

# KUOHUPÄÄT

**Yksi hurahtaa samppanjaan sen maun takia. Toista innostaa kuplajuoman tyylikkyys. Kolmas syyttää kaveria, jonka nimi on Ossi.**

TEKSTI SANNA PÖYRY • KUVAT MIIKKA PIRINEN

## Hannes Kallioinen

**”SYYTÄN YSTÄVÄÄNI** Ossia samppanjahulluudestani. Tutustuimme kalastuksen merkeissä, ja Ossi havaitsi pian, että tuon kaverin saa vedettyä mukaan.

Samppanjoihin on paljon helpompi vihkiytyä kuin hintaviin Bordeaux-viineihin tai burgundereihin.

Kokemus alkaa jo siitä, kun ostaa pullon. Teen taustatyöt huolella ja hankin samppanjat milloin mistäkin. Ostologiikkaani ohjaa se, saako rahoille vastinetta. Valitettavan usein hinta korreloi kokemukseen. Mietinkin usein, onko tässä opiskelijalle mitään järkeä.

Kotoani löytyy silti samppanjaa joka tilanteeseen: kylmässä on aina 1-2 pulloa, ja spesiaalitalanteissa nautin vintagea. Minulle hetki avaa pullon eikä pullo hetkeä. Ja kun samppanja on tarpeeksi hyvää, en halua edes ruokaa sen kylkeen.

Tutkinto olisi jo kahdesti kasassa, jos en olisi näin aktiivinen opiskelijaelämässä ja tastingien pitäjänä. Mutta kun maallikoksi itseään tituleeraava kaveri poistuu pruuvis-tani kysellen seuraavaa, kaikki on ollut sen arvoista.

Olen myös Baccus-viinikerhon hallituksessa. Tähän on siis Aalto-yliopistossa tultu, että teekkari pitää kyltereille viininmaistajaisia.

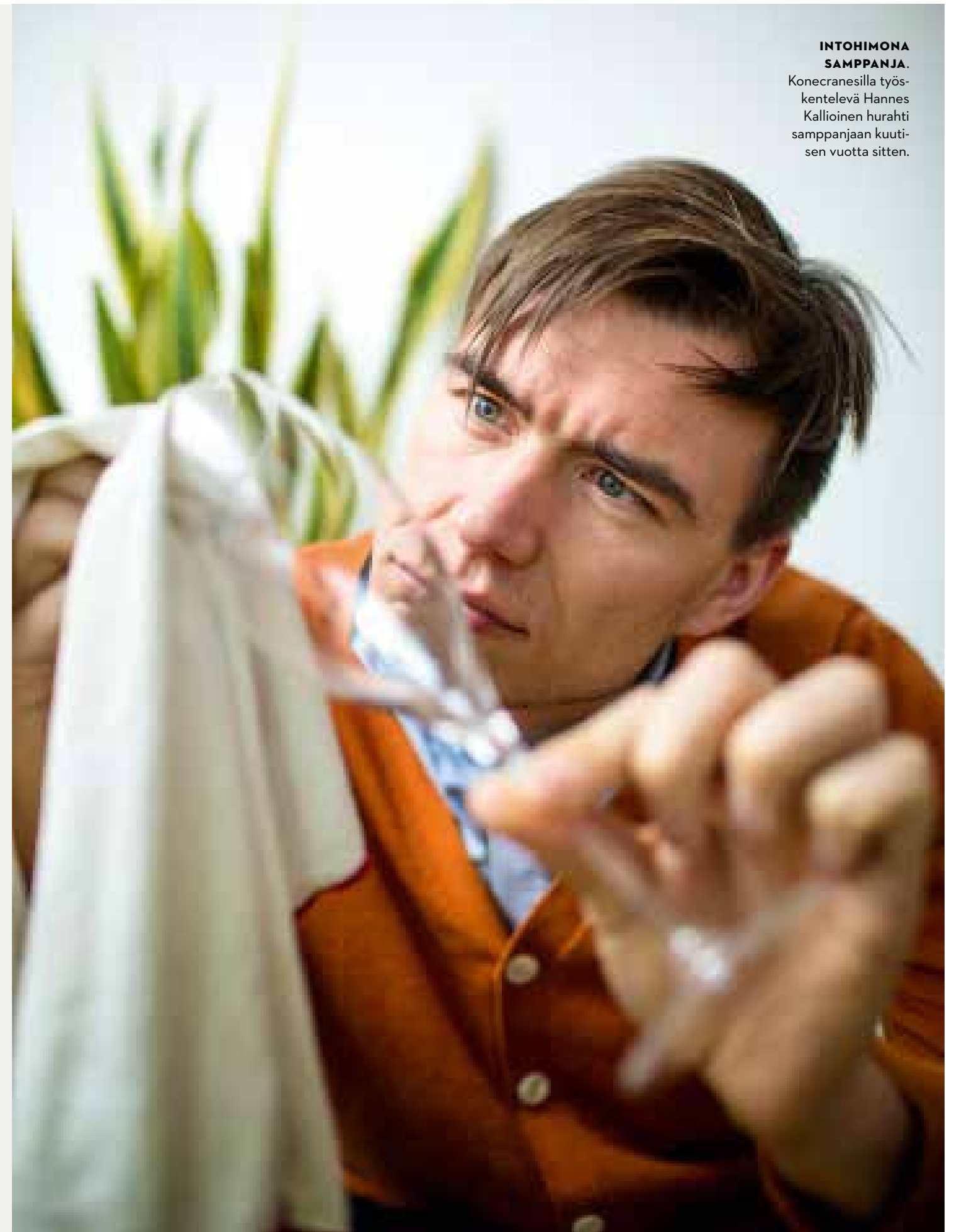
Champagnessa en ole vielä käynyt. Lentäen alkaisi harmittaa, ettei pulloja saa tuotua tarpeeksi. Autossa taas on niin runsaasti tilaa, että rahat loppuisivat hetkessä.”

**MINUN VALINTANI:** Gosset Grand Rosé.

Tuoksussa tuntuu jo kehittyneitä aromeja – kuivaa pihlajanmarjaa ja puolukkaa – sekä käreitäneisyyttä. Kun viini elää lasissa, tuoksusta erottuu mesimarjaa ja suomuurainta. Maku on selvästi nuorekkaampi: siinä maistuu jopa mango-mansikkasmoothie. Hapvoja voisi olla enemmänkin. Nyt käreitäneisyyden tunne tekee samppanjasta hieman raskaan. Tämä on ensimmäinen kosaan ostamani samppanja (Silja Linelta keväällä 2010). →

## INTOHIMONA SAMPPANJA.

Konecranesilla työskentelevä Hannes Kallioinen hurautti samppanjaan kuutisen vuotta sitten.



**IRTI ARJEN HÄLYSTÄ.**  
Helsingin työväenopiston musiikin suunnittelu- ja opettajana työskentelevä kapellimestari Veli-Antti Koivuranta hiljentyi kuplien äärellä.



## Veli-Antti Koivuranta

**”IDENTITEETTI ELI** poikkeuksellinen tunnistettavuus oli suurimpia syitä, miksi aikoinaan innostuin samppanjasta. Nykyäänhän samppanjaa tehdään varsin monella tyylillä. Hyvä vain, että tyylieroja on.

Kun samppanjan tekninen kokonaisuus on tasapainossa, yksityiskohdat nousevat kauneimmin esiin. Näiden taiteellisten kvaliteettien perusteella valikoin ne kärkiyksilöt, jotka puhuttelevat eniten maku-nystyröitäni.

Samppanja merkitsee nautintoa, pysähtymistä, tapaa vapautua arjen kiireistä. Näin kapellimestarin näkökulmasta samppanja on ainutlaatuinen tapa sulkea korvansa ja keskittyä muihin aisteihin. Se pysäyttää maailman ja sen hetken, jossa päivittäin elän.

Työhöni kuuluu myös samppanja- ja viinipetusta työväenopistossa. Lisäksi pidän omaa Viiniministeri-blogia.

Ruokavalintani riippuu samppanjan tyylistä, mutta huomaan usein nauttivani sitä toast skagenin, lohicevichen tai voissa paistettujen kampsimpukoiden kera.

Paikan päällä Champagnessa olen käynyt kerran, ja mieli tekisi uudestaan. Seuraavalla vierailullani tulen priorisoimaan kyliä ja tuottajia, joihin ei Suomessa helpolla törmää. Myös biodynaamiset tuottajat ja palstasamppanjat kiehtovat.

**MINUN VALINTANI:** André Clouet Un Jour de 1911.

Avointa tuoksua dominoivat aluksi omenan aromit. Viinin lämmetessä tuoksusta erottuu persikkaa, aprikoosia, limettä, pähkinäkermaa. Herkullista ja mineraalista makua rytmittää hieno hedelmän ja happojen tasapaino. Lisäpisteitä barokkihenkisestä etiketistä.

Tätä samppanjaa nautin kotona ja juhlissa, ilon ja surun hetkinä, yksin ja hyvässä seurassa.

## Annamari Kontio

**”JOS PITKÄN** päivän jälkeen haluan lasin hyvää viiniä, melkein aina päädyn samppanjaan. Muun viinin pitää olla todella hyvä, jotta se päihittää samppanjan.

Jos viikko menee ilman lasillistakaan samppanjaa, se on poikkeuksellista. Pidän myös kotona pulloa kylmässä yllättäviä tilanteita varten.

Runsas, paahteinen, kermanen samppanjatyylillä on makuuni, enkä pistä pahakseni tammisuutta – etenkin blanc de blancseissa. Kirpakka hedelmäisyys ei pure minua. Aiemmin nautin samppanjoita, joissa on 8–12 grammaa sokeria. Nykyään extra brut maistuu parhaiten.

Yritän ylläpitää vähintään 50 pullon kokoelmaa. Vakiosamppanjoitakin kellaroin mieluusti pari vuotta, ne vain paranevat siitä. Aiemmin kävin enemmän tastingeissa, nyt mökin hankittuamme tulee useimmiten maisteltua omasta kellarista.

Voimakkaasta samppanjaihastuksestani huolimatta koetan pysyä hintatietoisena. Laivoilta olen tehnyt paljon hankintoja todella hyvään hintaan.

Champagnessa olen käynyt mieheni kanssa kolmesti. Viehättävästä Épernaysta käsin olemme vierailleet tiloilla niin ennakkovarauksella kuin ilmankin. On ihanaa, kun isännät tulevat ulkotöistä... ja sitten puhutaan vain ranskaa ja juodaan samppanjaa!”

**MINUN VALINTANI:** Laurent-Perrier Grand Siècle.

Puhtaassa, raikkaassa tuoksussa tuntuu häivähdys leipurinkreemiä ja toffeeta. Maku on elegantti, hienostuneen hapokas ja tasapainoisuudessaan erittäin nautittava. Jälkimaku jatkaa samalla linjalla ja viipyy pitkään suussa.

Ensimmäinen maistamani prestige-samppanja ja suuri suosikki jo vuosikymmenen ajan. ❄️

**SAMPPANJA KRUUNAA ILLAN.**  
PTC Services Oy:n varatoimitusjohtaja ja julkisten hankintojen asiantuntija Annamari Kontio rakastaa hyvää samppanjaa.

