Päätökseen vaikutti myös se, että ravintolan keittiömestarin ei ollut mahdollista tulla valmistamaan ruokia viimeiseen tilaisuuteen, vaan jouduin hoitamaan ruoanlaiton koulun opetuskeittiössä itse ravintolan tarjoilijan avustuksella. Sain keittiömestarilta pääruoan eri komponenttien reseptit, joiden pohjalta tein hankintalistan keittiön raaka-ainetilaukset tekeväälle henkilölle. Kurssin opettajalle lähetin hankintalistan viineistä. Ennakkovalmisteluihin kuului myös kyselylomakkeen ja ohjeiden kääntäminen englanniksi, sillä kurssi järjestettiin englannin kielellä ja

osa oppilaista oli muita kuin suomenkielisiä. Tulostin valmiit lomakkeet sekä edellisten testitilaisuuksien tapaan lasinalustoina toimineet A4-lomakkeet.

Saavuimme koulun opetuskeittiöön noin kolme tuntia ennen testitilaisuuden alkua ravintolan tarjoilijan kanssa. Valmistimme lampaan ulkofileen ja kaikki annokseen kuuluneet komponentit itse alusta asti paikanpäällä. Koska itse jouduin laittamaan ruoat, minulla ei olisi ollut aikaa hoitaa sen lisäksi baariluokan kattamista sekä viinien kaatamista ja jakamista. Näihin tehtäviin pestasin kurssin opiskelijat. Muutama oppilas hoiti pöytien kattamisen. Kurssilla oli yhteensä kaksitoista osanottajaa sekä opettaja. Luokkaan katettiin siis paikat kolmelletoista henkilölle. Jokaisen paikalle katettiin servietti, veitsi ja haarukka, leipälautanen ja pala vaaleaa leipää, vesilasi, arviointilomake sekä lasinalustana toiminut A4-paperi. Lisäksi pöytään vietiin ylimääräisiä vesikannuja. Yksi opiskelija kaatoi kaikkia kolmea viiniä kolmeentoista lasiin ja jakoi ne lasinalustoina olleille papereille niille annettujen numerokoodien mukaisesti. Kuten aiemmissakin testitilaisuuksissa, numerokoodit olivat eri alustoilla eri järjestyksessä, jotta maistelujärjestyksen aiheuttamat vääristymät kyettäisiin eliminoimaan.

Kun luokka oli valmis ja ruoat tarjoiluvalmiita, opiskelijat saivat ottaa paikkansa luokassa. Esittäydyin ja kerroin tilaisuuden tarkoituksesta sekä siitä, miten se tulisi etenemään. Tämän jälkeen jätin opiskelijat tutustumaan kyselylomakkeisiin ja menin keittiöön valmistelemaan annoksia. Laitoimme ruoat esille ravintolan tarjoilijan kanssa ja tarjoilimme ne luokalle yhden opiskelijan avustuksella. Tämän jälkeen opiskelijat sekä opettaja saivat testata ruokaa ja viinejä ja kertoa mielipiteensä lomakkeen välityksellä. Annoimme testiryhmälle runsaasti aikaa testaukseen, minkä aikana siistimme tarjoilijan kanssa keittiön. Kun se oli hoidettu, palasimme baariluokkaan ja keräsimme astiat ja opiskelijoiden täyttämät lomakkeet. Näin kolmas testitilaisuus oli ohi.

8 TUTKIMUKSEN TULOKSET

8.1 Ensimmäisen testitilaisuuden tulokset

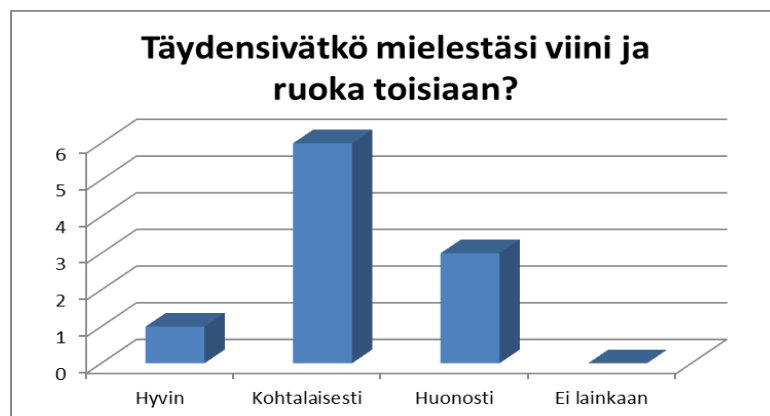
Ensimmäisessä testitilaisuudessa testattiin sisäfileemenu, ja raati koostui kymmenestä henkilöstä. Alkuruokana oli katkarapuskagen, Maalahden limppua sekä yrttisalaattia. Ensimmäinen kokeiltava viini oli Gentle Hills Riesling. Usean vastaajan mielestä viinin hapokkuus sopi hyvin yhteen ruoan kanssa, ja ruoka tasoitti happojen määrää mukavasti. Kolmessa lomakkeessa mainittiin, että viini korosti hienosti ruoan eri vivahteita. Eräs vastanneista totesi, että viini ei ainakaan peittänyt ruoan makua. Yksi vastaajista oli sitä mieltä, että viini ei muuttanut ruoan makua millään tavalla. Kaksi henkilöä jätti kommentoimatta viinin ja ruoan yhteensopivuutta omin sanoin. Kymmenestä vastaajasta kuuden mielestä viini sopi ruoan kanssa hyvin, kolmen mielestä kohtalaisesti ja yhden mielestä huonosti (Kuvio 1).



Kuvio 1. Katkarapuskagenin ja Gentle Hills Rieslingin yhteensopivuus.

Toisena viininä oli Yali Reserva Sauvignon Blanc. Tämä viini jakoi mielipiteitä enemmän kuin ensimmäinen. Kahden vastaajan mielestä ruoan ja viinin yhdistäminen aiheutti hapokkuuden voimistumista, kun taas kahden mielestä hapot katosivat ja viini muuttui vesimäiseksi ja valjuksi. Muutama vastaaja kommentoi viinin menevän ruoan kanssa, mutta yhdistelmä ei kuitenkaan ollut erityisen sopiva ja mieleenpainuva. Yksi vastaajista koki, että viini ei maistunut yhtä mausteiselta

ruoan kanssa. Kahdessa lomakkeessa omat kommentit oli jätetty kirjoittamatta. Vain yksi henkilö koki viinin sopivan hyvin ruoan kanssa. Kuusi testaja ilmoitti yhdistelmän olevan kohtalainen ja kolmessa lomakkeessa yhdistelmä oli arvioitu huonoksi (Kuvio 2).



Kuvio 2. Katkarapuskagenin ja Yali Reserva Sauvignon Blancin yhteensopivuus.

Kolmantena viininä oli Masi Modello delle Venezie Bianco. Neljä vastaajaa kymmenestä oli sitä mieltä, että viini oli vähemmän hapokas ja pehmeämmän makuinen ruoan kanssa, ja ne koettiin tasaväkiseksi pariiksi. Yksi tosin oli sitä mieltä, että viini oli jopa liian laimea yhdistettäväksi katkarapuleivän kanssa. Kysyttäessä, täydensivätkö ruoka ja viini toisiaan, neljä henkilöä vastasi hyvin, viisi kohtalaisesti ja vain yksi huonosti (Kuvio 3).



Kuvio 3. Katkarapuskagenin ja Masi Modello delle Venezie Biancon yhteensopivuus.

Viimeisenä tehtävänä alkuruokaviinien kohdalla oli järjestää kaikki kolme viiniä paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä niistä sopi ruoan kanssa parhaiten yhteen ja mikä huonoiten. Seitsemän vastaajaa kymmenestä laitoi parhaaksi vaihtoehdoksi Gentle Hills Riesling -viinin. Yali Reserva Sauvignon Blanc sai kuusi kakkossijaa ja selvästi huonoiten pärjäsi Masi Modello delle Venezie Bianco, jonka huonoimmaksi valitsi peräti viisi vastaajaa. Pisteytin sijat niin, että parhaaksi vaihtoehdoksi koettu viini sai kolme pistettä, toiseksi paras kaksi ja huonoin yhden pisteen. Kun pisteet laskettiin yhteen, selvä voittaja 26 pisteellä oli Gentle Hills Riesling. Toiseksi sijoittui Masi Modello delle Venezie Bianco 18 pisteellä ja viimeiseksi jäi 16 pistettä saanut Yali Reserva Sauvignon Blanc.

Pääruokana tarjottiin naudansisäfileetä paahdetun perunan, selleripyreen sekä punaviinikastikkeen kera. Vapaamuotoisten kommenttien perustella peräti kuusi henkilöä kymmenestä oli sitä mieltä, että Masi Bonacosta Valpolicella sopi pääruoan kanssa hyvin yhteen. He kokivat, että viini korosti ruoan makua ja ruoka taas pehmensi viiniä ja sai sen tuntumaan täyteläisemmältä. Tosin yksi vastanneista koki, ettei viini korostanut ruoan makuja riittävästi. Kahden testihenkilön mielestä viinin yhdistäminen ruokaan vähensi juoman marjaisuutta. Kuusi henkilöä piti pääruoan ja kyseisen viinin yhdistelmää hyvänä, kolme kohtalaisena ja vain yksi oli sitä mieltä, ettei yhdistelmä toiminut lainkaan (Kuvio 4).



Kuvio 4. Naudan sisäfileen yhteensopivuus Masi Bonacosta Valpolicellan kanssa.

Toinen pääruoan kanssa testattava viini oli Yali Reserva Shiraz. Kommenttien perusteella yhdistelmä jakoi vastaajat kahteen leiriin. Neljä heistä koki, että yhdistelmä oli hyvä ja helppo, ja ruoan makeus pehmensi viinin tanniinisuutta. Neljä taas kommentoi viinin olevan liian tuhti ja hallitseva ruokaan verrattuna, ja muutama vastaajista luonnehti viiniä mehumaiseksi ja mitäänsanomattomaksi ruoan kanssa testattuna. ”Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?” -kysymyksen yksi henkilö vastasi hyvin, neljä kohtalaisesti ja neljä huonosti (Kuvio 5).



Kuvio 5. Naudan sisäfileen ja Yali Reserva Shirazin yhteensopivuus.

Viimeinen pääruokaviini oli Mouton Cadet Rouge. Kommenttien perusteella viini menetti täyteläisyyttään ja maistui laimeammalta ja liian kesyltä ruoan kanssa nautittaessa, tanniinisuus hävisi, mutta marjaisuuden ja mausteisuuden koettiin voimistuvan. Yksi vastaajista koki, että kastikkeen makeus sopi viinille mainiosti. Tämä viini jakoi mielipiteitä eniten. Kahden testaajan mielestä tämän viinin ja pääruoan yhdistelmä oli hyvä, neljän mielestä kohtalainen, kolme vastaajaa ilmoitti sen olevan huono ja yksi oli sitä mieltä, etteivät ne sopineet lainkaan yhteen (Kuvio 6).



Kuvio 6. Naudan sisäfilee ja Mouton Cadet Rougen yhteensopivuus.

Masi Bonacosta Valpolicella arvioitiin parhaaksi seitsemässä lomakkeessa ja se sai pisteitä yhteensä 25. Toiseksi tuli Mouton Cadet Rouge, joka sai 18 pistettä. Viimeiseksi jäänyt Yali Reserva Shiraz sai vain pisteen vähemmän kuin edellinen. Paras pari viinille oli selkeä, mutta kaksi muuta viiniä olivat melko tasaväkisiä lopullisen pisteytyksen jälkeen.

Jälkiruokana oli kolmen juuston juustolautanen. Sen kanssa oli testattavana Casa de la Ermita Dulce Monastrell -punaviini. Lähes kaikki vastaajat olivat kommentissaan myöntäväisiä viinin ja juustojen yhdistelmälle. He kokivat, että juustot saivat viinin maistumaan entistäkin pehmeämmältä ja makeammalta, viini tuki ruoan makuja eikä kummankaan makumaailma ollut liian dominoiva. Kaksi vastaajaa arvioi, että ruoka ja viini sopivat yhteen hyvin, viisi piti yhdistelmää kohtalaisena ja yksi vastaajista koki kombinaation huonona. (Kuvio 7).



Kuvio 7. Juustolautasen ja Casa de la Ermita Dulce Monastrellin yhteensopivuus.

Testiin toiseksi valittu juoma oli portviini Grant Burge Aged Tawny. Viinin makuus koettiin hyvin erilailta vastaajien keskuudessa. Puolet vastaajista mainitsi viinin olleen aivan liian makea juustojen seuralaiseksi. Kolmen vastaajan mielestä makeus oli kuitenkin positiivinen asia ja toi tasapainoa juustoihin. Muutama testihenkilö katsoi kyseisen viinin olleen kaikista jälkiruoan kanssa testattavista viineistä mausteisin. Viinin ja ruoan yhdistelmän yhteensopivuutta tiedusteltaessa äännet jakautuivat hyvin laajasti. Kahden henkilön mielestä yhdistelmä oli hyvä. Niin kohtalaiseksi kuin huonoksi yhdistelmän arvioi kolme henkilöä ja yhden mielestä juustot ja portviini eivät sopineet toisilleen lainkaan (Kuvio 8).



Kuvio 8. Juustolautasen ja Grant Burge Aged Tawnyn yhteensopivuus.

Kolmantena vaihtoehtona juustojen kanssa oli sherry Dry Sack Medium Dry. Kommentit kertoivat, että sherry oli liian laimea voimakkaan makuisten juustojen kanssa ja juustot jyräsivät sen alleen täysin. Juoma kuitenkin voimisti juustojen omia aromeja. Yksi vastaajista kirjoitti, että sherry maistui yksin pahalta, mutta ruokaan yhdistettynä maku parani ja pehmeni. Neljä vastaajista ilmoitti kombinaation hyväksi, kolmen mielestä se oli kohtalainen. Kaksi henkilöä oli sitä mieltä, että ruoka ja juoma täydensivät toisiaan huonosti tai ei ollenkaan (Kuvio 9).



Kuvio 9. Juustolautasen ja Dry Sack Medium Dryn yhteensopivuus.

Paremmuusjärjestyksen mukaan annetut pisteet jakautuivat näiden kolmen juoman kesken melko tasaisesti. Vähiten ykkössijoja sai sherry. Useimmin parhaaksi valittiin taas punaviini. Loppupisteissä parhaan sijan sai Casa de la Ermita Dulce Monastrell 22 pisteellä. Kaksi pistettä jäljessä tuli portviini Grant Burge Aged Tawny ja 18 pistettä keräsi viimeiselle sijalle jäänyt sherry Dry Sack Medium Dry.

8.2 Toisen testitilaisuuden tulokset

Toisessa testitilaisuudessa oli vuorossa nieriämenu, ja testaajaraati koostui viidestä henkilöstä. Alkuruokana oli yrttisalaattia kirsikkatomaattien, pinjansiemenien, parmesaanin ja balsamico vinegretin kera. Testiin alkuruokien kanssa kokeiltavaksi valitut viinit olivat samat kuin sisäfileemenunkin kanssa. Gentle Hills Rieslingin ja yrttisalaatin yhdistelmä kirjoitti positiivisia kommentteja. Viini koettiin

hapokkaammaksi ja raikkaammaksi ruoan kanssa juotuna ja niiden katsottiin täydentävän hyvin toisiaan. Kolme vastanneista arvioi, että ruoka ja viini täydensivät toisiaan hyvin, yhden mielestä kohtalaisesti (Kuvio 10).



Kuvio 10. Yrttisalaatin ja Gentle Hills Rieslingin yhteensopivuus.

Yali Reserva Sauvignon Blanc jakoi mielipiteitä hapokkuutensa takia. Kaksi henkilöä koki, että viinin hapot tulivat paremmin esille ja se myös korosti tomaatin ja juuston makua. Yhden vastaajan mielestä ruoka taas leikkasi viinin happoja hie-
man. Hyväksi tämän viinin ja yrttisalaatin yhdistelmän arvioi neljä henkilöä. (Kuvio 11).



Kuvio 11. Yrttisalaatin ja Yali Reserva Sauvignon Blancin yhteensopivuus.

Kolmas viini oli jälleen Masi Modello delle Venezie Bianco. Sitä kuvattiin ruoan kanssa nautittaessa tasapainoisemman, pehmeämmän ja laimeamman makuiseksi. Muita kommentteja ei saatu. Kahden testihenkilön mielestä ruoka ja juoma täydensivät toisiaan kohtalaisesti ja vain yhden mielestä yhdistelmä oli hyvä (Kuvio 12).



Kuvio 12. Yrttisalaatin ja Masi Modello delle Venezie Biancon yhteensopivuus.

Yhtä henkilöä lukuun ottamatta kaikki arvioivat Gentle Hills Rieslingin parhaaksi juomaksi alkuruoalle. Se sai pisteitä peräti 14. Kaksi muuta viiniä olivat taistelussa tasaväkisempiä. Masi Modello delle Venezie Bianco sai seitsemän pistettä ja Yali Reserva Sauvignon Blanc vain kaksi pistettä enemmän. Gentle Hills Riesling oli siis ylivoimaisesti paras viini alkuruoan kanssa nautittavaksi.

Pääruokana testissä oli paahdettua nieriää, uunijuureksia ja tomaatti-voikastiketta. Tämän kanssa kokeiltavaksi oli valittu kolme valkoviiniä. Ensimmäinen niistä oli Casillero del Diablo Chardonnay. Kommenteista kävi ilmi, että viini maistui paremmalta ruoan kanssa kuin yksin ja erityisesti kastikkeen kanssa sen maku parani. Yhden vastaajan mielestä hapokkuus tosin nousi hieman liikaa esille ruoan yhteydessä. Viini ei ollut paras mahdollinen valinta ruoalle, sillä sen ja ruoan yhteensopivuutta pidettiin kahdessa lomakkeessa kohtalaisena ja kahdessa huonona (Kuvio 13).



Kuvio 13. Nieriän ja Casillero del Diablo Chardonnayn yhteensopivuus.

Toinen valkoviini oli Pfaffenheim Pinot Blanc. Kahden testaajan mielestä se sopi nieriän kanssa hyvin yhteen, mutta yksi vastaajista koki, että ruoka jyräsi maullaan viinin kokonaan. Tästä huolimatta kolmen henkilön mielestä ruoka ja viini sopivat hyvin yhteen, vain yhden mielestä kombinaatio oli huono (Kuvio 14).



Kuvio 14. Nieriän ja Pfaffenheim Pinot Blancin yhteensopivuus.

Viimeinen pääruoan kanssa testattu viini oli Jackson Estate Sauvignon Blanc. Yhdistelmästä annetut kommentit olivat moninaisia. Yksi raadin jäsenistä oli sitä mieltä, että ruoka täydensi ja pehmensi viinin makua. Toisen mielestä maku taas terävöityi. Viini oli kuiva, mutta eräs vastaajista mainitsi kuivuuden vähenneen nautittaessa viiniä ruoan kera. Hyväksi yhdistelmän arvioi yksi jäsen, kohtalaiseksi kaksi ja huonona sitä piti vain yksi henkilö (Kuvio 15).



Kuvio 15. Nieriän ja Jackson Estate Sauvignon Blancin yhteensopivuus.

Kuten viini ja ruoan täydentävyyttä koskevan kysymyksen vastauksista voi olettaa, Pfaffenheim Pinot Blanc sai parhaat pisteet myös paremmuusjärjestykseen asettamisen tuloksena. Parhaaksi sen arvioi kolme vastaajaa ja pisteitä viinille keräsi lopulta 13. Huonoimman sijan sai Casillero del Diablo Chardonnay, joka jäi seitsemään pisteeseen. Toiseksi parhaaksi vaihtoehdoksi pääsi Jackson Estate Sauvignon Blanc, joka keräsi arvostelussa kymmenen pistettä.

Menun jälkiruokana oli karpalomoussea ja suklaa-pähkinäbrownieta. Jälkiruokajuomina testauksessa oli samat juomat kuin sisäfileemenunkin kanssa. Casa de la Ermita Dulce Monastrell koettiin sopivaksi ja ihanan täyteläisen makuiseksi. Muutamassa lomakkeessa kommentit paljastivat, että ruoka muutti viinin maku vähemmän makeaksi, mutta kuitenkin täyteläisemmäksi. Kaikkien vastaajien mielestä jälkiruoka ja punaviini täydensivät toisiaan joko hyvin tai kohtalaisesti (Kuvio 16).



Kuvio 16. Karpalomoussen ja suklaa-pähkinäbrownien yhteensopivuus Casa de la Ermita Dulce Monastrellin kanssa.

Myös portviini Grant Burge Aged Tawny sai positiivista palautetta. Sellaisenaan se koettiin hieman liian voimakkaaksi, mutta jälkiruokaan yhdistettynä se oli raadin mielestä täyteläisempää, pehmeämpää ja se sopi erinomaisesti karpalon ja suklaan seuralaiseksi. Kaksi raadin jäsentä arvioi ruoan ja viinin yhdistelmän hyväksi, kaksi kohtalaiseksi (Kuvio 17).



Kuvio 17. Karpalomoussen ja suklaa-pähkinäbrownien yhteensopivuus Grant Burge Aged Tawnyin kanssa.

Sherry Dry Sack Medium Dry ei saanut aivan yhtä hyvää palautetta raatilaisilta. Vaikka yksi pitikin sherryn mausta, kun se yhdistettiin ruoan kanssa, muut pitivät sen makua joko liian laimeana tai liian väkevänä. Kun kysyttiin, miten ruoka ja juoma täydensivät toisiaan, kolme henkilöä vastasi kohtalaisesti. Vain yksi piti

kombinaatiota sopivana ja yhden jäsenen mielestä sherry sopi huonosti makean jälkiruoan kanssa (Kuvio 18).



Kuvio 18. Karpalomoussen ja suklaa-pähkinäbrownien yhteensopivuus Dry Sack Medium Dryn kanssa.

Pienimmän pistesaaliin näistä kolmesta jälkiruokajuomasta sai Dry Sack Medium Dry. Neljän raatilaisen mielestä se sopi huonoiten jälkiruoan pariksi. Pisteitä se keräsi vain seitsemän. Toiseksi sijoittui portviini Grant Burge Aged Tawny, joka sai kymmenen pistettä. Kuten ensimmäisessä testissäkin, voiton näistä kolmesta vei Casa de la Ermita Dulce Monastrell 13 pisteellä.

8.3 Kolmannen testitilaisuuden tulokset

Kolmannessa testitilaisuudessa, jossa raati koostui 13 jäsenestä, testattavana oli vain lammasmaisen pääruoka, lampaan ulkofileetä, salviaperunoita sekä punasipulihilloketta ja madeirakastiketta. Testiviinit olivat kaikki punaviinejä. Ensimmäinen niistä oli Yali Reserva Shiraz, joka oli myös yksi sisäfileemenun pääruoan testiviineistä. Kommentit olivat hyvin vaihtelevia. Viini koettiin voimakkaana ja hapokkaana, ja osa raadin jäsenistä arvioi marjaisuuden vähenneen, kun viiniä maistoi ruoan kanssa. Joidenkin mielestä marjaisuus taas tuli aiempaa enemmän esille. Myös mausteisuus jakoi mielipiteitä. Yksi ilmoitti mausteisuuden tasoittuneen, kun taas toinen koki ruoan tuoneen viinin mausteisuutta paremmin esille. Suurin osa vastanneista piti lampaan ja kyseisen viinin yhdistelmää joko hyvänä

tai kohtalaisena. Vain kolmen mielestä yhdistelmä oli huono tai täysin mitäänsanomaton (Kuvio 19).



Kuvio 19. Lampaan ulkofileen ja Yali Reserva Shirazin yhteensopivuus.

Toinen testattavista punaviineistä oli Viña Albali Reserva. Useamman henkilön mielestä viini oli tanniininen, mutta suurin osa koki, että tanniinisuus tasoittui ja viinin maku latistui, kun sitä maistoi ruoan kanssa. Muuten viinin makua kuvattiin ruoan kanssa nautittuna voimakkaaksi ja mausteiseksi. Muutaman raatilaisen mielestä ruoka ei muuttanut viinin ominaisuuksia suuntaan eikä toiseen, vaan he kykenivät edelleen erottamaan viinin alkuperäiset ominaisuudet ruoan aromien ohella. Mielenpitoet ruoan ja viinin kyvystä täydentää toisiaan vaihtelivat melko paljon. Lähes puolet oli sitä mieltä, että yhdistelmä oli huono ja lähes puolet koki niiden täydentävän toisiaan kohtalaisesti (Kuvio 20).



Kuvio 20. Lampaan ulkofileen ja Viña Albali Reservan yhteensopivuus.

Caballero de la Cepa Cabernet Sauvignon oli kolmas testaukseen valittu viini. Tämä viini sai eniten positiivista palautetta. Sen koettiin sopivan parhaiten ruoan kanssa. Monet raadin jäsenet kuvailivat ruoan pehmentäneen viinin tanniinisuuutta ja saaneen sen maistumaan täyteläisemmältä. Ruoka toi viinin mausteisuutta voimakkaammin esille, mitä ei kuitenkaan koettu huonona asiana kommenttien sävystä päätellen. Viini puolestaan toi ruoassa esille sen makeutta. Enemmistö koki viinin ja ruoan täydentävän toisiaan hyvin tai kohtalaisesti. Vain kaksi piti yhdistelmää huonona (Kuvio 21).



Kuvio 21. Lampaan ulkofileen ja Caballero de la Cepa Cabernet Sauvignonin yhteensopivuus.

Tässäkin testitilaisuudessa raatia pyydettiin laittamaan viinit paremmuusjärjestykseen sen perusteella, mikä oli paras yhdistelmä ruoan kanssa. Selvästi huonoimmaksi koettiin Viña Albali Reserva, joka sai vain 15 pistettä. Kaksi muuta viiniä olivat melko tasaväkisiä. Suurimman pistesaaliin sai 30 pistettä kerännyt Caballero de la Cepa Cabernet Sauvignon ja toiseksi sijoittui Yali Reserva Shiraz 27 pisteellä.

8.4 Viinilistalle valitut viinit

Valinnat ravintolan viinilistaa varten olivat selvät (Kuvio 22). Toimeksiantaja halusi luonnollisesti ne viinit, jotka saivat parhaat pisteet eli sopivat testiraadin mielestä ruokien kanssa parhaiten yhteen. Nämä viinit muodostavat siis kokonaisuudessaan ravintolan uuden viinilistan. Lista ei ole järin suuri, mutta siinä on viisi

erilaista, eri ruokien kanssa sopivaa viiniä. Viineistä kaksi oli valkoviinejä ja loput kolme oli punaviinejä. Listasta tuli monipuolinen, sillä kaikki viinit on valmistettu eri rypäleistä ja ne tulevat eri maista. Valkoviineistä molemmat olivat kuivia, mutta muilta ominaisuuksiltaan erilaisia. Punaviineistä taas löytyi sekä kevyt että täyteläinen vaihtoehto, ja tanniinisuusastekin vaihteli keskitanniinisesta erittäin tanniiniseen. Koska viinit ovat erilaisia, niiden joukosta on helpompi löytää jokaisen asiakkaan makuun sopiva viini.

<p style="text-align: center;">Alkuruoat</p> <p style="text-align: center;">Gentle Hills Riesling</p> <p style="text-align: center;">Pääruoat</p> <p style="text-align: center;">Naudan sisäfilee – Masi Bonacosta Valpolicella</p> <p style="text-align: center;">Nieriä – Pfaffenheim Pinot Blanc</p> <p style="text-align: center;">Lampaan ulkofilee – Caballero de la Cepa Cabernet Sauvignon</p> <p style="text-align: center;">Jälkiruoat</p> <p style="text-align: center;">Casa de la Ermita Dulce Monastrell</p>

Kuvio 22. Ravintolan viinilistalle valitut viinit.

9 YHTEENVETO JA TUTKIMUKSEN ANALYSOINTI

9.1 Tutkimuksen reliabiliteetti ja validiteetti

Koska kyseessä on kvalitatiivinen tutkimus, sen reliabiliteettia eli luotettavuutta on vaikeampi määritellä, kuin jos kyseessä olisi kvantitatiivinen tutkimus. Tutkimuksessa tiedusteltiin raadin mielipiteitä viineistä sekä viinien ja ruokien yhdistelmistä, joten on mahdotonta sanoa, onko tutkimuksessa käytettyjä mittareita hyödyntämällä saatu luotettavia tuloksia. Tutkimuksen validiteettia eli pätevyyttä pystytään arvioimaan helpommin. Mielestäni tekemäni tutkimuksen validiteetti on melko hyvä. Testaukseen valitut viinit sekä raadin jäsenet valittiin tarkoin perustein. Tutkimuksen avulla kyettiin saamaan kohtalaisen hyvin selville se, mitä tutkimuksessa alun perinkin haluttiin saada selville, eli mitkä viinit ja menukokonaisuudet sopivat sekä ammattilaisten että kuluttajien mielestä parhaiten yhteen keskenään.

Tutkimusta suunniteltaessa ja toteutettaessa kaikki yksityiskohdat laitettiin tarkasti ylös, joten ulkoisten puitteiden pohjalta tutkimus on helppo toteuttaa uudelleen missä ja milloin vain. Koska kyse on kuitenkin aistinvaraisesti arvioinnista, samanlaisten tulosten saaminen on vaikeaa. Vaikka testiraati valittaisiinkin samoin perustein kuin tekemässäni tutkimuksessa, vastaukset voivat olla täysin päinvas-taisia, koska ihmiset ovat erilaisia ja aistivat asioita niin eri tavoin. On siis hyvin mahdollista, että tulokset muuttuisivat, jos tutkimus tehtäisiin uudelleen eri porukalla. Vaikka tutkimus toteutettaisiin uudelleen samoilla kokoonpanoilla, ei sekään todennäköisesti takaisi tulosten yhteneväisyyttä nyt tehtyjen testien tuloksiin. Jos sama henkilö saisi viinit arvioitavakseen eri järjestyksessä kuin aiemmin, itse järjestys saattaisi muuttaa sitä, miten hän kokee viinien ominaisuudet ja niiden yhteensopivuuden ruokien kanssa.

9.2 Ongelmakohdat

Kyselylomakkeen tulkitsemisen kanssa tuotti ongelmia se, että monissa lomakkeissa ainoaan avoimeen, omin sanoin vastattavaan kysymykseen oli lähdetty kir-

joittamaan kommentteja, jotka eivät todellisuudessa vastanneet esitettyyn kysymykseen. Kysymys kuului ”Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?”. Lähes kaikki lomakkeen täyttäneet olivat tässä kohdassa ryhtyneet kuvailemaan viinin ominaisuuksia leveästi omin sanoin. Tämä voi johtua siitä, etteivät he olleet kehotuksesta huolimatta lukeneet ohjeita ja kysymyksiä tarkasti tai olivat vain innostuneet viinin maistelemisesta ja eri vivahteiden etsimisestä siinä määrin, että olivat harhautuneet ohi aiheen.

Joissain lomakkeissa viinin ominaisuuksia käsittelevän kysymyksen kohdalla ei ollut rengastettu tiettyä ominaisuuden vahvuutta kuvaavaa numeroa, vaan ympyrä oli laitettu kahden numeron välille. Jotkut olivat myös ympyröineet kaksi numeroa saman viinin kohdalla. Näissä kahdessa tapauksessa vastaus oli pakko jättää laskematta tai valita vaihtoehdoista jompikumpi, sillä vastaukset oli mahdollista tulkita usealla eri tavalla eikä varmistusta vastaukseen enää voinut saada. Joissakin lomakkeissa tulosten laskemisen teki haastavaksi se, että arvioija oli ensin ympyröinyt yhden numeron ja vaihtanut vastaustaan toiseen pyyhkimättä kunnolla edellistä merkintäänsä. Kolmas tulosten käsittelyä hankaloittanut seikka oli se, että osassa lomakkeista viinejä ei ollut järjestetty toivotulla tavalla paremmuusjärjestykseen. Näissä papereissa raadin jäsen oli valinnut ensin parhaimman viinin, mutta toiseksi parhaan viinin kohdalle hän oli merkinnyt molemmat jäljellä olevat viinit. Tässäkin tilanteessa tulosten tulkitseminen oli haastavaa. Ongelmia aiheutti myös se, että osa testaukseen osallistuneista henkilöistä ei ollut vastannut kaikkiin kysymyksiin, vaan jotkin kysymykset oli hypätty yli kokonaan. Nämä edellä mainitut seikat luonnollisesti vaikeuttivat tulosten laskentaa ja tulkitsemista, ja näin ollen vaikuttivat tutkimuksen luotettavuuteen.

9.3 Tutkimuksen yhteenveto

Aistinvarainen arviointi on erittäin yksilösidonnaista, ja kaikki kokevat erilaiset maut ja vivahteet eri tavalla. Toteuttamassani tutkimuksessa haluttiin löytää oikeanlaiset viinit ravintolassa myytävälle menukokonaisuuksille. Aistinvaraisen arvi-

oinnin ja testauksen perusteella kolme erikokoista ja eri ihmisistä koostuvaa raatia kokeili testaukseen valitsemiani viinejä sekä sellaisenaan että ruokien kanssa ja raportoi aistimuksistaan ja mielipiteistään laatimani arviointilomakkeen avulla. Tuloksissa oli jonkin verran hajontaa, sillä makujen miellyttävyys pohjautuu siihen, millaisiin makuihin raadin jäsenet ovat ennestään tottuneet ja mistä he yleisesti ottaen pitävät tai eivät pidä. Osa tuloksista oli joidenkin viinien ja niiden ominaisuuksien kohdalla jopa ristiriidassa keskenään. Jotkut raadin jäsenet kokivat jonkin viinin hyvin voimakkaana, kun taas toiset pitivät samaa viiniä laimean makuisena. Viinien ominaisuuksista saatuja tietoja on siis vaikeaa lähteä analysoimaan juuri sen takia, että varsinaisia oikeita vastauksia kysymyksiin ei ole. Tulosten eroavaisuudesta ei myöskään voida tehdä suurempia johtopäätöksiä kuin se, että jokaisen ihmisen tapa aistia asioita on yksilöllinen. Vaikka tutkimuksessa oli nähtävissä ristiriitaisuutta, jokaisen viinin kohdalla vastauksissa oli kuitenkin havaittavissa jonkinlaista yhteneväisyyttä, joissain enemmän, joissain vähemmän, ja kaikkien ruokalajien kohdalla jokin testatuista viineistä erottui selvästi joukosta paremmuudellaan.

Kun arviointilomakkeiden tiedot oli koottu yhteen, tutkimustulokset esitettiin toimeksiantajille eli Konsulinnan kahvihuoneen ravintolapäällikölle sekä keittiömestarille, joiden harteilla lopullisten valintojen tekeminen oli. Koska tulokset olivat lopulta melko yksioikoisia, valittiin ravintolan listalle ne viinit, jotka raatilaiset olivat katsoneet sopivan parhaiten yhteen menukokonaisuuksissa olleiden ruokalajien kanssa. Tutkimuksen johdosta ravintolan viinilista on siis uudistettu ja se koostuu nyt viidestä uudesta viinistä, kahdesta valkoviinistä ja kolmesta punaviinistä.

LÄHTEET

Alko (2011). Hinnasto.

Alko (2012). Myydyimmät tuotemerkit – miedot viinit 2011. [Viitattu 10.3.2012]
Saatavilla Internetissä:
<[http://alko.fi/fi/EE93ABE62F8AB324C22572A500370399/\\$File/Myydyimmat_miedot_2011.pdf](http://alko.fi/fi/EE93ABE62F8AB324C22572A500370399/$File/Myydyimmat_miedot_2011.pdf)>.

Berens, Christer (2005). Viiniä. Helsinki. Otava.

Karmavuo, Risto & Lihtonen, Juha (2004). Viini ja ruoka. Opas makujen harmoniaan. 4. uudistettu painos. Helsinki. Tammi.

Kaukinen, Milja & Nylund, Marjukka & Siikala, Pertti (2000). Alkoholijuomien käsikirja 1. Miedot alkoholijuomat. 5. korjattu painos. Uusikaupunki. Restamark.

Mäntyneva, Mikko & Heinonen, Jarmo & Wrangle, Kim (2008). Markkinointitutkimus. Helsinki. WSOY Oppimateriaalit Oy.

Määttänen, Seppo (2011). Kohti laadukkaampia viinejä. Viini -lehti 4/2011, 29–30.

Määttänen, Seppo (2012). Vähän useammin, vähän arvokkaampaa. Viini -lehti 3/2012, 40–43.

Nieminen, Tuula (2005). Viiniä aterialla. Opas viinin ja ruoan liittoon. Helsinki. Alko.

Poutanen, Minttu (2010). Paranee seurassa. Viini -lehti 1/2010, 28–30.

Priewe, Jens (2001). Viinin aika. Käytännön viinitietoutta nautiskelijoille. Hämeenlinna. Karisto.

Sirén, Sari (2011). Viiniväki viihtyy maan alla. Viini -lehti 1/2011, 24–26.

Standage, Tom (2006). Kuusi lasillista historiaa. Helsinki. Edita.

Tuorila, Hely & Parkkinen, Kirsti & Tolonen, Katri (2008). Aistit ammattikäyttöön. 1. painos. Helsinki. WSOY.

Virkki, Juha (2010). Viisastu viinistä. Kansalaisen viinitieto. Jyväskylä. Atena.

Örmä, Simo (2008). Viinin kulttuurihistoria. Mediapinta.

Arviointilomake

Alkuruoka

Viini numero 247

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 625

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 493Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Laita viinit paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä niistä sopii mielestäsi parhaiten alkuruoan kanssa.

1. _____ (ruoan kanssa parhaiten sopiva viini)
2. _____
3. _____ (ruoan kanssa huonoiten sopiva viini)

Pääruoka

Viini numero 579

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
tanniininen	0	1	2	3
marjainen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 718

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
tanniininen	0	1	2	3
marjainen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 946Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
tanniininen	0	1	2	3
marjainen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Laita viinit paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä niistä sopii mielestäsi parhaiten alkuruoan kanssa.

1. _____ (ruoan kanssa parhaiten sopiva viini)
2. _____
3. _____ (ruoan kanssa huonoiten sopiva viini)

Jälkiruoka

Juoma numero 218

Juoma ominaisuudet

Onko juoma mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
makea	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3
pehmeä	0	1	2	3

Ruuan ja juoman yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi juoma ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Juoma numero 754

Juoman ominaisuudet

Onko juoma mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
makea	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3
pehmeä	0	1	2	3

Ruuan ja juoman yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi juoma ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Juoma numero 131Juoman ominaisuudet

Onko juoma mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
makea	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3
pehmeä	0	1	2	3

Ruuan ja juoman yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellä mainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi juoma ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Laita juomat paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä niistä sopii mielestäsi parhaiten alkuruoan kanssa.

1. _____ (ruoan kanssa parhaiten sopiva juoma)
2. _____
3. _____ (ruoan kanssa huonoiten sopiva juoma)

Arviointilomake

Alkuruoka

Viini numero 247

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 625

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 493Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruonan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Laita viinit paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä niistä sopii mielestäsi parhaiten alkuruoan kanssa.

1. _____ (ruoan kanssa parhaiten sopiva viini)
2. _____
3. _____ (ruoan kanssa huonoiten sopiva viini)

Pääruoka

Viini numero 815

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 172

Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Viini numero 360Viinin ominaisuudet

Onko viini mielestäsi

kuiva	0	1	2	3
hapokas	0	1	2	3
hedelmäinen	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3

Ruoan ja viinin yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi viini ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Laita viinit paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä niistä sopii mielestäsi parhaiten alkuruoan kanssa.

1. _____ (ruoan kanssa parhaiten sopiva viini)
2. _____
3. _____ (ruoan kanssa huonoiten sopiva viini)

Jälkiruoka

Juoma numero 218

Juoma ominaisuudet

Onko juoma mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
makea	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3
pehmeä	0	1	2	3

Ruonan ja juoman yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämaittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi juoma ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Juoma numero 754

Juoman ominaisuudet

Onko juoma mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
makea	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3
pehmeä	0	1	2	3

Ruonan ja juoman yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämaittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi juoma ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Juoma numero 131Juoman ominaisuudet

Onko juoma mielestäsi

täyteläinen	0	1	2	3
makea	0	1	2	3
mausteinen	0	1	2	3
pehmeä	0	1	2	3

Ruoan ja juoman yhdistelmä

Vaikuttiko ruoka jollain tavalla edellämainittuihin ominaisuuksiin? Jos, niin mihin ominaisuuteen ja miten?

Täydensivätkö mielestäsi juoma ja ruoka toisiaan?

hyvin kohtalaisesti huonosti ei lainkaan

Laita juomat paremmuusjärjestykseen sen mukaan, mikä niistä sopii mielestäsi parhaiten alkuruoan kanssa.

1. _____ (ruoan kanssa parhaiten sopiva juoma)
2. _____
3. _____ (ruoan kanssa huonoiten sopiva juoma)

Evaluation form

Wine number 266

The characteristics of the wine

Do you think the wine is

full-bodied	0	1	2	3
tannic	0	1	2	3
rich in berries	0	1	2	3
spicy	0	1	2	3

The combination of the wine and food

Did the food somehow affect the characteristics mentioned above? If yes, what characteristic and how?

Do you think the wine and the food complement each other?

well reasonably well badly not at all

Wine number 680

The characteristics of the wine

Do you think the wine is

full-bodied	0	1	2	3
tannic	0	1	2	3
rich in berries	0	1	2	3
spicy	0	1	2	3

The combination of the wine and food

Did the food somehow affect the characteristics mentioned above? If yes, what characteristic and how?

Do you think the wine and the food complement each other?

well reasonably well badly not at all

Wine number 105The characteristics of the wine

Do you think the wine is

full-bodied	0	1	2	3
tannic	0	1	2	3
rich in berries	0	1	2	3
spicy	0	1	2	3

The combination of the wine and food

Did the food somehow affect the characteristics mentioned above? If yes, what characteristic and how?

Do you think the wine and the food complement each other?

well reasonably well badly not at all

Put the wines in a rank order according to how well they match with the food

1. _____ (the best wine)
2. _____
3. _____ (the worst wine)