



30.5.2022 Opintomatka: Ilomantsi – Perinteitä, lähiruokaa ja paikallisia jatkojalosteita. Bussi-info I

Tilaviiniä omista marjoista – miten lainsäädäntö rajoittaa

Vuonna 1995 Suomi liittyi Euroopan unioniin ja voitti jääkiekon maailmanmestaruuden. Samaisena vuonna myös alkoholilainsäädäntö uudistui. Se tarkoitti lähtölaukasta kotimaisen tilaviinin valmistukselle ja vähittäismyynnille. Samaisena vuonna myönnettiin tilaviinin valmistuslupia viisi eri tiloille. Enimmillään Suomessa on toiminut yli 50 viinitilaa, nykyisin alle 20.

Monelle viinitilalle myös matkailu on tärkeä lisä ravintolatoimintaan ja viinintuotantoon. Ne vetävät kävijöitä ja turisteja myös taajamien ulkopuolella sijaitseville tiloille.

Raikkaat ja puhdasaromiset marjaviinit

Tilaviinejä on valmistettu Suomessa EU jäsenyydestä lähtien. Ne ovat suomalaisista marjoista ja hedelmistä käymisen avulla valmistettuja marja- ja hedelmäviinejä. Yleisin tilaviineissä käytetty marja on valkoherukka, joka on neutraali ja sopii värinsä puolesta monenlaisiin viineihin. Toiseksi eniten käytetään puna- ja mustaherukkaa. Kaikkein arvokkaimmat tai pieniä satoja tuottavat marjat rajautuvat pois, koska ne nostaisivat viinin hinnan liian korkeaksi.

Kun ilmasto lämpenee, perinteiset viiniköynnökset alkavat menestyä paremmin myös Suomen olosuhteissa. Salpausselän jatkeella sijaitseva Pälkäne muistuttaa ilmastollisesti Etelä-Suomen suotuisia alueita. Siksi saattaa olla, että tulevana vuosina myös Suomessa päästään maistelemaan omassa maassa kasvatetuista rypäleistä valmistettua viiniä. Sitä ei tosin sitten saa sanoa viiniksi, koska Suomi ei ole listautunut EU:ssa viinituottajamaaksi.

Marjaviinien vienti on vielä melko pienimuotoista, mutta niissä olisi kuitenkin potentiaalia, jota kotimaisista marjoista valmistetut liköörit voisivat vauhdittaa. Marjaviinejä viedään erityisesti Saksaan, lisäksi Aasiassa tuntuu olevan mielenkiintoa erikoisia juomia kohtaan.

Kaikki alkaa perusviinistä

Marjat kypsyvät kesällä ja sadonkorjuu on kiireistä aikaa. Marjat kerätään talteen ja siirretään suoraan sadonkorjuusta pakkaseen, sillä pakastettujen marjojen mehusaanto on parempi kuin tuoreiden marjojen ja mehu irtoaa niistä siis tarkemmin.

Pakastetuista marjoista puristetaan tuoremehu. Mehulle tehdään laboratoriossa mikrobiologinen analyysi, joka kertoo, kuinka paljon siinä on happoja ja sokereita. Tietojen avulla viinintekijä voi laskea reseptin viinin käymiselle. Resepti kertoo happojen laimentamiseen tarvittavan veden ja sokerin määrän. Kotimaisten marjojen happopitoisuudet ovat suhteellisen korkeat, joten niitä täytyy laimentaa.



Käyminen ja kypsytytys tehdään talven aikana

Marjamehu laitetaan teräksiseen käymistankkiin. Viiniin lisätään sokeria, hiiva herätetään ja käyminen alkaa. Käyminen täytyy saada heti kunnolla käyntiin, tai muutoin villihiiva voi pilata koko erän. Siksi viinistä otetaan käymisen aikana näytteitä ja tarkistetaan, että viini käy kunnolla. Alkoholipitoisuus nostetaan 12–12,5 prosenttiin. Käymisprosessi kestää marjalajista riippuen 6–8 viikkoa, kun sokeri loppuu ja sen jälkeen käyminen pysähtyy. Käymisen yhteydessä syntyvän sakan annetaan laskeutua käymistankin pohjalle. Sakan yläpuolelta valutettu viini siirretään karkean suodatuksen jälkeen erilliseen kypsytystankkiin.

Kypsytystankissa viini saa kypsyä vähintään pari kuukautta, joskus pitempäänkin. Kypsymisen jälkeen perusviini on valmis. Perusviinit ovat kuivia, yksittäisestä marjalajista tehtyjä viinejä.

Kaikki lähtee siis hyvästä perusviinistä, jota eri tavalla yhdistelemällä syntyy myös uusia viinejä.

Marjaviineissä maistuu Pohjolan luonto

Marjaviinejä ei pidä vertailla rypälewiineihin, sillä juomat ovat täysin omanlaisiaan. Suomalaiset marjaviinit ovat tuoreviinejä, jotka kannattaa nauttia nuorina. Paras käyttöaika on 2–3 vuotta pullottamisesta. Viinikielellä sanottuna marjaviinit ovat siis lyhyitä, raikkaita ja puhdasaromisia.

Marjaviineissä ei ole tanniineja tai parkkihappoja vaan marjaviineissä maistuvat aidot marjat. Suomalaisen luonnon monimuotoisuuden ansiosta voimme nauttia herukoista, variksenmarjasta, vadelmista, mansikoista, raparperista tai vaikka kuusenkerkästä tehdyistä viineistä.

Pohjolan pitkät päivät ja viileät yöt kypsyttävät marjoihin aromit, joita ei muualta löydy.

Marjoissa on enemmän happoja kuin rypäleissä. Siksi marjaviinin sokeripitoisuus ei kerro suoraan, miten makeasta viinistä on kyse. Jos esimerkiksi marjaviinissä on 15–20 grammaa sokeria litraa kohden, se maistuu silti kuivahkolta. Saman sokerimäärän sisältävä rypälewiini maistuu jo selvästi makealta.

Jokaisella tilalla on omat salaisuutensa tilaviinin valmistuksessa, joita varjellaan tarkkaan.

Tilaviinin valmistuksesta säädetään eri asetuksilla ja lailla:

STM asetus 1502/2007 – voimaan 1.8.2008

Sosiaali- ja terveysministeriön päätöksen mukaisesti *muutetaan* tilaviini-nimityksen käyttämisestä 7 päivänä kesäkuuta 1995 annetun sosiaali- ja terveysministeriön päätöksen (851/1995) 2 §:n 1 momentin 3 kohta seuraavasti: *Tilaviinin tulee olla yksinomaan käymisen avulla valmistettua hedelmäviiniä, jonka valmistuksessa käytetty marja- ja hedelmäaines sekä aromia antavat kasvinosat ovat peräisin Euroopan talousalueella sijaitsevalta kasvuvyöhykkeeltä, jonka tuottamat ominaispiirteet syntyvät 60 pohjoisen leveyspiirin pohjoispuolella,*



Alkoholilaki 28.12.2017 / Eduskunnan päätös

Säätölee mm. lupamenettelyitä, anniskelua ja vähittäismyyntiä

Valviran ohje Dnro V/14734/2022 annettu 20.05.2022 (STM päätös 851/1995)

4.3.1 Tilaviini ja käsityöläisolut Tilaviinin ja käsityöläisoluen vähittäismyyntilupa koskee vähittäismyyntiä yhden vähittäismyyntipaikan sisätiloissa. Tämä vähittäismyyntilupa myönnetään kyseisten alkoholijuomien valmistajalle, jolla saa olla ainoastaan yhteen vähittäismyyntipaikkaan oikeuttava vähittäismyyntilupa.

Tilaviinin ja käsityöläisoluen vähittäismyyntipaikan tulee sijaita sen maankäyttö- ja rakennuslaissa tarkoitettussa rakennuksessa sijaitsevan valmistuspaikan, jossa alkoholijuoman käyminen on tapahtunut, yhteydessä tai välittömässä läheisyydessä. Vähittäismyyntipaikassa voidaan myydä myös muita kuin luvanhaltijan valmistamia enintään 5,5 % alkoholijuomia.

Tilaviinin valmistajat ja käsityöläisoluen valmistajat voivat harjoittaa keskenään tuotannollista tai toiminnallista yhteistyötä. Tällaiseksi yhteistyöksi katsotaan alkoholijuoman valmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden ja tarvikkeiden hankinta sekä alkoholijuoman pakkaaminen, markkinointi ja jakelu. Edellytyksenä kuitenkin on, että yhteistyössä tuotettujen alkoholijuomien yhteismäärä ei ylitä tilaviinin valmistajien osalta 100 000 litraa ja käsityöläisoluen valmistajien osalta 500 000 litraa.

Tilaviinin tulee alkoholilain mukaan täyttää seuraavat kriteerit:

- se sisältää enintään 13 tilavuusprosenttia etyylialkoholia
- se on valmistettu yksinomaan käymisen avulla marjoista, hedelmistä ja muista kasvinosista paitsi rypäleistä ja viljatuotteista
- sen valmistuspaikka on riippumaton oikeudellisesti ja taloudellisesti muista alkoholijuomien valmistajista
- sen valmistuspaikassa kalenterivuoden aikana tuotettujen alkoholijuomien määrä on enintään 100 000 litraa
- sen valmistuspaikka toimii maatalouden harjoittamisen yhteydessä
- sen valmistuspaikka toimii fyysisesti erillään muista alkoholijuomien valmistuspaikoista
- sen valmistuspaikassa ei harjoiteta lisenssivalmistusta

Käsityöläisoluen tulee alkoholilain mukaan täyttää seuraavat kriteerit:

- se sisältää enintään 12 tilavuusprosenttia etyylialkoholia
- se on valmistettu yksinomaan käymisen avulla mallastetuista tai mallastamattomista viljatuotteista
- sen valmistuksessa ei ole käytetty muita valmistusaineita kuin muiden kasvien jyviä, sokeria, humalaa ja muita käymiseen osallistuvia kasvinosia ja mausteita
- se voi olla sahtia

Elinkeino- ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022



- sen valmistanut panimo on riippumaton oikeudellisesti ja taloudellisesti muista alkoholijuomien valmistajista
- sen valmistaneen panimon kalenterivuoden aikana tuottamien alkoholijuomien määrä on enintään 500 000 litraa
- sen valmistanut panimo toimii fyysisesti erillään muista alkoholijuomien valmistajista
- sen valmistanut panimo ei harjoita lisenssivalmistusta.