
**KANSALLINEN LAATUJÄRJESTELMÄ MARJA- JA
HEDELMÄPOHJAISILLE ALKOHOLITUOTTEILLE -
HANKE**



MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ



Loppuraportti

TIIVISTELMÄ

Tämän hankkeen tavoitteena oli rakentaa suomalaisten tilaviiniyritysten valmistamille hedelmäpohjaisille alkoholijuomille niiden arvoa nostava, positiivinen, tasa-arvoinen laatuluokittelujärjestelmä. Järjestelmän lähtökohtana oli tilaviinituotteen korkean laadun, puhtauden sekä alueellisuuden esille tuominen ja varmistaminen sekä näiden asioiden selkeyttäminen kuluttajalle. Tilaviiniyrittäjille järjestelmän tavoitteena oli antaa puolueetonta tietoa tuotteiden aistinvaraisesta laadusta ja näin edistää laadunhallintaa sekä tuotekehitystä.

Hanke toteutettiin 1.4.2002 – 30.6.2005 välisenä aikana, jolloin kehitettiin tilaviinituotteille soveltuvan marja- ja hedelmäalkoholituotteiden laatuluokitusjärjestelmän perusteet. Tilaviineille luotiin tuoteryhmittäin aistinvaraiset laatuprofiilit asiantuntijaraadin tuella. Hankkeessa toteutuneen laatuluokittelujärjestelmän perusteita tullaan testaamaan ja kehittämään ALMA – rahoitteisessa ”POTKU -vauhtia tilaviiniyritystoimintaan” –hankkeessa.

Tuote voi saada järjestelmästä yhden tai useampia laatumääritelmiä riippuen käytetyistä raaka-aineista ja niiden alkuperästä, edellyttäen että tuotteen aistinvarainen laatu on virheetön ja sopiva kyseisen tuotteen aistinvaraisen laadun profiiliin. Laatumääritelmät ovat; talonviini, alueviini, lajiviini ja lajikeviini.

Hankkeen pääasiallisena rahoittajana toimi Maa- ja metsätalousministeriö. Lisäksi hanketta rahoittivat Suomen Viiniyrittäjät ry ja Hämeen ammattikorkeakoulu.

Asiasanat laatuluokitus, laatumääritelmä, aistinvarainen arviointi, tilaviini

Sivut 29

ABSTRACT

The purpose of this project was to develop a value-adding and equal classification system for Finnish country fruit winery products. The idea for the project was to represent the quality, purity and origin of the country winery products to the customer. For the producer the system should give information about the sensory quality of the products and so develop quality control and product development of the company.

The base of classification system for Finnish country fruit wines was made in the project. The sensory quality profiles were developed for ten different raw material types of Finnish country fruit wines. Testing and development of the system will be done in the EU project “POTKU – vauhtia tilaviinirytystoimintaan.

Depending on its raw material base and origin the product can get one or more quality statuses from the system. The product should also pass the professional sensory evaluation panel.

The project was funded by The Ministry of Agriculture and Forestry, Finnish Fruit Winers Association and Häme Polytechnic.

Keywords classification, country wine, fruit wine, sensory evaluation

Pages 29

SISÄLLYS

1	TAUSTAA HANKKEELLE	1
1.1	Historiaa	1
1.2	Tilaviiniyrittäminen Suomessa.....	3
1.3	Lainsäädäntö.....	3
1.4	Ajatuksesta hankkeeksi	4
2	HANKKEEN HALLINNOINTI	4
2.1	Organisaatio ja henkilöstö	4
2.2	Ohjausryhmä	5
2.3	Yhteistyötahot	5
3	HANKKEEN TAVOITE.....	5
4	HANKKEEN TOTEUTUS	6
5	TULOKSET	6
5.1	Rypäleviinien laatu järjestelmien yleispiirteet	6
5.2	Hedelmäviinin ja tilaviinin määritelmät.....	7
5.3	Ehdotus kansalliseksi laatu luokitusjärjestelmäksi	9
5.3.1	Talonviini	10
5.3.2	Alueviini	11
5.3.3	Lajiviini	12
5.3.4	Lajikeviini.....	13
5.4	Aistinvaraisen arvioinnin raati	13
5.5	Tuotenäytteiden aistinvarainen arviointi	14
5.6	Aistinvaraisen laadun profiilit.....	15
5.6.1	Valkoherukkaviini	17
5.6.2	Punaherukkaviini	18
5.6.3	Vihherherukkaviini	19
5.6.4	Mustaherukkaviini.....	20
5.6.5	Karviaismarjaviini	21
5.6.6	Omenaviini	22
5.6.7	Mansikkaviini	23
5.6.8	Vadelmaviini	24
5.6.9	Lakkaviini.....	25
5.6.10	Variksenmarjaviini	26
5.6.11	Raparperiviini	27
6	JATKOTOIMENPITEET.....	28
7	TIEDOTTAMINEN	28
8	LOPPURAPORTIN LAATIJA JA PVM.....	28
	LÄHTEET	29



1 TAUSTAA HANKKEELLE

1.1 Historiaa

Suomalaiset perinteet teollisen marjaviinin valmistukseen alkavat jo vuodesta 1855, jolloin Suomen Suuriruhtinaskunnan Senaatti myönsi Turkuun ensimmäisen marjaviinin valmistusluvan. Valtiovallan tiukassa valvonnassa, kieltolain jälkeen monopolin alaisena, marjaviinien ja liköörien valmistus kehittyi merkittäväksi toimialaksi ja näistä pääasiassa kotimaisista raaka-aineista valmistetuista tuotteista tuli kuluttajien keskuudessa suosittuja.

Kotimaisen marjan käyttö alkoholijuomateollisuudessa oli kuitenkin vähäistä vielä kieltolain kumoamisen jälkeen. Ennen kieltolakia toimineet yksityiset alkoholijuomaliikkeet, panimoita ja polttimoita lukuun ottamatta, olivat yleensä olleet väkevien alkoholijuomien tuontiliikkeitä, joilla ei ollut omia valmisteita. Jossain määrin valmistettiin ainoastaan punssia ja ehkä joitakin ulkomaisista raaka-aineista tehtyjä liköörejä. Mesimarjoista oli kuitenkin valmistettu likööriä jo 1800 -luvun lopussa ja samoihin aikoihin oli alkanut myös hedelmä- ja marjaviinien valmistus. Silti kotimaisten marjojen käyttö yleensä alkoholijuomien valmistukseen jäi vielä vähäiseksi.

Hedelmä- ja puutarhamarjojen viljelyn harrastus oli kuitenkin jatkuvasti lisääntynyt ja maahan oli perustettu useita marjanjalostuslaitoksia, jotka kieltolain aikana 1919 – 1932 valmistivat mehuja ja hilloja kaupallisesti. Lama-aika vähensi olemassa olevien tuotteiden kysyntää, joten kieltolain kumoamisen jälkeen 1932 marjanjalostuslaitokset kiinnostuivat viinin ja liköörin valmistuksesta. Myös puutarhaviljelijät toivoivat alkoholijuomateollisuudesta ratkaisua puutarhamarjojen menekkipulmaan.

Kun Oy Alkoholiliike Ab:llä ei silloisissa oloissa ollut mahdollista itse aloittaa marjaviinien ja -liköörien valmistusta, päätti yhtiön hallintoneuvosto 7.3.1932, että yksityisille voidaan antaa oikeus ”sellaisten liköörien valmistukseen, joiden raaka-aineena käytetään kotimaisia marjoja ja joiden maastavientiin on olemassa edellytyksiä”. Punssin ja muiden liköörien valmistusta ei kuitenkaan hyväksytty annettavaksi yksityisille. Kun myöhemmin myös kotimaisista raaka-aineista tehtävien viinien valmistusoikeus annettiin yksityisille, hyväksyi alkoholiyhtiön hallintoneuvosto 20.5.1932 ehdotuksen, jonka mukaan kotimaisten viinien ja liköörien valmistus järjestetään alkoholiyhtiön ja kotimaisten tehtaiden välisin sopimuksin. Tehtaat valmistivat alkoholijuomat alkoholiyhtiön lukuun siten, että monopoliyhtiö osti juomat sovitulla hinnalla valikoimiinsa ja myi ne edelleen kuluttajalle.

Valmistusoikeuksien hakijoita oli runsaasti ja kesän 1932 marjasadon kypsyessä 13 yritystä oli saanut valmistusluvan. Sopimusvalmistuksen periaatteena oli pyrkimys taata kotimaisten puutarhatuotteiden ja luonnonmarjojen menekki sallimalla näissä tehtaissa valmistettävien

alkoholijuomien raaka-aineina vain vähäisiä poikkeuksia lukuun ottamatta kotimaisia marjoja ja hedelmiä.

Sodan jälkeinen aika ja 50 – luku olivat voimakkaan kehityksen aikaa. Laatuun kiinnitettiin entistä enemmän huomiota ja tuotanto perustui yhä enemmän viljeltyihin puutarhamarjoihin ja hedelmiin. Kilpailun kiristymisen seurauksena yksityisiä tehtaita oli toiminnassa 90-luvulle tultaessa enää viisi kappaletta. Tuotantomäärät kuitenkin kasvoivat ja marjan käytön ollessa suurimmillaan vuonna 1981, marjaa ja hedelmää käytettiin 7,2 milj. kg, josta kotimaista 5,5 milj. kg. Yksityiset tehtaat toimittivat yhteensä 17 milj. litraa hedelmäviiniä ja väkevää hedelmäviiniä sekä 7 milj. litraa liköörejä monopoliyhtiölle joko valmiina tuotteina tai astiatavarana monopolin omaan valmistukseen.

Kustannuspaineet kuitenkin vähensivät kotimaisista marjoista valmistettujen alkoholituotteiden käyttöä ja tuontijuomat lisäsivät suosiotaan, minkä takia hedelmäviinien kulutus laski. Yksityisten tehtaiden hedelmäviinien kokonaistuotanto Suomessa vuonna 1994 oli noin 10 miljoonaa litraa. Luvussa ei ole mukana siideriä, jonka suosio alkoi nousta 90 – luvulla. Panimotuotteeksi siirryttyään siiderin vuosimyynti onkin noussut yli 50 miljoonaan litraan vuonna 2004. Vuonna 2004 mietoja hedelmäviinejä myytiin Suomessa 2,4 milj. litraa ja väkevöityjä hedelmäviinejä 3 milj. litraa. Näissä luvuissa on mukana myös Oy Alko Ab:stä erotetun tuotantoyhtiön Altia Oyj:n myynti.

Suomen liittyminen Euroopan yhteisöön asetti vaatimuksia uudistaa alkoholihallintoa. Niinpä vuoden 1994 alkoholilaissa asetettiin tavoitteeksi osittainen alkoholimonopolin purkaminen. Alkoholijuomien valmistus ja tukkumyynti erotettiin monopolista ja vähittäismyyntiinkin tuli muutoksia. Jo vuoden 1968 alkoholilain muutokset olivat sallineet keskioluen myynnin elintarvikeliikkeissä. Vuoden 1994 alkoholilain muutos laajensi elintarvikeliikkeiden myyntiin myös muut käymisteitse valmistetut korkeintaan keskioluen vahvuiset, enintään 4,7 tilavuusprosenttiset alkoholijuomat.

Merkittävä muutos oli myös sallia pienissä tuotantolaitoksissa käymisteitse valmistettavien hedelmäviinien, ns. tilaviinien myynti niiden valmistuspaikalla. Tämä innosti laajemminkin hakemaan valmistus ja myyntioikeuksia näille korkeintaan 13 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältäville kotimaisista raaka-aineista valmistetuille hedelmä- ja marjaviineille. Ensimmäisenä toimintavuotena 1995 toimilupia myönnettiin 14 hakijalle. Kotimaisen marjan käytölle nähtiin taas uutta kysyntää.

Toimivien tilaviiniyritysten lukumääräksi on vakiintunut noin 50 tilaa. Näiden yritysten tuotannon vuositaso on kuitenkin jäänyt odotettua pienemmäksi ollen noin 350 000 litraa hedelmäviinejä ja liköörejä.

1.2 Tilaviiniyrittäminen Suomessa

Vuoden 1995 alusta maassamme tuli mahdolliseksi pienimuotoinen, luvanvarainen, kaupallinen alkoholituotteiden valmistus kotimaisista marja- ja hedelmäraaka-aineista sekä näiden tuotteiden tukku- ja ennen kaikkea vähittäismyynti taajama-alueiden ulkopuolella. Samalla alkoholialan teollisuudelta poistui kotimaisen raaka-aineen käyttömääräys, jolloin teollisuus siirtyi osittain ulkomaisen marja- ja hedelmäraaka-aineen hyödyntäjäksi.

Tilaviinituotannon luvanvaraistamisella pyrittiin maaseutuelinkeinon elävöittämiseen, maaseutuyritysten työllistävyyden lisäämiseen sekä kotimaista marja- ja hedelmäraaka-ainetta jalostavan ja perinteitä vaalivan alkoholijuomatuotannon säilyttämiseen maassamme. Viinitilojen toimintastrategia ei perustu ainoastaan alkoholijuomien tuottamiseen; myös matkailullinen merkitys on suuri. Tilat tarjoavat ruoka-, majoitus- ja elämyspalveluja ja saavat näin kuluttajia muutoin vetovoimattomille maaseutualueille. Näiden uusien lisäelinkeinojen taustalla on yleensä tilan peruselinkeino; puutarha- tai maatalous.

Vuonna 1995 maassamme aloitti 14 tilaviiniyritystä. Vuoteen 2003 mennessä oli perustettu 48 tilaviiniyritystä, joiden välitön työllistävä vaikutus maaseudulla on noin 150 työpaikkaa ja välillinen 100–200 työpaikkaa. Tilat tuottavat hedelmäalkoholi-tuotteita yhteensä noin 350 000 litraa, josta 250 000 litraa myydään omista tilamyymälöistä. Loput myydään anniskelu- ja tukkumyyntinä, alkoholimonopoliliikkeen kautta tai ne menevät vientiin. Tuotettu hedelmäviinimäärä on noin 0,5 % suomalaisten viinin kulutuksesta ja väkevien hedelmäviinien, liköörien sekä tisleiden osuus kokonaiskulutuksesta on noin 0,1 %.

Tiloille juomatuotanto ja siihen kytkeytyvät matkailupalvelut ovat olleet merkittävässä asemassa tilan säilymisen kannalta. Yhdeksän toimintavuoden aikana ainoastaan kaksi tilaviiniyritystä on lopettanut toimintansa taloudellisista syistä. Tilaviiniyrittäjien etujärjestönä toimii Suomen Viiniyrittäjät ry (SVY ry).

1.3 Lainsäädäntö

Hedelmäviineillä ei ole EU-tasolla omaa lainsäädäntöä eikä tuotteita ole määritelty yhteisön tasolla toisin kuin rypälewiinejä, väkeviä tai maustettuja alkoholijuomia. Sen sijaan yhteisön elintarvikeasetus no 178/2002/EY ja elintarvikkeita koskeva muu lainsäädäntö sisältävät myös hedelmäviinejä koskevia säädöksiä. Nämä säädökset on toimeenpantu Suomessa mm. kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksilla elintarvikkeissa käytettävistä väri- ja makeutusaineista sekä muista lisäaineista.

Kansallinen alkoholilaki 1143/1994 määrää alkoholijuomien valmistuksen sekä tukku- ja vähittäismyynnin yleiset ehdot ja sallii mm. hedelmäviinien vähittäismyynnin tiloilla. Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta

1344/1994 määrittelee hedelmäviinin peruskriteerit. Lisäksi sosiaali- ja terveysministeriön päätöksessä 851/95 säädetään tilaviininimen käytöstä ja päätöksessä 852/95 määritellään tilaviinien myyntipaikka ja muut myyntitoiminnan ehdot.

Hedelmäviinien aistinvaraiselle laadulle ei ole säädöksiä paremmin EU:ssa kuin Suomessakaan. Vaikka Keski-Euroopassa hedelmäalkoholijuomien valmistuksella on pitkät perinteet, laatuluokituksen puuttuminen on jättänyt tuoteryhmän selvästi rypäletuotteiden varjoon.

1.4 Ajatuksesta hankkeeksi

Tilaviiniyrittäjät ovat toiminnan alusta lähtien keskustelleet siitä, miten varmistetaan tuotteiden korkea laatu. Yrittäjien lisäksi alan viranomaiset ja koulutusorganisaatiot ovat olleet aktiivisesti kehittämässä alan toimintaympäristöä. Yhteistoiminnalla on vakiinnutettu tilaviiniyrittämisen paikka osana monipuolista maaseutua ja alueellista, jopa kansallista matkailutuotetta. Edellä mainitut tahot ovat todenneet yhteisesti, että suomalaisten tilaviiniyritysten omavalvontaa ja kehittämistä täydentämään tulee luoda konkreettinen alakohtainen laatujärjestelmä, tuotteiden laatutasoa määrittelevä laatuluokitus.

Idea ”Kansallinen laatujärjestelmä marja- ja hedelmäpohjaisille alkoholituotteille” – hankkeesta syntyi tilaviiniyritystoiminnan alussa tilaviiniyrittäjien keskuudessa. Laatujärjestelmää yritettiin toteuttaa käytännön tasolla jo vuonna 1997 yksityisrahoitteisena, mutta yrityskehittä ei ollut vielä riittävän yhtenäinen yhteiselle laatujärjestelmälle. Hankkeen toteuttaminen alkoi uudelleen 16.5.2002, jolloin Suomen Viiniyrittäjät ry sitoutui hallituksen päätöksellään hankkeen toteuttamiseen ja valitsi Hämeen ammattikorkeakoulun puutarhatalouden koulutusohjelman hankkeen koordinaattoriksi. Tällöin rahoitusta haettiin Maa- ja metsätalousministeriön maaseudun kehittämisrahastosta. MMM myönsikin hankkeelle rahoitusta 90 % sen kokonaiskustannuksista. Suomen viiniyrittäjät ry ja Hämeen ammattikorkeakoulu sitoutuivat rahoittamaan kumpikin 5 % hankkeesta.

2 HANKKEEN HALLINNOINTI

2.1 Organisaatio ja henkilöstö

Hankkeen koordinaattorina 1.4.2002–30.6.2005 toimi Hämeen ammattikorkeakoulun Lepaan yksikkö, jonka nimeämänä osa-aikaisena projektipäällikkönä toimi Mikko Hasu. Hänen lisäksi projektihenkilöstöön rekrytoitiin osa-aikaisiksi projektiasiantuntijoiksi Savon koulutuskuntayhtymästä viinintuotannon DI István Zsembery sekä Pohjois-Savon koulutuskuntayhtymän tuotantovastaava, biotekniikan insinööri Marko Matilainen 15.3.2003 saakka.

2.2 Ohjausryhmä

Hankkeen ohjausryhmässä olivat mukana seuraavat henkilöt:

ylitarkastaja Maija Heinonen (Maa- ja metsätalousministeriö)
ylitarkastaja Ari Laakkonen (Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus)
kehityspäällikkö Olli-Pekka Kosonen (V&S Finland Oy)
yrittäjä Risto Hallman (Suomen Viiniryttäjät ry)
kellarimestari István Zsembery (Savon koulutus kuntayhtymä, Viinitietokeskus)
hankepalvelupäällikkö Jorma Ahonen (Hämeen ammattikorkeakoulu, HAMK Palvelut)
projektipäällikkö Mikko Hasu (Hämeen ammattikorkeakoulu, Lepaa).

2.3 Yhteistyötahot

Hanketta ovat tukeneet seuraavat yhteisöt:

Winesense Oy
Kuopion Yliopisto
Hämeen ammattikorkeakoulu, Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelma
Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus, STTV
Alkoholin tarkastuslaboratorio ACL

3 HANKKEEN TAVOITE

Hankkeen tavoitteena oli rakentaa tilaviinirytysten valmistamille hedelmäpohjaisille alkoholijuomille niiden arvoa nostava, positiivinen laatuluokittelujärjestelmä. Valmista mallia ei ole, sillä rypäleviinituotannon laatua ohjaavia määritelmiä ei voida sellaisenaan soveltaa pohjoiseen maaperään, raaka-aineisiin ja valmistusmenetelmiin.

Tulevan järjestelmän peruslähtökohtana oli tuotteen korkean laadun, puhtauden sekä alueellisuuden esille tuominen ja varmistaminen sekä näiden asioiden selkeyttäminen kuluttajalle. Kuluttajan kannalta katsottuna hankkeen tavoitteena on selkeyttää tilaviinituotteiden hintalaatusuhdetta ja varmistaa tuotteiden korkea laatu. Tilaviiniryttäjille järjestelmän tavoitteena oli antaa puolueetonta tietoa tuotteiden aistinvaraisesta laadusta ja näin edistää prosessihallintaa sekä tuotekehitystä.

Järjestelmä ei tule supistamaan hedelmäviinien, -liköörien ja – tisleiden raaka-ainevalikoimaa tai valmistusmenetelmiä.

4 HANKKEEN TOTEUTUS

Hanke toteutettiin 1.4.2002 – 30.6.2005 välisenä aikana. Alkuperäisen suunnitelman mukaan hankkeen piti valmistua 31.12.2004 mennessä, mutta sille myönnettiin jatkoaikaa 30.6.2005 saakka.

Hankkeessa kehitettiin tilaviinituotteille laatuluokitusjärjestelmän runko. Tilaviineille luotiin tuoteryhmittäin aistinvaraiset laatuprofiilit asiantuntijaraadin tuella. Lisäksi hankkeessa selvitettiin voitaisiinko rypäleviinien laatuluokitusjärjestelmiä soveltaa hedelmäviinien luokitteluun.

STTV:n tuoterekisterin sisältämien viinitilatuotteiden analyysitulosten käytöstä sovittiin ja SVY ry:n hallitus antoi jäsenistönsä puolesta hyväksynnän tietojen käyttämisestä laatuprofiilien kehittämiseen hankkeen puitteissa.

Hankkeessa ei toteutettu alkuperäisen suunnitelman mukaisia raaka-aineiden happorakennemäärittäyksiä, koska siihen ei hankkeen puitteissa riittänyt resursseja.

5 TULOKSET

5.1 Rypäleviinien laatujärjestelmien yleispiirteet

Kaikilla rypäleviinin tuottajamailla on oma lainsäädäntönsä, jolla pyritään muun muassa takaamaan viinien laatu ja suojaamaan viinejä väärennöksiltä. Euroopan Unionissa viini on yksi tarkimmin säännellyistä tuotannonaloista, jolla on oma markkinajärjestelmänsä. Viinit jaetaan kahteen pääluokkaan; pöytäviineihin ja määritellyllä alueella tuotettuihin laatuviineihin eli tma-laatuviineihin. Pöytäviinien valmistuksessa käytettävien viiniköynnöslajikkeiden on kuuluttava *Vitis Vinifera*-lajiin tai oltava peräisin tämän lajin ja muiden *Vitis*-suvun lajien välisestä risteytyksestä. Tma-laatuviinien valmistukseen hyväksytään vain *Vitis Vinifera*-viiniköynnöslajikkeet.

Jokaisella jäsenmaalla on oma laatuluokittelujärjestelmänsä ja jokainen jäsenmaa voi itse päättää miten laatuviinit määritellään. Tämän takia esimerkiksi Saksassa suurin osa viineistä luokitellaan laatuviineiksi kun Italiassa vain 27 % ja Ranskassa 45 % tuotannosta lasketaan laatuviineiksi. Viinien laatuluokitukseen vaikuttavat muun muassa viljely- ja valmistusmenetelmät, tuotantoalue, tuotantomäärät/ha, rypälelajikkeet sekä alhaisin sallittu alkoholipitoisuus. Laadun ja alkuperän takeena ovat maantieteelliset ja perinteiset nimitykset, joiden käyttöä yhteisö suojelee sekä omassa lainsäädännössään että kolmansien maiden kanssa tekemisissään viinisopimuksissa. Kaikki laatuviinit testataan virallisesti sekä kemiallisella analyysillä että aistinvaraisella testillä.

Rypäleviinien laatuluokittelussa käytettäviä kriteerejä ei voi sellaisenaan soveltaa hedelmäviinien laatuluokitteluun. Tuotteet poikkeavat raaka-ainepohjan lisäksi myös valmistusmenetelmien osalta toisistaan, sillä esimerkiksi EU:ssa rypäleviineihin ei saa lisätä vettä ja myös sokerin lisääminen on lainsäädännössä tarkasti rajattu. Hedelmäviinin valmistuksessa sen sijaan veden lisäystä ei yleensä ole säädelty ja sokerin lisääminen käymisen edistämiseksi on pikemminkin sääntö kuin poikkeus. Näillä toimenpiteillä vaikutetaan merkittävästi lopputuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, kuten esimerkiksi happoisuuteen.

5.2 Hedelmäviinin ja tilaviinin määritelmät

Maamme sijaitsee rypäleviinin (*Vitis vinifera*) tuotantoalueen ulkopuolella. Euroopan yhteisön alueella lähimpänä maattamme rypäleviinin kaupallinen tuotanto on taloudellisesti järkevää Pohjois-Saksassa. Maantieteellisestä sijoittumisesta ja sitä kautta viileästä ilmastosta johtuen maassamme on valmistettu rypäleviinien sijasta muita alkoholijuomia, kuten simaa, sahtia, olutta, väkeviä alkoholijuomia ja hedelmäviinejä.

Tilaviinit tuotetaan laajasta raaka-ainepohjasta. Käytettyjä hedelmälajeja ovat muun muassa viljellyt valko-, musta-, puna- ja viherherukat, mansikat, vadelmat, omenat, karviaismarjat sekä luonnonmarjat. Raaka-aineet tuotetaan joko itse tilalla tai hankitaan muualta maastamme.

Kansallinen asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta (1344/1994) määrittelee hedelmäviinin seuraavasti:

”Hedelmäviinillä tarkoitetaan mietoa alkoholijuomaa, joka on valmistettu pääasiassa tuoreista tai kuivatuista marjoista tai hedelmistä tai niistä valmistetuista täysmehuista taikka täysmehutiivisteistä ja jonka aistinvaraiset ominaisuudet ovat pääasiallisesti peräisin valmistukseen käytetyistä raaka-aineista tai valmistuksessa käytetyistä aromiaineista.”

Tuotevalvontakeskus voi sosiaali- ja terveysministeriön määräämin ehdoin antaa luvan käyttää hedelmäviinin kuvauksessa nimitystä tilaviini. Nämä ehdot on määritetty sosiaali- ja terveysministeriön päätöksessä 851/1995. Tämä päätös asettaa mm. tilaviinituottajalle tilamyntiin valmistettavalle hedelmäviinille 100 %:sen suomalaisuusasteen.

Hedelmäviiniksi on myös hyväksytty kasvinosista valmistettuja, hedelmäviinin kuvauksen mukaisia tuotteita (KUVIO 1.).

HEDELMÄVIINI

- Mieto alkoholijuoma, joka on valmistettu pääasiassa tuoreista tai kuivatuista marjoista tai hedelmistä tai niistä valmistetuista täysmehuista taikka täysmehutiivisteistä ja jonka aistinvaraiset ominaisuudet ovat pääasiallisesti peräisin valmistukseen käytetyistä raaka-aineista tai valmistuksessa käytetyistä aromiaineista
- tilaviiniyrittäjällä raaka-aineen kotimaisuusaste 100 %
- poikkeuksena hyväksytty kasvinosista valmistettuja, hedelmäviinin kuvauksen mukaisia tuotteita
- muutoin alkoholilakiin perustuen

KUVIO 1 *Hedelmäviinin määritelmä. Hedelmäviinin määrittelee alkoholilaki alkoholijuomista ja väkiviinasta 1344/1994.*

Tilaviini – nimityksen käyttö hedelmäviinituotteen pakkauksessa on luvanvaraista. Lupaa haetaan STTV:lta kirjallisesti. Tilaviinin tulee täyttää STM:n päätöksen (851/1995) 2-4 § määräämät ehdot (KUVIO 2.).

TILAVIINI

- Kuten hedelmäviini, mutta:
 - Raaka-aineen kotimaisuusaste 100 %
 - Raaka-aineen omatuotanto 50 %
 - Alkoholipitoisuus enintään 13 til-%
 - tuotannon maksimimäärä 100 000 l/y
 - happopitoisuuden säätelyssä hyväksytään sitruuna-, omena- ja maitohapon käyttö
 - omavalvonnan järjestäminen

KUVIO 2 *Tilaviinin määritelmä. Tilaviinin määrittelee STM:n päätös 851/1995.*

5.3 Ehdotus kansalliseksi laatuluokitusjärjestelmäksi

Hankkeessa kehitetty laatuluokittelujärjestelmä koskee vain tilaviiniyrittäjien tuotteita. Se on vapaaehtoinen järjestelmä, joka on tarkoitettu maassamme toimiville STTV:n myöntämän alkoholivalmistusluvan saaneille tilaviiniyrityksille. Järjestelmä ei tule supistamaan hedelmäalkoholijuomiin käytettäviä raaka-, lisä- ja apuaineita tai niiden käyttömääriä.

Järjestelmästä tuotteelleen lisäarvoa hakeva yrittäjä menettelee tuotteistamisprosessissa voimassaolevien viranomaissäädösten mukaan ilmoittamalla tuotteensa ensivalvonta-analyysin sekä muut vaadittavat tuotetiedot viranomaiselle. Kun tuote on hyväksytty myyntituotteeksi, tuottaja voi halutessaan lähettää tuotteensa arvioitavaksi ja luokiteltavaksi hankkeen järjestelmään. Järjestelmälle ilmoitettavat raaka-aine- ja prosessitiedot perustuvat tuottajan omavalvontaan.

Ennen kuin hedelmäviini tulee myyntiin, se tulee ilmoittaa STTV:n tuoterekisteriin. Tuotetta seuraa virallisen alkoholilaboratorion ensivalvonta-analyysi.

Ensivalvonta-analyysissä määritetään:

- todellinen alkoholipitoisuus, tilavuusprosenttia etyylialkoholia
- kokonaisuutos
- sokerit (sakkarosi, glukoosi, fruktoosi, kokonaissokeri inverttinä)
- haihtuvat hapot (etikkahapoksi laskettuna)
- kokonaishapot
- sulfiitit (vapaa-SO₂, kokonais-SO₂), ja
- pH

Valmistaja vastaa tuottamansa alkoholijuoman laadusta ja siitä, että tuote, sen päällysmarkinnat ja muu esittely ovat säännösten ja määräysten mukaisia. Yrityksellä tulee olla laadun varmistuksen tukena viranomaisen hyväksymä omavalvontasuunnitelma tai laatujärjestelmä. Tilaviinin valmistuksen ja raaka-ainekäsittelyn tulee perustua valmistusluvan haltijan kirjalliseen STTV:n hyväksymään omavalvontasuunnitelmaan, jonka pohjana on HACCP-analyysi.

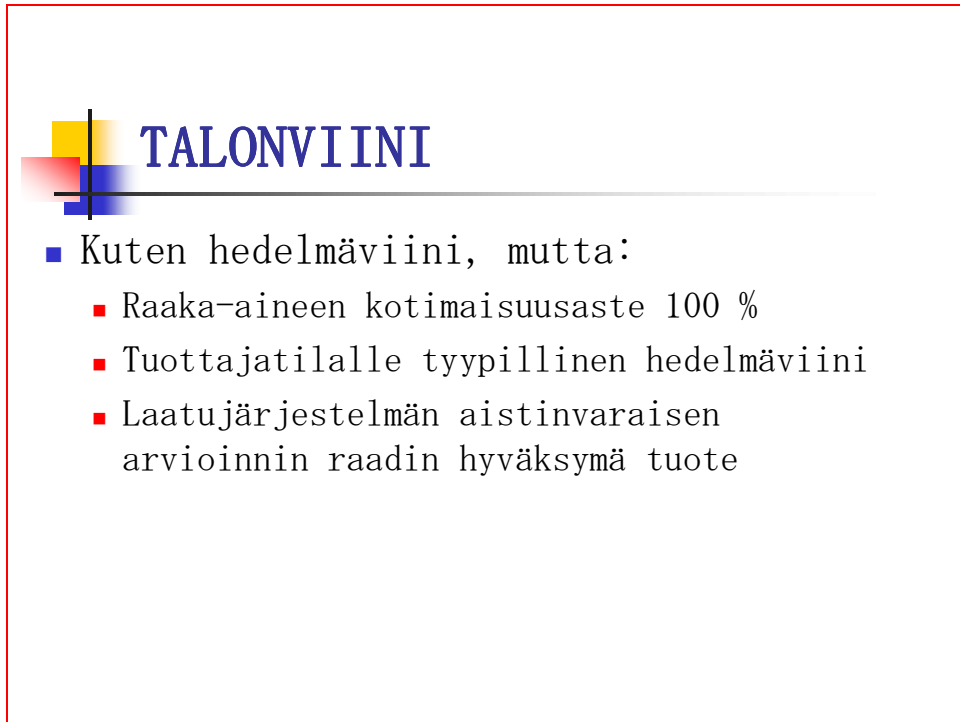
Ehdotuksen mukaisesti tuote voi saada yhden tai useampia laatumääritelmiä riippuen käytetyistä raaka-aineista ja niiden alkuperästä edellyttäen että tuotteen aistinvarainen laatu on virheetön ja sopiva kyseisen tuotteen aistinvaraisen laadun profiiliin. Laatumääritelmät ovat; talonviini, alueviini, lajiviini ja lajikeviini (KUVIO 3.).



KUVIO 3 Kansallisen hedelmäviinien laatuluokitusjärjestelmän määritelmät.

5.3.1 Talonviini

Talonviini määriteltiin hedelmäviiniksi, joka on tyypillinen tuottajatilalle (KUVIO 4.). Talonviini soveltuu esimerkiksi tilalle, joka on erikoistunut useasta eri raaka-aineesta valmistettuihin hedelmäviineihin tai tilalle, joka tuottaa esim. ainoastaan omenaviiniä.

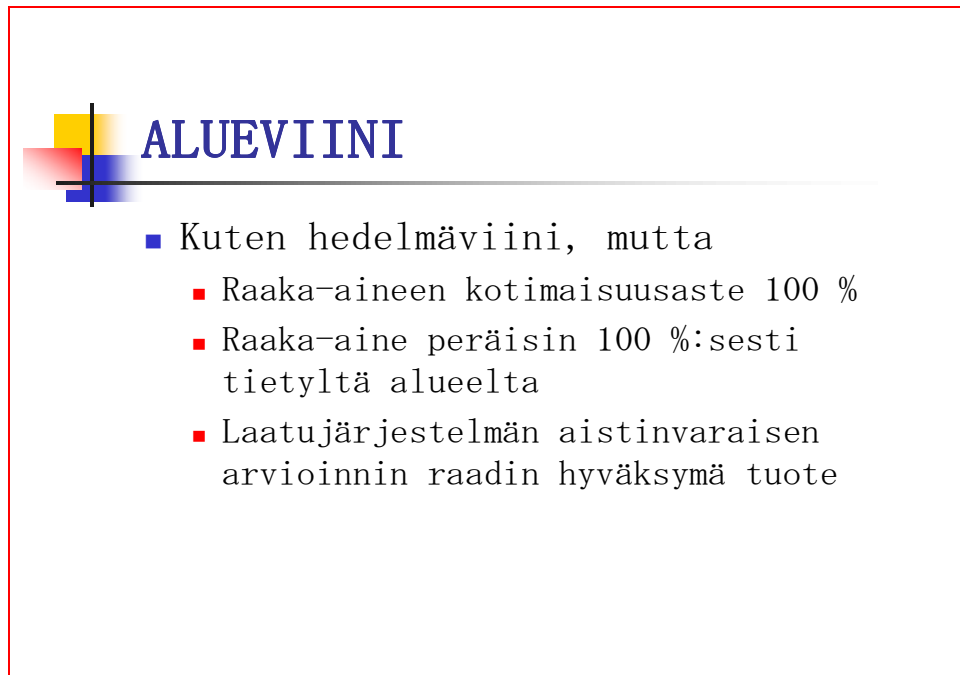


KUVIO 4 *Talonviinin määritelmä. Talonviini kuuluu kansalliseen laatujärjestelmään.*

5.3.2 Alueviini

Alueellisuudella on viinimaailmassa ollut merkittävä osuus laadun tekijänä. Kansallisessa laatuluokittelussa alueellisuus nostettiin yhdeksi laadun osa-alueeksi (KUVIO 5.). Alueellisuuteen viitataan myös STM:n päätöksessä tilaviini – nimityksen käyttämisestä 851/1995: ”Tilaviini voidaan nimetä raaka-aineen kasvupaikan mukaisesti tilan, kylän, kunnan, maakunnan tai muun alueen mukaan. Maantieteellisen merkinnän käytöstä määrätään erikseen.”

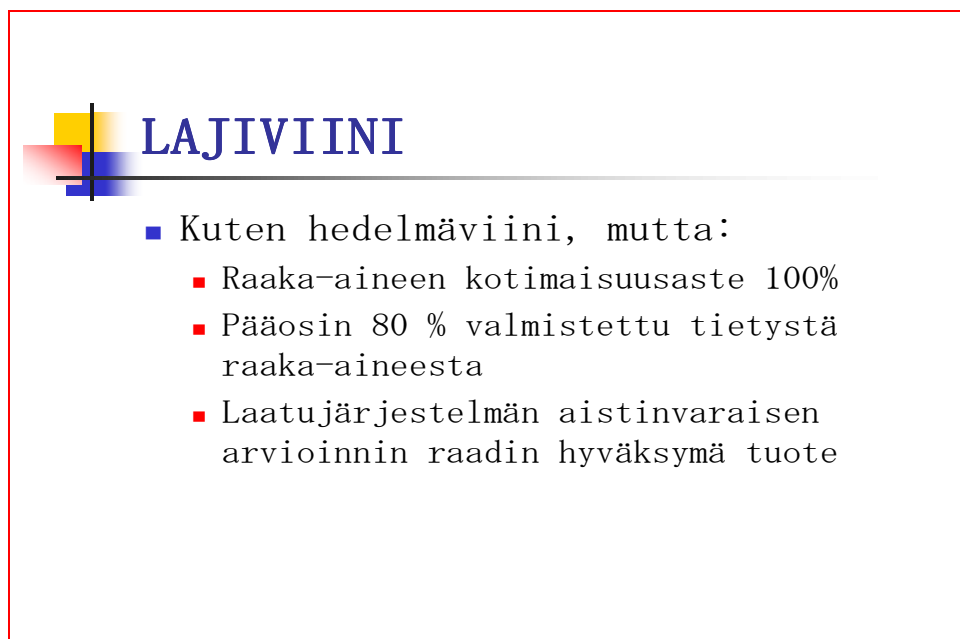
Määrättyinä alueina ovat maakunnat, pitäjät, kylät jne. esimerkiksi Häme, Hattula, Lepaa.



KUVIO 5 Alueviinin määritelmä. Alueviini kuuluu kansalliseen laatujärjestelmään.

5.3.3 Lajiviini


Lajiviinin määritelmässä (KUVIO 6.) haettiin merkitsevää osuutta tuotteen pääraaka-aineelle, jolloin voidaan todeta raaka-aineen aistinvaraisten ominaisuuksien antavan tuotteen selkeän aistinvaraisen perusluonteen. Tuotteen on myös sovittava ko. raaka-aineryhmän aistinvaraiseen laatuprofiliiin (ks. 5.4.). Täksi raaka-aineen minimiosuudeksi katsottiin 80 % hedelmäraaka-aineiden kokonaismäärästä.



KUVIO 6 Lajiviinin määritelmä. Lajiviini kuuluu kansalliseen laatujärjestelmään.

5.3.4 Lajikeviini

Lajikeviini – laatuosa johdettiin edelleen lajiviinistä. Tuotteen laadulliseksi lisäarvoksi katsottiin tuottajan panostaminen tuotteen raaka-aineen laji- ja lajikepohjaan (KUVIO 7.).



LAJIKEVIINI

- Kuten hedelmäviini, mutta:
 - Raaka-aineen kotimaisuusaste 100 %
 - pääosin valmistettu tietystä raaka-aineesta 80 % ja sen lajikkeesta 80 %
 - Laatujärjestelmän aistinvaraisen arvioinnin raadin hyväksymä tuote

KUVIO 7 Lajikeviinin määritelmä. Lajikeviini kuuluu kansalliseen laatujärjestelmään.

5.4 Aistinvaraisen arvioinnin raati

Hankkeen pääasiallisen tavoitteen eli laatuluokitusjärjestelmän perusajatuksena on tilaviinituotteiden korkean laadun varmistaminen. Tätä varten koottiin raati, jonka tehtävänä oli tuotteen virheettömyyden ja sopivuuden testaaminen kyseisen tuotteen aistinvaraisen laadun profiiliin. Hanketta varten kootun raadin jäsenet valittiin Suomen Viiniryttäjät ry:n suosituksesta alan ja tuotetuntemuksen perusteella maamme alkoholialan toimijoiden keskuudesta. Valinnassa kiinnitettiin huomiota alkoholialan laajuuteen; jäsenistö koostuu yrittäjistä, ravintola-alan, kaupan ja viranomaistahon edustajista. Raadille ei tässä vaiheessa valittu varajäsenistöä.

Raadissa toimivat:

Leväinen Ossi; toimitusjohtaja, Itä-Suomen Alkoholitukku Oy
Laakkonen Ari; ylitarkastaja, STTV
Hallman Taina; tilaviiniryttäjä, Alahovi
Maulavirta Markus; keittiöpäällikkö, Ravintola Nokka

Jouko Kääriäinen; ruoka- ja viinitoimittaja, Savon Sanomat
Mikko Hasu; tilaviinikouluttaja, HAMK, Lepaa
Istvan Zsembery; viinintuotannon DI, SAKKY, Viinitietokeskus.

Hankkeen aikana raati kokoontui 1-2 kertaa kuukaudessa kouluttautumaan ja rakentamaan projektihenkilöiden johdolla aistinvaraisen laadun profiileja tilaviinituotteille. Raadin koulutukseen sisältyi aistinvaraisen arvioinnin metodiikkaa, marja- ja hedelmäviinien sekä viinivirheiden (KUVIO 8.) tuntemusta. Raati on lupautunut olemaan käytettävissä hankkeen päätyttyä järjestelmän koetoiminnassa, kehittämisessä sekä lopullisessa toteuttamisessa.



KUVIO 8 *Väriltään terve (vas.) ja hapettunut (oik.) roséhedelmäviini.*

5.5 Tuotenäytteiden aistinvarainen arviointi

Näytteet arvioidaan kansainvälisellä +20 pisteen järjestelmällä, jossa näytteestä arvioidaan ja pisteytetään ulkonäkö 0-3 pistettä, tuoksu 0-5 pistettä, maku 0-7 pistettä ja kokonaisvaikutelma 0-5 pistettä. Enimmäispistemäärä on 20 pistettä ja kaikki tuotteet, jotka saavat yli 12 pistettä ja sopivat kyseisen tuoteryhmän aistinvaraisen laadun profiiliin saavat laatusertifikaatin.

Näytteet arvioidaan sokkona, kuitenkin niin että jokaisesta näytteestä ilmoitetaan sen raaka-aine, mikäli tuottaja on sen järjestelmälle ilmoittanut. Pisteet ja mahdolliset sanalliset kuvailut kirjataan lomakkeelle (KUVIO 9.), joista tiedot siirretään ATK-pohjaan.

LUOKITUS 22.4.2005					
					Näytteen numero:
Ulkonäkö	Tuoksu	Maku	Kokonais- vaikutelma	Kokonais- pisteet	Kommentit: * Sanallinen, kuvaileva arviointi
(0-3)	(0-5)	(0-7)	(0-5)	(0-20)	

KUVIO 9 Arviointilomake.

5.6 Aistinvaraisen laadun profiilit

Tilaviiniyritysten valmistamat hedelmäviinituotteet ovat rakenteeltaan joko ns. yhden raaka-aineen tuotteita tai useamman raaka-aineen yhdistelmiä. Lajivalikoimasta ja niiden yhdistelmistä johtuen tuotekirjo on varsin laaja. Aistinvaraisen laadun profiilien luontia varten hedelmäviinit ryhmiteltiin neljään eri ryhmään:

1. herukkaviinit
2. karviaismarja- ja omenaviinit
3. mansikka- ja vadelmaviinit
4. muut viljelymarja ja – hedelmäviinit sekä luonnonmarjaviinit

Ryhmittelyn perusteena käytettiin raaka-aineiden ominaisuuksia; happopitoisuutta, rakennetta, kasviopillista sukulaisuutta sekä lopputuotteen ominaisuuksia; kehitystä, aistinvaraisia ominaisuuksia, valmistusmenetelmiä.

Herukkaviinit rajattiin omaksi ryhmäkseen raaka-aineen selkeän kasviopillisen sukulaisuuden ja korkean happopitoisuutensa (30–60 g/l) vuoksi. Karviaismarja- ja omenaviinien ryhmän tunnuspiirteenä on puolestaan lopputuotteen aistinvaraisten sekä kypsymisominaisuuksien yhteneväisyys. Pehmeistä viljelymarjoista valmistettavista hedelmäviineistä muodostettiin oma ryhmänsä, jonka mansikka- ja vadelmatuotteita yhdistää valmistusteknisten ominaisuuksien lisäksi huomattavasti herukoita alhaisempi raaka-aineen happopitoisuus. Raaka-aineen happopitoisuudella on vaikutusta hedelmäviiniin käytettävän mehun määrään. Muista viljelymarjoista sekä luonnonmarjoista valmistetut hedelmäviinit rajattiin omaksi ryhmäkseen. Näiden lisäksi hedelmäliköörit ja – tisleet profiloitiin omana ryhmänään.

Tuotteiden aistinvaraisia profiileja rakennettaessa huomioitiin eri valmistusmenetelmät (esim. spontaani- vs. kylmäfermentaatio, reduktiivinen vs. oksidatiivinen prosessi, erilaiset kypsytystekniikat, tuotteen raaka-ainepitoisuus vrt. tuotteen kokonaishappopitoisuus). Sekä koulutus- että arvioitavien näytteiden valintaan kiinnitettiin erityistä huomiota niin, että em. aspektit tulivat huomioitua. Näytteet hankittiin eri viinitiloilta ja alan oppilaitoksista ympäri maamme.

Tuotteiden profiilit rakennettiin arvioimalla näytteitä yleisten viinin aistinvaraisen arvioinnin menetelmien mukaan, jolloin näytteestä arvioitiin ulkonäkö, tuoksu, flavori eli maun ja tuoksun yhdistelmä sekä näytteen kokonaisvaikutelma. Näytteen ulkonäöstä kuvailtiin sen puhtaus, väri sekä viskositeetti. Tuoksu kuvattiin sen laadun, voimakkuuden, tyyppin ja kehityksen perusteella. Flavorin koostumusta kuvailtiin sen happopitoisuuden ja sokerittoman uutoksen pitoisuuden perusteella sekä mahdollisen tanniinisuuden, flavorin kehityksen, tyyppin ja pituuden perusteella.

5.6.1 Valkoherukkaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: hohtava – kirkas – pölyinen (FNU arvot: 0-0,7 ääritapauksena < 0,9)
- Väri: vaalean keltainen – keltainen – kulta - vanha kulta (perussävy on kellertävä) (KUVIO 10.)
- Viskositeetti: Viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen.

Tuoksu

- Laatu: miellyttävä, hieno
- Voimakkuus: hento, miellyttävän voimakas
- Tyyppi: voikukkamainen, voimakas lajityypillisuus
- Kehitys: nuori viini – pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: herkullinen – kovahko – kova
- Sokerittoman uutoksen pitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen
- Tanniinisuus: ei huomattavaa tanniinisuuutta
- Kehitys: nuori – pullokypsytetty
- Tyyppi: voimakas lajityypillisuus
- Pituus: keskipitkä, jossa maun alku- ja loppuosa on voimakkaampi kuin keskiosa.

Kokonaisvaikutelma

Valkoherukkaviini on perustyybiltään herkullinen, kovahko tai kova, keskitäyteläinen, voimakkaasti lajityypillinen, kellertävä marjaviini, jonka tuoksu muistuttaa voikukkaa.



KUVIO 10 Valkoherukkaviinin väriskaala.

5.6.2 Punaherukkaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – kiiltävä/hohtava -pölyinen (FNU arvot: 0-0,7 ääritapauksena < 0,9)
- Väri: vaaleasta pinkistä kypsän punaherukan punaiseen (KUVIO 11.)
- Viskositeetti: Viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen.

Tuoksu

- Laatu: kehittymätön - miellyttävä
- Voimakkuus: hento - keskivoimakas
- Tyyppi: lajille tyypillinen, hieman sulkeutunut. Versoston tuoksua mukana.
- Kehitys: nuori – pullokypsytetty. Kehittyy hitaammin kuin valkoherukkaviini.

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: terävä, punaherukkaviinille ominaisesti hieman kasvuston antamaa ryhdikästä karvautta
- Sokerittoman uutoksen pitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen tai sitä ohuempi
- Tanniinisuus: ei huomattavaa tanniinisuutta
- Kehitys: nuori - pullokypsytetty
- Tyyppi: lajille (*Ribes album*) tyypillinen.
- Pituus: keskipitkä tai sitä lyhyempi, alussa voimakkain.

Kokonaisvaikutelma

Pinkki – kypsän punaherukan värinen, lajille tyypillinen, terävähappoinen, kevyt.



KUVIO 11 Punaherukkaviinin väriskaala.

5.6.3 Viherherukkaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: hohtava – kirkas - pölyinen (FNU arvot: 0-0,7 ääritapauksena < 0,9)
- Väri: vaalean keltaisen vihertävä – vihertävä – kulta - vanha kulta (perussävy on vihertävä) (KUVIO 12.)
- Viskositeetti: Viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen.

Tuoksu

- Laatu: miellyttävä, hieno
- Voimakkuus: miellyttävän voimakas
- Tyyppi: kukkamainen, kypsän hedelmäinen, makea, voimakas lajityypillisuus
- Kehitys: nuori viini – pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: voimakas - kova
- Sokerittoman uutoksen pitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen – täyteläinen
- Tanniinisuus: ei huomattavaa tanniinisuutta
- Kehitys: nuori – pullokypsytetty
- Tyyppi: kukkamainen, kypsän hedelmäinen, voimakas lajityypillisuus
- Pituus: pitkä, keskiosa hiukan kapeampi kuin alku- ja loppuosat

Kokonaisvaikutelma

Viherherukkaviini on perustyyppiltään voimakas, täyteläinen, erittäin lajityypillinen, vihertävyytensä kypsyessäänkin säilyttävä marjaviini, jonka tuoksu on makean kukkamainen.



KUVIO 12 Viherherukkaviinin väriskaala.

5.6.4 Mustaherukkaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri: rubiini – syvän punainen (KUVIO 13.) sävy: sinertävä – ruskean punainen
- Värin määrittelyssä on huomioitava viinin kehitysaste.
- Viskositeetti: kuin muillakin herukkaviineillä

Tuoksu

- Laatu: runsas, tyypiltään voimakas
- Voimakkuus: miellyttävän voimakkaasta hyökkävään
- Tyyppi: mustaherukkapensaas lehti – kuivattu luumu, luumumarmeladi (kehityksen perusteella, vrt. väri)
- Kehitys: nuori viini – pullokypsytetty. Kehitykselle on tyypillistä voimakkaat vaihtelut.

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: kovahko – kova, terävä. Kehittyessään kovuus pyöristyy.
- Sokerittoman uutoksen pitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen - täyteläinen
- Tanniinisuus: verrattuna muihin herukkaviineihin korkeampi
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: herukkaviineistä voimakkain lajityypillisuus
- Pituus: keskipitkä, jossa alku- ja loppuosa huomattavasti voimakkaampia kuin keskiosa

Kokonaisvaikutelma

Mustaherukkaviini on perustyyppiltään voimakas. Tumma, täyteläinen tai keskitäyteläinen, voimakkaasti lajityypillinen hedelmäviini, jonka kehittymiselle on merkitsevää tyyppin vaihtelevuus ja muutos.



KUVIO 13 Mustaherukkaviinin väriskaala.

5.6.5 Karviaismarjaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri: vaalean vihertävä – kypsyessä vaalean kullan keltaiseen, harmaa vivahte (KUVIO 14.)
- Sävy: vaalean vihertävä
- Viskositeetti: Viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen.

Tuoksu

- Tuoksua arvioitaessa tuotteen pitää saada hengittää vrt. tuotteen ikä.
- Laatu: miellyttävä, erittäin lajityypillinen
- Voimakkuus: keskivoimakas (alkuvaiheessa usein liian voimakas - > tuulettuminen)
- Tyyppi: sulkeutunut, runsas, omenan kotoan vivahtava.
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: herkullinen – kovahko, happorakenne hyvin tasapainossa
- Sokerittoman uutospitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen tai kevyempi, mutta ei hento.
- Tanniinisuus: ei huomattavaa tanniinisuutta
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: lajityypillisesti omenan kotoa ja päärynää muistuttava.
- Pituus: pitkä

Kokonaisvaikutelma

Keskitäyteläinen tai kevyempi, tasapainoinen, maultaan omenan kotoan ja päärynään vivahtava hedelmäviini. Tuoksun hienempi osaa vaatii tuulettamista tullakseen esiin.



KUVIO 14 Karviaismarjaviinin väriskaala.

5.6.6 Omenaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri ja sävy: vaalean vihertävästä punertavan kautta kultaan (KUVIO 15.)
- Viskositeetti: viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen.

Tuoksu

- Laatu: miellyttävä - jalo
- Voimakkuus: voimakas
- Tyyppi: voimakkaasti lajityypillinen, rehevä, ryhdikäs, lajikkeen ja valmistusmenetelmän vaikutus merkittävä
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: kova, tasapainoinen
- Sokerittoman uutospitoisuuden perusteella: kevyestä täyteläiseen
- Tanniinisuus: siemenkodan tuoksua ja makua voi ilmentyä voimakkaana
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: reduktiivisesta viinityypistä mausteisen hillomaiseen
- Pituus: keskipitkä

Kokonaisvaikutelma

Voimakkaasti laji- ja lajiketyypillinen. Omenaviinille on tyypillistä viinin kokonaisvaikutelman vahva monipuolisuus, joka on riippuvaista lajikkeesta ja valmistusmenetelmästä. Ominaista on lajin ja lajikkeen vaihtelevuus.



KUVIO 15 Väriyypiltään erilaisia omenaviinejä. Kolme vasemmanpuoleista ovat ns. kylmäfermentoituja omenaviinejä ja kaksi muuta spontaanikäymisellä tuotettuja. Viinit on kuvattu selkeyttämisen jälkeen.

5.6.7 Mansikkaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri ja sävy: vaalean lohenpunaisesta punertavan oranssiin (KUVIO 16.)
- Viskositeetti: viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen. Kuitenkin hieman raskaampi kuin herukkaviinit.

Tuoksu

- Laatu: hieno tai erittäin hieno
- Voimakkuus: voimakas tai erittäin voimakas
- Tyyppi: makea, marjaisa, hillomainen, lajityypillinen, lajikeominaisuudet tulevat voimakkaasti esille
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: pehmeä-herkullinen
- Sokerittoman uutospitoisuuden perusteella: keskitäyteläisestä täyteläisen suuntaan
- Tanniinisuus: ei huomattavaa tanniinisuutta
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: laji- ja lajiketyypillinen, lämmin-tulinen, marjainen, pehmeä
- Pituus: keskipitkä – pitkä; alkuvaiheessa voimakas, heikkenee nopeasti muttei häviä

Kokonaisvaikutelma

Marjaisa, kokonaisuutena lämmin, kesäinen, laji- ja lajiketyypillinen.



KUVIO 16 *Mansikkaviinin väriskaala.*

5.6.8 Vadelmaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri ja sävy: lilaan vivahtava vaaleasta pinkistä tummaan pinkkiin, poikkeuksena keltainen vadelma (KUVIO 17.)
- Viskositeetti: keskiraskaasta raskaan suuntaan

Tuoksu

- Laatu: hieno
- Voimakkuus: keskivoimakkaasta voimakkaaseen
- Tyyppi: prefermentatiivinen, marjainen, makeahko
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: herkullinen
- Sokerittoman uutospitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen - kevyt
- Tanniinisuus: ei huomattavaa tanniinisuutta
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: laji- ja lajiketyypillinen, prefermentatiiviset ominaisuudet, jotka leikattaessa muuttuvat vahvasti, tulevat selkeästi esiin puhtaissa vadelmaviineissä.
- Pituus: keskipitkä – pitkä, voimistuva

Kokonaisvaikutelma

Vadelmaviini on tyypiltään prefermentatiivinen, hedelmäinen, laji- ja lajiketyypillinen. Voidaan suositella juustojen kanssa esim. valkohomejuusto.



KUVIO 17 *Vadelmaviinin väriskaala.*

5.6.9 Lakkaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri: kellertävän harmaasta kultaan. (KUVIO 18.)
- Viskositeetti: keskiraskaasta raskaan suuntaan.

Tuoksu

- Laatu: hieno
- Voimakkuus: keskivoimakas
- Tyyppi: hyvin lajityypillinen, suomalainen, runsas
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: kova - keskikova
- Sokerittoman uutospitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen
- Tanniinisuus: ei huomattavaa tanniinisuutta
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: erittäin lajityypillinen, prefermentatiivinen, suomalainen.
- Pituus: keskipitkä

Kokonaisvaikutelma

Lakkaviini on erittäin lajityypillinen, prefermentatiivinen, kasvupaikkaan viittaava, jälkiruokaviiniksi soveltuva.



KUVIO 18 *Väritään erityyppisiä lakkaviinejä.*

5.6.10 Variksenmarjaviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri: rubiini – syvän punainen
- Sävy: sinertävän lila – ruskean punainen
- Viskositeetti: viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen.

Tuoksu

- Laatu: kevyehkö, viinimäinen tuoreen metsäinen
- Voimakkuus: keskivoimakas
- Tyyppi: lajityypillinen
- Kehitys: nuori viini – pullokypsytetty.

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: pehmeä, miellyttävän pyöreä
- Sokerittoman uutoksen pitoisuuden perusteella: keskitäyteläinen
- Tanniinisuus: ilmenee hieman
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: lajityypillinen, metsäinen
- Pituus: keskipitkä, tasainen

Kokonaisvaikutelma

Variksenmarjaviini on lajityypillinen, hieman rypäleviiniä muistuttava, miellyttävän metsäinen, kevyesti tanniininen.

5.6.11 Raparperiviini

Ulkonäkö

- Puhtaus: kirkas – hohtava – pölyinen (FNU arvot: 0-0,8 ääritapauksena < 1)
- Väri: savuinen, aavistus punertavaa, hopeinen, harmahtava
- Viskositeetti: viipyvä, tasainen valuma. Viskositeetin on oltava sidoksissa viinin alkoholi-, uutos- ja sokeripitoisuuteen.

Tuoksu

- Laatu: hieno
- Voimakkuus: keskivoimakas - kevyt
- Tyyppi: marjainen, lajityypillinen, makea, kevyen kukkamainen – voidaan muuttaa voimakkaalla gelatiinikäsittelyllä
- Kehitys: nuori viini – pullokypsytetty

Flavori

- Happopitoisuuden perusteella: herkullinen
- Uutospitoisuuden perusteella: kevyt - keskitäyteläinen
- Tanniinisuus: ei merkittävää tanniinisuutta
- Kehitys: nuori viini - pullokypsytetty
- Tyyppi: lajityypillinen, valmistusmenetelmällä suuri vaikutus
- Pituus: lyhyt

Kokonaisvaikutelma

Lajityypillinen, kevyen kukkamainen, soveltuu hyvin kevyeksi ruokaviiniksi.

HUOM: voi muodostaa kalsiumoksalattikiteitä.

6 JATKOTOIMENPITEET

Hankkeessa rakennettua tilaviinituotteille soveltuvan laatuluokitusjärjestelmän runkoa tullaan kokeilemaan ja kehittämään 1.1.2005 – 28.2.2006 aikana ALMA –rahoitteisessa POTKU –vauhtia tilaviinirytystoimintaan hankkeessa. Tuona aikana on tarkoitus toteuttaa vähintään neljä koeluokittelua ja kehittää järjestelmän käytännön toimivuutta näiden koeluokittelujen perusteella. POTKU –hankkeen puitteissa pyritään kehittämään myös järjestelmän säännöt, joissa kuvataan luokituksen ylläpitoon, vastuuseen sekä kustannuksiin liittyvät asiat sekä ohjeistus järjestelmää hyödyntävälle yrittäjälle. Lisäksi jatkohankkeen aikana luodaan hedelmäliköörien ja –tisleiden aistinvaraisen laadun profiileja.

Jatkohankkeen aikana järjestelmässä jaettavista laatumääritelmistä vastaa Suomen Viiniryttäjät ry. POTKU –vauhtia tilaviinirytystoimintaan hankkeen päätyttyä laatuluokitusjärjestelmää toteutetaan Suomen Viiniryttäjät ry:n ja alan oppilaitosten yhteistyönä.

Laatujärjestelmän toiminnan jatkuminen käytännössä vaatii tulevaisuudessa myös toimenpiteitä, joilla varmistetaan aistinvaraisen arvioinnin raadin työn jatkuminen ja sen toiminnan kehittäminen.

7 TIEDOTTAMINEN

Hankkeesta tiedotettiin tilaviiniryttäjille kirjeitse. Hankkeelle avattiin internetsivu osoitteessa www.lepaa.hamk.fi/hanke/laatu. Hankkeesta on julkaistu useita lehtiartikkeleita ja muutamia radio- ja televisiouutisointeja.

8 LOPPURAPORTIN LAATIJA JA PVM

_____ 13.6.05
Mikko Hasu

LÄHTEET

- Hasu, M. 1997. Tilaviinin valmistus. Opetushallitus.
- Johnson, H. 1994. The World Atlas of Wine. Mitchell Beazley International Limited.
- Kakko, R., Storgårds, E. & Laakkonen, A. 1998. Tilaviinin Laatuopas.
- Margalit, Y. 1996. Winery Technology & Operations : A Handbook for Small Wineries. USA. The Wine Appreciation Guild.
- Margalit, Y. 1997. Wine Chemistry. USA. The Wine Appreciation Guild.
- Ough, C. 1992. Winemaking Basics. USA. Food Products Press, an imprint of The Hawth Press.
- Tuiskunen, M. 1995. Hedelmä- ja rypälewiinien kemiallisten ominaisuuksien määrittäminen yksinkertaisilla analyysimenetelmillä. Pro gradu –työ. Helsingin yliopisto. Soveltavan kemian- ja mikrobiologian laitos. Alko-Yhtiöt, Helsinki.
- Vainikainen, P. & Linhala, J. 1995. Lakikokoelma: Alkoholilaki perusteluineen. Painatuskeskus Oy.
- Zoecklein, B., Fugelsang, K., Gump, B. & Nury, F. 1995. Wine Analysis and Production. USA. International Thomson Publishing.
- EU-säädöstö.
- Tuorila, H. Elintarvikkeet aistien puntarissa.
- Eero Saarenheimo (toim.), 1967. Sata vuotta suomalaisia viinejä ja liköörejä, juhlakirja. Sanomapaino.
- Yksityisen viini- ja likööriteollisuuden valmistustilastoja, Oy Alko Ab, Alkoholin valmistuksen ja käytön valvontaosasto.