



**SAVONIA**

MUU RAPORTTI - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO  
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA



**JUOMATIETOUS-MATERIAALI  
HENKILÖKUNNALLE**

TEKIJÄ:

Reetta Karppinen  
MM20SM  
Syksy 2020

## SISÄLTÖ

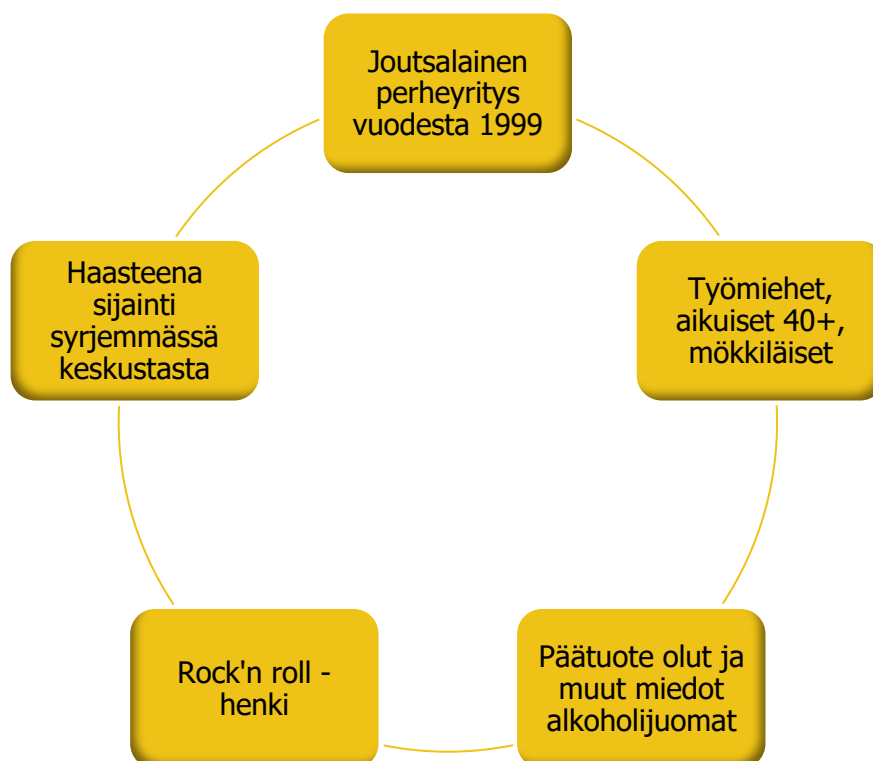
1	JOHDANTO .....	3
1.1	Jurtti pubista lyhyesti .....	3
2	OLUET.....	4
2.1	Raaka-aineet ja valmistus.....	4
2.1.1	Pinta- ja pohjahiivaoluet .....	5
2.1.2	Muutamista oluttyypeistä tarkemmin .....	5
2.2	Oluiden säilytys ja tarjoilu.....	6
3	SIIDERIT .....	6
3.1	Siidereiden valmistus.....	6
3.2	Siidereiden säilytys ja tarjoilu.....	7
4	LONG DRINKIT.....	7
4.1	Lonkeron alkuperä ja valmistus.....	7
4.2	Lonkeron säilytys ja tarjoilu .....	7
5	VIINIT.....	8
5.1	Viinien valmistus.....	8
5.2	Viinien säilytys ja tarjoilu .....	8
6	VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT.....	9
6.1	Valmistusmenetelmät .....	9
6.2	Alkoholijuomien säilytysperiaatteet.....	10
6.3	Viinat ja vodkat.....	10
6.3.1	Maustetut viinat ja vodkat .....	10
6.4	Ginit.....	11
6.5	Viskit.....	11
6.6	Brandyt ja konjakit.....	11
6.7	Rommit .....	12
6.8	Liköörit ja katkerot.....	12
7	POHDINTA.....	13
	LÄHTEET .....	15
	LIITE 1: JURTTI PUBIN TUOTEKORTIT .....	17

## 1 JOHDANTO

Anniskelutyössä olevat henkilöt tuntevat yleensä aika hyvin eri alkoholijuomien säilytykseen ja tarjoi- luun liittyvät seikat sekä osaavat suositella tuotteita asiakkaille. Henkilökunnalla on kuitenkin har- vemmin aikaa tai mielenkiintoa työn ohessa hankkia syvempää tuntemusta myytävistä juomatuot- teista. Syvempi tietämys on kuitenkin tarpeellista jossain vaiheessa oman ammattitaidon kehittä- miseksi ja syventyneen tietämyksen myötä on mahdollista myös alkoholituotteiden monipuolisempi käyttötapa. Parantuneen juomatietouden myötä työntekijä osaa vastata myös niiden satunnaisten asiakkaiden kysymyksiin, jotka haluavat tietää juomatuotteista enemmän.

Tässä materiaalissa tarkastellaan eri alkoholijuomatyyppejä pohjautuen Joutsan Jurtti pubissa syk- sällä 2020 myytäviin tuotteisiin minkä takia materiaalin ulkopuolelle jää joitakin juomatyyppejä. Kus- takin juomatyypistä esitellään valmistusmenetelmä, säilytystapasuositus ja juoman käyttötapa. Työstä on pyritty kirjoittamaan helppolukuinen ja siihen on pyritty ottamaan oleellisin tieto eri juo- matyypeistä unohtamatta muutamia mielenkiintoisia knoppitietoja. Materiaalin alussa esitellään mie- dot, alle 22 % alkoholia sisältävät alkoholijuomat, jotka ovat helppoudessaan ja edullisuudessaan Jurtti pubin myydyimmät tuotteet. Viinitietouden osio on aika kattava, vaikka viinejä myydään pu- bissa satunnaisesti. Tämä on tietoinen valinta, koska materiaalin myötä voitaneen vaikuttaa myös pubin tuotevalikoiman kehittämiseen eri asiakasryhmien tarpeita vastaavaksi. Viimeisenä esitellään väkevät, yli 22 % prosenttia sisältävät alkoholijuomat, joiden menekki on satunnaista ja joita käyte- tään lähinnä pohjana perusdrinkeille. Lopuksi pohditaan lyhyesti materiaalin tekemisprosessia tekijän itsensä kannalta ja materiaalin lopullista käyttötarkoitusta. Materiaalin liitteenä on tuotekortit, joissa esitellään kuhunkin juomatyyppiin kuuluvat myynnissä olevat tuotteet.

### 1.1 Jurtti pubista lyhyesti

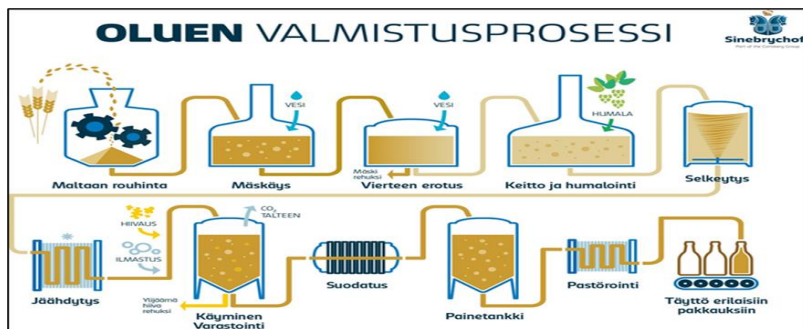


## 2 OLUET

### 2.1 Raaka-aineet ja valmistus

Oluen valmistukseen käytetään ohraa, humalaa, hiivaa ja vettä. Jos halutaan valmistaa kevyempää olutta, sekoitetaan ohran joukkoon myös maissia tai riisiä ja joihinkin erikoisoluttyypeihin käytetään raaka-aineena myös vehnää. Olutta kutsutaan mallasjuomaksi, ohrapirtelöksi, jolla viitataan mallastettuun ohraan. Mallastus tarkoittaa liotettua ja idätettyä ohraa. Idätyksen jälkeen mallas kuivataan kuumalla ilmalla ja mitä kuumemmin mallasta kuivataan, sitä tummempaa oluesta tulee. Mallastamisen jälkeen hiiva pystyy käyttämään ohran sokerin. Yleisin mallas on pilsnermallas, jota käytetään vaaleisiin olueisiin, seuraavaa mallastyyppeä kutsutaan karamellimaltaaksi, josta syntyy maukkaampia ja tummempia olutlajeja ja vieläkin maukkaampi ja väriltään lähes musta olut valmistetaan värillisestä maltaasta. (Laurin 1994, 129–131) Humalalla tasapainotetaan maltaiden makeutta. Humalakasvista käytetään emikukinnot, humalakävyt, joiden alfahapot antavat oluelle tunnusomaisen katkeruuden. Eri humalalajikkeiden luonteella tarkoitetaan näiden alfahappojen määrää. Humalan tarkoitus on myös parantaa oluen säilyvyyttä. Eri oluttyyppien valmistukseen käytetään eri hiivoja ja kullakin panimolla on omat hiivaviljelmänsä. Hiivojen tehtävänä on muuntaa vienteessä olevat mallasokerit alkoholiiksi. Tämän lisäksi hiivassa olevat makuaineet antavat oman luonteensa oluelle. (Humalat tuovat olueen vivahteita 2020) Oluesta noin 90 % on vettä, joten sen laatu vaikuttaa oluen makuun. Pehmeä vesi sopii vaaleisiin olueisiin, kun taas kovempi vesi tummiin. Panimot pystyvät vaikuttamaan veden ominaisuuksiin toivotunlaiseksi. (Laurin 1994, 129–130)

Oluen valmistus alkaa, kun kypsä mallasohra kuljetetaan mallastamoon, jossa jyvän annetaan itää. Idättämisen jälkeen mallas kuivataan, jotta juuri-idut irtoavat. Panimossa mallas rou-



hitaan, mäskätään, ja sen tärkkelys pilkkoutuu sokereiksi. Näin syntynyt vierre pumpataan keittokattilaan, jossa siihen lisätään humalaa. Myöhemmin keittämisen aikana olutta voidaan vielä humaloida lisää. Keittämisen vaiheessa mitataan kantavierreväkevyys, joka kertoo, kuinka paljon oluessa on raaka-aineita. Keittämisen jälkeen humalan jäänteet poistetaan, ja vierre pumpataan selkeytysaltaan sekä jäähdyttimien lävitse. Hiiva lisätään vienteeseen ennen käymisvaihetta, jonka aikana vienteen sokeri käy alkoholiiksi ja hiilidioksidiksi. Pintahiivaoluiden pääkäyminen kestää kolmesta kahdeksaan päivään. Olutta kypsytetään tämän jälkeen vielä muutama päivä kellarilämpötilassa. Pohjahiivaoluiden pääkäyminen kestää runsaan viikon, ja sen jälkeen olutta kypsytetään viileässä varastossa 1–2 viikkoa. Varastoinnin jälkeen olut yleensä suodatetaan kirkkaaksi, joskus pastöroidaan ja siirretään painetankkiin. Tämän jälkeen olut on valmiista pullotettavaksi. (Oluen valmistus Sinebrychoffilla 2020)

### 2.1.1 Pinta- ja pohjahiivaoluet

Oluet voidaan jakaa valmistusmenetelmän ja valmistusalueen mukaan mutta tärkein jakoperusta on käymisprosessi. Pintahiiva-, pohjahiiva- ja spontaanikäyminen synnyttävät olueen hyvin erilaisen luonteen. (Laurin 1994, 133) Oluenpanossa käytetyt hiivat jaetaan pintahiivoihin, joita käytetään mm. englantilaisten aletyyppisten oluiden panossa ja pohjahiivoihin, joita käytetään erityisesti lageroluiden valmistukseen. Lisäksi belgialaisten lambic-oluiden valmistuksessa käytetään hyväksi ilmassa leijuvia villihiivoja, jotka vierteeseen laskeutuessaan saavat sen käymään itsestään – ilmiötä kutsutaan spontaanikäymiseksi. (Oluen valmistus 2020) Pintahiiva on vanha oluen käyttämismenetelmä ja käyminen tapahtuu korkeammassa lämpötilassa vain parissa kolmessa päivässä. Hiiva on peittona oluen pinnalla ja siitä lähtee runsaasti voimakkaita makuja. Monet pintahiivaoluet pullotetaan suodattamattomina niin, että niissä on vielä elävää hiivaa mukana. Olut jatkaa tällöin käymistään pullossa. Nämä oluttyypit tarjoillaan usein niin, että lasiin tulee hiivaa. (Laurin 1994, 132) Pintahiivaoluiden vaaleimmasta ja lempeimmästä päästä löytyvät vehnäoluet, jotka jaotellaan karkeasti belgialaisiin, saksalaisiin ja amerikkalaisiin oluisiin. (Markus 2019) Pohjahiivan käyttö on nykyaikainen ja yleisin oluen valmistustapa eikä se anna erityisen paljon makua olueen. Olut alkaa käydä hiivan lisäyksestä ja käyminen kestää kymmenkunta päivää. Lämpötila vaihtelee viidestä kymmeneen astetta ja käymisen aikana pohjahiiva uppoaa pohjalle. Seuraava vaihe on jälkikäyminen hyvin viileässä, nolalämpötilassa 1–3 kuukauden ajan. Jälkikäymisen aikana olueen syntyy hiilihappoa. Jälkikäymistä pidetään oluen varastointina ja nykytekniikan ansiosta se kestää vain muutamia viikkoja. Ilman varastointia tai jälkikäymistä olueen tulee epämiellyttävä sivumaku. (Laurin 1994, 132–135)

### 2.1.2 Muutamista oluttyypeistä tarkemmin

**Lager-oluet** ovat raikkaita ja tasapainoisia pohjahiivaoluita. Niiden kevyttä maltaisuutta tasapainottaa miedon aromaattinen humalointi. *Lager* on saksalainen sana ja tarkoittaa oluen kypsyttämisestä kylmässä. Se edistää säilyvyyttä, sillä viileässä hiiva selättää bakteerit. Puhtaan raikkaat lagerit saavat siis makunsa kylmässä, jolloin hiivan työskentely ei tuota sanottavasti käymisaromeita. Lagereiden tuoksua kuvaillaan kevyen viljaisaksi ja maltaiseksi, makua maltillisesti humaloiduksi, raikkaaksi ja yleensä kuivahkoksi. Lager-sanaa käytetään pohjahiivaoluiden yleisnimenä. Pohjahiivaoluihin kuuluvia pääoluttyyppejä ovat myös tumma lager ja pils sekä alkoholipitoisuudeltaan vahvat lagerit. (Oluttyypit 2020) **Tumman lagerin** tummat maltaat antavat sille karamellisia ja suklaisia aromeja ja hienoista makeutta. Tumman lagerin luonteeseen kuuluu kepeän makea maltaisuus, jota täydentää keskiasteinen humalointi. (Oluttyypit 2020) **Vehnäoluet** vaihtelevat vaaleista, kirkkaista oluista tumman sameisiin. Aromissa voi havaita vaniljaa, sitrusmaisuuksia, banaania ja mausteisuutta. Vehnä antaa olueen hedelmäistä raikkautta ja terhakkaa hapokkuutta. Vehnä jättää jälkensä myös oluen väriin: lopputuloksessa on sekä kuultavuutta että vehnän proteiinien ansiosta luonnollista sameutta. (Oluttyypit 2020) **Pilsner** on maukas, aromaattinen ja perusluonteeltaan kuivahko olut. Nimitys tulee Tsekinmaan Pilsenin (Plzen) alueesta. Pilsin luonteelle on ominaista selvästi maistuvan humaloinnin tuomat yrtyiset, kukkaiset ja mausteiset aromit. Pils on täysmallasolut. Se sisältää aina vain vaaleaa mallasta eikä muita tärkkelyksen lähteitä, kuten maissia tai riisiä. Alkoholitilavuudeltaan pilsit ovat viiden prosentin tuntumassa. (Laurin 1994, 135; Oluttyypit 2020) **Ale** on yleisnimitys kirjavalle joukolle oluttyyppejä, joita yhdistää maun hedelmäisyys. Panimoteknisesti ale tarkoittaa olutta,

jonka pääkäyminen tapahtuu noin kahdenkymmenen asteen lämpötilassa pintahiivoja käyttäen. Hiivat kerääntyvät pääkäymisen päätyttyä oluen pinnalle. Jälkikäyminen alkaa yleensä viileässä lämpötilassa. Sen aikana olut kirkastuu ja maut tasoittuvat. Alet valmistuvat yleensä nopeasti eli kolmessa neljässä viikossa. Vahvat alet vaativat kypsyäkseen lisäviikkoja. Kun käymislämpötila on korkea, hiivan aineenvaihdunta tuottaa sikuna-alkoholeja ja hedelmäestereitä, joita voi löytää alejen tuoksuista vaihtelevissa määrin. (Oluttyypit 2020)

## 2.2 Oluiden säilytys ja tarjoilu

Olut on herkkä juoma, jonka säilytys vaatii oikeanlaiset olosuhteet säilyäkseen aromikkaana. Oluen sisältämä hiiva on elävä tuote, joka muokkaa oluen makua pidemmällä aikavälillä. Olutpullo tulee säilyttää aina pystyasennossa, että mahdollinen hiivasakka laskeutuu olutpullon pohjalle, eikä sekoitu juoman joukkoon. Pystyasento estää olutta myös hapettumasta, sillä pystyasennossa ollessaan mahdollisimman pieni osa oluesta on kosketuksissa pullossa olevaan ilmatilaan. Olut säilyttää arominsa ja makunsa parhaiten pimeässä. Tärkeintä oluen säilytyksessä on pitää lämpötila ja kosteus mahdollisimman tasaisena. Suurinta osaa oluista ei kannata säilyttää pitkään jääkaapissa, vaan olut tulisi jäädyttää tarjoilulämpötilaan vasta juuri ennen tarjoilua. Oikea säilytyslämpötila riippuu oluttyypistä, mutta useimmat oluttyypit säilyvät parhaiten noin kymmenessä asteessa. Pohjahiivoiluille sopiva lämpötila on 8–10 astetta, kun taas pintahiivoaluet säilyvät parhaiten 12–15 asteessa. Huoneenlämmössä olut säilyy hyvänä muutamista viikoista noin kuukauteen. Tavallisille lager-oluille maksimisäilyvyys on 6–9 kuukautta. Avattu olut ei säily. (Koski 2012; Matilainen 2015)

Olut tarjoillaan +10 - +14 asteen lämpöisenä. Jos olut on liian kylmää, katoavat monet maut ja jos se on liian lämmintä katoavat sen raikastavat ominaisuudet. Oluen vaahdolla on oikeasti merkitystä. Kun olut valuu hitaasti lasiin, säilyy hiilihappo oluessa ja oluen tuoksu ja maku on vähäinen. Samalla hiilihaposta syntyy nopeasti vatsaan ilmaa. Olut tulisi kaataa lasiin siten, että olueen muodostuisi kunnan vahtokruunu. Ensin olutta valutetaan lasin reunaa pitkin, pidetään tauko ja loppu olut valutetaan keskelle lasia vahtokruunun aikaansaamiseksi. Tällöin vapautuu monia tuoksuja ja makuja ja kaunis ja kestävä vahto on merkki myös siitä, ettei olut ole pilaantunut. (Laurin 1994, 136)

Jurtti Pubissa kaikki oluet säilytetään aluksi huoneenlämpöisessä alkoholivarastossa, josta pullo- ja tölkkioluet siirretään tarpeen mukaan viileäkaappeihin. Kierro oluilla on nopeaa, sillä tilattavat määrät ovat suhteellisen pieniä eivätkä oluet pääse niin sanotusti vanhenemaan. Pullo-oluet tarjoillaan asiakkaan toiveen mukaisesti joko lasiin kaadettuna tai suoraan pullosta. Lasivaihtoehtoina on jalallinen lasi tai 0,5 litran tuoppi. Tölkkioluet kaadetaan pääsääntöisesti lasiin, mutta tässäkin kuunnellaan asiakkaan toiveita. Hanaolut tarjoillaan valutettuna 0,5 litran tuoppiin.

## 3 SIIDERIT

### 3.1 Siidereiden valmistus

Siideri on käymisteitse valmistettu alkoholijuoma, jonka pohja on tuoreista tai kuivatusta omenoista tai päärynöistä valmistettu hedelmäviini, ja jonka alkoholipitoisuus on enintään 8,5 tilavuusprosenttia. Siiderin alkoholipitoisuuden on oltava kokonaan peräisin valmistuksen yhteydessä tapahtuneesta

käymisestä. Tislatun alkoholin lisääminen siideriin on kielletty. Nykyisin siideri valmistetaan täysmehutiivisteestä, jonka viljelyyn ja mehun valmistukseen erikoistuneet tuottajat ovat raaka-aineeksi toimittaneet. Täysmehutiivisteeseen valmistuksessa ei käytetä tavallisia, sellaisinaan syötäväksi tarkoitettuja omenoita tai päärynöitä vaan tarkoitusta varten on vuosien varrella kehitetty tiettyjä lajikkeita. Täysmehutiivisteeseen lisätään vesi ja sokeri, jonka jälkeen käymisestä huolehtii hiiva. Ennen pullosta siideri vielä suodatetaan kuten olutkin. Useimmiten siideriin lisätään hiilihappoa, mutta esimerkiksi Ranskassa valmistetaan myös hiilihapotonta siideriä. (Keveyttä ja raikkautta siidereistä 2020) Ensimmäisen käyttämisen aikana siideriin syntyy alkoholi. Siideri käytetään teräksisissä tankeissa tai puusammioissa. Kypsytyks tapahtuu yleensä terästankeissa. Jos siideriin halutaan tammen aromi, se muodostuu tammitynnyrikypsytyksessä. Ranskalaiset valmistajat käyttävät siiderin toiseen kertaan pullossa. Käytettyyn mehuun lisätään sokeria ja kuohuviinihiivaa kuplien synnyttämiseksi. Siideri voi tosin olla kuplatonta eli still. Se voi olla suodattamatonta ja sameaa eli cloudy tai kirkasta ja kuplivaa eli sparkling. (Tutustu siidereihin 2020)

### 3.2 Siidereiden säilytys ja tarjoilu

Oikein säilytettynä viileässä ja valolta suojattuna siideri säilyy moitteettomana tuotteena hyvinkin vuoden ajan. (Keveyttä ja raikkautta siidereistä 2020) Jurtti pubin pullosiiderit säilytetään huoneenlämpöisessä alkoholivarastossa, josta ne siirretään tarpeen mukaan viileäkaappiin. Ne tarjoillaan jallalisesta 0,4 litran siiderilasista jääpalojen kera. Siiderit voidaan tarjoilla myös pullosta, jolloin on varmistettava, ettei pullon suu ole rikkoutunut korkkia avatessa.

## 4 LONG DRINKIT

### 4.1 Lonkeroiden alkuperä ja valmistus

Long drink -juomat ovat syntyperältään suomalaiskansallisia tuotteita. Ne kehitettiin Helsingin olympialaisiin vuonna 1952. Yksittäispakatut valmiiksi pulloissa olevat pitkät drinkit (long drink) auttoivat anniskeluravintoloita selviämään hetkellisestä olympialaisvieraiden aiheuttamasta ruuhkahuipusta. Tällaisella rationalisointitoimella ravintolahenkilökunnilta jäi valittujen drinkkien osalta tekemisen vaiva pois. (Long drink 2020) Long drink -juomia on kahdenlaisia, käymisteitse valmistettuja ja tislettua alkoholia sisältäviä juomia. Lonkerot valmistetaan lisäämällä puhdistettuun veteen makuraaka-aineet ja välttämättömät lisäaineet ja juomat hiilihapotetaan. Perusmaku tulee jostakin väkevästä alkoholijuomasta, mutta osa juomista valmistetaan uutteista, mehuista tai viineistä käytettyyn alkoholipohjaan. Ginin ja brandyn lisäksi vahvojen lonkeroiden alkoholina on aikojen kuluessa käytetty mm. vodkaa ja katkeroa. Käymisteitse alkoholinsa saaneissa keskivahvoissa long drink -juomissa maku voi greipin ohella olla peräisin esimerkiksi appelsiinista tai sitruunasta. Juomien väri vaihtelee runsaasti ja värin tarkoitus on yleensä ilmentää juoman luonnetta. Makeus tulee joko sokerista tai makeutusaineista. Selkeästi suosituin lonkeromaku on greippi. (Long drink 2020)

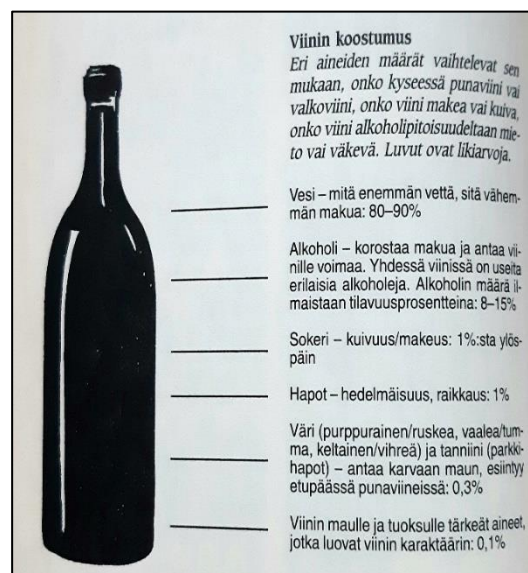
### 4.2 Lonkeroiden säilytys ja tarjoilu

Jurtti Pubissa long drink -juomat säilytetään ensin huoneenlämpöisessä varastossa, josta niitä siirretään tarpeen mukaan viileäkaappiin. Long drink tarjoillaan kaadettuna 0,5 litran lasituoppiin, johon voidaan lisätä jäitä asiakkaan niin halutessa tai juoma tarjoillaan suoraan pullosta.

## 5 VIINIT

### 5.1 Viinien valmistus

Viini on alkoholipitoinen juoma, joka valmistetaan käyttämällä rypälemehua tai tuoreita rypäleitä. Viinirypäleiden käsittely niiden korjauksen jälkeen on tarkkaa ja rypälelaaduissa on eroa. Parhaista rypäleistä tehdään korkealaatuisemmat ja kalleimmat viinit ja vähemmän hyvistä tehdään vaatimattomat ja halvimmat viinit. Tärkeintä viinin valmistuksessa on rypälemehun käyminen; heti kun hiiva joutuu rypälemehuun se alkaa käydä. Jos rypälemehussa on paljon sokeria, tulee alkoholipitoisuus korkeaksi. Jos mehussa on vähän sokeria, jää alkoholipitoisuus alhaiseksi. Kun sokeri loppuu, käyminen lakkaa. (Laurin 1994, 50) Viini sisältää noin 80–90 % vettä. Tavallisin viinityyppi on mieto-viini, joka valmistetaan muuttamalla rypäleiden sokeri käymisprosessissa alkoholiksi. Alkoholipitoisuus jää miedoissa viineissä alle 15 prosenttiin. Väkeviksi viineksi kutsutaan sellaisia viinejä, joiden alkoholipitoisuus saadaan korkeammaksi väkevöittämällä viini alkoholilla. Alkoholipitoisuus vaihtelee 15:sta 22 prosenttiin. Punaviinit valmistetaan sinisistä rypäleistä, joiden kuoret saavat mukana käymisprosessissa. Maun perusteella punaviinit jaotellaan kevyisiin, keskitäyteläisiin ja täyteläisiin viineihin. Täyteläisyyden tunne lisääntyy, jos viini on kypsytetty tammitynnyreissä, myös tanniinit ja runsas alkoholipitoisuus lisäävät täyteläisyyden tuntua. Täyteläisellä viinillä on usein myös runsas väri ja rakenne. Valkoviinejä valmistetaan sekä vihreistä että sinisistä rypäleistä. (Laurin 1994, 9–10; Makusanat 2020) Viinit jaetaan sokeri- ja happopitoisuuden mukaan kuiviin, puolikuiviin, puolimakeisiin ja makeisiin viineihin. (Viinien makeusastemerkinnot 2020)



### 5.2 Viinien säilytys ja tarjoilu

Viini säilyy parhaiten auringonvalolta suojattuna ja viileässä. Väärä lämpötila suuntaan tai toiseen on viinille haitaksi. Avattu ja korkitettu viini säilyy jääkaapissa pari päivää muuttamatta juurikaan makuun. Viinille on pahaksi ilmassa oleva happi, joten viini säilyy pidempään, jos hapen saa poistettua pullosta. (Laurin 1994, 24) On tärkeää, että viini tarjoillaan oikeassa lämpötilassa. Jos viini on liian kylmää, maku on ohut ja vetinen ja jos viini on liian lämmintä, se kadottaa voimansa ja siihen tulee ummehtunut maku. Valitettavan usein ravintoloissa punaviini tarjoillaan liian lämpimänä, kun taas valkoviinit tarjoillaan jääkylminä. Valkoviinit ovat parhaimmillaan viileinä, noin 10–12-asteisina. Huoneenlämpöinen pullo viilenee sopivaan lämpötilaan jääkaapissa parissa tunnissa. Mitä makeampi viini on, sitä viileämpänä sen voi tarjoilla. Punaviinit ovat parhaimmillaan, kun ne tarjotaan hieman huoneenlämpöä viileämpinä, noin 16–18-asteisina. (Laurin 1994, 12)

Jurtti pubissa on tarjolla punaviiniä ja valkoviiniä 25 cl pikkupulloista. Punaviini säilytetään alkoholihyllyssä tiskin takana punaviinilasien vieressä ja punaviini tarjoillaan asiakkaalle 25 cl annoksena eli pikkupullo kerrallaan punaviinilasista. Halutessaan asiakas saa myös pienemmän määrän ja silloin



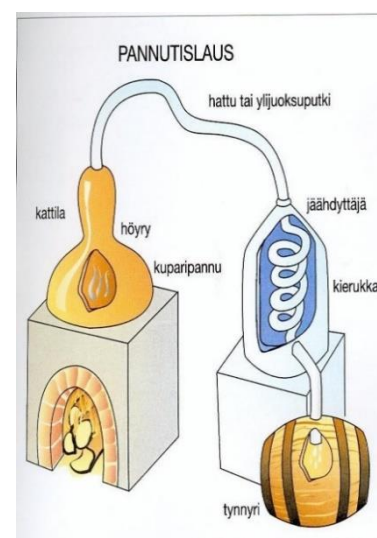
täytyy merkitä pulloon, milloin se on avattu. Valkoviini säilytetään viileäkaapissa ja sekin tarjoillaan 25 cl annoksena eli pikkupullo kerrallaan samanlaisesta lasista kuin punaviinikin. Halutessaan asiakas saa pienemmän annoksen, jolloin pullon avaamispäivä merkitään pulloon. Viinejä Jurtti pubissa menee satunnaisesti, joten niiden valikoima pidetään suppeana eikä esimerkiksi isompia viinipulloja ole juuri koskaan tarjolla, sillä avatun pullon säilyvyys on rajallinen.

## 6 VÄKEVÄT ALKOHOLIJUOMAT

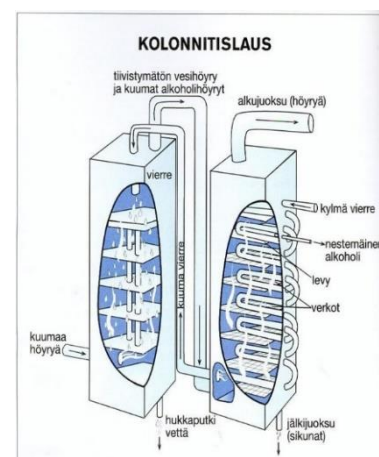
### 6.1 Valmistusmenetelmät

Väkevät alkoholijuomat ovat tislaamalla valmistettuja, usein runsaasti alkoholia (yli 22 %) sisältäviä juomia. Väkevien ryhmään kuuluvien tuoteryhmien makueroihin vaikuttavat niin käytetty raaka-aine, juoman tislautapa, mahdollisesti kypsytytys, maustaminen kuin jopa juoman laimennukseen käytetty vesi. Moneen väkevistä juomista lisätään myös aavistus sokeria, jonka tarkoitus on pehmentää makuu. Väkevien alkoholien tislusmenetelmät jaetaan kahteen päätyyppiin: pannu - eli kerta tai erä tislaukseen, sekä kolonni - eli jatkuvaan tislaukseen. (Brown 1995, 11-17)

Pannutislusmenetelmässä perusalkoholiliuos kuumennetaan, jolloin alkoholi höyryntyy. Alkoholi-höyry johdetaan ylijouksuputken kautta jäähdyttäjään, jossa se tiivistyy nesteeksi. Neste kerätään tynnyreihin. Useimmat tällä menetelmällä valmistettavat juomat tislataan vähintään kahteen kertaan. Kolmea, erittäin harvoin neljääkin, tislauskertaa käytetään. Näin saatu alkoholi on maultaan ja väriltään erittäin neutraalia. Pannutislusmenetelmällä tisleen alkoholipitoisuudeksi tulee korkeintaan 70 painoprosenttia. Pannutislauksen etuna on, että tislattuun alkoholiin jää enemmän makuaineita kuin käytettäessä kolonnitislusmenetelmää. Lopulliseen juomaan saadaan näin haluttaessa enemmän alkuperäisen raaka-aineen makua. Pannutislusmenetelmän haittana on sen hitaus. Pannutislaamalla valmistetaan mm. konjakki, osa armanjakeista, mallasviski, genever, osa rommeista ja osa hedelmäviinoista. (Brown 1995, 11–17; Väkevien alkoholijuomien valmistus 2020)



Kolonnitislusmenetelmässä tislus on jatkuvasti käynnissä ja sujuu nopeasti. Useimmat sivuaineet erottuvat tehokkaasti. Menetelmä vaatii minimaalista käsityötä ja on käyttökustannuksiltaan edullinen. Kolonnitislusmenetelmää käytettäessä alkoholipitoisuus nousee korkeaksi ja useimmat makuaineet häviävät. Tuloksena on lähes neutraali tuote. Nykyisin pystytään myös kolonnitislusmenetelmää käyttämällä jättämään tuotteeseen haluttu makuainemäärä. Pääosa kaikista väkevistä juomista valmistetaan tällä menetelmässä mm. vodka, gin, viljaviski ja tietyt rommilaadut. (Brown 1995, 7–11; Väkevien alkoholijuomien valmistus 2020)



## 6.2 Alkoholijuomien säilytysperiaatteet



(Viinikartta 2016)

## 6.3 Viinat ja vodkat

Viinujen valmistuksessa käytetään perunaa tai viljaa. Vilja puhdistetaan ja rouhitaan, sekoitetaan veteen ja keitetään. Viljan tärkkelys muutetaan sokeriksi entsyymien avulla, syntynyttä seosta kutsutaan mäskiksi. Mäski jäähdytetään, lisätään hiiva ja käytetään noin kolme päivää, jolloin alkoholipitoisuus nousee noin 7–8 tilavuusprosenttiin. Käynyt seos tislataan kolonnilla väkeväksi raakaväkiiviksi (96 til-%). Menetelmä perustuu periaatteelle, jonka mukaan alkoholi haihtuu alemmassa lämpötilassa kuin vesi. Raakaväkiivina laimennetaan ja pullotaan. (Laurin 1994, 138, 145) Viinoilla ja vodkilla ei ole kansallisuutta, vaikka esimerkiksi vodkat yhdistetään yleensä Puolaan tai Venäjään. Viinujen ja vodkien ero tulee niiden alkoholipitoisuudessa. EU:ssa vodkan alaraja on 37,5 tilavuusprosenttia alkoholia. Kaikki alle sen on viinaa ja yli sen on virallisesti vodkaa, vaikka niitä kutsuttiin kotimaisittain viinaksi. (Makuja 2020)

Jurtti Pubissa viinat ja vodkat säilytetään huoneenlämmössä varastossa, josta ne siirretään baaritiskin alkoholihyllyyn tarpeen mukaan. Viinoja ja vodkaa tarjoillaan sellaisenaan tai jäähdytettyinä 4 cl laseista sponseina. Niitä voidaan pidentää virvoitusjuomalla ja ovat osana erikoisempia drinkkejä.

### 6.3.1 Maustetut viinat ja vodkat

Maustettujen viinujen ja vodkien hallitseva maku on jokin muu kuin pääraaka-aineista peräisin oleva maku. Pääraaka-aine voi olla esimerkiksi ohra, vehnä, ruis tai peruna. Maustetut viinat ja vodkat voivat olla makeutettuja, maustettuja, kypsytettyjä tai värjättyjä. Hallitsevana makuna voi olla esimerkiksi lime, greippi, puolukka, karpalo, hunaja, vanilja, lakritsi tai muut yrtit ja mausteet. Maustettujen vodkien alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 37,5 tilavuusprosenttia, maustetut viinat voivat olla miedompiakin. (Tuotekuvailu 2020) Korkean alkoholipitoisuutensa vuoksi alkoholijuomat säilyvät hyvin mutta aromiaineet menettävät herkimmin makunsa. Maustettu vodka pitäisikin juoda 3 kuukauden kuluessa avaamisesta. (Viinikartta 2016)

Jurtti pubissa maustettuja vodkaa ja viinoja tarjoillaan jäähdytettynä 4cl sponseina ja juomasekoituksissa. Niitä käytetään myös erikoisempiin drinkkeihin.

#### 6.4 Ginit

Gini on katajanmarjoilla maustettua viljaviinaa ja peräisin Hollannista. Giniä on kahta eri tyyppiä, hollantilainen gini eli genever ja London dry gin. 'Gin' on lyhenne hollantilaisesta sanasta *genever* 'katajanmarja'. Geneverin päätyyppi valmistetaan ohrasta ja rukiista tehdystä viinasta. Tislaus tapahtuu useaan kertaan perinteisessä tislauksessa ja viimeisessä tislauksessa katajanmarjat ja muut mausteet yhdistetään tislaukseen kunkin valmistajan oman reseptin määrittämässä suhteessa. Geneverin maku on rikkaampi ja öljyisempi kuin dry ginin. (Laurin 1994, 146; Brown 1995, 175-176) Lontoolaisversio dry gin on vastine sokeroidulle, makealle pannutislalulle ginille. Se valmistetaan tislamalla viljasta tai ruokosokerista tehty alkoholipitoinen neste kolonnipannussa yleensä kahteen kertaan. Tämä neutraali viina kaadetaan sitten perinteiseen tislauksennuun. Tislauksen aikana viina maustetaan ja vain sydänviina käytetään. (Laurin 1994, 146) Gini säilyy vuosia mutta sen maku perustuu makuaineisiin, jotka voivat heikentyä tai muuttua ajan myötä. (Viinikartta 2016)

Jurtti pubissa ginit säilytetään huoneenlämpöisessä alkoholivarastossa, josta pullot siirretään tarpeen mukaan baaritiskin juomahyllyyn tai baaritiskin viileään säilytykseen. Giniä tarjoillaan pidennettyinä virvoitusjuomalla ja osana erikoisempia drinkkejä.

#### 6.5 Viskit

Viskit ovat maltaista, maissista tai kokojyväviljoista valmistettuja tisleitä, joita kypsytetään tammitynnyreissä. Tynnyrit antavat viskille suurelta osin sille tyypillisen aromin, maun ja pehmeuden. Viskin ominaislaatu riippuu paljolti myös sen tekotavan yksityiskohdista ja valmistuspaikasta. (Brown 1995, 17) Skotlantilainen viski on tunnetuin ja ylväin viski ja sitä on montaa eri lajia. Useimpia kutsutaan nimellä blended (sekoitetut). Tämä tarkoittaa, että ne sekoitetaan neutraalista vilja-, riisi- tai maissi-viinasta (grainwhisky) ja mallasviskistä. Mallasviski valmistetaan ohrasta. Mitä korkeampi laatu on, sitä enemmän sekoituksessa on mallasviskiä. (Laurin 1994, 43). Viski säilyy pimeässä avaamattomana vuosia. Avattuna ilma, valo ja lämpö alkavat vaikuttaa viskiin. Juoman väri voi muuttua, alkoholia haihtuu ja aromit laimenevat. Myös avatussa oleva juomamäärä vaikuttaa säilyvyyteen ja myös viskin aromisuus; hyvin voimakas arominen viski menettää nopeammin parhaan teränsä, jopa 2 kuukaudessa avaamisen jälkeen. (Viinikartta 2016)

Viski on Jurtti Pubin suosituin tumma väkevä alkoholijuoma. Se tarjoillaan useimmiten avec-juomana oluen kanssa 4 cl annoksena viskilasista jään kanssa tai ilman. Jään merkitys on vapauttaa viskin aromeja ja laimentaa itse juomaa. Useimmiten viskit tarjoillaan huoneenlämpöisenä sellaisenaan, vesitilkan kera. Jonkin verran viskiä menee myös pidennettynä virvoitusjuomalla.

#### 6.6 Brandyt ja konjakit

Brandyt ovat hedelmistä tislattua alkoholia. Sen valmistukseen käytetään minkä tahansa käymiskykisen hedelmän mehua, sisusta ja kuorta. Yleensä brandy valmistetaan tislamalla rypäleistä tehtyä viiniä, joka kypsytetään lopulta tammitynnyreissä. Kypsytyksen aikana alkoholi pehmenee, siihen tulee väriä, aromeja ja makua. Brandyä on alettu kutsua konjakiksi niin laajasti, että sanasta konjakki on tullut monissa maissa brandyn synonyymi vaikka *kaikki konjakit ovat brandyä mutta kaikki brandy ei ole konjakkia*. Konjakki eli cognac -nimeä saadaan käyttää vain Länsi-Ranskan Cognacin alueella valmistetusta brandystä ja ne ovat *appellation controlee* -alkuperämerkittyjä. Konjakit ovat

yleensä sekoitteita, yhden viinitarhan pullote voi olla useista eri viinitisleistä tehty sekoitus. Konjakin ikää ei kerrota, ja laatumääreet kuten VSOP, XO kertovat vain summittaisesti eri brandyjen eroista, vaikka merkinnät ovat päätyneet Ranskan lainsäädäntöön asti. (Brown 1995, 87-92) Konjakkiiin pätee samat säännöt kuin viskiin. Valo voi vaikuttaa aromeihin, mutta muuten konjakki säilyy vuosia avaamattomana. Avattuna aromit laimenevat ja alkoholin haihtuminen muuttaa makua. Mitä enemmän pullossa on konjakkia avattuna, sitä paremmin se säilyy. (Viinikartta 2016)

Jurtti Pubissa konjakkeja menee satunnaisesti ja asiakkaat osaavat valita itse konjakkinsa tarjolla olevista vaihtoehdoista. Konjakit säilytetään huoneenlämmössä muiden erikoisempien alkoholi-juomien kanssa tiskin takana hyllyssä. Konjakki tarjoillaan 4 cl annoksena konjakkilasista. Jos asiakas joskus epäilee saamaansa konjakkimäärää niin asiakkaan voi yllättää kallistamalla lasin varovaisesti vaakatasoon: jos konjakkia on oikea määrä, 4 cl annos, niin konjakki pysyy lasissa.

## 6.7 Rommit

Rommin raaka-aine on sokeriruoko ja yleisin rommityyppi *rhum industrielle* valmistetaan sokerin valmistuksen sivutuotteena saatavista aineista kuten melassista. Rommin käyminen kestää vuorokaudesta (kevyet rommit) pariin viikkoon (tummat rommit) Kevyet rommit kolonnitislataan, suodatetaan puuhiilen läpi ja joskus vanhennetaan lyhyen aikaa tammitynnyreissä. Kevyet rommit ovat alkoholipitoisuudeltaan vahvempia kuin tummat rommit, jotka valmistetaan perinteisesti tislauksessa. Maultaan rommi on neutraali ja siihen lisätään väriaineena poltettua sokeria. Rommi voidaan valmistaa tietynmakuisiksi tislauksmenetelmiä vaihtelemalla. (Laurin 1994, 145; Brown 1995, 191) Pulloitettu rommi luokitellaan värin mukaan. Valkoiset rommit ovat maultaan hienoja ja kevyitä ja ne on tarkoitettu juomasekoitteisiin. Kultainen tai kullanuskeaa rommi on keskiaromikasta ja sen annetaan vanhentua joitakin vuosia tammitynnyreissä. Tumman värinen rommi on perinteinen, täyteläinen ja voimakasarominen. Useimmat rommit ovat eri rommityyppien sekoitteita. (Brown 1995, 192) Koska rommi on väkevä alkoholi, 40 %-75 %, säilyy se avaamattomana vuosia. Avattuna happi ja alkoholin haihtuminen vaikuttavat makuun ja auringonvalo voi muuttaa rommin väriä nopeastikin. Värin muuttuminen tarkoittaa samalla myös aromien muuttumista. (Viinikartta 2016)

Jurtti pubissa rommit säilytetään huoneenlämmössä ja viileässä baaritiskissä. Tummaa ja vaaleaa rommia tarjoillaan pidennettynä virvoitusjuoman kanssa. Tummaa rommia myös kuumana totina.

## 6.8 Liköörit ja katkerot

Liköörit valmistetaan sokerista, siirapista ja viinasta. Perusaineena käytetään tavallista tisleettä, mutta vaateliaimmissa lajeissa käytetään viskiä, konjakkia, rommia jne. Vaatimattomia likööreitä valmistetaan sekoittamalla tisleettä, sokeria ja valmiita esansseja. Hienoin menetelmä on antaa maun antajien ekstrahoitua, tiivistyä viinassa. Koska myös epätoivottuja makuja liukenee, tislataan maustettu viina. Tisleessä on toivotut maut. Joidenkin herkullisten hedelmien ja yrttien maku katoaa tislauksessa. Siksi tällaiset maun antajat saavat liota tisleessä kauemmin tislauksen jälkeen. Tämän jälkeen viina makeutetaan, siihen lisätään vettä oikean alkoholipitoisuuden aikaansaamiseksi ja joissakin tapauksissa myös väriaineita. Lopuksi monet liköörit varastoidaan ennen pullotusta, useinkin tammitynnyreihin varsin pitkäksi aikaa. (Laurin 1994, 147) Likööreitä valmistettiin ensivaiheessa keskiajalla ap-

teekkilääkkeiksi. Tarkoituksena oli herättää ruokahalua sekä edistää ruoansulatusta. Koska ne maistuivat pahalta, alettiin makua pehmentää yrtti- kasvi- ja hedelmäuutteilla. Liköörit luokitellaan pääasiassa raaka-aneiden mukaan, toisin sanoen yrtti- ja maustelikööreiksi, hedelmälikööreiksi, pähkinälikööreiksi, kermalikööreiksi jne. Likööreiden nimien kermoilla on eroa: *creme* viittaa likööriin, joka on maustettu uuttamalla kun taas kermaliköörissä alkoholi ja kerma on yhdistetty. (Brown 1994, 233) Katkeroista käytetään baarikielessä sanaa *likööri* vaikka ne ovat vähäsokerisia eivätkä sisällä hedelmiä ja ovat täten karvaampia maultaan kuin perinteiset liköörit. Ne muistuttavatkin enemmän alkuperäisiä keskiaikaisia apteekkilääkkeitä kuin liköörejä. Katkeroissa on yleensä yrtejä, juuria ja muita kasveja. Sisällössä painotetaan eri asioita jopa siinä määrin, että monien mielestä katkerot ovat yhtä paljon terveystuotteita kuin alkoholijuomiakin. (Brown 1995, 225) Likööreiden ja katkeroiden säilyvyyteen vaikuttavat niiden alkoholi- ja sokeripitoisuus sekä käytetyt raaka-aineet. Likööreitä voidaan säilyttää avaamattomana huoneenlämmössä. Yleensä kermaliköörit säilyvät likööreistä huonoiten ja pilaantuvat, kun joutuvat kosketuksiin ilman kanssa. Keskimäärin kermalikööri säilyy avaamattomana vuoden ja avattuna olisi suositeltavaa nauttia likööri viimeistään 3–4 kuukauden kuluttua avaamisesta. Jos kermaliköörin väri tai aromit muuttuvat, se on pilalla. (Viinikartta 2016)

Jurtti pubissa suosituimmat liköörit tarjoillaan suoraan pakkasesta 4 cl annoksena viileästä shottilaisista. Toiseksi eniten likööriä käytetään erilaisten drinkkien ainesosana. Katkeroita tarjoillaan sellaisenaan jäähdytettyinä 4 cl shotteina tai drinkeissä.

## 7 POHDINTA

Tämä juomatietous-materiaali on osa Savonian ammattikorkeakoulun matkailu- ja ravitsemisalán ravintolapalvelutaidot -kurssin suoritusta syksyllä 2020. Materiaalin tekemisen tarkoituksena on ollut paitsi osoittaa tekijän itsensä ammattiosaamisen niin myös syventää tekijän tietämystä alkoholi-juomien osalta. Materiaalin tarkoitus on palvella jatkossa Jurtti pubin henkilökunnan koulutustarpeita ja myös liitteenä olevat ”tuotekortit” on tulostettavissa pubin käyttöön. Alun perin ajatuksena oli pitää materiaalin pohjalta koulutustilaisuus henkilökunnalle mutta sen toteuttaminen ei onnistunut valitsevan koronatilanteen takia. Materiaalin tekeminen on osoittautunut tekijälleen erittäin onnistuneeksi tavaksi osoittaa tietämyksensä ja oppia aiheesta lisää. Vaikka tekijällä on taustallaan lähes kymmenen vuoden kokemus ravintolatyöstä ja anniskelusta niin vastaan on tullut paljon uusia, mielenkiintoisia asioita, joita ei päivittäisessä anniskelutyössä tule miettineeksi. Nämä mielenkiintoiset asiat liittyvät lähinnä eri juomatyyppejen historiaan ja sen kautta juomien valmistusmenetelmiin. Materiaaliin on ollut pakko tehdä jonkinlainen rajaus, sillä erilaisia alkoholijuomia on paljon ja käytettävissä oleva perehtymisaika rajallinen. Vaikka materiaali keskittyykin esittelemään eri juomatyyppejä perustuen Jurtti pubin syksyn 2020 valikoimaan, toimii se myös yleisjohdatuksena alkoholijuomien maailmaan. Tekijä suosittelee tiedonlähteinä käyttämiään kirjoja, Jalojen juomien klassikot (Brown 1995) ja Viinistä viskiin (Laurin 1994) kaikille, jotka kiinnostuvat tämän materiaalin pohjalta syventämään tietouttaan vieläkin enemmän.



## LÄHTEET

- Alko 2020. Tuotehaku-kenttä. <https://www.alko.fi/tuotteet>. Viitattu 13.12.2020
- Brown, Gordon 1996; suomentanut Marja-Liisa Tirkkonen. Jalojen juomien klassikot. Porvoo ; Helsinki ; Juva : WSOY 1996.
- Hartwall 2020. Juomatyypit. <https://www.hartwall.fi/juomat/>. Viitattu 13.12.2020
- Humalat tuovat olueen vivahteita 2020. Oluiden maailma. Alkon internetsivut 07.07.2020. <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/makujen-maailma/oluiden-maailma/humalat-tuovat-olueen-vivahteita>. Viitattu 10.12.2020
- Keveyttä ja raikkautta siidereistä 2020. Keveyttä ja raikkautta siidereistä -artikkeli. Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliitto internetsivut. Julkaisuaika tuntematon. <https://panimoliitto.fi/juomat/siiderit/>. Viitattu 9.12.2020
- Koski, Paula 2012. Asiantuntija: Näin olut säilytetään oikeaoppisesti – ja tällainen säilyy pisimpään-artikkeli. Mtv- uutiset-internetsivut 15.12.2020. <https://www.mtvuutiset.fi/artikkeli/asiantuntija-nain-olut-sailytetaan-oikeaoppisesti-ja-tallainen-sailyy-pisimpaan/3296540>. Viitattu 9.12.2020
- Laurin, Urban 1994; suomentanut Juha Väänänen. Viinistä viskiin. Hämeenlinna : Karisto 1995.
- Long drink 2020. Long drink -artikkeli. Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliitto internetsivut. Julkaisuaika tuntematon. <https://panimoliitto.fi/juomat/long-drink/>. Viitattu 10.12.2020
- Makuja 2020. Mitä eroa on viinalla ja vodkalla? -artikkeli. Mtv- uutiset-internetsivu 28.05.2015. <https://www.mtvuutiset.fi/makuja/artikkeli/mita-eroa-on-viinalla-ja-vodkalla/5132418#gs.nswuvd>. Viitattu 9.12.2020
- Makusanat 2020. Makusanat -luettelo. Alkon kotisivut. Julkaisuaika tuntematon. <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/viinit/makusanat>. Viitattu 9.12.2020
- Matilainen, Laura 2015. Väärä säilytys pilaa oluen minuuteissa – näin pidennät juoman käyttöikä -artikkeli. Mtv- uutiset-internetsivut 22.05.2015. <https://www.mtvuutiset.fi/makuja/artikkeli/vaara-sailytys-pilaa-oluen-minuuteissa-nain-pidennat-juoman-kayttoikaa/5108028#gs.nskr05>. Viitattu 10.12.2020
- Markus, Maria 2019. Mikä ihmeen pintahiivaolut? -artikkeli. Aromilehti 19.11.2019. <https://aromilehti.fi/artikkelit/mika-ihmeen-pintahiivaolut/>. Viitattu 8.12.2020
- Oluttyypit 2020. Oluiden maailma. Alkon internetsivut 07.07.2020. <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/panimotuotteet/oluttyypit-tutuiksi>. Viitattu 9.12.2020
- Oluen valmistus 2020. Oluiden maailma. Alkon internetsivut 07.07.2020. <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/panimotuotteet/olutieto/oluen-valmistus>
- Oluen valmistus Sinebrychoffilla 2020. Olut. Sinebrychoffin kotisivut. <https://www.sinebrychoff.fi/olut/oluen-valmistus-sinebrychoffilla/>. Viitattu 10.12.2020
- Olvi 2020. Tuotteet. <https://www.olvi.fi/tuotteet/oluet/>. Viitattu 13.12.2020
- Sinebrychoff 2020. Juomamme. <https://www.sinebrychoff.fi/juomamme/>. Viitattu 13.12.2020
- Tutustu siidereihin 2020. Siiderit ovat raikkaita ja hedelmäisiä -artikkeli. Juomatietous. Alkon kotisivut. Julkaisuaika tuntematon. <https://www.alko.fi/juoma-ruoka/juomatietous/panimotuotteet/siiderit>
- Viinien makeusastemerkinntät 2020. Viinien makeusastemerkinntät -taulukko. Alkon kotisivut. Julkaisuaika tuntematon. <https://www.alko.fi/alko-oy/tavarantoimittajille/valikoimaanotto-ja-valikoima/viinien-makeusastemerkinntat>. Viitattu 11.12.2020.
- Viinikartta 2016. Kuinka eri alkoholijuomat säilyvät avaamattomina ja avattuina?-artikkeli. Viinikartta-internetsivusto 23.10.2016. <https://www.viinikartta.fi/artikkelit/88/alkoholijuomien-sailyvyys>. Viitattu 11.12.2020.

Väkevien alkoholijuomien valmistus 2020. Alkoholijuomien perusteet. Ravintolapalvelutaidot -kurssi-  
materiaali syksy 2020. <https://sway.office.com/03yo5bODRsxVcgvV?ref=Link>. Viitattu 9.12.2020.



## LIITE 1: JURTTI PUBIN TUOTEKORTIT

## OLUET

<p>Sandels 4,7 % Suomi, Olvi</p> <p>Vaalea peruslager</p> <p>Tarjoillaan hanasta lasketuna tuoppiin.</p>	<p>Karhu 4,6 % Suomi, Sinebrychoff</p> <p>Lager, kellanruskea, keskitäyteläinen, keskiasteisesti humaloitu, kevyen maltainen, hedelmäinen</p> <p>Tarjoillaan kaadettuna tuoppiin tai pullotuotteena</p>	<p>Karhu 5,3 % Suomi, Sinebrychoff</p> <p>Enemmän raaka-aineita kuin peruslagerissa. Kantavierteeltään täyteläisempi ja tuhdimpi olut, jossa mallas ja humala maistuvat voimakkaammin. Tarjoillaan tuopista tai pullotuotteena.</p>
<p>Koff 4,6 % Suomi, Sinebrychoff</p> <p>Kevyesti humaloitu, kantavierteeltään keskivahva ja pehmeän makuinen lager. Kirkas ja kullankeltainen, vahto tiivis ja jälkimaku puhdas.</p> <p>Tarjoillaan tuopista tai tölkkituotteena.</p>	<p>Velkopopovický Kozel Dark 3,8% Tsekki</p> <p>Tumma lager, mahonginruskea, keskitäyteläinen, miedosti humaloitu, leipäinen, viljainen, kinuskainen, hennon havuinen.</p> <p>Tarjoillaan kaadettuna perustuoppiin tai jalalliseen lasiin.</p>	<p>Corona Extra 4,5% Meksiko</p> <p>Maissilager, vaaleankeltainen, kevyt, miedosti humaloitu, viljainen, hennon yrttinen.</p> <p>Tarjoillaan pullosta limeviipaleen kera.</p>
<p>Pilsner Urquell 4,4% Tsekki</p> <p>Pilsnerlager, kullankeltainen, keskitäyteläinen, voimakkaasti humaloitu, maltainen, hennon voinen, kevyen yrttinen, aromikas.</p> <p>Tarjoillaan kaadettuna jalallisesta lasista.</p>	<p>Lahden Erikois IPA 4,7 % Suomi, Hartwall</p> <p>Täysmallas pintahiivaolut</p> <p>Meripihkankeltainen, keskitäyteläinen, voimakkaasti katkerohumaloitu, sitruksinen, havuinen, greippinen.</p> <p>Tarjoillaan kaadettuna tuoppiin tai tölkkituoteena.</p>	<p>Franziskaner Hefe-Weissbier 5,0 %, Saksa</p> <p>Pintahiiva, vehnäolut</p> <p>Meripihkankeltainen, samea, runsasvahtoinen, keskitäyteläinen, miedosti humaloitu, hedelmätorttuinen, banaaninen, yrttinen, tasapainoinen.</p> <p>Tarjoillaan kaadettuna jalallisesta lasista.</p>

## LONG DRINK -JUOMAT

<p>HARTWALL Suomi, Hartwall</p> <p>Original Long Drink Grapefruit 5,5 % Suomalainen käsintehty gin ja hapan greippi Harmaa, samea, makea, greippinen, hennon katajanmarjainen, raikas</p> <p>Original Long Drink Gin &amp; Orange 5,5 % Suomalainen käsintehty gin ja appelsiini Oranssinpunainen, makea, appelsiininen, klementtiininen, hennon katajanmarjainen.</p> <p>Lonkerot tarjoillaan tuopista jäiden kera tai pullotuotteena.</p>	<p>KOFF Suomi, Sinebrychoff</p> <p>Long Drink &amp; Grapefruit 5,5 % Ginipohjainen, vahvan katajainen ja greippinen</p> <p>Long Drink Cranberry 5,5 % Ginipohjainen</p> <p>KOFF Long Drink Lime &amp; Vodka Vodkapohjainen, vaaleanvihreä, samea, puolimakea, limettinen, greippinen, kevyen viheromenainen</p> <p>Lonkerot tarjoillaan tuopista jäiden kera tai tölkkituotteena.</p>
---	---

## SIIDERIT

<p>Crowmoor Extra Dry Apple 4,7% Suomi, Sinebrychoff</p> <p>Englantilaistyyppinen, vahvasti omenainen, kuiva ja hapokas hedelmäviini- ja omenahutiivistepohjainen omenasiideri.</p> <p>Tarjoillaan jalallisesta siiderilasista jäiden kera tai tölkkituotteena.</p>	<p>Up cider Pear 4,7 % Suomi, Hartwall</p> <p>Omenaviini- ja päärynämehupohjainen maustettu siideri, jossa maistuu päärynä.</p> <p>Up cider Dry Apple 4,7 %</p> <p>Omenaviini- ja omenätäysmehupohjainen, raikas kuiva omenasiideri.</p> <p>Tarjoillaan jalallisesta siiderilasista jäiden kera tai pullotuotteena.</p>
---	---

## VIINIT

<p>Gato Negro Cabernet Sauvignon 2019 13% Chile</p> <p>Keskitäyteläinen, keskitanniininen, punaherukkainen, kirsikkainen, metsämarjainen, paprikainen.</p> <p>Tarjoillaan 16-18 -asteisena pulloittain punaviinilasiin kaadettuna.</p> <p>Huoneenlämpöinen pullo viilenee sopivaksi jääkaapissa vajaassa puolessa tunnissa.</p>	<p>Gato Negro Sauvignon Blanc 2019 12,5 % Chile</p> <p>Kuiva, hapokas, limettinen, keltaluumuinen, herukanlehtinen, hennon hunajainen.</p> <p>Tarjoillaan jääviileäkaapista, noin 10–12-asteisena pulloittain viinilasiin kaadettuna.</p> <p>Huoneenlämpöinen pullo viilenee sopivaan lämpötilaan jääkaapissa parissa tunnissa.</p>
---	---

### VIINAT, VODKAT JA GINIT

<p>Koskenkorva viina 38% Suomi</p> <p>Väritön, pehmeä, viljainen</p> <p>Jäähdytettyinä tai sellaisenaan 4 cl annoksena.</p> <p>Pidennettynä virvoitusjuomalla tai osana drinkkejä.</p>	<p>Smirnoff Vodka 37,5% Englanti</p> <p>Väritön, kuiva, lämmin, hennon vehnäinen</p> <p>Jäähdytettyinä tai sellaisenaan 4 cl annoksena.</p> <p>Pidennettynä virvoitusjuomalla tai osana drinkkejä.</p>	<p>Jaloviina * 38% Suomi</p> <p>Meripihkankeltainen, kevyt, kuivahko, lämmin, kevyen konjakkimainen, hennon hunajainen</p> <p>Jäähdytettyinä tai sellaisenaan 4 cl snapsina. Pidennettynä virvoitusjuomalla.</p>
<p>Arctic Distilled Gin 37,5% Norja</p> <p>Katajanmarjainen, vähän sitruksinen, mausteaineinen korianteri ja enkelinjuuri</p> <p>Pidennettynä virvoitusjuomalla drinkeissä.</p>	<p>Lol Fisus Shot 15% Suomi</p> <p>Musta, makeahko, tulinen, mentolinen, lakritsinen, mustapippurinen</p> <p>Snapseina jäähdytettyinä, 4–6-asteisena.</p>	

### VISKIT

<p>Jameson 40% Irlanti (49,40e litra)</p> <p>Keskityteläinen, kullankeltainen, hennon hedelmäinen, kevyen mausteinen, viljainen</p> <p>Käytetään "viski-colassa".</p> <p>Sellaisenaan 4 cl annoksena, jääpalalla tai vesilasin kera.</p>	<p>Jack Daniels 40 % Yhdysvallat, Tennessee whiskey (51,27 e litra)</p> <p>Keskityteläinen, meripihkankeltainen, banaaninen, trooppisen hedelmäinen, mausteinen, hennon vaniljainen</p> <p>4 cl annoksena, jääpalalla tai vesilasin kera tai drinkeissä.</p>	<p>Bushmills Black Bush 40 % Irlanti (56,99 e litra)</p> <p>Keskityteläinen, kullankeltainen, hedelmäinen, kevyen vaniljainen, viljainen, yrttinen</p> <p>Sellaisenaan 4 cl annoksena, jääpalalla tai vesilasin kera.</p>
--	--	---

### BRANDYT, KONJAKIT JA ROMMIT

<p>Monopol VS cognac 40 % Ranska (46,86e litra)</p> <p>Kullanruskea, keskityteläinen, nuorehko, lämmin, kypsän hedelmäinen, hennon suklainen, mausteinen.</p> <p>4 cl annos konjakkilasista.</p>	<p>Hennessy Very Special cognac 40 % Ranska (62 e litra)</p> <p>Kuparinruskea, keskityteläinen, nuorehko, lämmin, hedelmäinen, tummasuklainen, tamminen, runsas.</p> <p>4cl annos konjakkilasista.</p>	<p>Meukow VS cognac 40 % Ranska (89 e litra)</p> <p>Vaaleanruskea, keskityteläinen, nuorehko, terävä, makean hedelmäinen, kevyen kinuskinen, mausteinen.</p> <p>4 cl annos konjakkilasista.</p>
<p>Bacardi Carta Blanca 37,5% Puerto Rico</p> <p>Väritön, keskityteläinen, kuiva, terävä, sokeriruokoinen, kevyen herkkusieninen.</p> <p>Tarjoillaan 4 cl annoksena drinkeissä.</p>		

### LIKÖÖRIT JA KATKEROT

<p style="text-align: center;">Kahlúa 20% Meksiko</p> <p>Tummanruskea, erittäin makea, täyteläinen, paahteinen, kahvinen, kevyen suklainen.</p> <p>Drinkeissä tai 4 cl liköörilasista jääpalan kanssa.</p>	<p style="text-align: center;">Baileys 17% Irlanti</p> <p>Maitokahvinruskea, täyteläinen, kermainen, kaakaoinen, suklainen.</p> <p>Viilennettynä, 10–12-asteisena liköörilasista jääpalan kanssa.</p>	<p style="text-align: center;">Jägermeister 35% Saksa</p> <p>Tummanruskea, keskitäyteläinen, terävä, lääkeyrttinen, kevyen lakritsinen, mausteinen</p> <p>Viilennettynä 4 cl shottina</p>
<p style="text-align: center;">Valhalla 35% Suomi</p> <p>Tummanruskea, keskitäyteläinen, lämmin, lääkeyrttinen, lakritsinen, suolainen.</p> <p>Viilennettynä 4 cl shottina.</p>	<p style="text-align: center;">Fernet-Branca 39% Italia</p> <p>Ruskea, täyteläinen, kuiva, terävä, runsaan katkeroinen, piparminttuinen, lääkeyrttinen.</p> <p>Viilennettynä 4 cl shottina.</p>	<p style="text-align: center;">Koskenkorva Lakritsi 30 % Suomi</p> <p>Ruskeanmusta, täyteläinen, lakritsinen, mausteinen.</p> <p>Viilennettynä 4 cl shottina.</p>
<p style="text-align: center;">Minttu Peppermint 40% Suomi</p> <p>Väritön, täyteläinen, lämmin, piparminttuinen, mausteinen</p> <p>4 cl shottina tai drinkkejä.</p>	<p style="text-align: center;">Lol Salmiakki Shot 18% Suomi</p> <p>Musta, samea, pehmeä, salmiakkinen, lakritsinen, mausteinen. Viilennettynä 4 cl shottina tai osana drinkkejä.</p>	
<p style="text-align: center;">De Kuyper Hollanti</p> <p>Passion Fruit 15 % Helakanpunainen, täyteläinen, hedelmäinen</p> <p>Pisang 15 % Vihertävä, täyteläinen, banaaninen</p> <p>Blueberry 15 % Väritön, keskitäyteläinen, mustikka-arominen, pehmeä</p> <p>Käytetään drinkeissä.</p>	<p style="text-align: center;">De Kuyper, Hollanti</p> <p>Banana 15% Keltainen, täyteläinen, banaaninen</p> <p>Crème de Cacao Brown 20% Tummanruskea, täyteläinen, kaakaoinen</p> <p>Crème de Menthe 24% Vihertävä, täyteläinen, pehmeä, minttuinen, piparminttuinen</p> <p>Käytetään drinkeissä.</p>	<p style="text-align: center;">De Kuyper, Hollanti</p> <p>Parfait Amour 30% Punavioletti, vaniljainen, sitruksinen</p> <p>Triple Sec 40% Väritön, keskitäyteläinen, terävä, appelsiininen, sitruksinen</p> <p>Käytetään drinkeissä.</p>

Tuotekortin tuotekohtaiset tiedot Alkon tuotevalikoimasta (Alko 2020), Hartwallin (Hartwall 2020), Sinebrychoffin (Sinebrychoff 2020) ja Olvin (Olvi 2020) internetsivuilta talvella 2020. Tiedot lähdeluettelossa.