



Viinikulttuurin kehitys Suomessa. Viiniharrastajan näkökulmasta.

Daria Velitsko

Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Restonomi

Amk-opinnäytetyö

2024

Tiivistelmä

Tekijä(t) Daria Velitsko
Tutkinto Restonomi
Raportin/Opinnäytetyön nimi Viinikulttuurin kehitys Suomessa. Viiniharrastajan näkökulmasta.
Sivu- ja liitesivumäärä 32+ 5
<p>Tässä opinnäytetyössä tarkastellaan suomalaiseen viinikulttuuriin liittyviä ilmiöitä ja trendejä. Tavoitteena tälle opinnäytetyölle olisi tutkia suomalaisen viinikulttuurin nykyistä ja tulevaa kehitystä viiniharrastajan näkökulmasta. Tämän laadullisen työn viitekehityksen osio käsittelee viiniin liittyvää terminologiaa ja historiaa, sekä viinin toimintaympäristön käsitteitä. Tiedonkeruumenetelmä oli toteutettu ei –osallistuvan havainnoinnin kautta. Ei –osallistuva havainnointi on sopiva menetelmä tutkia viiniharrastajien käyttäytymistä ilman suoraa osallistumista heidän toimintaansa. Työn analyysimenetelmäksi oli asetettu narratiivinen analyysi.</p> <p>Tutkimustyön perusteella voidaan päätellä, että suomalainen viinikulttuuri on kokenut merkittävän muutoksen viime vuosikymmeninä. Suomalaisten viiniharrastajien suhtautuminen viiniin on muuttunut rennommaksi ja avoimemmaksi omien mieltymysten suhteen. Tämä on tehnyt viinistä entistä monipuolisemman kokemuksen, ja viinin kulutuskulttuuri on laajentunut. Digitalisaation myötä tietolähteiden saatavuus on kasvanut, mikä on edistänyt viiniharrastajien mahdollisuuksia syventää tietoisuuttaan ja innostustaan viineihin. Suomalaisten viininkuluttajien makumieltymykset ovat laajentuneet, mikä on rikastuttanut suomalaista viinikulttuuria entisestään.</p> <p>Opinnäytetyön tulokset osoittivat myös sen, että jotkut viiniharrastajat ovat alkaneet nähdä viinin myös investointimahdollisuutena, mikä osoittaa viinikulttuurin monimuotoisuutta ja antaa kaikki valmiudet jatkokehitykselle. Viime vuosien viinitrendeistä on havaittavissa selkeää suuntausta kohti vastuullisempaa ja ympäristöystävällisempää viinivalintaa. Yhä useammat viiniharrastajat kiinnittävät huomiota viinin valmistusprosessiin ja valitsevat viinejä, jotka heijastavat heidän eettisiä arvojaan ja ympäristötietoisuuttaan. Viinikulttuurin tulevaisuuden suunta näyttääkin kääntyvän yhä enemmän kohti ympäristöystävällisempiä ratkaisuja, ja myös Alkon asettama ilmastomuutoksen torjunta keskeiseksi tavoitteeksi kertoo tästä suunnasta. Kuitenkin taloudelliset ja poliittiset tekijät voivat vaikuttaa viiniliiketoimintaan tulevaisuudessa, ja paikallinen viinituotanto voi olla uhattuna heikon taloustilanteen ja poliittisten uhkien vuoksi.</p>
Asiasanat Viini, viinin historia, viinin kulttuuri, viiniharrastaja, viinitrendit, viini ja vastuullisuus

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Viinin historiallinen alkua ja sen toimintaympäristö	2
	2.1 Viinin historia Suomessa	2
	2.2 Keskeiset viinityypit ja viinien valmistus	3
	2.3 Systemaattinen viinimaistelu	8
3	Viiniharrastajat ja trendit	12
	3.1 Viinitrendit ja vastuullisuus	12
	3.2 Viiniharrastajan profilointi	17
	3.3. Viiniharrastajan valinnat.....	18
4	Laadullinen tutkimus.....	20
	4.1 Tiedonkeruu menetelmä.....	20
	4.2 Tekstianalyysin menetelmänä –Narratiivinen analyysi.....	21
	4.3 Tutkimuksen luotettavuus ja pätevyys	21
5	Tulokset.....	23
	5.1 Suomalainen viiniharrastaja	23
	5.2 Viinimatkailu	25
	5.3 Kotimainen viinituotanto ja ilmastonmuutos	26
	5.4 Alkon toiminnan periaatteet	28
6	Johtopäätökset.....	31
7	Pohdinta.....	32
	Lähteet.....	33

1 Johdanto

Viiniä voidaan nähdä iloisena ja nautinnollisena juomana, sen mahdollisena tarkoituksena on lisätä tunnelmaa ja yhteisöllisyyttä monissa eri tilanteissa (Koskelo, 3). Viinikulttuuri on laaja käsite, joka näkyy viinin valmistuksen eri vaiheissa ja myös sen kulutuksessa. Viinikulttuuri voi vaihdella merkittävästi eri maiden ja paikallisten alueiden välillä, ja sillä voi olla syvät juuret historiassa. Viinikulttuurilla voi olla myös merkittävä vaikutus paikalliseen identiteettiin ja yhteisöön. Sillä on vaikutusta maan talouteen, matkailuun ja jopa taiteeseen. Matkailu voi myös olla läsnä viinikulttuurissa, kun matkailijat vierailevat viinitiloilla ja osallistuvat viininmaisteluihin. Suomalainen viinikulttuuri on ainutlaatuinen ja monimuotoinen, vaikka viinin viljelyyn olosuhteet Suomessa ovat haastavammat verrattuna perinteisiin viinintuotantomaihin. Tästä huolimatta viini ja viinikulttuuri ovat saavuttaneet suosiota Suomessa, ja viinistä on tullut merkittävä osa suomalaisten ruokakulttuuria ja juhlatapoja. Kaiken kaikkiaan viinikulttuuri on rikas ja monimuotoinen ilmiö, joka ansaitsee tutkijan ja harrastajan huomion syventyäkseen sen moniin ulottuvuuksiin.

Suomalaiset ovat kiinnostuneita viinien ja ruokien yhdistämisestä ja kokeilevat rohkeasti erilaisia makupareja. Suomalaiset viiniharrastajat voivat myös olla aktiivisia viinien arvostelijoita ja viinikirjallisuuden tekijöitä. He mielellään jakaa kokemuksiaan ja suosituksiaan erilaisissa viiniblogeissa ja muiden sosiaalisen median kanavilla. Tästä syystä tämä tutkimustyyppinen työ voi lisätä mielenkiintoa viinikulttuurin hahmottamiseen. Tätä oppinäytetyötä voi hyödyntää, kun halutaan lisätä tunteista ja ymmärrystä suomalaisen viinikulttuurin kehityksen polusta.

2 Viinin historiallinen alku ja sen toimintaympäristö

Viini on luonnostaan hyvin ainutlaatuinen käsite. Viinissä yhdistyvät historia, kulttuuri, perinteet ja maatalous. Viinihistorian suuri kehitys alkoi Euroopassa noin 6000–7000 vuotta sitten. Silloin luonnonvaraisten oliivien ja viikunoiden lisäksi ihmiset alkoivat viljellä myös viinirypäleitä. Muinaisessa Roomassa ja Kreikassa uskottiin, että viini ilmestyi viininviljelyn, viininvalmistuksen ja hedelmällisyyden jumalan Bakkhokseks (Bacchus):sen ansiosta (Dominé16–17). Muinaisista ajoista lähtien tähän juomaan oli suhtauduttu positiivisesti, ei vain sen täyteläisen maun ja rikkaan aromin vuoksi, vaan myös ihmiskehon yleisten vahvistavien vaikutusten vuoksi. Muinaisen Kreikan lääketieteessä uskottiin, että viinin juominen johti monien sairauksien paranemiseen. Viineihin lisättiin erilaisia mausteita, ja tällä tavalla se oli käytetty lääkkeenä (Ösmä 43). Keskiajalla monissa Euroopan maissa viinirypäleiden kehitystaso oli melko korkea. Euroopasta tuotiin monia rypälelajikkeita ja tiettyjä viininvalmistustekniikoita Madeiran saarelle ja sitten Etelä-Afrikkaan, Australiaan ja Saksaan (Ösmä 90–93).

2.1 Viinin historia Suomessa

Pohjoismaat mihin oli saapunut ensimmäinen viini, olivat Ruotsi, Norja ja Tanska. Viinin ilmaantuminen Suomeen tapahtui keskiajalla. Silloin viini oli tuotu Suomeen katolisen kirkon vaikutuksella. Kaikkia viinejä ei kuitenkaan juotu viininä, vaan osa niistä oli poltettu ja tehty viinaksi usein miten lääkinnällisistä syistä. Suomessa vuonna 1500 oli aloitettu vähitellen jo tutustumaan viineihin. Luterilaiset kirkot olivat ensimmäisiä joukossa, mihin oli saapunut ehtoollisviini pappien käyttöön (Lepävuori).

Isoissa kaupungeissa, kuten Viipuri oli tarjoiltu kirsikkaviinejä. Viinitarjoillut koskivat lähinnä korkealla asemalla olevia diplomaatteja. Suomalaisille sima ja olut olivat ylivoimaisesti tärkeimpiä juovutusjuomia. Kustaa Vaasan hallituskaudella rypäleviiniä tuotiin Suomeen useammin, mutta siitä huolimatta viini ei tullut tavallisten kansalaisten saataville korkean hinnan vuoksi. Satamat, mihin rypäleviinit saapuivat, olivat sijoitettu Turkuun, Viipuriin, Poriin, Helsinkiin, Porvooseen ja Raumaan. Suurin osa kaikista tuoduista viineistä olivat ulkomaalaisten kauppiaiden tuomia. Vuonna 1700 viinien hinnoissa ei tapahtunut isoa muutosta ja tavallisten kansalaisten oli edelleen vaikea päästä maistelemaan ja tutustumaan rypäleviineihin. Vuodelta 1800 lähtien viinejä aloitettiin käyttämään myös perhejuhlissa, häissä ja hautajaisissa. Viini oli myös nuorten opiskelijoiden käytössä. Ylioppilailta oli tapana hankkia juhlimiseen nautintojuomaksi punaviiniä, sekä arkkia (Mäntylä 7–126).

Vuonna 1919 Suomessa astui voimaan kieltolaki. Kieltolain mukaan kaikki yli kahden prosentin alkoholia sisältävien juomien myynti, maahantuonti ja jakelu oli kiellettyä. Alkoholin tuonti Suomeen

oli sallittua, jos alkoholia käytettiin teollisiin tai lääkinnällisiin tarkoituksiin. On syytä huomata, että kiellosta huolimatta alkoholipitoisia juomia oli edelleen saatavilla. Paikalliset apteekit myönsivät kansalaisille reseptejä alkoholin ostamiseen. Yleisimmät reseptijuomat olivat silloin konjakit, viinit ja viskit. Kahvilat ja ravintolat rikkoivat myös järjestelmällisesti lakia myymällä alkoholijuomia asiakkaille. Virkamiehet järjestivät joskus tarkastuksia ja saattoivat sulkea liikkeen joksikin aikaa tai ikuisesti. Mutta kaikki Suomen ravitsemusliikkeet eivät olleet valvonnassa ja jatkoivat alkoholijuomien myyntiä (Sillanpää 54–56).

Merkittävä uusi käänne suomalaisen alkoholikulttuurin historiassa tapahtui vuonna 1932, kun Alko-yhtiö (Oy Alkoholiliike Ab) tuli markkinoille. Parin kuukauden oman toiminansa jälkeen Alko oli avannut 48 myymälää eri puolille Suomea. Talvisodan puhjettua, Suomessa alkoholijuomien myyntiä rajoitettiin jälleen lainsäädännön tasolla. Ja vuonna 1943 Helsingin kaupunki alkoi ottaa käyttöön niin sanottuja viinakortteja. Näiden korttien avulla ostetun alkoholin määrää valvottiin. Myöhemmin tämä Viinakortti-järjestelmä otettiin käyttöön myös muissa Suomen kaupungeissa. Tällainen järjestelmä oli olemassa vuoteen 1970 asti.

Vuonna 1952 Alkon tuotevalikoima alkoi huomattavasti kasvamaan. Tämän vuoksi viinivalikoimasta tuli entisestä isompi ja viinin kulutus huomattavasti yleisempi (Alko). Miedoille viineille alettiin järjestämään kampanjoita jopa 1980-luvun saakka (Mäkelä, Härkönen, Lintonen, Tigerstedt & Warpenius 102–103). Viinikampanjat alkoivat sisältämään entistä enemmän tietoa viineistä sekä niiden oikeasta ja kohtuullisesta kulutuksesta (Alko). 1980–1990-luvuilla viinien menestys alkoi perustua viinipalstojen yleistymiseen Suomessa. Viini oli toiminut myös osana eurooppalaisten juomatapojen symbolina. 1990-luvun taloudellisen laman kynnyksellä mietojen viinien suosio ei vähentynyt lainkaan. Viinien suosioon ei vaikuttanut edes se, että viinit valmistettiin myös itse kotona. 2000-luvun alussa punaviini ohitti ensimmäistä kertaa valkoviinin suosion. Alkoholijuomat, kuten kuohuviini, samppanja ja rosé, olivat lisäämässä suosion suomalaisten kuluttajien keskuudessa. Viime vuosikymmeninä mietojen viinien kulutuksen kasvu oli pysynyt tasaisesti korkealla tasolla, mutta vuodesta 2013 lähtien viinin kulutus Suomessa on ollut laskusuunnassa väestön keskuudessa (Mäkelä, Härkönen, Lintonen, Tigerstedt & Warpenius 103).

2.2 Keskeiset viinityypit ja viinien valmistus

Viinejä on monenlaisia ja viineillä on monimutkainen luonne, joten viinin perusteellisempaa analysointia varten voidaan keskittyä viinin perusominaisuuksiin, kuten: makeuteen, happamuuteen, tanniinisuuteen, vahvuuteen (alkoholipitoisuus) ja täyteläisyyteen.

Viinien luokitus tyypeittäin voidaan jakaa seuraavasti:

- punaviini
- valkoviini
- rosé
- kuohuviini
- samppanja
- jälkiruokaviini
- väkevöity viini

Makeus kertoo jäännössokereiden määrästä viinissä. Mitä enemmän sokeria viiniin jää, sitä makeampaa se on. Kuivien viinien osalta sokerinpitoisuus on enintään 4 grammaa 1 litraa kohden. Jos viinin happamuus on suunnilleen yhtä suuri kuin sokereiden määrä yli 4 grammassa 1 litraa kohden, kyseistä viiniä voidaan pitää myös kuivana. Puolikuivina pidetään viinejä, joissa sokerinpitoisuus on enintään 12 grammaa 1 litraa kohden. Puolimakea viini sisältää vähintään 12 grammaa, mutta myös enintään 45 grammaa sokeria yhdessä litrassa. Makeissa viineissä sokerin määrä ylittää 45 grammaa 1 litraa kohti. Sokerin tehtävänä punaviineissä on luoda punaviineihin pehmeämmän ja pyöreämmän maun. Kun verrataan punaviiniä ja kuohuviiniä keskenään, huomataan, että punaviinit sisältävät vähiten sokeria kuin kuohuviinit (Alko).

Alla on taulukko samppanja- ja kuohuviinien luokittelusta sokerimäärän mukaan:

Erittäin kuiva	Kuiva	Puolikuiva	Puolimakea	Makea
<i>Brut Nature/ Extra Brut/ Brut</i>	<i>Extra Sec/ Extra Dry/Extra Tocken/Extra Seco</i>	<i>Sec/Dry/Trocken/ Secco/</i>	<i>Demi-Sec/ Halbtrocken/Medium Dry</i>	<i>Sweet/Doux/Dolce</i>
0–12 g	12–17 g	17–32 g	32–50 g	yli 50 g

Kuvio 1. Taulukossa esiintyy samppanja- ja kuohuviinin luokitukset sokerimäärän mukaan. Sokerimäärä on ilmoitettu grammojen määrän mukaan per yksi litra (Alko).

Yllä mainitun lisäksi voidaan kiinnittää huomiota siihen, että ”*Samppanja on aina kuohuviiniä, mutta kuohuviini ei ole aina samppanjaa*” (Champagne Loungebar). Samppanjaa tuotetaan yksinomaan

vain yhdellä Ranskan alueella, nimeltään Champagne (Champagne Loungebar). Samppanja valmistetaan ainoastaan seuraavista kolmesta rypälelajikkeesta: Chardonnay, Pinot noir ja Meunier (Barnett).

Väkevöityjen–ja jälkiruokaviinien osalta sokereiden määrä näissä viineissä on huomattavasti isompi muihin viinityyppeihin verrattuna. Syy siihen on se, että käymisprosessin aikana viiniä täydennetään lisäämällä alkoholia. Tätä vaihetta suoritetaan ennen kuin varsinaiset sokerit alkavat muuttua alkoholiksi (Ajmera). Väkevöityjen– sekä jälkiruokaviinien sokeripitoisuus yleensä vaihtelee 50 grammasta yli 100 grammaan (Otto).

On olemassa erilaisia asteikkoja, millä mitataan rypälemehun sokeripitoisuutta viinissä. Saksassa on käytössä Oechsle –niminen asteikko. Yhdysvalloissa– Brix ja Ranskassa– Baumé. Nykyisin myös pystytään ennakoimaan tulevaa alkoholipitoisuutta juomassa, kun tiedetään rypälemehussa olevan sokerimäärän (Lampén). Viinin vahvuus eli alkoholipitoisuus kertoo tuotannossa käytettyjen rypäleiden maun ja kypsyyden voimakkuus asteesta. Usein miten viineissä, joiden alkoholipitoisuus on enintään 12,5 prosenttia, on vain vähäistä luonnollista makeutta, koska raaka-aineiden sisältämä sokeri ei ole täysin käynyt. Kuivien viinien, joiden alkoholipitoisuus alkaa 14 prosentista maku näyttää erittäin rikkaalta ja täyteläiseltä. Alla oleva taulukko kertoo valkoviinien tyyleistä ja niiden alkoholipitoisuudesta (Old 90–99).

Kevyemmät valkoviinit: <i>12,5 % tai alle</i>	Keskitäyteläiset valkoviinit: <i>yli 12,5 % alle 14 %</i>	Täyteläiset valkoviinit: <i>14 % tai yli (20 % väkevöidyt tai jälkiruokaviinit)</i>
Raikas hapokkuus Pehmeys Vaihteleva flavori: kevyestä -> voimakkaaseen	Vaihteleva hapokkuus: pistävästä -> kirpeään Vaihteleva hedelmäisyys Vaihteleva flavori: hennosta -> voimakkaaseen	Matala hapokkuus Vaihteleva makeustaso Voimakas flavori

Kuvio 2. Taulukko kertoo valkoviinityylien ominaisuuksista.

Hedelmäisyys viineissä voi tuntua marjaiselta tai hedelmäiseltä, sillä voi olla sitruksinen, limettinen tai appelsiininen flavori. Viinin hedelmäisyys riippuu pitkälti siitä, minkälaisessa ilmastossa viini oli kasvanut. Viileän ilmaston valkoviinit omaavat enemmän hapokkuutta ja sitruksisuutta. Hapokkuus vastaa viinin virkistävästä mausta. Jos viini on erittäin hapan, on todennäköisintä, että rypäleet

kasvoivat viileällä alueella tai rypäleitä oli korjattu melko aikaisin. Viineillä, joilla on alhainen happamuus, on pehmeämpi ja mehukkaampi jälkimaku (Angelov & Yrjölä 51).

Seuraavassa taulukossa on esitetty punaviinien tyylit ja alkoholipitoisuudet jokaisessa tyyliluokassa (Old 107–113).

<p>Kevyemmät punaviinit:</p> <p><i>alle 13,5 %</i></p>	<p>Keskitäyteläiset punaviinit</p> <p><i>13,5–14,5 %</i></p>	<p>Täyteläisimmät punaviinit</p> <p><i>14,5 % tai yli</i></p>
<p>Raikas hapokkuus</p> <p>Vaihteleva punaisten marjojen- ja yrttien flavori: kevyestä -> voimakkaaseen</p>	<p>Vaihteleva hapokkuus</p> <p>Vaihteleva kypsempi, jälkiruokamaisempi, tammisempi flavori: miedosta -> voimakkaaseen</p>	<p>Tummien marjojen ja kypsennettyjen hedelmien flavori: voimakas tai hyvin voimakas</p>

Kuvio 3. Taulukko kertoo punaviinityylien ominaisuuksista.

Punaviinin täyteläisyys muodostuu rypäleköynnöksen saaman auringonvalon määrän, sadon kypsymisen ja ilmasto-olosuhteiden mukaan. Nuorina poimitetuista rypäleistä viinin täyteläisyyttä ei usein voi odottaa, sillä rypäleen kuoret eivät ole riittävästi kypsyneitä (Old 104). Täyteläisyys viittaa viinin koostumukseen ja rakenteen tuntuun suussa. Täyteläisellä viinillä on yleensä runsaampi ja tiheämpi rakenne. Keveitä viinejä syntyy usein viileämmillä ilmastovyöhykkeillä, kuten Pinot Noir-rypäleistä. Monet klassiset ranskalaiset punaviinit, kuten Bourgogne-alueen viinit, ovat tunnettuja keskitäyteläisyydestään ja monipuolisista makuuominaisuuksistaan. Täyteläisimmät punaviinit tulevat lämpimästä ja kuivasta ilmastosta. Kun aurinko kypsyttää rypäleitä runsaasti, se johtaa korkeaan sokeripitoisuuteen viinissä, mikä lisää alkoholipitoisuutta käymisen aikana. (Alko).

Tanniinin lähteitä tulevat viinirypäleiden kuoresta ja siemenistä, sekä tammitynnyrissä kypsymisen prosessista (WineEnthusiast). Tanniineja voidaan jakaa kahteen ryhmään: paksukuoriset (tummat lajikkeet – esimerkiksi Cabernet Sauvignon, Shiraz) ja ohutkuoriset (esimerkiksi Pinot Noir, Grenache). Mitä paksumpi rypäleen kuori on, sitä enemmän tanniineja se sisältää (WSET 2-3). Valkoviineissä ja roséviineissä ei ole tanniineja, vaan ne valmistetaan puhtaasta mehusta, joka on erotettu omasta kuoresta (WineEnthusiast).

Viitekehityksen tarkoituksena on luoda kokonaiskuvan viinin toimintaympäristöstä, joten on tärkeää osata tunnustaa viiniin tuotannon periaatteita. Lämpötila ja ilmasto luovat yhdessä tärkeimmän roolin viiniköynnösten kehityksessä. Köynnöksen kestävyteen sopiva minimaalinen lämpötila on 0 astetta. Sillä lämpötilalla on negatiivinen ja tuhoisa vaikutus koko sadolle. Viiniköynnös pysyy

lepotilassa, kun lämpötila nousee 0 asteesta 10 asteeseen. Kun lämpötila on 17–20 astetta, silloin alkaa viinikynnösten kukinta-aikaa. 100 päivän kukinnan jälkeen alkaa suotuisin sadonkorjuuaika, silloin happamuus ja makeus ovat täydellisessä tasapainossa. Sateella on myös tärkeä rooli viiniviljelmän kasvussa. Optimaalinen sademäärä ei saa olla pienempi kuin 600 ml ja ei saa ylittää 1000 ml vuodessa (Angelov & Yrjölä 14–15). Seuraavissa kappaleissa on kerrottu viininkorjuusta, sekä viinin valmistuksesta.

Viininkorjuussa tapahtuu seuraavia vaiheita: rypäleet korjataan joko käsin tai koneellisesti. Silloin kun jo korjatut rypäleet aloitetaan kuljettamaan, on tärkeää varmistaa, että ne eivät hapettuu. Ne rypäleet, mitkä ovat rypistyneet painonsa alle ja seisooneet auringossa tuntikausia, ovat jo laadultaan huonokelpoisia. Kun rypäleet saapuvat valmistamoon, alkaa seuraava toimenpide. Tässä työvaiheessa irrotetaan rypäleiden joukosta lehdet, kypsymättömät tai jo homeiset rypäleet. Jos sadonkorjuu oli tapahtunut koneellisesti, tämä työvaihe voidaan ohittaa. Viimeisenä vaiheena rypäleitä siirretään kellariin, jossa rypäleiden murskaus voidaan aloittaa (Dominé 112–115). Rypäleiden murskaus on ensimmäinen vaihe viinin monivaiheisessa valmistuksessa. Viinivalmistuksen pääprosessi on käyminen. Prosessin aloittamiseen tarvitaan sokeria, hiivaa ja oikeita olosuhteita. Sokeri eli glukoosi (vähemmässä määrin fruktoosi) syntetisoidaan viiniköynnöksen vihreillä osilla. Kasville se on energialähde, rakennusmateriaali ja lisääntymistekijä. Sitä tuotetaan vedestä ja hiilidioksidista, kun se altistuu auringonvalolle. Raaka-aineen korkea sokeripitoisuus takaa korkean alkoholipitoisuuden (Dharmadhikari). Viinivalmistaja voi luottaa käymisen spontaaniin alkamiseen tai lisätä rypälemehuun valmiin teollisen hiivaviljelmän. Useimmilla rypälelajikkeilla on väritön rypäleliha. Käytännössä se tarkoittaa sitä, että jos erotamme rypälelihan massasta ennen käymisen alkamista, saamme värittömän tuotteen eli valkoviinin. Puna- tai roséviinien värit syntyvät, kun värillisiä kuoria liotetaan käyvässä mehussa. Punaviinin valmistuksessa murskatut rypäleet siirretään käymisastiaan, jonka jälkeen vapaasti valunut viini poistetaan. On syytä huomioida, että lämmin ilmasto ja pitkä vaikutusaika lisäävät punaviinille väriä ja tanniinien volyyymia. Valkoisen viinin kohdalla murskauksen jälkeen seuraa puristus vaihe. Jonka tarkoituksena olisi erottaa mehun. Hiivan lisäämisen jälkeen mehu on siirrettävää käymisastiaan. Käymisen lopussa viini voidaan kypsyttää. Tätä tarkoitusta varten käytetään erilaisia erikokoisia ja -materiaalisia säiliöitä. Tammitynnyrit ovat nestettä läpäisemättömiä, mutta voivat päästää ilman läpi. Ne tarjoavat annostellun kosketuksen hapen kanssa sekä palaneen puun aromaattisten aineiden liukenemisen viiniin. Kosketus hapen kanssa on erityisen tärkeää punaviinien kypsentämisessä, joissa on korkea tanniinipitoisuus. Sen avulla voidaan pehmentää viinin rakennetta. Mitä pienempi tynnyri on, sitä enemmän syntyy vuorovaikutusta hapen kanssa (Wine & Spirit Educational Trust 10–11).

2.3 Systemaattinen viinimaistelu

Ammattimaisessa viinimaistelussa keskitytään tiettyihin piirteisiin ja arviointikriteereihin. Tavoitteena on saada objektiivisen kuvan viinin laadusta ja ominaisuuksista, vaikka viinin maistelu voi olla subjektiivinen kokemus. Viinien maistelun olennaisessa osassa tutkitaan makujen rakennetta, niiden pituutta ja tasapainoisuutta hapokkuuden kanssa. Lisäksi arvioinnin kohteena ovat viinin kehitysvaiheita, jotka määrittävät viinin potentiaalia kuten kykyä kypsymiseen ja parantumiseen ajan mittaan (Angelov & Yrjölä 43–44). Käytännössä viinin systemaattinen, eli järjestelmällinen maistelu tapahtuu seuraavassa järjestyksessä:

- ulkonäön tarkastelu
- tuoksun aistiminen
- maun aistiminen
- lopulliset päätelmät

Viiniarvioinnin alkuvaiheessa kiinnitetään huomiota ensin näköaistiin. Tätä vaihetta on parhaiten suorittaa visuaalisesti neutraalissa valossa ja objektiivisemmän näkymän saamiseksi kannattaa pitää lasia hieman kulmassa valkoisen paperiarkin taustaa vasten. Viinin sävy voi kertoa paljon, joten aloittelevan maistajan on erittäin tärkeää tietää viinien väriominaisuuksista. Iän myötä valkovii- nien sävyt muuttuvat vihertävän kirkkaasta –kellertäviin tai jopa ruskeisiin sävyihin. Punaviinejä tunnetaan siitä, että ajan myötä ne muuttavat sävynsä purppuransinertävistä rusehtaviin sävyihin (Angelov & Yrjölä 44). Mutta aina löytyy poikkeuksia, kuten esimerkiksi tunnettu italialainen Nebbiolo – rypälewiini. Nebbiolo-rypäleistä valmistetuilla viineillä on läpikuultava ja läpinäkyvä väri. Kun verrataan Nebbiolo ja esimerkiksi Cabernet Sauvignonia – viinejä keskenään, voidaan huomata helposti selkeän värieron (Freedman). Niin sanotut "kyynelet", jotka ilmestyvät lasin seinä- miin pyörytyksen aikana – auttavat määrittämään alkoholin ja sokerin prosenttiosuuden juomassa. Mitä hitaammin ja raskaammin ne liikkuvat, sitä enemmän alkoholipitoisuutta ja sokeria viinissä on (Angelov & Yrjölä 44). Väriin syvyydellä on merkitystä, se kertoo viinien mausta. Se voi myös antaa vihjeitä viinien tammisuudesta. Termi tammisuus viittaa viinin saamaan makuvivahteeseen ja tuok- suihin, jotka johtuvat sen tammitynnyrissä kypsymisestä. Tammisuus esiintyy yleensä laaduk- kaissa punaviineissä, sekä välillä myös valkoviineissä (Old 34).

Kuvio 4 kertoo, miten viinien perusominaisuuksia voidaan luokitella sävyjen mukaan:

<p>PURPLE</p> <p>Täyteläisyys: Kevyt -> Keskitäyteläinen</p> <p>Tanniinisuus: Matala -> Keskitanniininen</p> <p>Tyyli: Mehukas, Runsas hedelmäinen</p> <p>Ikääntymisen aste: Nuori -> Ikääntymätön</p>	<p>LEMON - GREEN</p> <p>Täyteläisyys: Kevyt</p> <p>Hapokkuus: Kevyesti -> Raaka</p> <p>Tyyli: Terävä ja raikas</p> <p>Ikääntymisen aste: Puuttuu</p>	<p>PALE PINK</p> <p>Täyteläisyys: Kevyt</p> <p>Hapokkuus: Raaka/Runsas</p> <p>Tyyli: Raikas ja Mineraalinen</p> <p>Ikääntymisen aste: Puuttuu</p>
<p>RUBY</p> <p>Täyteläisyys: Kevyt -> Täyteläinen</p> <p>Tanniinisuus: Matala -> Korkea</p> <p>Tyyli: Marjainen, Hedelmäinen ja Mausteinen</p> <p>Ikääntymisen aste: Nuori -> Ikääntynyt</p>	<p>LEMON</p> <p>Täyteläisyys: Kevyt</p> <p>Hapokkuus: Kevyesti -> Raaka/Runsas</p> <p>Tyyli: Terävä ja Raikas</p> <p>Ikääntymisen aste: Puuttuu</p>	<p>DEEP PINK</p> <p>Täyteläisyys: Kevyt -> Keskitäyteläinen</p> <p>Hapokkuus: Pistävä</p> <p>Tyyli: Makeat punaiset marjat</p> <p>Ikääntymisen aste: Puuttuu</p>
<p>GARNET</p> <p>Täyteläisyys: Keskitäyteläinen -> Täyteläinen</p> <p>Tanniinisuus: Keskitanniininen -> Tanniininen</p> <p>Tyyli: Suolainen, Mausteinen, (kompleksinen)</p> <p>Ikääntymisen aste: Tammikypsytytys</p>	<p>GOLD</p> <p>Täyteläisyys: Keskitäyteläinen -> Täyteläinen</p> <p>Hapokkuus: Pistävä</p> <p>Tyyli: Rikas</p> <p>Ikääntymisen aste: Riippuu rypälelajikkeesta</p>	<p>SALMON</p> <p>Täyteläisyys: Kevyt -> Keskitäyteläinen</p> <p>Hapokkuus: Pistävä</p> <p>Tyyli: Hedelmäinen kompleksinen</p> <p>Ikääntymisen aste: Joskus ikääntynyt</p>
<p>TAWNY</p> <p>Täyteläisyys: län myötä muuttuu pehmeämmäksi</p> <p>Tanniinisuus: län myötä muuttuu pehmeämmäksi</p> <p>Tyyli: Savuinen, Makea (väkevoity viini)</p> <p>Ikääntymisen aste: Pitkä tammikypsytytys</p>	<p>AMBER</p> <p>Täyteläisyys: Keskitäyteläinen -> Täyteläinen</p> <p>Hapokkuus: Kevyt</p> <p>Tyyli: Makea</p> <p>Ikääntymisen aste: Tammikypsytytys</p>	

Kuvio 4. Tässä kuviossa esiintyvät puna-, valko- ja roseeviinien sävyjen englanninkieliset nimitykset ja niiden tyypillisimmät ominaisuudet (Povey).

Tanniinisten, voimakkaiden ja nuorten viinien sävy on lähes läpinäkymätön violetti. Violetti on tyypillinen sellaisille viineille kuten esimerkiksi Malbec, Shiraz, Caberne Sauvignon (Wine Folly). Rubiini on nuoren viinin klassisin sävy. Kyseinen sävy edustaa sellaisia lajikkeita kuten esimerkiksi, Merlot ja Tempranillo. Nimike Tawny tulee portviinien maailmasta. Kun port:ia kypsennetään puutynnyreissä oksidatiivisen menetelmän avulla (hapen saatavuudessa), silloin se menettää kirkkaan värinsä ja vaihtuu ruskeanpunaiseksi (PrtWine). Mietojen viinien kohdalla, ruskeanpunainen/ruskeaan taittuvaa sävy osoittaa viinin huomattavan iän (Krebiehl). Joissakin tapauksissa, se voi osoittaa, että viini on pilaantunut. Vaaleankeltaisella tai sitruunanvärillä on hieman vihertävät tai lähes läpinäkyvät värisävyt. Nämä sävyt tulevat tyypillisesti nuorten valkoviinien, kuten esimerkiksi Pinot Grigorio tai Sauvignon– rypäle lajikkeista (Old 24–25). Keltainen (taulukon sävy Lemon) on useimpien valkoviinien yleisin väri. Edellisen sävyyn verrattuna siinä on lämpimiä ja kultaisia sävyjä. Valkoviinien Golden–nimike osoittaa, että viini ei ole kuiva, eli siinä on jäännössokeria. Viini oli voinut tulla myös tammitynnyristä (Wine Folly). Oranssi/meripihka– värinen viini (taulukossa Amber) eroaa perinteisistä valkoviineistä niin, että käymisen aikana rypäleiden kuoret jätetään vaikuttamaan viinin makuun ja väriin. Oranssiviinin valmistuksessa käytetään samanlaista menetelmää kuin punaviineissä. Georgia on yksi tunnetuimmista oranssiviinialueista, jossa oranssiviinin valmistustapaa on harjoitettu tuhansia vuosia (Viinikartta). Roséviinit voivat tarjota melonin, persikan tai kukkaisten sävyjen kompleksisuutta. Syvä vaaleanpunainen sävy tekee viinistä makean ja hilloisemman. Vaaleampi sävy roséviineissä osoittaa kuivakamman ja rapeamman maun (Talk).

Viinin tuoksu voi kertoa viinistä monia asioita kuten: rypälelaji, kasvuympäristö, ikääntymisen erityispiirteitä, vuosikertaa ja valmistustapaa (Dominé 35). On yleistä, että viinin aromi paljastuu hitaasti ja vähitellen, ja siksi on mahdollista jakaa aistinvarainen vaikutelma kolmeen tasoon. Primäärit eli ensisijaiset aromit voidaan jakaa seuraavasti: hedelmäiset, kukkaiset ja yrттiset aromit. Niiden tehtävänä on kertoa rypäle lajikkeesta ja ilmastosta, jossa se oli kasvatettu. Sekundääriset aromit ilmestyvät käymisprosessin aikana. Vivahteet, mitkä syntyvät käymisen aikana luovat kermaisia tuoksuja. Viini hankkii ne malolaktisen käymisen aikana. Nämä kermaiset vivahteet voivat esiintyä joissakin Chardonnay– viineissä. Viinin tertiäriset aromit liittyvät kypsytykseen tammitynnyreissä tai pullokypsytykseen. Yleisimmät vivahteet, mitkä tammitynnyri luo viineille, muistuttavat esimerkiksi vaniljaa, kookosta, neilikkaa, sekä kanelia. Hyvin usein tertiäriset aromit täydentävät primäärisiä aromeja ja antavat niille tasapainoa ja rikkautta (Equipe).

Viinin maisteluvaiheessa on ensisijaisesti tärkeää kiinnittää huomiota makuihin ja harkita huolellisesti viinistä saatuja vaikutelmia. Maisteluprosessin aikana arvioidaan makeuden ja hapokkuuden tasapainoa. On tärkeää huomioida, että makeuden ja hedelmällisyyden välillä esiintyvät eroja. Makeus viittaa sokeripitoisuuteen, kun taas hedelmäisyys– viinin aromiin. Arviointikuvaan kuuluu myös punaviinien tanniinit, kuohuviinien kuplaisuus ja kuplien rakenne, sekä alkoholi. Alkoholilla on

suora vaikutus viinin rakenteeseen, sillä se kehittää selkärangan ja rungon, joiden avulla syntyy maku.

Viinin makeus ja suolaisuus tuntuvat parhaiten kielen kärjessä. Happamuus on tärkeä osa viinin ominaisuuksista, sillä se on vastuussa virkistävästä mausta. Happamuus voi tuntua kielen keski-osassa. Tanniinit tuntuvat parhaiten kielen takaosassa, ne tuovat suuhun hapokkaan ja karhean tunnen (Angelov & Yrjölä 49–50). Kun kyse on laadukkaasta viinistä, jälkimaku kestää suussa tasapainoisesti ja miellyttävästi.

Lopullisia päätelmiä tehtäessä on syytä luoda omaa ainutlaatuista ideaa tietystä viinin kokonaisuudesta. Kannattaa pohtia seuraavia viinien ominaisuuksia jälkimaussa, kuten hapokkuus ja hedelmäisyys, viinissä esitetty tammen aksentti, viinin rakenne.

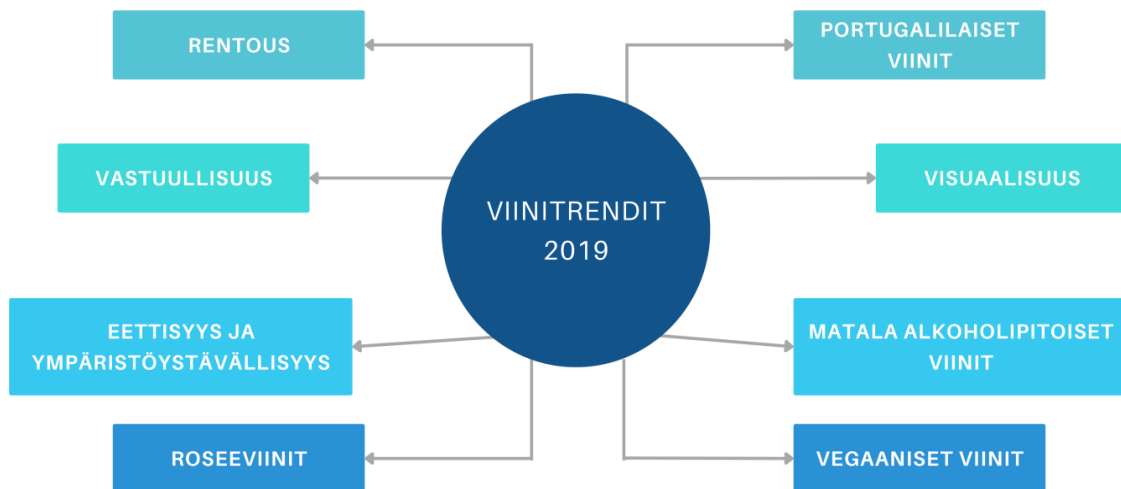
3 Viiniharrastajat ja trendit

Tämän opinnäytetyön kolmannessa teoreettisessa osassa otetaan esille aiempien vuosien trendien katsaukset, sekä tutkitaan myös vuoden 2024 viinitrendien nykytilannetta. Trendi on havaittavissa oleva suuntaus, jolla on vaikutus tulevaan ja mikä on helposti jäljittävissä ja ennustettavissa (Rubin). Viitekehiksen viimeisenä osana analysoidaan viiniharrastajan profilointia.

3.1 Viinitrendit ja vastuullisuus

Tässä opinnäytetyössä on erityisen tärkeää tutkia viinikulttuurin kehitystä Suomessa, jotta voidaan tunnistaa ja arvioida nykytilannetta, sekä ennakoita tulevaisuuden viinikulttuurin kehitystä. Alla on esitetty Suomen viinitrendejä viimeisten viiden vuoden ajalta.

SUOMALAISET VIINITRENDIT 2019

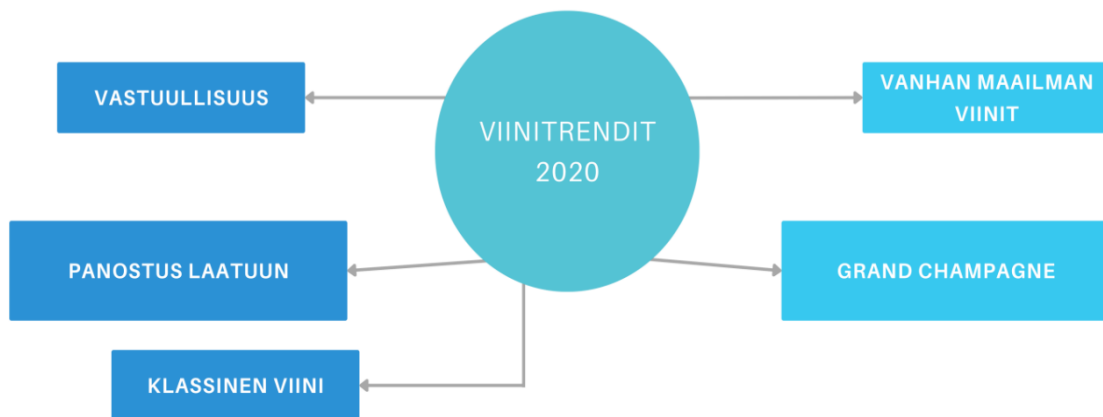


Kuvio 5. Kuviossa listataan suomalaisia viinitrendejä vuoden 2019 aikana (Meriluoto).

Vuosi 2019 toi mukanaan monenlaisia viinitrendejä. Rentous –trendi ilmeni esimerkiksi viiniä nauttimisista arkiruoan kanssa. Trendi tähtäsi rentoutumiseen ja yksinkertaisuuteen kaikessa. Tämän trendin suuntaus näkyy myös siinä, miten kuluttajat valitsevat ruoan ja viinien yhdistelmiä. Trendi visualisuuteen esiintyi viinien pakkauksissa. Vastuullisuuden osalta kuluttajat alkoivat vuonna 2019 kiinnittää entistä enemmän huomiota kestävien viinien suntaan. Vegaanisit –, portugalilaiset –, sekä roseeviinit alkoivat saamaan entistä isomman suosion suomalaisten kuluttajien keskuudessa.

Matala –alkoholiset (alle 10 %) viinit sekä alkoholittomat viinit alkoivat kehittymään lisää omista valmistusmenetelmissä, ja niistä tuli myös trendi vuonna 2019 (Meriluoto).

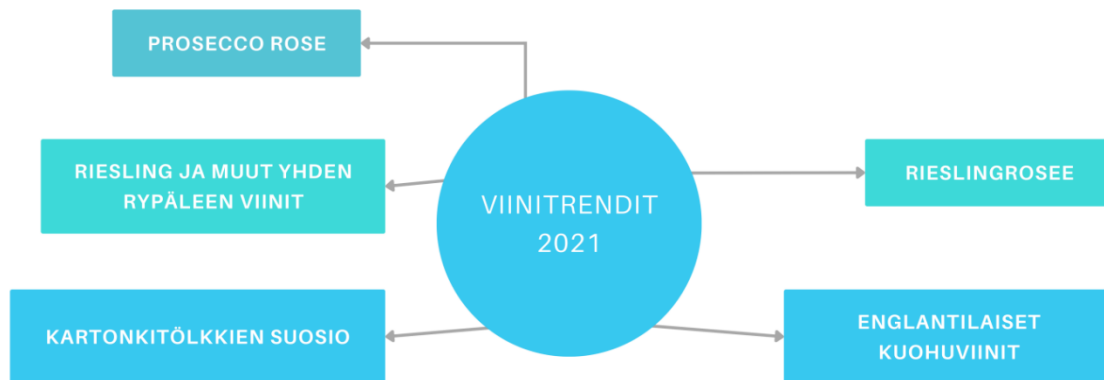
SUOMALAISET VIINITRENDIT 2020



Kuvio 6. Kuviossa on esitetty olennaisia suomalaisia viinitrendejä vuonna 2020 (Ayre).

Kestävä kehitys ja vastuullisuus ovat ottaneet erittäin vakavan ja luotettavan aseman Suomessa, sekä myös muualla maailmassa. Omissa viinivalinnoissa kuluttajat ottavat huomioon viinituotannon vastuullisuuden periaatteita. Varsinkin nuoret ihmiset alkoivat panostamaan laatuun ostokäyttäytymisessään. Tämä voi positiivisesti vaikuttaa Suomen viinikulttuurin kehittymiseen myös tulevaisuudessa. Vuonna 2020 suomalaiset viinikuluttajat suosivat entistä enemmän luotettavia ja hyväksi havaittuja klassikkoviinejä. Myös vanhan maailman viinit, sekä kuohuviinit, kuten samppanjaa ovat nousussa 2020 vuoden aikana. Ilmastonmuutos vaikuttaa merkittävästi Champagne– alueeseen. Alue noudattaa kestävä kehityksen periaatteita, mikä auttaa säilyttämään Champagne– alueen ainutlaatuisen viinituotannon pitkällä aikavälillä (Ayre).

SUOMALAISET VIINITRENDIT 2021

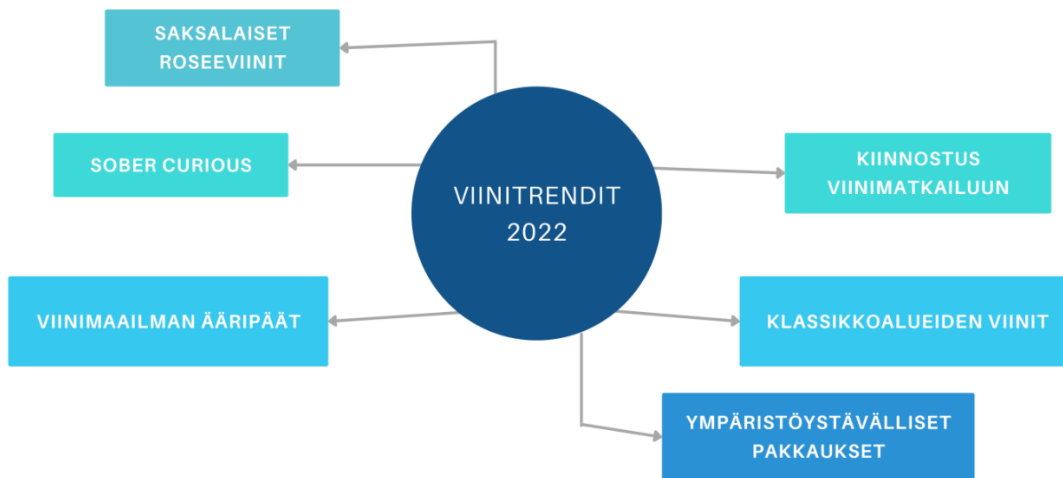


Kuvio 7. Kuviossa on esitetty suomalaisia viinitrendejä vuonna 2021 (Meriluoto).

Vuonna 2021 Roséprosecco:sta tuli kauan odotettu uusi viinityyli. Se oli herättänyt paljon kiinnostusta viinikuluttajien keskuudessa, koska sitä oli aloitettu valmistamaan vasta maaliskuussa vuonna 2020.

Valkoviinit, jotka on valmistettu yhdestä rypäleetyypistä, kuten Sauvignon Blanc, tulivat myös jälleen suosituiksi. Kartonkitölkkit ovat saavuttaneet suosiota, joten lähitulevaisuudessa latuviinejä voidaan aloittaa myymään myös enemmän ympäristöystävällisemmällä tavalla. Rosé Riesling ei ole vielä jättämässä viinitrendejä vuonna 2021. Brittiläiset kuohuviinit, sekä portugalilaiset viinit ovat saavuttaneet paljon näkyvyyttä viinitrendeissä 2021 (Meriluoto).

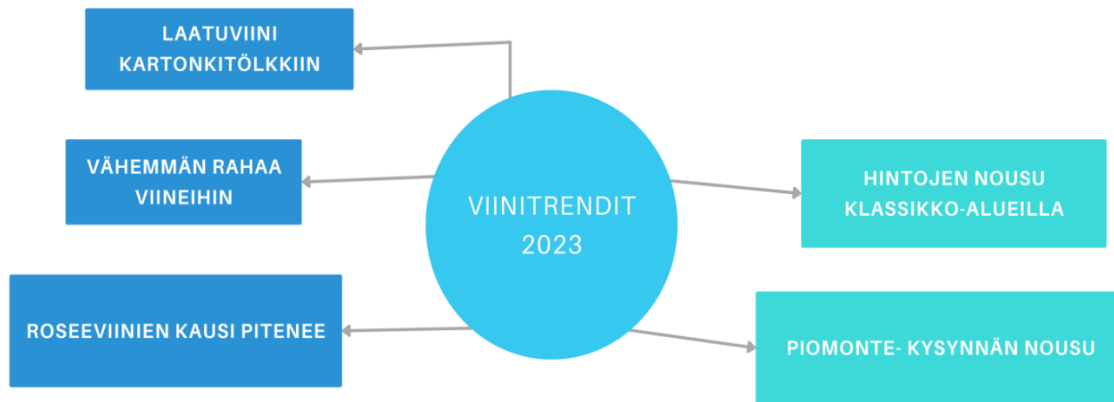
SUOMALAISET VIINITRENDIT 2022



Kuvio 8. Kuviossa on tuotu esille suomalaisia viinitrendejä vuonna 2022 (Meriluoto).

Saksalainen roséviinitrendi on yleistynyt entisestään vuonna 2022. Suosituimpia roseeviinejä ovat erityisesti Pinot Noir–rosee ja Provence–tyyliset roseet. Maailmanlaajuinen ”sober curious”–trendi näkyy myös Suomessa. Yhä useammat viinikuluttajat etsivät kokonaan alkoholittomia vaihtoehtoja. Kuluttajat pyrkivät sijoittamaan laatuun, eikä määrään. Ääripäisyys viinien valinnassa näkyy valkoviinien kysynnässä. Valkoviineissä kuluttajat valitsevat samaan aikaan sekä erittäin kuivia, raikkaita viinejä, että aromikkaita ja muhkeita. Punaviinissä kysyntää kasvaa kevyiden punaviinien sekä täyteläisten ja voimakasaromisten viinien kulutuksessa. Koronan jälkeinen aika toi mukanaan myös kiinnostusta viinimatkailuun. Yleisimmät ja kiinnostavimmat viinimatkojen kohteet vuonna 2022 ovat: Ranska, Italia, Portugali, Espanja ja Saksa. Klassiset ja hyvin tunnetut viinialueet kuten Rioja, Alsace, Moselin, Bordeaux, Piemonte ovat suosittuja trendejä kuin koskaan. Kuluttaja haluaa havaita klassisuuden viinipakkauksen ulkoasussa sekä myös viinin maussa. Pakkausten kierrätettävyys ja hiilijalanjälki on edelleen kehittymässä kestävä kehityksen suuntaan. Alko onnistuneesti jatkaa omaa ympäristöstrategiansa omalla toiminnallaan (Meriluoto).

SUOMALAISET VIINITRENDIT 2023



Kuvio 9. Kuviossa on esitetty suomalaisia viinitrendejä vuonna 2023 (Meriluoto).

Lopultakin vuonna 2023 tetrojen tarjonta tulee kasvamaan ja osa laatuveistä siirtyy kartonkitölkkeihin. Kasvaneiden elinkustannusten vaikutus heijastui myös viinien ostamiseen. Kuluttajat alkoivat hankkia edullisempia viinvaihtoehtoja ja asioida Alkossa harvemmin. Roseeviiniä nautiskelukausi muuttuu ympärivuotiseksi. Vuonna 2023 nähdään myös klassikkoalueiden (Burgundin, Bordeaux'n ja Champagnen) viinien hintojen nousua. Viime vuoden aikana Italialaisen Piemonte –alueen monopuolisten viinien kysyntä on kasvanut Ruotsissa. Sama ilmiötä odotetaan myös Suomeen (Meriluoto).

Vuosi 2024 ei tuonut suuria muutoksia viinitrendeihin. Uusia ja vanhoja viinisuuntauksia voidaan nähdä seuraavasti:

Maailman jatkuvan epävakaa taloudellisen tilanteen vuoksi viinikuluttajat arvostavat edelleen hinta-laatu yhdistelmää. Tällainen onnistunut yhdistelmä löytyy esimerkiksi Chilen, Argentiinan ja Australian valko- ja punaviineistä (Hartwall). Yhä useammat viinikuluttajat kiinnittävät huomiota sellaisiin viineihin, joissa sekoitetaan erilaisia rypälelajeja. Kuluttajat ovat myös yhä kiinnostuneempia tutustumaan uusiin, aiemmin tuntemattomiin viinilajikkeisiin (Winestate).

Korealainen keittiö on noussut muodikkaaksi, joten yhä useammat kuluttajat yrittävät löytää oikean viiniyhdistelmän korealaisiin ruokiin. Ihanteellinen ratkaisu tähän ovat aromaattiset tuoreet valkoviinit (Hartwall).

Aivan kuten vuosina 2020 ja 2022, klassiset viinit kuten Chardonnay, Tempranillo ja Shiraz ovat edelleen trendissä (Hartwall). Myös roseeviinit ovat jatkuvasti kysynnän huipulla (Hartwall).

Oranssit viinit alkavat saada hitaasti suosiota Suomessa (Winestate). Spritzin kaltaiset cocktailit ja kuohuviinistä valmistetut cocktailit ovat saamassa kuluttajien kysyntää vuonna 2024 (Winestate).

Sober –trendin suosio kasvaa edelleen aivan kuten vuonna 2022. Erilaisten alkoholittomien juomien ja viinien valikoima nousee merkittävästi (Hartwall).

Uudet ympäristöystävälliset ratkaisut näkyvät nyt viinien muovipulloissa. Suomessa myydään paljon nuoria kypsymättömiä viinejä, joten niiden laatu ja ominaisuudet eivät vahingoittuu muovipakkauksessa (Degerth; Hartwall). Huomattavana ja isona muutoksena vuonna 2024 tulee olemaan päivittäistavarakaupoissa myytävien alkoholijuomien prosenttirajan nouseminen. Laki astuu voimaan kevätkaudella ja alkoholirajan prosenttiraja nousee 5,5 %:sta – 8%:iin (Winestate).

3.2 Viiniharrastajan profilointi

Termiä viiniharrastaja – voidaan tulkita enemmän kuin yhdellä tavalla, riippuen henkilön omasta henkilökohtaisesta osaamisesta ja viinitietämyksen tasosta. Viiniharrastajan voidaan jakaa Viinirakastajaksi (eng. *oenophile/ enophile/wine lover*) tai Viinituntijaksi (engl., ranska *connoisseur*). Viinirakastaja on henkilö, joka on intohimoisesti kiinnostunut viinistä sekä nauttii viinin juomisen prosessista. Useassa tapauksissa viinirakastaja kutsuu itseään viiniharrastajaksi. Usein miten viinirakastajalta puuttuu viinin liittyvä koulutuskokonaisuus. Todennäköisesti viinirakastaja osaa erottaa heikomman laadun omaavan viinin laadukkaammasta viinistä. Viinirakastaja tai *oenophile* osallistuu viinimaistelutapahtumiin ja toimii viinisuosituksen antamisen henkilönä. Viinituntija, on henkilö, jolla on laaja tietämys viineistä. Hän on perehtynyt kaikkiin viinin osa alueisiin, kuten viinivalmistuksesta ja viiniviljelyistä viinin historiaan. Hän pystyy ymmärtämään ja erottelemaan erilaisten viinityylien ominaisuudet. Viinituntija pystyy analysoimaan yksityiskohdat, kuten esimerkiksi viinien ikääntymispotentiaali ja erityisiä makuprofiileja. Monet viinintuntijat kouluttauu sommeliereiksi (In Good Taste).

Joidenkin suomalaisten viiniharrastajien kiinnostus viiniin alkoi vuosikymmeniä sitten ja kestää edelleen myös nykypäivään. Monille tuleville viiniharrastajille juuri yksi erityinen maistelukerta voi avata oven laajempaan kiinnostukseen viineihin. Viini oli tuonut syvempää merkitystä osalle viiniharrastajista lapsuudesta asti, kun se oli liittynyt vahvasti muistoihin ja perinteisiin. Viini oli osa yhteistä juhlimista ja yhteyttä oman perheen ja ystävien kanssa. Joidenkin viiniharrastajan matka viinien maailmaan alkoi viinikirjallisuuden tutkimisesta. Seuraava askel viinejä koskevan tiedon lisäämisessä ja viiniharrastajaksi kasvamisessa voisi olla ruoan ja viinin yhdistämisen oppiminen.

Moni viiniharrastaja liittyy viiniseuroihin, joiden kautta hän voi osallistua viinimaistelutilaisuuksiin, käydä viinikursseilla, sekä harrastaa viinimatkailuja. Tekijät, mitkä pitävät viiniharrastajan loputonta kiinnostusta viineihin voivat olla, esimerkiksi makumuistot. Makumuistot voivat herättää ihmisillä tunteita ja erityisiä muistoja ajoilta tai matkoilta. Toiset tekijät tulevat laajasta ja monimuotoisesta viinin kulttuurihistoriasta. Viinikulttuuri ulottuu vuosisatojen taakse ja sisältää perinteitä, menetelmiä ja tarinoita eri puolilta maailmaa. Yllä mainitun lisäksi viiniharrastuksen kiinnostavista osa-alueista ovat viinien keräily ja säilytys. Viiniharrastajalla on mahdollisuus luoda parhaita ruoka- viini yhdistelmiä suoraan kotona, kun hänen omistamat viinit voivat jatkaa omaa kypsymistä kodin oikeanlaisissa säilytysoloissa (Viinihetki).

3.3. Viiniharrastajan valinnat

Viiniä valittaessa on tärkeää kiinnittää huomiota seuraaviin kriteereihin: viinien täyteläisyys, aromimaailma, tyyli ja tyylikkyys, suuntuntuma/jälkimaku, monivivahteisuus ja maun pituus. Tekninen puhtaus ja harmonia ovat tärkeitä viinin mittareita, ja ne voivat vaikuttaa siihen, miten viinejä arvostetaan. Hyvin tehty viini tarjoaa tasapainoisen ja miellyttävän maistelukokemuksen. Yllä mainitun lisäksi ilmasto- olosuhteilla on huomattava merkitys viinin latuun (Berglund & Rinta-Huumo 5).

Viinin teknistä laatua arvioitaessa on tärkeää huomioida myös viinin kemiallisen puhtauden. Liiallinen lisätty rikki on epämiellyttävän hajun ja maun aiheuttaja viinissä. Myös rypäleiden homeisuus voi pilata viinin maun ja tuoksun. Korkkivika viinissä voi johtaa korkkimaisen tuoksuun. Kun viinissä esiintyy sameus, usein miten se viittaa viinin huolimattomasta käsittelystä. Tasapainoinen viini tarjoaa harmonisen ja miellyttävän maistelukokemuksen. Joten kannattaa huomioida myös viinin jälkimaun yksityiskohtia, kuten esimerkiksi karvas ja kovuus maistelun jälkivaikutelmassa. Riittävä hapokkuus ja hedelmäisyys tuovat raikkautta ja intensiteettiä viinin jälkimakuun. On syytä huomioida myös, että viinin tuotantoalue ja käytetyt rypälelajikkeet ovat tärkeitä tietoja, jotka auttavat viinin alkuperän ja mahdollisten makuprofiilien tunnistamisessa. On tärkeää korostaa myös, että jotkut viinit ovat parhaimmillaan nuorina, silloin niillä on riittävä hedelmäisyys. Useat valkoviinit vanhetessaan voivat menettää sellaisia ominaisuuksia kuten hedelmäisyys, tuoreus sekä maun raikkaus. Kun viiniharrastaja haluaa tehdä oikean viinivalinnan, hän ei aina luotta etiketieihin. Visuaalisesti laadukas viinin etiketti ei aina takaa viinin laatua. Esimerkiksi viinin nimilappujen päällä olevat nimitykset kuten *Superieur* tai *Classico*, eivät tee automaattisesti viinituotteista parempaa. Viinien valinnassa kannatta huomioida nämä kaikki yllä mainitut yksittäiset elementit, jotka tekevät viinistä laadukkaan ja tyylikkään kokonaisuuden (Berglund & Rinta-Huumo 18–23).

Kasvava tietoisuus ympäristöasioista on kannustanut suomalaisia viiniharrastajaa valitsemaan yhä useampi ympäristöystävällisiä viinivaihtoehtoja. Vastuullisuuden ja ympäristöystävällisyyden huomioon ottaminen näkyy kestävien viinien kasvavassa valikoimassa. Vastuullisuusmerkinnät

(Alkossa käytetyt) auttavat kuluttajia tekemään tietoisempia viinivalintoja. Ympäristövastuu viinintuotannossa näkyy rypäleiden viljelyssä, viinin valmistusvaiheessa, pakkaamisessa, sekä kuljetuksessa. Sosiaalinen vastuu viinintuotannossa keskittyy usein viinin alkuperämaassa työskentelevien ihmisten työoloihin. Suomessa samaan sosiaalisen vastuun piiriin kuuluvat myös Alkon työntekijät, sekä viinimahantuoja (Winestate).

On hyvää huomioida kestävän viinin ja luomuviinin eroja. Kestävien viinikäytäntöjen idea on, että viinirypäleitä voidaan kasvattaa niin, että tästä ei synny vaurioita maaperälle tai ekosysteemeille. Tavoitteena on samalla myös suojella ympäristöä viinivalmistukseen kuuluvien prosessien aikana, sekä tuottaa parhaimman makuisia viinejä. Tässä lähestymistavassa huomioidaan viinitarhan luonnonvarojen säilyttämisen tärkeyden tuleville sukupolville. Kestävän viinin tuottajat voivat hyödyntää erilaisia tekniikoita parantaakseen maaperän kokonaisvaltaista terveyttä ja samalla myös vähentää synteettisten lannoitteiden tarvetta. Luomuviinin-merkin sertifiointin saaminen edellyttää, että viinin kaikissa valmistuksen vaiheissa ei ole käytetty synteettisiä torjunta-aineita. Myös rikkakasvien torjunta-aineita tai lannoitteita maaperässä tai itse kasveissa ovat esteitä sertifiointiin. Sen sijaan voidaan käyttää luonnollisia tuholaistorjuntamenetelmiä, jotka perustuvat luonnollisiin saalistajiin tai biodynaamisiin tekniikoihin. Viini voi saada samalla sekä kestävän-, että myös luomuviini sertifiointit. Sertifiointin saaminen kummassakin luokassa edellyttävät seuraavat tarkastukset: oikeat vedenkäytön periaatteet, energianhallinta, ympäristökäytännöt, viinitarhojen synteettisten kemikaalien ja torjunta-aineiden käyttöä rypäleiden kasvuprosessin aikana (Hope Family Wines).

Merkintöjen avulla kuluttajat voivat tunnistaa viinin vastuullisuuden erilaisia osa-alueita. Vihreä valinta-merkintöjä ovat:

- Luomu
- Biodynaaminen
- Vegaaninen
- Alkuviini
- Paikallinen kestävän kehityksen sertifiointi
- Ympäristöystävällinen pakkaus

Viinutuotteiden symboleita, mitkä edustavat sosiaalisen vastuun periaatteita ovat: Fair Trade, Fair to Life, For Life. Nämä eettiset sertifikaatit viittaavat työntekijöiden hyvinvointiin. Sertifiointin myöntäminen tapahtuu ainoastaan viinin alkuperäismaissa, joissa ihmisten työoikeudet ovat kriittisellä tasolla (WineState).

4 Laadullinen tutkimus

Tässä oppinäytetyön luvussa on esitetty laadullisen tutkimuksen toteutukseen liittyvät tutkimuskysymykset, valitut menetelmät, sekä myös tutkimusprosessin etenemisen vaiheita. Tämän työn empiirisen osan tarkoituksena olisi löytää vastauksia siihen, miten viinikulttuuri kehittyy Suomessa seuraavien 5–10 vuoden aikana. Syvemmän ymmärryksen kannalta on tärkeää selvittää miten suomalaiset viiniharrastajat harrastavat ja kuluttavat viinejä. Mitä mahdollisia muutoksia suomalaisessa viinin kulutuksessa tapahtuu ja mikä on viiniharrastajan näkemys suomalaisesta viinikulttuurin kehityksestä lähitulevaisuudessa. Luotettavan tiedon löytämiseksi tutkimukseen ei ole järjestetty uusia haastatteluja. Kaikki tarvittavat tiedot näiden ongelmien ratkaisemiseksi sijaitsevat Internet-resursseissa. Tästä syystä tiedonhankintatavaksi oli valittu ei-osallistuva havainnointi menetelmä. Tässä kvalitatiivisessa oppinäytetyössä parhaaksi tekstien analyysimenetelmäksi oli sovellettu narratiivinen analyysimenetelmä.

Tutkimustyö oli aloitettu työsuunnitelmasta ja eteni teoriaosuuteen perehtymiseen ja kirjoittamiseen. Tutkittavien tietojen havainnointi alkoi laajasta tiedonhankinnasta Google:n avulla, sekä kirjallisuuslähteistä. Prosessin kulku eteni saatujen tietojen analysoinnilla, jonka jälkeen seurasi tulosten kirjallinen esittäminen. Tutkimusprosessin viimeistelyn vaiheita olivat johtopäätösten ja päätelmien kirjoittaminen.

4.1 Tiedonkeruu menetelmä

Laadullisessa tutkimuksessa teorian rooli voi vaihdella riippuen tutkimuskysymyksestä ja lähestymistavasta. Joissakin tapauksissa teoria voi toimia lähtökohtana tutkimuksen suunnittelussa ja kysymysten muotoilussa, sekä olla avuksi ilmiöiden ymmärtämisessä ja tulosten analysoinnissa. Laadullisen tutkimuksen avulla luodaan uutta teoriaa ja laajennetaan olemassa olevia teoreettisia viitekehyksiä (Tuomi & Sarajärvi, 22–23). Aineistolähtöinen lähestymistapa oli valittu tämän tutkimukseen analyysimuodoksi. Aineistolähtöinen analyysi on menetelmä, jossa tutkimusprosessi alkaa kerätyistä aineistosta eikä valmiista teoreettisista viitekehyksistä. Tässä lähestymistavassa aineiston merkitys ja sisältö ohjaavat tutkimuksen etenemistä ja tulkintaa (Tuomi & Sarajärvi 108–109). Aineistolähtöisessä analyysissä tutkitaan kerättyä aineistoa, esimerkiksi erilaisten lähteiden ja tekstien, havaintojen, haastattelujen ja dokumenttien avulla.

Tämän oppinäytetyön tiedonkeruumenetelmänä toimii ei-osallistuva havainnointi. Tämä menetelmä mahdollistaa tutkittavan ilmiön tarkkailun ja dokumentoinnin ilman aktiivista osallistumista siihen. Tutkija pysyy ulkopuolisena tarkkailijana, jolla ei ole vaikutusta tutkittavan ilmiöön kulkuun millään tavalla (KvaliMOTV). Tämä tiedonkeruumenetelmä oli sovellettu tähän tutkimustyöhön siitä

syystä, että se antaa luotettavan tiedon tutkittavasta ilmiöstä, sekä estää ulkoisten vaikutusten häiritsevää vaikutusta.

4.2 Tekstianalyysin menetelmänä –Narratiivinen analyysi

Narratiivinen tekstianalyysi on menetelmä, jossa tutkitaan kirjoitettuja tai puhuttuja tarinoita tai kertomuksia. Narratiivisen tekstianalyysin avulla tutkija pyrkii hahmottamaan, kuinka ihmiset ilmaisevat omia kokemuksia, omaa identiteettiä ja arvoja kertomusten tai tarinoiden kautta. Narratiivisuuden kautta voidaan tunnistaa tarinoiden keskeiset teemat ja niiden merkitykset ja vaikutukset.

Tämä menetelmä on hyödyllinen silloin, kun halutaan ymmärtää syvemmin ja moniulotteisemmin ihmisten kokemuksia ja siihen liittyvät identiteetti merkitykset (Valli, Heikkinen; Hänninen). Narratiivinen analyysi voi sisältää erilaisia lähestymistapoja ja menetelmiä riippuen tutkimuskysymyksistä ja tavoitteista.

4.3 Tutkimuksen luotettavuus ja pätevyys

Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta ja pätevyyttä arvioidaan usein seuraavien kriteerien avulla, kuten luotettavuus, siirrettävyys, vakiintuneisuus, uskottavuus. Luotettavuus viittaa tutkimuksen tulosten toistettavuuteen ja johdonmukaisuuteen, uskottavuus tarkoittaa tutkimuksen kykyä tavoittaa ilmiöitä ja niiden monimuotoisuutta. Siirrettävyys kertoo tutkimustulosten soveltamista konteksteihin ja vakiintuneisuus viittaa uskottavuuden ja vakuuttavuuden. Tutkijan tulisi olla rehellinen ja avoin tutkimusprosessin kaikissa vaiheissa, mikä edistää tutkimuksen luotettavuutta ja pätevyyttä (Tuomi & Sarajärvi 159–161). Toimivien tutkimusprosessin kannalta on myös tärkeää käyttää kriittistä reflektointia tutkimustulosten tulkinnassa. Laadullisen tutkimuksen triangulaatio on menetelmä, jossa käytetään useita eri menetelmiä. Triangulaatio auttaa vahvistamaan tutkimustuloksia tarkastelemalla niitä eri näkökulmista. Tätä menetelmää sovelletaan neljällä päätyypillä:

- Tutkimusaineiston triangulaatio, voidaan käyttää useita eri aineisto- ja kirjallisuuslähteitä. Tämä voi auttaa varmistamaan, että tutkimuksen tulokset ovat monipuolisia ja kattavia
- Tutkijaan liittyvä triangulaatio, useat tutkijat osallistuvat tutkimuksen tekemiseen ja tulosten tulkintaan. Tämän avulla vähennetään yksittäisen subjektivisuutta tulosten tulkitsemisessä, sekä laajennetaan teoreettisia näkökulmia
- Teoreettinen triangulaatio, tämän avulla hyödynnetään useita näkökulmia ja lähestymistapoja tutkimusongelman tarkasteluun.

– Metodinen triangulaatio, käytetään monia eri aineistokeruumenetelmiä, esimerkiksi kyselyt, haastattelut, havainnoinnit. Tämä auttaa varmistamaan, että tutkimuksen tulokset eivät perustu pelkästään yhteen menetelmään (Tuomi & Sarajarvi 167–168).

5 Tulokset

Vielä 1970– luvulla moni suomalainen koki punaisia viinejä karvaaksi ja oudon makuiseksi, mutta matkustelu maailmalle toi pysyviä muutoksia suomalaisten kuluttajien alkoholittomuksiin. Näin syntyi kiinnostus ja innostus valko– sekä punaviinien kohtaan. Vaikka viinikiinnostus lisääntyi 1980– luvulla entistä enemmän, silti viinien harrastajaksi ryhtymiseen oli pitkä matka. Viinikirjallisuuden sekä viinilasien puutteellisuus teki viiniharrastuksesta hankalan, myös viinivalikoima Suomessa oli vielä vähäinen. Viinin valinnassa suomalaiset olivat epäröiviä ja täynnä pelkoa tulla tuomituksi väärästä viinivalinnastaan. Viinistä ei ollut tuolloin vielä tullut osa suomalaista kulttuuria, ja sitä pidettiin jossain määrin jopa elitismien edustavana asiana. Myöhemmin 1900–luvulla suomalaiset yhä useammin alkoivat nauttimaan puolimakeista valkoviineistä, mutta edelleen lähinnä humalutarkoituksissa. Yksi suomalaisen viinikulttuurin olennaisista muistoista olivat sinisenväriset saksalaiset viinipullot, joiden tarkoituksena oli toimia sisustuselementtinä monien viinikuluttajien kodeissa 1900– luvuilla. Kaupunkikulttuuri toi mukanaan baareissa käymisen ja viinien juomisen laseittain. Suomalaiset alkoivat suhtautua omiin viinivalintoihinsa enemmän rennosti ja ennakkoluulottomasti. Puolimakeiden valkoviinien kohdalle tuli uusi vastakohta – erittäin kuivia valkoviinejä. Suomalaiset alkoivat kiinnostua löytämään tasapainon ruoan ja viinin välissä. Syynä tähän oli se, että ruoan ja viinin yhdistäminen tuli länsimaisesta kulttuurista, mikä oli merkinä sivistyksestä. Myös 1990–luvun lopulla suomalaiset kiinnostuivat yhä enemmän television ruokaohjelmista, sekä matkustamisesta maailmalle. Kaikki nämä asiat ovat edistäneet viinituotteiden valikoiman kasvamista Suomessa. Verrattuna nykyaikaan suomalainen suhtautuminen viineihin poikkeaa paljon vanhasta näkemyksestä. Viinejä ei pidetä enää snobbailun ja elitismien merkkeinä, eikä viinivalintoja tuomita. Nykyajan viinikuluttajien viinivalinnat perustuvat heidän omaan yksilölliseen mieltymykseensä (Viinilehti).

5.1 Suomalainen viiniharrastaja

Suomalaisen viiniharrastajan mielenkiinto viineihin ja tapa harrastaa viinejä voivat olla hyvin monipuolisia. Viiniharrastajat voivat suhtautua omaan harrastukseen vakavasti ja intohimoisesti, sekä myös harrastaa kevyellä panostuksella. Viiniharrastajan kiinnostuksen kohteet voivat sisältää sellaisia osa– alueita, kuten: viinityyppien, rypälelajikkeiden, viinialueiden, viinituotantotapojen ja makuprofiilien tutkiminen.

Viiniharrastajalle A tutustuminen ja ihastuminen viineihin alkoi matkasta Italiaan, missä viinikierroksen aikana hän pääsi maistelemaan laadukkaita italialaisia punaviinejä. Viiniharrastaja A:n perehdytys viineihin jatkui myös kotimaassa. Hänen viiniharrastuksensa on muuttunut elämäntavaksi

monella tapaa. Viiniharrastaja A ryhtyi viinien sijoittamiseen, harvinaisten viinien keräämiseen ja viinikellareiden omistukseen. Hänellä on myös kontakteja viinimaailman vaikuttajiin, eli viiniritareihin. Viimeisimpänä lisäyksenä hänen harrastukseensa on tullut osuus ravintolan liiketoiminnasta. Kaiken kaikkiaan viiniharrastaja A:n intohimo viinin näyttää olevan syvällistä ja monipuolista. Hän on sitoutunut viinimaailmaan moniin eri tavoin (Helsingin Sanomat).

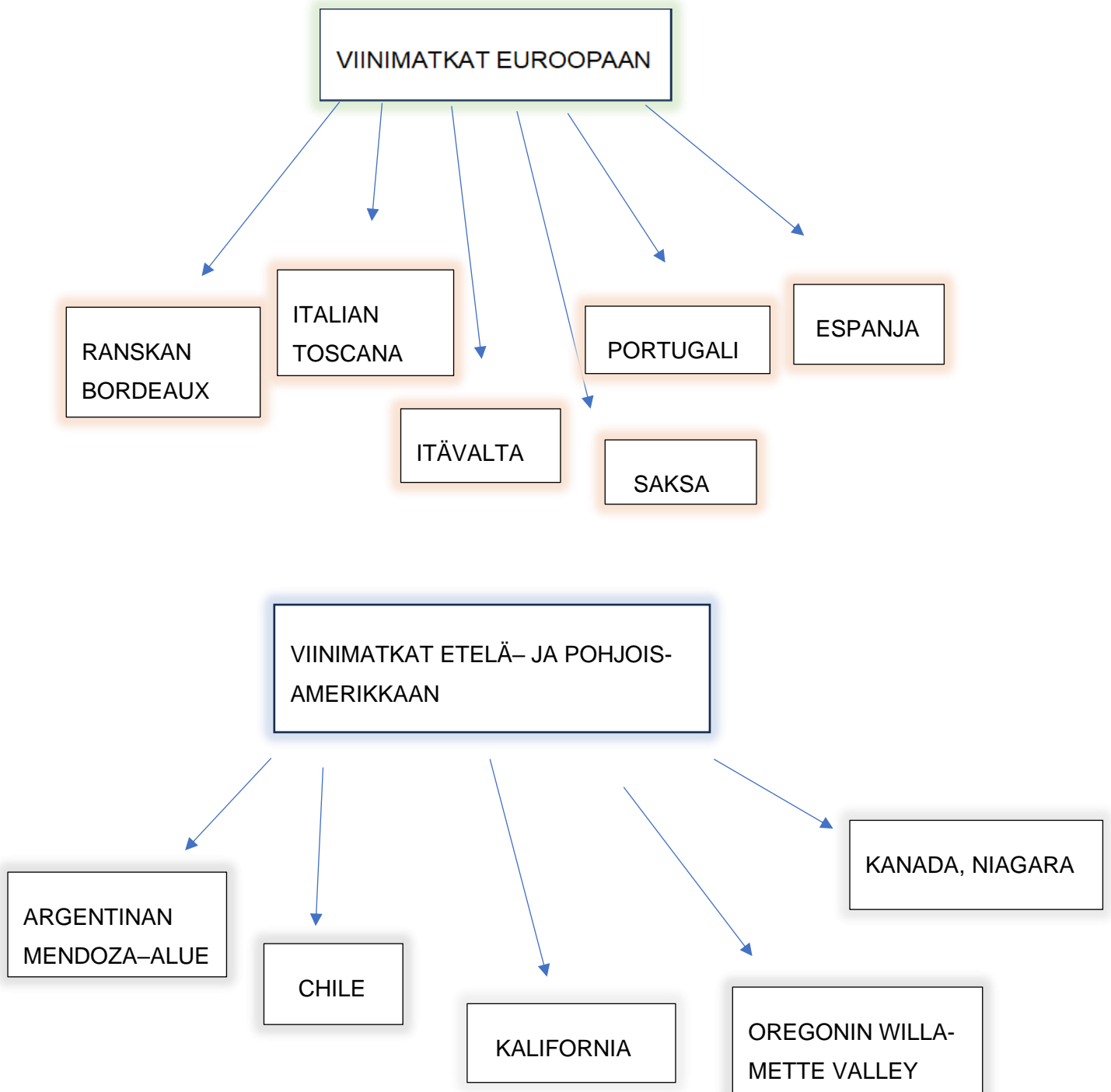
Viiniharrastajalla X: n syvä kiinnostus viineihin syntyi myös matkan kautta. Silloin viiniharrastaja X oli vierailut Espanjan Alicantessa. Se oli hänen ensimmäinen kertaansa, kun hän pääsi oikealle viinitilalle. Viiniharrastaja X koki viinitilavierailun erittäin kiinnostavaksi kokemukseksi. Kun viiniharrastaja X tilasi kyseisen viinitilan viinejä kotiinsa, hän huomasi saavansa enemmän nautintoa niistä, siitä syystä, että viinitilan viineissä esiintyi paikallisen viinin alkuperä. Tämäntyyppinen syvempi yhteys viinin maailmaan todellakin muutti tapaa, jolla viiniharrastaja X arvosti viinejä juomana. Syventääkseen viini maailman tutkimista, viiniharrastaja X päätti osallistua erilaisiin viinikursseihin, kuten esimerkiksi WSET –kursseihin. Nykyhetkellä viiniharrastaja X jakaa opittuja asioita oman blogin kautta. Blogin perustaminen oli viiniharrastaja X:lle erinomainen tapa jakaa intohimoansa ja kokemuksensa muiden viiniystävien kanssa (Eva –Maria, Viiniä kiitos).

On tärkeää korostaa, että viininharrastajien suosituin ja halutun tapa harrastaa viinejä on viinikellarin hankinta omaan henkilökohtaiseen käyttöön. Viinien keräily ja kellarointi ovat osa monen harrastajan intohimoa. Nykyisin yleisesti käytössä olevat viinikaapit tarjoavat ihanteelliset olosuhteet viinien säilytykseen ja kypsymiseen, mikä mahdollistaa viinien nauttimisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun viini on kypsytetty sopivasti, sen avaaminen voi tarjota unohtumattomia nautinnollisia elämyksiä (Viinilehti). Viiniharrastaja Z:lle oma viinikellari toimii ensisijaisesti paikkana, missä hän voi käydä läpi muistoja, nauttia kauniista esineistä ja viinietiketeistä. Sen visuaalisen ja tunnelmallisen ilmeen vuoksi harrastaja Z pääsee tallentamaan muistoja ja tarinoita jokaisesta juodusta viinistä (Aamulehti). Toinen hyvin suosittu tapa viinien harrastukseen ovat viinien maistelutilaisuudet tai viinien tastingit. Viinilasillisen nauttiminen todella syvenee ja rikastuu, kun tieto viinistä lisääntyy. Nykyään viineistä kiinnostuneille on runsaasti saatavilla erilaisia resursseja, kuten internetissä olevaa viinitietoutta ja jatkuvasti julkaistavia uusia viinikirjoja. Tastingit tarjoavat mahdollisuuden keskustella muiden osallistujien kanssa ja avartaa näkemyksiä viinien ominaisuuksista ja aromeista. Kun viiniharrastus muuttuu tavoitteellisempaan suuntaan, moni viiniharrastajaa laajentaa harrastustaan liittymällä viiniseuraan. Viiniseuroissa järjestetään erilaisia viineihin liittyviä tilaisuuksia, kuten tapahtumat ja matkat. Viinitapahtumat ja -matkat ovat erinomainen tapa syventyä viinimaailmaan ja kokea uusia elämyksiä. Tapahtumissa ja messuilla voi tutustua laajaan valikoimaan erilaisia viinejä ja osallistua viiniluennoille saaden samalla arvokasta tietoa ja kokemuksia viinivalmistuksesta ja viinien maistelusta. Viinimatkailu tarjoaa puolestaan mahdollisuuden tutustua

viinintuotantoon ja viinikulttuuriin eri maissa, mikä voi olla unohtumaton kokemus viiniharrastajalle (Viinihetki).

5.2 Viinimatkailu

Erittäin tunnettuja ja suosittuja viinimatkailukohteita viiniharrastajien keskuudessa ovat Euroopassa, Etelä-, ja Pohjois – Amerikassa.



Kuvio 10. Kuviossa on esitetty eurooppalaisia ja amerikkalaisia suosittuja viinimatkailun alueita (Kiss & fly).

Euroopan viinialueet ovat suosittuja matkakohteita viiniharrastajille. Ranskan Bordeaux on yksi maailman kuuluisimmista viinialueista, jossa voi tutustua moniin arvostettuihin viinitiloihin ja maailmankuuluista viineistä tunnettuihin tarhoihin. Italia tarjoaa myös upeita mahdollisuuksia viinimatkailuun, erityisesti Toscanan alue, joka tunnetaan Chianti-viinistään ja sen upeista maisemistaan. Espanja, Portugali, Saksa ja Itävalta ovat myös suosittuja viinimatkakohteita Euroopassa, joissa voi tutustua erilaisiin viinialueisiin ja paikallisiin viineihin. Etelä-Amerikka tunnetaan myös viinintuotannostaan, erityisesti Argentiinassa ja Chilessä. Argentiina on tunnettu Malbec-rypäleen viljelystä ja tuotannosta, kun taas Chilessä keskitytään enemmän Carmenere-rypäleeseen. Pohjois-Amerikassa on myös useita merkittäviä viinialueita, kuten Kalifornian Napa Valley ja Sonoma County, Oregonin Willamette Valley sekä Kanadan Niagara-alue. Näillä alueilla paikallisiin viinitiloihin, maistella erilaisia viinejä ja oppia lisää viinintuotannosta. Pohjois-Amerikassa on siis runsaasti mielenkiintoisia kohteita viinimatkailulle (Kiss & fly).

Paikallinen viinimatkailu voi todellakin olla tehokas tapa edistää maaseudun taloudellista kehitystä, ja suomalaisilla viinitiloilla on tässä suuri potentiaali. Vaikka suomalaiset viinitilat eivät ole vielä kovin tunnettuja, niiden historia ulottuu hyvin kauas. Perinteinen viinimatkailu yksittäisille viinitiloille on yhä suosittua, mutta viinireittien ja viinimatkapakettien suosio on kasvanut. Nämä mahdollistavat monipuolisempia matkaelämyksiä, joissa voi tutustua useisiin eri tiloihin ja niiden tarjoamiin viineihin. Tämä antaa mahdollisuuden tukea kotimaisia viinitiloja ja samalla oppia enemmän paikallisesta viinivalmistuksesta. Suomalaiset viinitilat ovat usein vielä pieniä, joilla ei ole laajaa markkinointiverkostoa. Siksi on tärkeää tukea niiden näkyvyyttä ja markkinointia, jotta ne voivat kasvattaa tunnettuuttaan ja houkutellessa enemmän vierailijoita. Kotimaisten juomien nostaminen esiin osana ruokamatkailua on erinomainen tapa edistää paikallista elintarviketuotantoa ja matkailua. Tässä mielessä viinimatkailun edistäminen ja suomalaisten viinitilojen tukeminen voivat tuoda monia hyötyjä sekä maaseudun taloudelle että myös koko suomalaiselle ruoka- ja matkailualalle (Vasama & Andersson).

5.3 Kotimainen viinintuotanto ja ilmastonmuutos

Kotimaisen viinintuotannon ala houkuttelee suomalaisia yrittäjiä. Kotimaisen viiniteollisuuden tulevaisuus näyttää lupaavalta. Vuonna 2020 Suomessa oli noin 30 viinitilaa. Useat asiantuntijat ja viinialan ammattilaiset ovat tunnustaneet suomalaisen viinintuotannon laadun ja kiinnostavuuden. Vaikka Suomi ei ole perinteisesti ollut suuri viinintuottajamaa verrattuna esimerkiksi Eurooppaan, viinintuotanto Suomessa on kasvanut ja kehittynyt merkittävästi viime vuosikymmeninä. Suomalainen viinintuotanto hyödyntää paikallisia raaka-aineita ja ilmasto-olosuhteita, mikä antaa viineille ainutlaatuisen luonteen. Suomessa valmistettu viini on usein marja- tai hedelmäviiniä, siitä syystä,

että alkoholilaki rajoittaa rypäleiden käyttöä viininvalmistuksessa. Suomi ei ole listautunut EU:n viinintuottajamaaksi, mikä rajoittaa rypäleiden käyttöä viininvalmistuksessa ja asettaa rajoituksia niiden myynnille (Yle). Alla olevaan kuvaan on listattu nykyhetkessä toimivia viinitiloja Suomessa (Suomen Viiniyrittäjät).

- 
- Ainoa Winery, Hollola
 - Alahovin Viinitila, Kuopio
 - Ciderberg Oy, Lohja
 - Hermannin Viinitila ja Tislaamo, Ilomantsi
 - Lepaan- Viini- ja puutarhatila, Lepaa
 - Lepola Drinks, Salo
 - Mattilan Marjatila, Huittinen
 - Meggala, Kankaanpää
 - Mustila Viini, Elimäki
 - Ollinmäen Viinitila, Anttola
 - Pihamaa- Viinitila & Panimo, Kalkkinen
 - Punaisen Tuvan Viinitila, Alajärvi
 - Rönnvikin Viinitila, Laitikkala
 - Tammiluodon Viinitila, Parainen
 - Teiskon Viini, Tampere
 - Uusi- Yijälän Tila, Jämsä
 - Valamon Viinitila ja Tislaamo, Uusi- Valamo
 - Vedenjakajan Viinitila, Pieksamäki
 - Vuokatin Viini, Vuokatti

Kuvio 11. Kuvioon on listattu nykyaikaisia viinintuotannon yrityksiä ympäri Suomea (SVY).

Ilmastonmuutos vaikuttaa voimakkaasti maailman viinikarttaan. Se työntää viinirajaa yhä pohjoisemmaksi ja etelämmäksi lämpenevän ilmaston vuoksi. Tämä on herättänyt keskustelua ja huolta viinintuottajien keskuudessa, sillä viini on yksi herkimmistä ympäristön muutoksiin reagoivista maataloustuotteista. Maailman arvostetuimmat viinit useinkin tulevat alueilta, joilla on lämmin, sekä kylmä ilmasto. Lisäksi nämä ilmiöt, kuten kuivuus, kasvitaudit ja raekuurot, ovat aiheuttaneet merkittäviä vahinkoja viiniviljelmille. Tämä korostaa ilmastonmuutoksen vaikutusta viinintuotantoon ja herättää kysymyksiä siitä, miten viinialaa voidaan sopeuttaa muuttuviin ilmasto-olosuhteisiin tulevaisuudessa. Ilmastonmuutoksen vaikutukset viinintuotantoon ovat selkeästi nähtävissä eri puolilla maailmaa, kuten Kalifornian Napassa. Viljelijät ovat joutuneet kohtamaan haasteita, kuten kuivuus ja maastopalot. Ilmassa oleva savun haju imeytyy rypäleisiin ja aiheuttaa niiden maun pilaantuvuutta. Monet veljeilijät eri puolilla maailmaa pyrkivät nyt kohti kylmempiä olosuhteita sopeutukseen ilmastonmuutokseen. Rypäletarhoja istutetaan yhä korkeammalle vuorille ja viileämmille pohjoisrinteille. Eurooppaan alueet säätelevät tarkkaan mitä rypälelajiketta saa käyttää

viinivalmistuksessa. Esimerkiksi Ranskan Bordeaux:in viineihin on tähän asti ollut sallittua käyttää vain tiettytyyppisiä rypäleitä, kuten Cabernet Sauvignon ja Merlot. Kuitenkin tulevaisuudessa näiden lajikkeiden menestys voi uhattuna ilmastonmuutoksen vuoksi. Ilmastonmuutoksen myötä viinien makuprofiilit ovat muuttumassa, kun rypälelajikkeet, viljelyolosuhteet ja viljelytavat vaihtuvat. Tämä voi johtaa siihen, että osa nykyisistä viineistä häviää tulevaisuudessa markkinoilta kokonaan. Esimerkiksi Ranskan Burgundista perinteisesti tullut Pinot Noir, joka kasvaa viileämmässä ilmastossa, saatetaan joutua vaihtamaan lämpöä kestävämmän Syrahiin. Samankaltaisia muutoksia tapahtuu myös samppanjantuotannossa. Lämpenevän ilmaston vaikutuksesta samppanjaviinien maku on jo muuttumassa. Monet merkittävät samppanjatalot ovatkin alkaneet investoida Englannin viiniviljelyyn, sillä siellä tarjolla oleva maaperä ja ilmasto muistuttavat samankaltaisia kuin Ranskassa (Kelola, Apu).

5.4 Alkon toiminnan periaatteet

Merkittävää hankaluus, joka liittyy viiniharrastuksen toteutukseen, on Alkon monopoliasema Suomessa. Alkon valikoimaa voisi laajentaa vastaamaan paremmin viiniharrastajien tarpeita ja mieltymyksiä. Tämä voisi sisältää esimerkiksi harvinaisempia viinejä, pienempiä tuottajia ja erikoiseriä, jotka kiinnostaisivat kokeneempia harrastajia. Vaikka Alkon monopoliaan poistaminen ja viinien tuominen ruokakauppoihin, sekä nettikauppoihin olisivatkin hyviä ratkaisuja, realistisempi vaihtoehto voisi olla Alkon valikoiman laajentaminen. Tällä tavoin voitaisiin edistää suomalaisen viinikulttuurin kehitystä ja tarjota viinikuluttajille entistä monipuolisempia ja laadukkaampia viinejä.

Alkon ympäristöystävällisyyden, vastuullisuuden ja kestävän kehityksen toimintaperiaatteet näkyvät yrityksen vuosikatsauksissa ja raporteissa. Ilmastotiekartta ja ilmastaselvitykset ovat hyvin tärkeitä välineitä Alkon ilmastotavoitteiden saavuttamisessa. Yritys on ottanut ne vakavasti ja suunnittelee toimintaa niiden pohjalta. Lasipullojen kehittäminen kevyemmiksi voi olla merkittävä askel päästöjen vähentämisessä, ja asiakkaiden kasvava kiinnostus vähäpäästöisiin vaihtoehtoihin antaa mahdollisuuksia tälle kehitykselle. Alko tunnistaa hankintaketjun merkityksen päästöjen kokonaisuudessa ja panostaa yhteistyöhön alan eri toimijoiden kanssa. Tämän lähestymistavan vuoksi saadaan monia etuja, kuten tehokkaamman tiedonvaihdon parhaiden käytäntöjen jakamiseksi, sekä yhteisten ratkaisujen löytämiseksi. Kansainvälinen yhteistyö on erityisen tärkeää ilmastonmuutoksen kannalta, koska kyseinen globaali haaste, vaatii laajaa koordinaointia ja toimia kaikilta osapuolilta. Vuoden 2022 selvitys osoitti, että juomien tuotanto, kansainväliset kuljetukset ja pakkaukset ovat keskeisiä osa-alueita, jotka vaikuttavat Alkon hiilijalanjälkeen. Näiden osa-alueiden tunnistaminen ja niiden vaikutusten arviointi ovat ensimmäisiä askelia kohti päästöjen vähentämistä ja kestävämpää toimintaa. Vuonna 2023 Alko on liittynyt Sustainable Wine Roundtable (SWR) – järjestöön ja osallistuu siten viinituotannon vastuullisuuden edistämiseen kansainvälisellä

tasolla. Tämä osoittaa Alkon sitoutumisen kestäväen kehityksen ja vastuullisen liiketoiminnan periaatteisiin. SWR:n kaltaiset aloitteet ovat erittäin tärkeitä, koska ne mahdollistavat alan toimijoiden yhteistyön ja parhaiden käytäntöjen jakamisen. Tämä voi johtaa laajempaan vastuullisuuteen koko toimialalla ja auttaa vähentämään ympäristövaikutuksia sekä edistämään kestävää viinituotantoa ja sen kulutusta. Samana vuonna tapahtui Alkon liittyminen YK:n Global Compact –aloitteeseen on erittäin merkittävä askel yrityksen vastuullisuustyössä. Tämä sitoutuminen osoittaa selkeää halua edistää työolojen, ihmisoikeuksien ja ympäristöasioiden parantamista kaikilla toiminta-alueilla. YK:n Global Compact tarjoaa puitteet, joiden avulla yritykset voivat toimia vastuullisesti ja sitoutua kansainvälisiin normeihin ja velvoitteisiin. Alko on sitoutunut merkittävään ilmastotavoitteeseen puolittaa päästönsä vuoteen 2030 mennessä, mikä sisältää myös juomapakkausten aiheuttamat päästöt. Juomapakkausten osuus Alkon päästöistä on merkittävä, ja siksi niiden kestävä kehitys on keskeisessä asemassa tavoitteen saavuttamisessa. Yritys seuraa tiiviisti pakkausalan kehitystä ja ottaa käyttöön uusia innovaatioita vähäpäästöisten juomapakkausten tarjoamiseksi asiakkaille. Kuitupohjaisten pakkausten kehityksen ja uusien vaihtoehtojen esittely ovat erityisen lupaavia askelia kohti kestävämpiä vaihtoehtoja. Asiakkaiden kiinnostus vähäpäästöisiin juomapakkauksiin on myös rohkaisevaa ja osoittaa, että kestävät valinnat ovat tärkeitä kuluttajille (Alkon vuosikertomus ja vastuullisuus raportti 2023).

Alla oleva taulukko esittää viinien myyntiä Suomessa kaudelta 2/2024. Myynti on esitetty tuoteryhmittäin.

Tuoteryhmä:	Litrat kaudelta	Litrat vuoden alusta	Muutos ed. v. kausilta %	Muutos ed. v. alusta	LKM/kausi	LKM/vuoden alusta
Kaikki viinit	3159	5874	-1,6 %	-3,0 %	5652	6234
<i>Kuohuviinit</i>	279	498	- 4,1 %	- 6,0 %	1069	1191
<i>Punaviinit</i>	1425	2679	- 2,2 %	- 2,9 %	2442	2697
<i>Rosee</i>	85	154	3,7 %	1,8 %	314	344
<i>Valkoviinit</i>	1369	2543	- 0,8 %	- 2,7 %	1827	2002
Yhteensä:	3159	5874	-1,6 %	- 3,0 %	5652	6234

Kuvio 12. Kuviossa on esitetty Alkon raportti kaudelta helmikuu 2024. Raportin myyntitiedot ovat ilmoitettu tuhansissa litroissa (Alko myyntitilasto).

Taulukosta käy ilmi, että suomalaisten kuluttajien makumieltymykset ovat pysyneet ennallaan. Voidaan nähdä, että punaviini on ensimmäisellä sijalla viinin kulutuksen kannalta ja valkoviini on seuraavalla sijalla. Alla oleva taulukko osoittaa suomalaisten kuluttajien makumieltymyksiä kaudelta 2/2024. Raportin viinien myyntitilastot on ilmoitettu tuhansissa litroissa ja on jaettu makutyypeittäin.

Punaviinit	litrat kaudelta – 1 425	litrat vuoden alusta – 2 679	
<i>Marjaisa & raikas</i>	43	81	
<i>Mehevä & hedelmäinen</i>	1 062	2 001	
<i>Pehmeä & hedelmäinen</i>	216	411	
<i>Roteva & voimakas</i>	43	75	
<i>Vivahteikas & kehittynyt</i>	61	111	
Valkoviinit	litrat kaudelta – 1 368	litrat vuoden alusta – 2 542	
<i>Lempeä & makeahko</i>	122	227	
<i>Marjaisa & raikas</i>	–	–	
<i>Pehmeä & kepeä</i>	91	173	
<i>Pirteä & hedelmäinen</i>	1 029	1 909	
<i>Runsas & paahteinen</i>	17	31	
<i>Vivahteikas & ryhdikäs</i>	110	202	
Kuohuviinit	litrat kaudelta – 276	litrat vuoden alusta – 491	
<i>Lempeä & makeahko</i>	25	45	
<i>Pehmeä & kepeä</i>	47	85	
<i>Pirteä & hedelmäinen</i>	164	290	
<i>Runsas & paahteinen</i>	12	22	
<i>Vivahteikas & ryhdikäs</i>	28	49	

Kuvio 13. Kuvioon on laitettu Alkon viinin myyntitilastot makutyypeittäin (Alkon myyntitilastot).

6 Johtopäätökset

Tässä luvussa on kerrottu tutkimuksen kautta saadusta johtopäätöksistä. Tutkimustyö osoitti, että suomalainen viinikulttuuri on muuttunut huomattavasti 70-luvulta nykypäivään. 2000 –vuosista lähtien suomalaisten suhtautuminen viiniin on saanut uuden muodon. Rennompi asenne ja avoimuus omien mieltyömysten suhteen ovat tehneet viinistä entistäkin monipuolisemman kokemuksen. Tietolähteiden saatavuus on kasvanut huomattavasti digitalisaation myötä, mikä on edistänyt viiniharastajien syventää omaa tietoisuutta ja innostusta oppia lisää viineistä. Suomalaisten viininkuluttajien makumieltymykset ovat laajentuneet ja tämä monipuolistuminen rikastuttaa suomalaista viinikulttuuria. Lisääntynyt viinien saatavuus ja valikoiman kasvu ovat edistäneet tätä kehitystä tarjoamalla enemmän vaihtoehtoja ja mahdollisuuksia tutustua erilaisiin viineihin (Viinilehti). Monet suomalaiset viiniharastajat pyrkivät syventämään tietämystään ja kokemustaan viinimaailmasta. Viinimatkat Eurooppaan ja Yhdysvaltoihin ovat toimiva tapa tutustua eri viinialueisiin, ja löytämään uusia mielenkiintoisia tietoja ja elämyksiä viinimaailmasta. Tämä rikastuttaa entistä enemmän viiniharastajien kokemusta ja ymmärrystä viineistä. Erilaiset viinikurssit tarjoavat myös erinomaisen mahdollisuuden oppia lisää viineistä ja niiden maailmasta. On syytä huomata, että jotkut viiniharastajat ovat alkaneet nähdä viinin investointimahdollisuutena. Tämä osoittaa viinikulttuurin monimuotoisuudesta (Yle). Tämä kehitys viittaa siihen, että suomalainen viinikulttuuri jatkaa vahvaa kehittymistä myös tulevaisuudessa.

Viitaten viimeisten 3 vuoden viinitrendeihin, voidaan jäljittää selkeä looginen yhteys kuluttajien haluun valita ja kuluttaa viinejä vastuullisesti ja ympäristöystävällisesti (Winestate Pro). Yhä useammat viiniharastajat ovat alkaneet kiinnittää huomiota viinin valmistusprosessiin ja valitsevat viinejä, jotka heijastavat heidän eettisiä arvojaan ja ympäristötietoisuuttaan. Tämä ilmiö on noussut esille viimeisten vuosien aikana. Vegaaniset viinit, jotka valmistetaan ilman eläinperäisiä tuotteita ovat nousseet suosioon etenkin niiden keskuudessa, jotka noudattavat vegaanista elämäntapaa ja haluavat tukea eläinten hyvinvointia. Biodynaaminen viljely on myös trendi viinimaailmassa. Se tukee maaperän terveyttä ja ekologista tasapainoa viljelyprosessissa (Hope Family Wines). On myös syytä huomata, että ympäristöystävällisten ratkaisujen kulttuuri –muodostuu jatkuvasti ilmastomuutoksen vuoksi. Se, että Alko on ottanut ilmastomuutoksen torjunnan yhdeksi keskeiseksi tavoitteekseen, kertoo, siitä, että tulevaisuuden viinikulttuuri jatkaa omaa kehitystä ympäristöystävällisempään suuntaan. Taloudelliset tekijät, kuten ostovoiman heikentyminen, ja poliittiset uhat voivat vaikuttaa viiniliiketoimintaan tulevaisuudessa. Vaikka suomalaisten yrittäjien kiinnostus viiniliiketoimintaa kohtaan onkin iso, silti heikko taloudellinen tilanne voi johtaa siihen, että paikallinen viinintuotanto pysähtyy.

7 Pohdinta

Opinnäytetyöprosessi oli hyvin opettavainen ja arvokas. Aihe on henkilökohtaisesti merkityksellinen ja se auttoi pysymään innostuneena ja sitoutuneena alusta loppuun saakka. Kiinnostus viinikulttuuria kohtaan kehittyi enemmän tutkimuksen prosessien aikana. Teemojen ja aiheiden etsiminen ja niiden löytäminen, jotka liittyvät viinin ja sen kulttuuriin, olivat mielenkiintoisia. Suunnitelman tekeminen ennen aineiston keräämistä ja analysointia oli hieman haasteellista. Tässä työssä oli hyödynnetty aikataulun joustavuus ja työprosessin vaiheet sujuivat ongelmatta. Aiheen rajausten asettaminen oli auttanut keskittyä vain tutkimuksen olennaisiin asioihin. Haettu tutkimusaineisto oli ajankohtaista ja tarjosi monipuolisesti materiaalia tämän tutkimuksen tueksi. Artikkelit ja blogit toivat arvokasta tietoa, sekä monia näkökulmia tutkimuksen aiheeseen. Tiedonhankinnan ja sen luotettavuuden arvioinnin taitoja voi hyödyntää myös jatkossa omassa ammatillisessa kehityksessä.

Lähteet

Alko Oy. 5-4-3-2-1-0 Alkon historia. Luettavissa: <https://www.alko.fi/alko-oy/yritys/5-4-3-2-1-0>. Viitattu:17.02.2024.

Alko Oy. Viinin sokeri tulee rypäleistä. Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/viinin-sokerit>. Viitattu:1.3.2024

Alko Oy. Mitä punaviinin täyteläisyys tarkoittaa? Luettavissa: <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/punaviinit/mita-punaviinin-taytelaisyyys-tarkoittaa>. Viitattu:9.3.2024.

Alko Oy. Vuosikertomus ja vastuullisuusraportti 2023. Luettavissa: https://www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-Site/OnlineShop/Alko-OnlineShop/fi_FI/pdf_t/Muut%20pdf_t/Alko_Vuosikertomus_2023_FI_FINAL.pdf. Viitattu:10. 4 2024.

Alko Oy. Alkon myynti tuoteryhmittäin kaudelta 2/2024. Luettavissa: <https://www.alko.fi/alko-oy/uutishuone/myyntitilastot/myynti>. Viitattu: 11.4.2024.

Angelov, S., Yrjölä, E. 2019. Viinien maailma. Helsinki. Otava.

Ajmera, R., What Is Fortified Wine? 18.7.2019. Luettavissa: <https://www.healthline.com/nutrition/fortified-wine#what-it-is>. Viitattu:9.3.2024.

Ayre, S., Trendit ja vinkit, viinit: Viinitrendit 2020. Hartwall. Luettavissa: <https://www.hartwall.fi/inspiroidu/viinit/viinitrendit-2020/>. Viitattu:12.3.2024.

Barnett, N., What's the difference between champagne and sparkling wine? 31.1.2024.Luettavissa: <https://www.thehamperemporium.com.au/blog/whats-the-difference-between-champagne-and-sparkling-wine>. Viitattu:9.3.2024.

Berglund, J., Rinta-Huumo, A., Repo, S. & Piskonen, S. 2017. Viinistä viiniin 2018. 20. vuosikerta. Helsingissä: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Champagne Loungebar. What is champagne? Luettavissa: <https://champagneloungebar.com/about/>. Viitattu:9.3.2024.

Dominé, A. 2008. Viini. Täysin uud. I. Königswinter: Ullmann.

Dharmadhikari, M. Composition of Grapes. Luettavissa: <https://www.extension.ia-state.edu/wine/wp-content/uploads/2021/09/compositionofgrapes.pdf>. Viitattu: 17.02.20024.

Equipe, W., Aromas: Where do they come from? 14.4.2021. Luettavissa: <https://wisp-campus.com/wine-aromas-where-do-they-come-from/?lang=en>. Viitattu: 12.3.2024.

Eva- Maria. Mistä kaikki alkoi. 18.2.2021. Viiniä kiitos- blogi. Luettavissa: <https://www.viiniakitos.fi/tag/viiniharrastus/>. Viitattu:6.4.2024.

Freedman, B., Nebbiolo- A Guide to the Basics. 24.10.2022. Luettavissa: <https://www.foodandwine.com/wine/red-wine/nebbiolo-wine-guide>. Viitattu 11.3.2024.

Hartwall. Mikä viinilasi läikkyä tänä vuonna? Luettavissa: <https://www.hartwall.fi/inspiroidu/viinit/viinitrendit-2024/>. Viitattu:14.3.2024.

Hope Family Wine. Sustainable Wine vs. Organic Wine. Luettavissa: <https://hopefamilywines.com/blog/sustainable-wine-vs-organic-wine/>. Viitattu: 16.3.2024.

In Good Taste. Wine Connoisseurs, Sommeliers, and Oenophiles. Luettavissa: <https://ingoodtaste.com/blogs/wine-101/wine-education>. Viitattu: 14.3.2024.

Krebiehl, A., What Really Happens as Wine Ages? Wine Enthusiast. Luettavissa: <https://www.wineenthusiast.com/culture/wine/what-happens-wine-ages/>. Luettu 11.3.2024.

KvantiMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Saaranen-Kauppinen, Puusniekka. Tampere: Yhteiskunnallinen tietoarkisto. Luettavissa: https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L6_4_1.html. Viitattu 27.3.2024.

Kiss& fly. Suomalaiset ja viinimatkailu. 14.3.2023. Luettavissa: <https://kissandfly.fi/suomalaiset-ja-viinimatkailu/>. Viitattu: 8.4.2024.

Kelola K., Voisiko Suomestakin tulla Viinimaa? Ilmastonmuutos nostaa Euroopan viinirajaa kohti pohjoista. Apu. A-lehdet Oy. Luettavissa: <https://www.apu.fi/artikkelit/kun-polvi-on-kipea-apu-on-lahella>. Viitattu: 10.4.2024.

Koskelo, A. 2012. Viinipiru ja lupa läikyttää: Toisinajattelijan viiniaapinen. Jyväskylä: Docendo.

Leppävuori, A., Suomen viinikulttuuri ei ole ollut juttia-1900-luvun alkuun asti syrjäseudullakin juottiin hienoja viinejä. 24.3.2016. Luettavissa: <https://yle.fi/a/3-8761487>. Viitattu 30.1.2024.

Lampén, J.F., Viinipalsta: Sokeri pyöristää viinin. Makeus vaatii tuekseen hapokkuutta. 24.10.2022. Luettavissa: <https://www.vitriini.fi/viinit/viinipalsta-sokeri-pyoristaa-viinin.html>. Viitattu:9.3.2024.

Mäkelä, P., Härkönen, J., Lintonen T., Tigerstedt, C., Warpenius, K. & Castren, S. 2018. Näin Suomi juo: Suomalaisten muuttuvat alkoholikäyttötavat. Helsinki: Terveysten ja hyvinvoinnin laitos.

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

Meriluoto, T., Tässä on vuoden kiinnostavimmat viinitrendit. Winestate Pro. 1.3.2019 Luettavissa: <https://www.winestate.fi/tassa-on-vuoden-2019-kiinnostavimmat-viinitrendit/>. Viitattu:12.3.2024.

Meriluoto, T., Viinitrendit 2021: Kahdeksan viiniä, jota maistaa tänä vuonna. Winestate Pro. 11.1.2021. Luettavissa: <https://www.winestate.fi/viinitrendit-2021-kahdeksan-viinia-jota-maistaa-tana-vuonna/>. Viitattu: 12.3.2024.

Meriluoto, T., Viinitrendit 2022: Kuusi trendiä, joita pitää silmällä. Winestate Pro. 4.1.2022. Luettavissa: <https://www.winestate.fi/viinitrendit-2022-kuusi-trendia-jota-pitaa-silmalla/>. Viitattu: 12.3.2024.

Meriluoto, T., Viinitrendit 2023- Mitä viinejä nautitaan kun hinnat kiristyvät? Winestate Pro. 1.12.2022. Luettavissa: <https://www.winestate.fi/viinitrendit-2023-mita-viineja-nautitaan-kun-hinnat-kiristyvat/>. Viitattu:12.3.2024.

Old, M. & Rissanen, I. 2014. Viini: Matka viinien maailmaan. Helsinki: Readme.fi.

Otto, 8.12.2011. Väkevoidyt viinit ja jälkiruokaviinit. Luettavissa: <https://viinihullu.blogspot.com/2011/12/vakevoidyt-viinit-ja-jalkiruokaviinit.html>

Povey, L. Colors of Wine Explained. 10.3.2023. Luettavissa: <https://www.virginwines.co.uk/hub/blog/colours-of-wine-explained/>. Viitattu: 10.3.2024.

Port.Wine. Tawny Port. The Elegant Port Wine Style. Luettavissa: <https://www.prtwine.com/port-styles/tawny-port>. Viitattu 11.3.2024.

Rubin, A., Trendianalyysi tulevaisuudentutkimuksen menetelmänä. Tulevaisuuden tutkimuskeskus. Turun kauppakorkeakoulu. Turun yliopisto. Luettavissa: <https://tulevaisuus.fi/metodit/toimintaympariston-muutosten-tarkastelu/trendianalyysi-tulevaisuudentutkimuksen-menetelmana/>. Viitattu: 14.3.2024.

Rouvinen M., Matti Malkamäen viini-harrastus johti ritariksi asti, mutta viini-snobailusta hän ei edelleenkään välitä. 29.5.2019. Helsingin Sanomat. Luettavissa: <https://www.hs.fi/ruoka/art-2000006123310.html>. Viitattu: 6.4.2024.

Sillanpää, M. 2002. Säännötetty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Helsinki: Suomalaisen kirjallisuuden seura.

Suoranta, O., Kahden neliön viinikellari on harrastajan unelma- Tanja Antila keräsi sisustuksen matkoilta ja kirpputoreilta. Aamulehti. Luettavissa: <https://www.aamulehti.fi/koti/art-2000007485833.html>. Viitattu 6.4.2024.

Suomen Viiniryttäjät (SVY). Suomalaiset viinitilat. Luettavissa: <https://www.viinitilat.net/>. Viitattu:10.4.2024.

Talk, Cc. Colours of Wine Explained. 10.3.2024. Luettavissa: <https://www.virginwines.co.uk/hub/blog/colours-of-wine-explained/>. Viitattu:12.3.2024

Termonen, T. Kotimaisen viinin valmistusena alle 30 tilan vaarassa- alan ammattikouluihin on hakijoita jonoksi asti. 14.1.2020. Luettavissa: <https://yle.fi/a/3-11149502>. Viitattu: 9.4.2024.

Vasama, S., Adamsson, K., Hungry for Finland kehittää! Omatoiminen viinireitti Etelä-Suomeen, Kehittämisehdotuksia ja parhaita käytänteitä suomalaisille viinimatkailuryttäjille, 2.6.2022. Luettavissa: <https://www.hungryforfinland.fi/2022/06/02/hungry-for-finland-kehittaa-omatoiminen-viinireitti-etela-suomeen>. Viitattu 8.4.2024.

Viinikartta. Tiedätkö mikä on oranssiviini? 13.8.2020. Luettavissa: <https://viinikartta.blogspot.com/2020/08/tiedatko-mika-on-oranssiviini.html>. viitattu:12.3.2024

Viinihetki. Mikä viiniharrastuksessa kiehtoo? Luettavissa: <https://viinihetki.fi/mika-viiniharrastuksessa-kiehtoo/>. Viitattu:15.3.2024.

Viinihetki. Viiniharrastus- viinistä oppimisen iloa! Luettavissa: <https://viinihetki.fi/viiniharrastus-viinista-oppimisen-iloa/>. Viitattu: 6.9.2024.

Valli, R. Aaltola 2018. Ikkunoita tutkimusmetodeihin: 2, näkökulmia Aloittelevalle tutkijalle tutkimuksen teoreettisiin lähtökohtiin ja analyysimenetelmiin. 5. uudistettu ja täydennetty painos. PS-kustannus.

Viinilehti. 9.8.2022. 35 vuotta viiniharrastusta–snobbailusta makuseikkailuihin. Luettavissa: <https://viinilehti.fi/2022/08/35-vuotta-viiniharrastusta-snobbailusta-makuseikkailuihin/>. Viitattu: 5.4.2024.

Wine & Spirit Education Trust & Koivu, P. 2014. Viinit ja väkevät alkoholit: Etikettien takana. Täysin uus. p. London: Wine & Spirit Education Trust.

WineEnthusiast. What are Tannins, Really? Luettavissa: <https://www.wineenthusiast.com/culture/wine/tannins-wine-guide/>. Viitattu: 9.3.2024.

Wine Folly. Secrets Behind the Color Pigment in Red Wine. Luettavissa: <https://winefolly.com/deep-dive/know-a-wine-just-by-looking-at-the-color/>. Viitattu: 11.3.2024.

Wine Folly. Savory or Fruity? Understanding Types of Wine by color. Luettavissa: <https://winefolly.com/tips/white-wines-by-color/>. Viitattu: 11.3.2024.

Winestate Pro: Viinitrendit 2024-koska viinit ruokakauppaan? 5.1.2024. Luettavissa: <https://www.winestate.fi/viinitrendit-2024-koska-viinit-ruokakauppaan/>. Viitattu: 13.3.2024.

Winestate Pro: Mitä vastuullisuus viineissä tarkoittaa? 7.10.2019. Luettavissa: <https://www.winestate.fi/mita-vastuullisuus-viineissa-tarkoittaa/>. Viitattu: 16.3.2024.

Örmä, S.2008. Viinin kulttuurihistoria. Mediapinta.