



Rotaryklubi Lahti-Salpausselkä ry & Lahden Juustoseura

Klassiset juusto & viini -parit

29.2.2024



Juuston historia

- Juusto on ikivanha ruoka, jonka alkuperä on mahdollisesti vanhempi kuin kirjoitettu historia. Juusto on ilmeisesti leipääkin vanhempi, sillä jo paljon ennen leipäviljan keräilyä, on ihminen varmasti joskus saanut saaliikseen imeväisikäisen eläimen, jonka mahasta löytyi vasta juoksettunutta, hyvänmakuista maitoa. Juuston kypsyttäminenkin keksittiin hyvin varhain, sillä kun eläimen sisäelimiä oli kuivattu, havaittiin juustomassan kypsyneen mahassa.
- Lypsettävien kotieläinten pidon alettua piti kehittää myös maidolle sopiva säilöntämenetelmä, varsinkin lämpimässä ilmastossa, jossa maito ei säily tunteja kauempaa. Kuten yllä kerrotaan, löytyi vasikoiden ja muiden imeväisiässä olleiden eläinten mahalaukusta juoksettunutta maitoa. Arvellaan, että ihminen keksi maidon juoksetuksen säilyttämällä sitä eläimen mahalaukusta valmistetussa leilissä. Juoksettuneen maidon eli juustomassan jälkikäsitelyssä kehittyi sitten runsas määrä erilaisia juustolajeja. Juuston makuun ja olemukseen vaikuttaa luonnollisesti myös maidon laji ja käsittely ennen juoksetusta – jopa sekin, mihin vuorokauden aikaan maito on lypsetty.
- Mesopotamiassa juuston teko tunnettiin jo vuonna 5000 eaa., sillä sen aikaisen temppelin friisistä on löytynyt kuvaus happamen kermajuuston valmistuksesta. Vuohenjuustoa valmistettiin myös Antiikin Kreikassa: **Homeroksen** Odysseiassa kuvaillaan sen taianomaista voimaa ja **Hippokrates** määräsi sitä lääkkeeksi tulehduksiin. Juustoa uhrattiin Kreikassa myös jumalille. Antiikin roomalaisten ruokavaliossa ja sotajoukkojen muonituksessa juustolla oli tärkeä osa, ja he tunsivat jo renniinin käytön ja kovan juuston valmistuksen. Roomalaiset myös toivat pääkaupunkiinsa paljon juustoja valloittamiltaan alueilta.
- **Kaarle Suuri** antoi keskiajalla luostareille tehtäväksi juuston valmistuksen muun maanviljelystoiminnan ohella. Tämän seurauksena juustontuotanto monipuolistui, ja papiston kirjoitustaidon myötä juustoreseptit säilyivät jälkipolville. Hansaliiton aikana 1200-1400-luvuilla hollantilaista juustoa kaupattiin Itämeren maihin, ja juustonvalmistuksen taito rantautui myös Pohjoismaihin. 1800-luvulla **Ferdinand Cohn** sai selville mikrobien osuuden juuston kypsymisessä, ja juustontuotanto tehostui kaikkialla.
- [Juuston historiaa | Juustoseura ry](#)



Suomalaisia juustoja

Kuuntele Yle Arenassa kiinnostava podcast juuston historiasta Suomessa <https://areena.yle.fi/1-67585814>



Klikkaa kuvaa, ja pääset juustolan sivuille!





Juusto & viini

- Yleensä 3 ... 4 juustoa
- Viinit tilanteen mukaan, kotona ei yleensä korkata 4 eri pulloa
 - Myös siideri ja olut sopivat (luostariolut ja luostarijuusto, ...)
- ”Juusto kaipaa saman maan viinin seurakseen”
- Leipä & tapas (oliivit, ilmakuivattu kinkku, kasviksia, ...)
- Keksejä, pähkinöitä, hedelmiä, hilloa, ...
- Hyvä seura!





Alkoholiton

KontioMehu Lehtikuohu 0 %

- [Lehtikuohu KontioMehu](#)





Parmesaani

Parmesaani on italialainen pitkään kypsytetty kova juusto. Juusto valmistetaan pastöroimattomasta ja tuoreesta lehmänmaidosta, ja sen kypsytysaika vaihtelee laadun mukaan 12-40 kuukautta. Mausta löytyy täyteläisiä ja aromikkaita hasselpähkinän, toffeen, ketokukkien ja hedelmän sävyjä.

Parmigiano Reggiano -juusto on saanut nimensä Italian maakunnista, joissa sitä on alunperin valmistettu. Historialliset asiakirjat kertovat juuston olleen jo 1200-1300 -luvulla hyvin samankaltaista kuin nykyään. Kirjailija **Giovanni Boccaccio** ylisti parmeseania jo vuonna 1348, ja Decameronessa hän kirjoittaa parmeseanista tehdystä vuoresta.

Parmeseanilla on EU:n alkuperänimisuoja, joka tarkoittaa sitä, että kyseistä juustoa saa valmistaa vain Italiassa Parman, Reggio Emilian, Modenan, Bolognan ja Mantovan maakunnissa.

Parmesaani sopii moneen, vakkapa raasteena pastan tai risoton päälle.





Rotari

Rotari Riserva Brut 16,99 € 0.75 l

- Erittäin kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, kevyen päärynäinen, mineraalinen, hennon paahteinen
- [Rotari Riserva Brut 2019 | Alko](#)

Rotari Riserva Brut on valmistettu Chardonnay rypäleistä. Köynnökset kasvavat aurinkoisilla Faedo- ja Pressano-kukkuloiden rinteillä, lähellä Adige jokea, Dolomiittien sydämessä UNESCO:n maailmanperintöalueella. Alueen maaperä sisältää kalkkikiveä, kalsiumia ja magnesiumkarbonaattia. Maaperän ansiosta viinistä löytyy tyylikästä mineraalisuutta. Rotari Riserva valmistetaan perinteisellä pullokäymisellä ja se on kypsynyt hiivasakkojensa kanssa vähintään 36 kuukauden ajan.





Brie de Meaux

Juustojen kuningas, kuninkaiden juusto!

- Brie –valkhomejuusto, jota jo Kaarle Suuren kerrotaan maistaneen v. 774 Brien kylässä Pariisin itäpuolella. Kerrotaan myös, että Ludvig XVI:n viimeinen toivomus oli saada pala Brie-juustoa ennen teloitustaan. Wienin 'tanssivassa' kongressissa 1814-15 järjesti Ranskan edustaja, ruhtinas Talleyrand juustojen maailmanmestaruuskilpailun, jonka tuloksena Brie äänestettiin juustojen kuninkaaksi.
- Brie-juustoja on useita erikokoisia ja -makuisia. Niistä tunnetuin lienee Brie de Meaux, joka valmistetaan aina pastöroimattomasta maidosta. Aito Brie tarjotaan aina huoneenlämpöisenä ja se on parhaimmillaan jo hiukan valuvana, kun kiekon pinnalla alkaa olla oranssinvärisiä laikkuja.
- Teollinen pastöroidusta maidosta valmistettu Brie on mietoa ja kiinteää.
- Briejuusto on sellaisenaan, pähkinöiden, kuivattujen hedelmien ja viikunahillokkeen kanssa loistavaa jälkiruokaa, mutta se täyttää maukkaasti bagelin ja siitä syntyy helposti herkullinen salaatti. Kokonainen pyöreä juustokiekko koristaa juhlapöydän aivan sellaisenaankin.
- Nimensä Brie se on saanut Pariisin itäpuolella sijaitsevan pikkukaupungin mukaan, mutta nykyisin sitä valmistetaan paljon enemmän muualla esimerkiksi Seine-et-Marnen alueella.



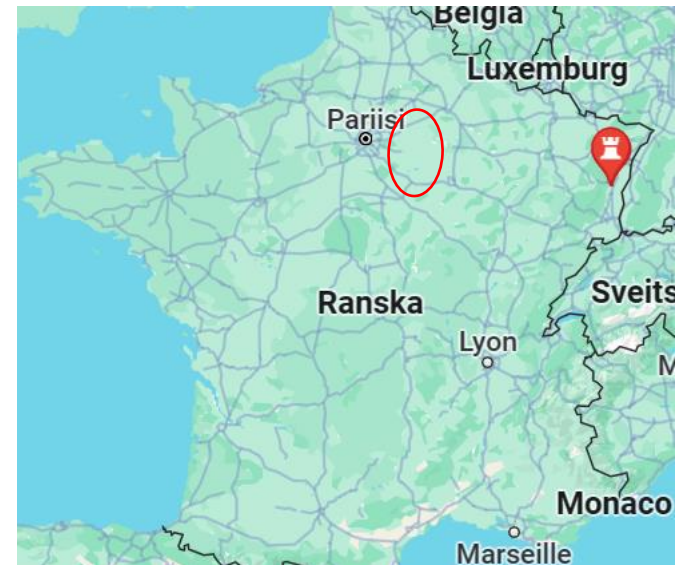


Jean Biecher & Fils

Jean Biecher Pinot Noir Réserve 13,99 € 0.75 l

- Keskitäyteläinen, keskitanniininen, punaherukkainen, kirsikkainen, kypsän puolukainen, hennon havuinen
- [Jean Biecher Pinot Noir Réserve Organic 2022 | Alko](#)

Vins Biecher on Saint-Hippolyten kylässä sijaitseva, merkittävä alsacelainen viinituottaja. Biecherin perhe on vaikuttanut Alsacessa 1700-luvulta lähtien ja nykyään Biecherin viinitalo on alueen suurin luomuviinien tuottaja. Talolla on tarhaomistuksia Alsacen parhailta tarhoilta - useilta Grand-Cru - tarhoilta - ja lisäksi he käyttävät sopimusviljelijöiden rypäleitä. Tarhoilla he luottavat luomutuotantoon ja kellarissa viinit tehdään puhtaasti ja moderneilla laitteistoilla





Manchego, 12 kk kypsytetty

- Manchego on espanjalainen, kokonaan lampaanmaidosta valmistettu juusto, joka on tullut meilläkin hyvin suosituksi. Aito Manchego valmistetaan La Manchan -alueella. Jo kuuden kuukauden kypsytyksen läpikäynyt Manchego on maistuvaa, mutta yli vuoden kypsytyks tuo juuston makuun selvästi lisää luonnetta ja aromia.
- Kokonaisen Manchego-juustokiekon pinnassa on kuvio, joka on lähtöisin esparto -heinäkorista, jossa se perinteisesti valmistetaan.
- Parhaimmillaan juusto on sellaisenaan, tapas paloina tai juustotarjottimella, mutta se sopii hyvin myös ruuanlaittoon, esimerkiksi gratinointiin.
- Helppo reseptivinkki on hunajamarinoidut Manchego -palat: Paloittele Manchego juustoa, kaada päälle juoksevaa hunajaa, jonka voit halutessasi maustaa konjakkitilkalla tai sitruunalla, limellä ja mintulla. Anna marinoitua yli yön jääkaapissa ja nauti seuraavana päivänä!



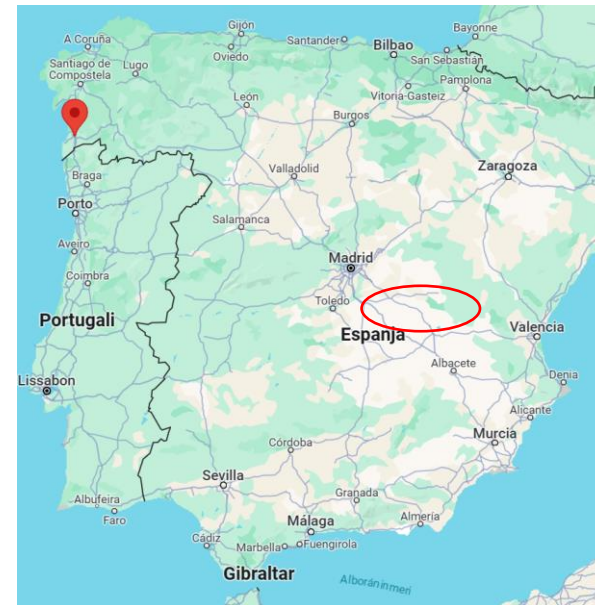


Bodegas Pazo de Villarei

Pazo de Villarei Albariño 17,98 € 0.7 l

- Kuiva, hapokas, limettinen, viheromenainen, herukkainen, persikkainen, yrttinen
- [Pazo de Villarei Albariño 2022 | Alko](#)

The Pazo of Villarei vineyards extend along the Salnés Valley, in the heart of the D.O. Rias Baixas. The vines are less than 20 years old.





Aura Gold

- Alkuperäisen Aura-juuston synnyinkoti on Turussa. Sinihomejuuston isä on tanskalainen Maurits Rasmussen, joka saapui Suomeen tutustumaan suurista rei'istä tunnetun emmentaalin valmistukseen. Hän jäi Suomeen ja perusti Turkuun pienen meijerin. Yritys päättyi konkurssiin lamavuonna 1933 ja Valio tarjosi Mauritsille töitä Liedon meijeristään.
- Maurits sai Valiolla tehtäväkseen luoda suomalaiseen makuun sopivan sinihomejuuston. Suurin haaste oli maito. Euroopan legendaarisimmat sinihomejuustot valmistettiin lampaan- tai vuohenmaidosta, mutta Suomessa oli käytettävä lehmänmaitoa. Toinen haaste liittyi kypsytykseen. Jotta juustomassaan lisätty homekanta heräisi henkiin, tarvittiin kellari, jonka lämpö- ja kosteusolosuhteet rohkaisivat homea kasvamaan. Turkuun rakennettiin kypsytyskellari yksinomaan sinihomejuustolle, ja vuonna 1935 kaappoihin ilmestyi sinihomejuusto Aura, jonka pakkausta koristi Turun tuomiokirkko.
- Idea Aura Goldiin syntyi Palace-ravintolassa vuonna 1997. Silloinen keittiömestari Markus Maulavirta kysyi Valiolta mahdollisuutta saada ravintolaan tarjolle pidempään kypsytettyä Auraa. Kysely käynnisti projektin, jonka tuloksena syntyi kaksi kertaa perinteistä Aura-juustoa pidempään kypsynyt kultainen versio.





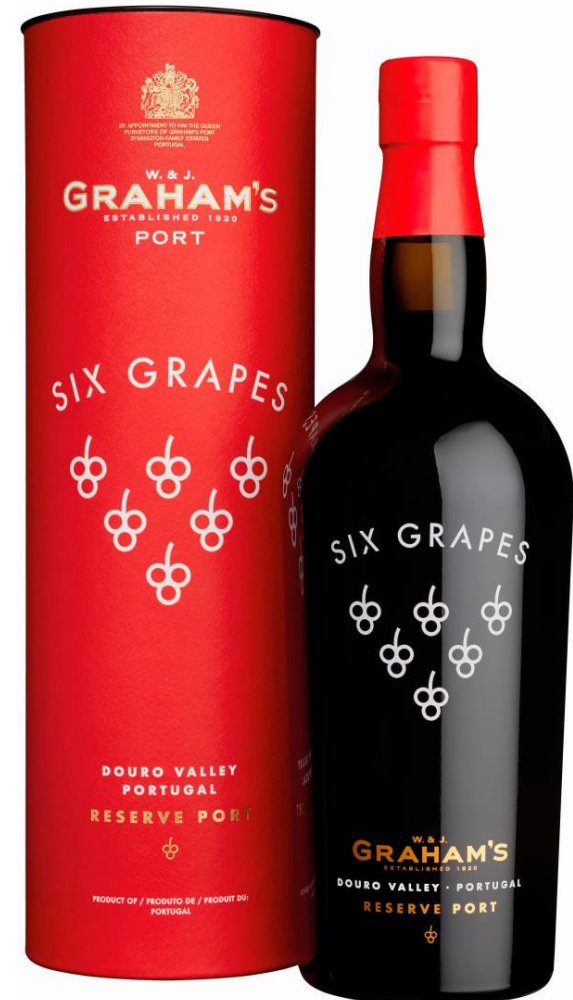
<https://www.grahams-port.com>

Graham's Six Grapes Reserve Ruby Port 26,25 € 0.75 l

- Tummanpunainen, makea, mustaherukkahilloinen, kirsikkainen, vadelmainen, mustapippurinen, tummasuklainen, runsas
- [Graham's Six Grapes Reserve Ruby Port | Alko](#)

History

William and John Graham founded their firm in Porto in northwest Portugal to trade in textiles. In 1820 they accepted twenty-seven barrels of Port as payment of a debt. The two brothers decided then to devote their energies to making the best Port wines from the Douro Valley: and so the Graham's Port house was born.





Lopuksi

Mikä oli voittava pari?

[Syö enemmän juustoa](#) (1936)



Juustoseura

Jos juustot & mutkaton seura kiinnostaa, niin liity

[Jäsenhakemus | Juustoseura ry](#)

Lahden Juustoseura 2024:

- Valmistamme oman Lakka -cheddarjuuston.
- Kevätkaudella juustoillallinen avec.
- Perinteinen grilli-ilta elokuussa kesäasunnolla Hollolassa.
- Lokakuussa Ranskan juustot. Uusia maita ja niiden juustoja jatkossa.
- Oman cheddarin jakotilaisuus & pikkujoulut avec joulukuun puolivälissä.

Lahden Juustokilpi –kaupat

- Sokos, Hyppyri, Kariston Cittari, Launeen Cittari