

A close-up photograph of a hand holding a glass decanter, pouring a vibrant red wine into a tulip-shaped glass. The wine is captured mid-pour, creating a dynamic stream. The background is a blurred indoor setting with warm lighting.

Sanna Seiko Salo

Sommelier

Täydellinen lasi viiniä
Christina Suomisen seurassa

DOCENDO

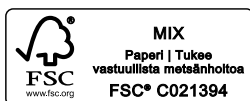
Sommelier

Sanna Seiko Salo

Sommelier

Täydellinen lasi viiniä
Christina Suomisen seurassa

DOCENDO



Ensimmäinen painos

© Sanna Seiko Salo, Christina Suominen ja Docendo 2026

Docendo on osa Werner Söderström Osakeyhtiötä

Lönnrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki

Suomen tietokirjailijat ry on tukenut kirjan tekemistä matka-apurahalla.

Kannen valokuvat: Anna-Liisa Nikus

Valokuvat © Christina Suomisen kotialbumi ellei toisin mainita

Graafinen suunnittelu: Justine Florio / Taittopalvelu Yliveto Oy

ISBN 978-952-850-697-3

Painettu EU:ssa

Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut:

tuotevastuu@docendo.fi

*

Lukijalle

Tämä kirja on ennen kaikkea elämäkerta – yhden ihmisen tarina, kerrottuna hänen omasta näkökulmastaan. Kirjan sisältö perustuu pääosin Christina Suomisen haastatteluihin, keskusteluihin ja hänen vuosikymmenten aikana kertyneisiin kokemuksiinsa.

Olemme pyrkineet tarkistamaan kirjassa esitetyt tiedot huolellisesti ja parhaan kykymme mukaan. Viinin, ravintola-alan ja gastronomian maailmaan liittyy kuitenkin paljon perimätietoa, paikallisia käytäntöjä, tulkintoja ja näkemyseroja, eikä kaikkia yksityiskohtia ole aina mahdollista varmistaa yksiselitteisesti.

Jos kirjasta löytyy asiavirheitä, epätarkkuuksia tai tulkinnanvaraisia kohtia, vastuu niistä kuuluu tekijöille. Toivomme lukijan suhtautuvan kirjaan ennen kaikkea kertomuksena ihmisestä, hänen urastaan ja tavastaan nähdä viinin maailma – ei niinkään akateemisena hakuteoksena.

Sanna Seiko Salo

Omistettu perheelleni, joka on mahdollistanut
tämän kaiken.

Christina Suominen

*

Sisäilyys

Prologi: Yksi ilta Omenapuussa.....	11
Työilmoitus: Sommelier.....	13
Tämä ei ole risottoa nähnytään!	16
Saisinko kapinallista kuohuvaa?	19
Eläkkeelle kartanon kahvilan tädin roolista	22
Viinikoulu alkaa	27
Viiniköynnös, rypäle ja paikka, josta kaikki alkaa	32
Viinikirvoja ja hiirenpaskaa.....	37
Viiniköynnöksen koulutus	44
Etiketin lukeminen.....	47
Sommelierin koulutuksesta.....	50
Käymään vain	57
Dom Pérignon ja kuplien vahinko	64
Italian kupliva maailma.....	70
Köyhän miehen samppanja	76
Seurahuoneen viinikellari.....	82
Timantit eivät aina ole ikuisia.....	90
Pari työtaturmaa.....	93
60 vuotta keittiön ja salin välimaastossa.....	96
Mieluummin vapaus.....	100
Lapset mukana.....	102
Pullonpohjia ja polaamista	105
Viinitabuja.....	108
Ruoka ja viini yhdessä	118

Kenen oma viini	121
Riesling vai kuitenkin jotain muuta.....	124
Itävalta – Unkari.....	128
Tastingia ja viinitietoa.....	131
Hovimestarista sommelieriksi	140
Sommelier – näkymätön näkyvä	144
Sommelierin työpäivä.....	147
Sommelier on kylässä kokin päässä	149
Hommia ei tehdä kädet taskussa	152
Muutoksen ajurina	155
C:n tarina	158
Ilkka Isotalo: "C oli minulle elämänkoulu"	161
Ilkan keksinnöt.....	166
Vieraissa keittiöissä.....	172
Viinin maistamisen taito.....	175
Viinin maistamisen pieni näytelmä.....	184
Viini on kemiaa – ja viinivirhe tunneasia	188
Sisältää hiivaa ja sulfiittia	193
Teollisesta luomuun.....	197
Ilmastonmuutos ja viinin rajat.....	201
Natural wine movement	203
Luomu, biodynaaminen ja natu.....	209
Ensin tulee viini.....	215
Oranssiviini, missä "kaikki ei ole sitä miltä näyttää" ...	218
Anna oikealta vai sieltä mistä pääsee.....	221
Fine dining	223
Omassa paikassa, omalla tavalla	228
Kyytöistä kauniiseen konkurssiin.....	232
Pullaa ja treeniä.....	238
Christinan viinikellarissa.....	242
Mitä ravintolasta pitäisi ymmärtää.....	247
Luukulla	250
Ravintolan syke	254

Keittiön roolinvaihdos	258
Salihenkilökuntaa vai palvelusväkeä.....	261
Tarjoilijan työn ydin.....	266
Äidiltä peritty pää	270
Viinimuistiinpanoja	275
Nenä edellä.....	279
Suvussa vikaa.....	283
Viinin kautta maailmaan.....	287
Kilpailemaan.....	290
Pohjoismaiden mestari	295
Viinien kilpailut	308
Viinikriitikot ja tiedon jano	313
Kuraveden dekantointi	315
Sommeliereja muuallakin kuin ravintolassa.....	318
Uudet sukupolvet opettavat	321
Sober curious ja seeprajuominen.....	325
Pelkkä ruoka ei enää riitä.....	331
Vesi vanhin.....	334
Makeiden viinien magiikka	337
Projekti Kalle's Inn.....	339
Retiisejä ja mesimarjaa	344
Kahvi on uusi viini.....	347
Oluista cocktaileihin ja sikareihin	356
Piano	360
Viinitaloille ei niin vain kävellä sisään	362
Viinikoulun luokkaretki Bordeaux'ssa.....	366
Chrissen lista	389
Ihmiset, jotka jättivät jäljen.....	395
Samppanjaa ja jälkiuunileipää.....	398
Kirjailijan jälkisanat.....	400
Kiitokset.....	402
Liite: Christina Suomisen elämän ja uran kronologia ...	404

*

Prologi

Yksi ilta Omenapuussa

Helsingin yö tuoksui tupakalta ja paistetulta pihviltä. Olin taas yhdessä niistä iltavuoroista, jotka venyvät, pöydät eivät tyhjene ja aina joku saa hyvän idean tilata uuden pullon. Elettiin 90-luvun alkua, ja olin ekstraamassa Omenapuu-ravintolassa Makkaratalossa, Helsingin keskustassa. Ei mikään unelmaduuni. Siellä oli aika hurja meininki. Henkilökunta oli siellä välttämätön paha ja asenne erityisesti ekstroja kohtaan oli töykeää. Työilmapiiri oli huono, ja se johtui huonosta johtamisesta.

Yhdessä pöydässä oli iso seurue, joka joi viiniä pullo toisensa jälkeen. Sama pöytä, sama viini, sama riemu. Kunnes yhtäkkiä hymy hyytyi:

”Hei, onhan tää samaa viiniä kuin aiemmin? Tää maistuu ihan hirveältä.”

Vilkaisin pulloa. Sama etiketti, sama vuosikerta. Kaikki näytti olevan kunnossa.

Menin ravintolapäällikön luo ja sanoin, että asiakkaat eivät enää tykkää viinistä. Hän ei edes nostanut katsetaan.

”Ihan sama, juoko ne vai ei. Ne maksaa siitä kuitenkin.”

Ravintolapäällikkö jätti minut oman onneni nojaan. Siinä ei ollut mitään uutta. Jokin muu jäi mieltäni hiertämään. Tunsin pienen kapinan kipinän sisälläni. En kyllä jätä tätä tähän, ajattelin.

Kun ilta päättyi ja viimeinenkin asiakas oli lähtenyt, tein jotain, mitä en ollut ennen tehnyt. Varastin sen pullon. Tiesin rikkovani sääntöjä, mutta minun oli saatava tietää totuus.

Seuraavana päivänä vein pullon Alkoon. Siellä työskenteli viinimies nimeltä Markku Ilvestie – legenda, jonka nimi oli kiertänyt viinipiireissä. Kaverini oli sanoneet, että jos joku tietää, mistä on kyse, niin Markku. Hän otti pullon, nuuhkasi, maistoi ja sanoi rauhallisesti: ”Tässä on korkkivika.”

Korkkivika. En ollut koskaan kuullutkaan sellaista sanaa. Hän selitti, että viini näyttää samalta kuin ennen, mutta on silti pilalla korkissa tapahtuneen kemiallisen reaktion vuoksi. Ja sitten hän katsoi suoraan silmiin ja sanoi: ”Mä pidän viinikursseja. Tule käymään.”

Minä menin.

Yhden kurssin jälkeen halusin lisää. Aloin lukea, haistella, maistella, opetella. Liityin viinikerhoihin, kuuntelin, kirjoitin muistiin. Jäin ihan koukkuun. Kaikki lähti siitä yhdestä illasta Omenapuussa ja korkkivikaisesta pullosta, josta tuli minun ensimmäinen sommelieropettajani.

Työilmoitus: Sommelier

Sommelier-sana juontuu ranskan kielen sanasta sommelier, feminiinimuoto sommelière

Haluatko työn, jossa pääset haistelemaan, maistelemaan, sylkemään, nielemään – ja selittämään, että kaikki se on asiantuntijatyötä? Entä tarjoamaan parhaita mahdollisia asiakaskokemuksia, jotka muistuvat mieleen vielä vuosienkin päästä – myös niille, jotka jo illan aikana ehtivät unohtaa puolet?

Toimenkuvaan kuuluu viinien lisäksi tuntea kaikki muutkin juomat – oluet, siiderit, kahvit, teet, saket, viinat, cocktailit, vedet – ja kyky osata yhdistää ne yhtä lailla annokseen kuin asiakkaan tunnelmaan. Osaat liikkua salin ja keittiön välissä kuin näkymätön linkki: välillä tulkiten kokin hiljaisia tuhahduksia, välillä asiakkaan sanattomia toiveita, mutta et koskaan jää oven väliin uikuttamaan.

Edellytämme:

- **Viinituntemusta:** ja erityisesti kykyä puhua viineistä niin, että asiakas ei tunne oloaan tyhmäksi vaan erityiseksi.
- **Kemiaa:** osaat selittää, miksi viinissä on happoja ja miten tanniini toimii kuin parempi shogun-veitsi.

- **Biologiaa:** ymmärrät, miten hiiva, mikrobit ja rypäleet käyttäytyvät – sekä miten ihmisen makuaisti toimii. Joku maistaa hiiren, toinen taas ei.
- **Ilmasto:** ymmärrät, että kahden viinitarhan väliin mahtuu kokonainen ilmasto – ja että se tekee kaikesta juuri sopivan monimutkaista.
- **Kasvitiedettä:** osaat katsoa viiniköynnöksen lehteä ja sanoa, onko juurakko kunnossa vai väsynyt.
- **Maantiedettä:** tiedät, missä Rioja sijaitsee ja miksi Burgundissa on erilainen savi.
- **Geologiaa:** osaat puhua graniitista ja liitukivestä niin, että se tuntuu elintärkeältä.
- **Historiaa:** jokaisella viinillä on tarinansa ja sinä olet sen kertoja.
- **Gastronomiaa:** viini ilman ruokaa on kuin sommelier ilman nenää.
- **Talousosaamista:** hallinnoit ravintolan arvokkainta varastoa – viinikellaria, joka voi olla jopa sadan tonnin arvoinen.
- **Markkinointia:** hyvä sommelier ei vain tarjoile viiniä – hän osaa myydä käynnyttä rypälemehua satasella pullo.
- **Muistia:** muistat vuosikerrat, tuottajat ja juuri sen viinin, joka asiakkaan mukaan ”maistui kesältä”.
- **Mentalistin taitoja:** osaat päätellä asiakkaan puhkeavan perheriidan, julkistamattoman raskausuutisen ja laktoosi-intoleranssin pelkästä ilmeestä.
- **Psykologista silmää:** joskus paras viinisuositus on hiljainen nyökkäys.
- **Palveluetikettiä:** tiedät, milloin olla läsnä – ja milloin kadota takavasemmalle.

Osaat olla nöyrä mutta varma, näkymätön mutta vaikuttava. Et ole lavan tähti – se on kokki. Mutta ilman sinua illasta puuttuu rytmi ja juju.

Kestät painetta, osaat seisokella kymmenen tuntia putkeen ja hymyilet silloinkin, kun asiakas on pahasti väärässä mutta kovin varma asiastaan. Osaat ottaa vastaan palautetta, myös silloin kun se kuuluu: ”Miksi tätä viiniä ei saa Alkosta?”

Sinussa asuu tarinankertoja. Kun sanot, että viinissä maisuu poltettu kaarna, syysunelmat ja tallin takaseinä, asiakas nyökkää tyytyväisenä: ”Totta. Ihan just se.”

Ryhtyisitkö sommelieriksi?

Tämä ei ole risottoa nähnytkään!

Osallistuin aikoinaan MasterChef-ohjelmaan – siihen ensimmäiseen Suomen versioon, Mestarikokkiin, jonka teki Moskito Television. Olin mukana ihan ekalla kaudella, eikä siinä vielä kaikki: heti aluksi tehtävänä oli risotto. Risotto, tuo herkkä ja itsepäinen ruokalaji, jonka kanssa pitää olla kieli keskellä suuta, mutta jonka hallitsen vaikka silmät ummessa.

Mutta eihän se televisiokuvauksissa niin mene. Otetaan uusiksi ja uusiksi, haetaan oikeaa kamerakulmaa, säädetään valoja – ja siinä se risotto seisoo. Ja seisoo. Ja seisoo vähän lisää. Risottohan ei odota ketään, ja varsinkaan se ei odota TV-tuotantoa. Se meni ihan ylikypsäksi.

No, kamera käy, minä odotan, ja siihen marssii Kape Aihinen, joka huutaa täyttä kurkkua: ”Tämähän ei ole risottoa nähnytkään!” Ja niin on minun kisani taputeltu.

Mutta ei siinä mitään, vähän myöhemmin avattiin ravintola C. Soitin sitten Savoyhin, jossa Kape oli keittiömestarina ja sanoin, että ota minun tytär Katrina työharjoitteluun – jospa hän saisi vähän laaturavintolakokemusta. Katrina meni ja sanoi suoraan Kapelle, että: ”Äiti tekee muuten paljon parempaa risottoa kuin sinä.”

Kape lähetti terveiset ja anteeksipyynnöt. Että se oli vaan telkkaria. No totta kai se oli telkkaria.

Tehdään nyt sitten oikein kunnon lohturuoka – kantarellirisotto. Sellainen, joka höyryää lautasella ja saa suun täyteen syksyä.

Ensin öljyyn sipulit. Sitten riisit. Tässä vaiheessa tulee se tärkeä hetki: valkoviiniä kaadetaan kuumaan riisiin, ja se sanoo *puff*. Jyvät aukeaa ja alkaa ottaa nestettä sisäänsä. Jos ei ole viiniä, voi käyttää jotain muuta hapanta – sitruunamehua tai vaaleaa etikkaa. Riisin posahdus tarvitaan joka tapauksessa.

Lämminä nestettä lisätään hiljalleen, kasvislientä kauha kerrallaan, ja koko ajan sekoitetaan. Sieltä se alkaa syntyä – ihana maitomainen, kermainen koostumus, vaikka kermaa ei tipan tippaa käytetä. Kun riisi ottaa vettä sisään, se samalla vapauttaa tärkkelystä, ja liike hellalla pitää sen elossa.

Oikeaoppinen *nonna*-tekniikka on kahdeksikon muutoinen liike – äärettömyyden merkki – puukapustalla, joka ei ole lusikka eikä kauha, vaan vähän molempia. Minä olen tässä ottanut vapauksia, hämmennän risottoni silikonisella nuolijalla. Risotto on kuin elämä. Sitä pitää sekoittaa lempeästi, ja olla läsnä hetkessä. Ei tyhjennetä tiskikonetta tai katsella videoita välissä.

Sitten sienet. Tässä risotossa niitä oli neljässä muodossa: tuoreena, pyreenä, tomuna ja lopuksi pinnalle vielä pikke-
löitynä.

Entä lasissa? Rasvaisen, täyteläisen risoton kanssa voisi valita perinteisesti jotain tosi hapokasta valkoviiniä – jotain viileää ja napakkaa rieslingiä, joka putsaa suun seuraavaa lusikallista varten. Se on täysin loogista, jos seurataan oppi-

kirjaa – happo leikkaa rasvan läpi, herättää makuhermot ja tuo ryhtiä.

Mutta joskus tekee mieli ihan muuta. Silloin voi ottaa lämmintä, hedelmäistä punaviiniä. Tai vaikka oranssiviiniä, joka on vähän kuin valkkari, mutta valmistettu punaviinin menetelmällä – kuorineen kaikkineen. Sellainen kuin meillä Café Kartanolla tarjolla oleva Heinrichin *Naked Orange*, jossa on muun muassa Malvasia-rypälettä. Ei kylmänä vaan huoneenlämpöisenä.

Väritkin merkitsevät. Silmä päättää paljon ennen kuin suu saa tilaisuutensa. Ihmiselle tulee heti mielikuva, onko tämä viini kevyttä, täyteläistä, makeaa vai hapanta, pelkän värin perusteella. Oranssi viini risoton kanssa sopii vieläpä sävy sävyyn.

Mutta takaisin risottoon. Se on sellainen täyteläinen ja syvä, lohduttava ruoka. Vähän niin kuin sadepäivä sisätiloissa viltin alla. Mutta välillä teen toisenlaista risottoa – vaikka parsasta. Kevyttä, vihreää ja napakkaa. Sen kanssa taas sopii kepeä valkkari, kuten sauvignon blanc tai grüner veltliner.

Saisinko kapinallista kuohuvaa?

Historiallisen tilan pihalla tammet rajaavat polkua. Lintu-aura ylittää korkealta, aurinko lämmittää kartanon punatiilistä poskea, satunnainen tuulenvire tuo tuoksun järveltä. Valkealle liinalle on katettu iltapäivätee, kultareunaiset porsliinikupit, kerroksittain leivonnaisia, suolaista ja makeaa, ja lasissa kultaista kuplivaa... pet-nattia.

Tervetuloa Tampereen Hiedanrantaan, Lielahden kartanoon. Kartanon rakennutti aikoinaan Nottbeckien suku kesäasunnokseen 1800-luvun lopulla. Suku vaikutti vahvasti Tampereella Finlaysonin tehtaiden kautta, ja heidän kotipalatsinsa, Milavida, kohoaa edelleen Näsijärven rannalla. Tarinan mukaan Nottbeckit katselivat Milavidalta järven yli Hiedanrannan suuntaan, hiihtivät talvisin jätää pitkin paikalle ja totesivat, että tähän olisi hyvä rakentaa kesähuvila.

Mutta ennen kartanoa tämä oli aivan toisenlainen paikka. Koko niemi oli pientä kyläyhteisöä, viljelymaata ja metsää. Alueella oli ratsutila, ja ihmiset elivät pitkälti omavaraisesti.

Lielahden kartano toimi Nottbeckien kesäpaikkana, ja siellä asui myös tehtailijan poika Wilhelm Fredrik von Nottbeck perheineen. Perheeseen liittyy kuitenkin myös tragedia: perheen nuorin poika Ernst oli vain 19-vuotias,

kun hän kuoli puukotuksen uhrina vuonna 1885, ja hänen muistolleen perustettiin yksityinen hautausmaa näille maille.

1900-luvun alussa alue siirtyi teollisuuden käyttöön. Kartano päätyi uuden omistajan haltuun, ja sen maille rakennettiin selluloosatehdas. Kartanosta tuli tehtaan pääkonttori, ja tilat muokattiin toimistokäyttöön. Yläkerran näyttävät, ruskeat nahkaverhoillut pariovet ovat todennäköisesti johtaneet aikanaan tehtaanjohtajan huoneeseen. Sitten Tampereen kaupunki osti alueen ja kartanon. Rakennus ehti olla pitkään tyhjillään, arviolta lähes kymmenen vuotta, ennen kuin sille alettiin etsiä uutta käyttöä. Nykyään kartanossa toimii bistrohenkinen kahvila, Café Kartano, jota minä pyöritän.

Pet-nat tulee sanoista *pétillant naturel*. Se tarkoittaa kevyesti kuplivaa. Juoma on syntynyt siten, että on ryhdytty yksinkertaisesti tekemään viiniä, laitettu rypäleet käymään astiaan, ja sitten vain laitettu kansi päälle kesken käymisen, ja loppu on sattuman varassa. Jos kuplia syntyy, se on pet-nat. Jos ei synny, se on ihan vaan valkkaria. Tämä viini ei lähde siitä ajatuksesta, että tehdään kuoharia – vaan että katsotaan, mitä tapahtuu.

Yleensä kun tehdään kuohuvaa, viini käy kahteen kertaan. Pet-nat lähtee yhdestä käymisestä, ja kun sitä ei pysäytetä kunnolla, voi hiiva jäädä elämään. Joskus kuplaa syntyy enemmän, joskus vähemmän. Jokainen pullo on vähän omanlaisensa. Se kuuluu naturalviiniluonteeseen.

Pet-nat ei ole rypälelaji, vaan valmistustapa – niin kuin *samppanja*, *cava*, *prosecco*, *sekt* tai *cap classique*. Pet-nat kuuluu kuohuviinien kategoriaan, vaikka jotkut laittavatkin sen

Viini on paljon muutakin kuin käynyttä rypälemehua.

Viinipullon etikettiin kätkeytyy kokonainen maailma: historiaa, ihmisiä, biologiaa ja kemiaa, sattumia, intohimoa ja jopa silkkaa hulluutta.

Huippusommelier Christina Suominen kuljettaa lukijan viinin historiasta nykypäivään, rypäleistä ja viinialueista viinin viljelyyn ja valmistukseen, suurista klassikoista natural-viineihin. Kirjassa rikotaan sitkeitä viinimyyttejä ja ihmetelään alan kummallisuuksia. Maistetaan, ostetaan, myydään ja kokeillaan. Millaista on tarjoilla elämyksiä lasissa tai perustaa fine dining -ravintola? Ja mitä tarvitaan, jotta ruoka ja viini osuvat täydellisesti yhteen.

Sommelier on tarinallinen tietokirja Christina Suomisen matkasta viinien maailmassa. Kirja avaa sommelierin työtä: mitä ammattilainen näkee siinä, missä muut näkevät vain viiniä lasissa.



© Anna-Liisa Nikus

Sanna Seiko Salo on elämäkerturi, kirjailija ja yrittäjä, jota kiehtovat värikkäät tarinat ja rohkeus elää omannäköistä elämää.

Sommelier **Christina Suominen** on suomalaisen viinikulttuurin edelläkävijä, ravintoloitsija ja kouluttaja, jonka intohimo viiniin, ruokaan ja käsityöläisyyteen on ohjannut pitkää uraa. Ronskilla charmilla ja suurella sydämellä Christina kertoo tarinansa viinilaatikoiden, risottojen ja elämänmakuisen työn maailmasta.



DOCENDO

www.docendo.fi

KL 68.27

Kansi: Taittopalvelu Yliveto Oy
Kannen kuva: Anna-Liisa Nikus

ISBN 978-952-850-697-3



9 789528 506973