

# Samppanjan valmistus -termistö

Jenni Kallio

Pro gradu -tutkielma

Turun yliopisto

Kieli- ja käännöstieteiden laitos

Monikielisen käännösviestinnän tutkinto-ohjelma, englannin kieli

Huhtikuu 2021

*Turun yliopiston laatujärjestelmän mukaisesti tämän julkaisun alkuperäisyys on tarkastettu Turnitin OriginalityCheck -järjestelmällä.*

TURUN YLIOPISTO

Kieli- ja käännöstieteiden laitos / Humanistinen tiedekunta

KALLIO, JENNI: Samppanjan valmistus -termistö

Tutkielma, 93 s., 6 liites.

Monikielisen käännösviestinnän tutkinto-ohjelma, englannin kieli.

Huhtikuu 2021

-----

Tutkielman aiheena on samppanjaan ja erityisesti samppanjan valmistukseen liittyvä termistö suomen, ranskan ja englannin kielillä. Laadittu sanasto sisältää kaikkiaan 214 termitietuetta, jotka on jaettu aihepiireittäin 17 alalukuun, sekä 10 käsitteekaaviota. Tutkimuksen tavoitteena on ollut koota yhteen terminologisesti oleellimmat termit kolmella kielellä ja laatia kuhunkin termitietueeseen suomenkielinen määritelmä. Tarkoituksena on ollut yhdenmukaistaa samppanjaan liittyviä terminologisia käytänteitä suomen kielessä ja samalla luoda sanaston avulla selkeä yleisesitys tästä kuplivasta aiheesta, joka on jo vuosien ajan kiinnostanut suomalaisia enenevässä määrin. Useissa termitietueissa onkin määritelmän ohessa huomautus lisätietona ymmärryksen syventämiseksi. Sanasto sisältää myös joitakin uudissanoja, jos ranskankieliselle termille ei ole löytynyt suomenkielistä vastinetta entuudestaan.

Sanastotutkimuksen pohjana on käytetty yleistä terminologian teoriaa, jonka keskeiset käsitteet ja menetelmä esitellään johdatuksena laaditun sanaston periaatteiden ymmärtämiseksi. Varsinaista sanastotyötä ja sanaston koontia varten on luettu saatavilla oleva suomenkielinen samppanja-aiheinen kirjallisuus ja useita keskeisiä ranskan- ja englanninkielisiä samppanjaa käsitteleviä teoksia. Lisäksi aineistona on käytetty Euroopan unionin viinilainsäädäntöön liittyviä tekstejä. Ranskan- ja englanninkielisiä termejä on koottu myös muutamilta ranskalaisilta verkkosivuilta. Ratkaisuja suomenkielisiin termiongelmiin ja täsmennyksiä määritelmiin ovat antaneet samppanja-asiantuntija Jukka Sinivirta ja Alkon tuoteviestintäpäällikkö Taina Vilkuna, Master of Wine.

Terminologisesti ihanteellista olisi, jos kutakin käsitettä vastaisi yksi termi kullakin kielellä. Samalle samppanjaan liittyvälle käsitteelle saattaa kuitenkin löytyä lukuisia synonyymisesti käytettyjä termejä. Tämän työn haasteena on ollutkin poimia niistä mukaan oleellimmat, käytetyimmät ja suositeltavimmat – kolmella eri kielellä – sekä laatia uudissanoja sopivien termivastineiden puuttuessa. Toisaalta haasteena on ollut laatia kattavat, yksiselitteiset ja ymmärrettävät määritelmät. Toivottavaa on, että laaditun sanaston avulla viinialan ammattilaiset, viiniharrastajat, kääntäjät ja tulkit voivat sekä löytää sopivia termivastineita että pohjustaa omaa tietämystään samppanjasta ja sen valmistuksesta.

Asiasanat: kuohuviinit, samppanja, Champagne, kääntäminen, terminologia, erikoiskieli, sanasto, suomi, ranska, englantti

## Sisällys

1.	Johdanto.....	4
1.1.	Tutkimustehtävä.....	4
1.2.	Tutkimuksen taustaa.....	4
1.3.	Tutkimuksen tavoitteet.....	7
1.4.	Tutkimuksen aineslähteet ja aineiston käsittely.....	9
2.	Terminologian teoriaa ja sanastotyön periaatteista.....	11
2.1.	Erikoiskieli ja termien muodostuminen.....	11
2.2.	Käsite, tarkoite, termi ja määritelmä.....	12
2.3.	Käsitepiirteet ja käsitejärjestelmät.....	14
3.	Samppanjasanastotyö.....	16
3.1.	Sanastotyön kulku.....	16
3.2.	Laaditun sanaston ja tietueiden rakenne.....	17
4.	Sanasto: samppanjan valmistuksen keskeiset termit.....	21
4.1.	Samppanjaa Champagnesta samppanjamenetelmällä.....	21
4.2.	Samppanjatyypit.....	25
4.3.	Kuohuviinien sallitut makeusastemerkinnät Euroopan unionissa.....	31
4.4.	Samppanjan pullokoot.....	33
4.5.	Samppanجاتuottajien rekisteröintitunnusten kirjainlyhenteet.....	37
4.6.	Viinitarhat.....	39
4.7.	Viiniköynnös ja rypäle.....	41
4.8.	Viininviljely.....	43
4.9.	Kellarit ja tuotantotilat.....	46
4.10.	Käymisastiat.....	47
4.11.	Samppanjan valmistusvaiheet ja kemialliset prosessit.....	52

4.12.	Valmistusvälineet .....	61
4.13.	Puristukset ja viinit .....	62
4.14.	Sakat, hiivat ja liuokset.....	65
4.15.	Kemialliset yhdisteet .....	67
4.16.	Samppanjapullon osat, korkit ja etiketit .....	69
4.17.	Samppanjaa lasiin.....	73
	Suomenkielinen hakemisto.....	75
	Ranskankielinen hakemisto .....	79
	Englanninkielinen hakemisto .....	2
	LÄHTEET .....	6
	Aineslähteet .....	7

Liite 1: English summary

## Käsitekaavioluettelo

Käsitekaavio 1. Samppanjatyypit .....	24
Käsitekaavio 2. Euroopan unionin hyväksymät makeusastemerkinnot .....	31
Käsitekaavio 3. Samppanjan pullokoot .....	33
Käsitekaavio 4. Samppanjatuottajien kirjainlyhenteet .....	37
Käsitekaavio 5. Viinitarhat .....	39
Käsitekaavio 6. Viiniköynnös ja rypäle.....	41
Käsitekaavio 7. Viininviljelystä sadonkorjuuseen ja viininvalmistukseen .....	43
Käsitekaavio 8. Kellarit ja tuotantotilat.....	46
Käsitekaavio 9. Käymisastiat .....	47
Käsitekaavio 10. Samppanjan valmistusvaiheet ja kemialliset prosessit sekä valmistukseen liittyviä tarvikkeita ja ainesosia .....	51

## 1. Johdanto

### 1.1. Tutkimustehtävä

Tutkimuksen aiheena on selvittää samppanjaan ja erityisesti samppanjan valmistukseen liittyvää suomen-, ranskan- ja englanninkielistä termistöä ja laatia kolmikielinen samppanjasanasto suomenkielisin määritelmineen. Terminologinen työ rajautuu siten *perinteisellä menetelmällä* Ranskassa Champagnen viinialueella tehtävien kuohuviinien, samppanjoiden, valmistukseen. Samppanjasanaston tarkoituksena on koota termivastineet suomeksi, ranskaksi ja englanniksi, selventää ja yhdenmukaistaa termikäytänteitä suomen kielessä ja tarjota samalla looginen yleisesitys samppanjan valmistuksesta.

Terminologisesti tässä työssä keskitytään siis samppanjan valmistamiseen ja itse tuotteen samppanja. Sanaston ulkopuolelle jäävät varsinaiseen viininviljelyyn ja samppanjan maisteluun liittyvät termit, joihin ei tämän työn puitteissa voida paneutua. Vaikka sanaston lähtökohtana on samppanja, sitä voidaan hyödyntää monipuolisesti myös muihin kuohuviineihin liittyen niiden valmistustavasta<sup>1</sup> riippumatta.

### 1.2. Tutkimuksen taustaa

Kun suomalaisessa kontekstissa on puhe samppanjasta, ranskankielinen viinisanasto tulee väijäämättä esiin. Usein tekstityyppi on informatiivinen<sup>2</sup>, eli halutaan antaa tietoa samppanjasta, sen valmistuksesta ja erityispiirteistä. Samppanjasta esitelmöidään, kirjoitetaan kirjoja, artikkeleita, verkkosivuja ja mainostekstejä. Mukana on usein siis myös operatiivisen tekstin piirteitä eli halutaan vaikuttaa ja vedota vastaanottajiin. Näissä yhteyksissä ranskankielisiä viinitermejä saatetaan esitellä antamalla niille suomenkielisiä käännöksiä tai määritelmiä. Joissakin tapauksissa tyydytään käyttämään ranskankielisiä

---

<sup>1</sup> Kuohuviinejä valmistetaan kahteen alkoholikäymiseen perustuen muun muassa perinteisellä menetelmällä, siirtomenetelmällä ja tankkimenetelmällä, mutta myös suorasukaisesti hiilihapottamalla kertaalleen käynnyttä viiniä. Uutta suosiota on saanut myös vanha ”esi-isien menetelmä” (ranskaksi *méthode ancestrale*), joka perustuu yhteen käymiseen ja tuottaa luonnollisesti helmeileviä pét nat -viinejä.

<sup>2</sup> Ks. tekstityypeistä Reiss 1977.

termejä sellaisinaan. Joko termi ei ole suomen kielellä vakiintunut tai suomenkielistä tekstiä halutaan tehostaa ranskankielisiä termejä käyttämällä. Perusteena saattaa toisaalta olla oletus siitä, että ranskankielinen termi on lukijalle tai kuulijalle tuttu sellaisenaan – varsinkin, jos se vakiintunut lainasanana, kuten *terroir* tai *grand cru*. Ranskankielisiä termejä saatetaan käyttää toki myös muista syistä, esimerkiksi oman ammattiosaamisen näyttämiseksi tai vaikkapa markkinointiteksteissä hienostuneen vaikutelman luomiseksi.

Ulkomaisissa viinialan konteksteissa viinisanaston monipuoliselle tuntemukselle on luonnollisesti suurempi tarve. Esimerkiksi monet samppanjatilat järjestävät informatiivisia, opastettuja esittelykierroksia ja viininmaisteluita, joiden tarkoituksena on sekä esitellä omaa tuotantoprosessia että markkinoida viinejä turisteille ja samppanjanystäville. Vaikka esittely tilalla annettaisiin englanniksi, käytettävään sanastoon sekoittuu silti ranskankielisiä termejä. Syynä tähän saattaa olla se, että esittelijän oma sanavarasto englannin kielellä ei ole riittävän laaja. Toisaalta monissa tapauksissa ranskankielinen termi on niin yleistynyt englannin ja koko viinialan kieleen, että sitä ei vakiintuneesti käännetä lainkaan. Tämän vuoksi esimerkiksi tulkkien on hyvä tutustua ranskankielisiinkin samppanjatermeihin, vaikka he tulkkaisivat englannista suomeen.

Käännösalan ammattilaisten ja viiniharrastajien lisäksi varsinkin ravintola-alan ammattilaiset, kuten ravintoloiden sisäänostajat ja tarjoilijat, voivat hyödyntää samppanjasanastoa paneutuessaan esimerkiksi samppanjapullojen ranskankielisiin etiketteihin tai tuottajien ranskan- tai englanninkielisiin verkkosivuihin, esitteisiin ja mainoksiin. Erityisen hyvin samppanjasanastoa voivat työssään hyödyntää viinin maahantuontiin ja markkinointiin keskittyvät henkilöt, jotka työskentelevät ja kommunikoivat monikielisessä ympäristössä – suomeksi, englanniksi ja ranskaksi.

Viiniin liittyviä termejä on toki aiemminkin selvennetty viinialan kirjallisuudessa ja monilla verkkosivuilla, mutta sanastot ovat usein suppeita ja antavat varsin hajanaisesti tietoa. Lisäksi on olemassa joitakin terminologisia opinnäytetöitä<sup>3</sup>, mutta niissä on keskitytty lähinnä viinin maisteluun liittyviin käsitteisiin. Tämän vuoksi suomen-, ranskan- ja

---

<sup>3</sup> Ks. esimerkiksi Knuutila 2000, Lehtiniemi 2005 ja Seppä 1994.



englanninkieliset termit samppanjan valmistuksesta määritelmiseen voivat herättää mielenkiintoa laajemminkin niin alan harrastajien ja ammattilaisten kuin kääntäjien ja tulkienkin keskuudessa.

Maailmalla kuohuviinien kysyntä ja markkinat ovat kasvaneet viimeisen 20 vuoden aikana nopeasti (OIV 2020), ja esimerkiksi Euroopassa kuohuviinien kulutuksen ennustetaan jatkavan vakaata kasvuaan (Conway 2020). Suomessa erityisesti samppanjan kulutus on moninkertaistunut kuluvalle vuosituonnilla. Esimerkiksi samassa ajassa, kun kuohuviinien myynti kaksinkertaistui Alkossa, samppanjan myynti nelinkertaistui (Vilkuna 2017, 6). Samppanjan suosion kasvu selviää myös laajemmista Valviran julkaisemista alkoholien myyntitilastoista<sup>4</sup>, jotka ovat verkossa saatavilla vuodesta 2009 alkaen (Alkoholi: Tilastot). Vuonna 2009 samppanjan kokonaisvuosimyynti oli Suomessa 288 000 litraa. Kymmenen vuotta myöhemmin vuonna 2019 myynti oli kohonnut ennätyslukemiinsa: 558 000 litraa. Vuoden 2020 tilastossa näkyy koronapandemia, tosin vain hienoisena laskuna (vuosimyynti 533 000 litraa). Vuodesta 2016 lähtien samppanjaa onkin myyty reippaasti yli 500 000 litraa vuosittain, keskimäärin 543 000 litraa<sup>5</sup>, mikä tekee laskennallisesti 724 000 normaalikokoista samppanjapulloa vuosittain.

Samppanjasta on tullut Suomessa trendikästä ja esimerkiksi sen nauttiminen ruokajuomana on yleistynyt (Vilkuna 2017, 7). Vaikkakin samppanjalla on edelleen vahva juhluoman ja ylellisyystuotteen imago, sen käyttö on toisaalta arkipäiväistynyt ja erityisesti samppanjan valmistukseen liittyvää käsityöläisyyttä halutaan arvostaa ja korostaa (Koponen–Pitkämäki–Autio 2016, 7–8). Suomalaisten samppanjainnostus näkyy toki muuallakin kuin tilastoissa. Esimerkiksi erään samppanjatilan esittelijä oli tehnyt subjektiivisen havainnon ja kysyi havaintoonsa syytä: suomalaiset turistit eroavat selvästi muiden maiden turisteista – heillä on niin vahva osaaminen samppanjoista!<sup>6</sup> Yksi vastaus hänen kysymykseensä voisi olla, että Suomen kansaa on sivistänyt Essi Avellan. Avellan on kansainvälisesti arvostetuimpia samppanja-asiantuntijoita, joka oli myös ensimmäinen

---

<sup>4</sup> Luvut sisältävät sekä anniskelun että vähittäismyynnin, ja ne lasketaan tukkumyynnin toimituksista ravintoloihin ja kauppoihin.

<sup>5</sup> Keskiarvo vuodesta 2016 vuoteen 2020.

<sup>6</sup> Toki kommentti (kesältä 2019) saattoi olla myös myyntikeino, jolla turisti imarrellaan ja saadaan hyvälle samppanjanostotuulelle. Tai ehkä viinitilalla oli vastikään vierailut vaikkapa Sinivirta, Vilkuna, Pöyry tai Nordell -nimisiä samppanja-asiantuntijoita Suomesta.

Master of Wine -tutkinnon suorittanut suomalainen. Samppanja on Avellanin ja monien muiden samppanjatuntijoiden myötä saanut media- ja palstatilaa, ja nykyään samppanjatietous leviää väistämättä myös sosiaalisen median alustoilla. Monen viiniharrastajan lempijuomaa kun sattuu olemaan samppanja.

Myös samppanjan tarjonta on lisääntynyt Suomessa huomattavasti. Koiviston (2007, 26–31) mukaan Alkon hinnastosta löytyi 9 eri samppanjaa vuonna 1979, 6 samppanjaa vuonna 1989 ja 22 samppanjaa syksyllä 1999 – toisaalta esimerkiksi vuonna 1944 samppanjoita oli tarjolla 40 erilaista. Nykypäivän luvut ovat kuitenkin aivan eri luokkaa. Pelkästä Alkon vakiovalikoimastakin tehdyllä haulla löytyy 129 nimikettä samppanjalle, joista kymmenen on 1,5 litran magnumeita ja yksi 3 litran jerobeam (Vakiovalikoima 20.3.2021). Tämän lisäksi tarjontaa löytyy valtavasti enemmän, jos laskee mukaan esimerkiksi Alkon tilausvalikoiman ja erikoiserien samppanjat sekä maahantuojien ravintoloille toimittamat samppanjat. Lisäksi kuluttajat voivat hankkia muitakin samppanjoita yksityiskäyttöön laiva- ja ulkomaanmatkoilta sekä etämyytynä verkosta.

### 1.3. Tutkimuksen tavoitteet

Vaikka samppanjatuntemus Suomessa on eittämättä kohentunut, termitasolla suomalaisilla on vielä opittavaa. Esimerkiksi sanalle samppanja näkee käytettävän jos jonkinlaista kirjoitusasua – jopa Valviran alkoholilastoissa kirjoitusasuna on jo vuosia ollut *samppanja*, yhdellä p-kirjaimella. Tutkimuksen päätavoitteena onkin selventää samppanjaan ja erityisesti samppanjan valmistukseen liittyvää termistöä. Tutkimuksessa laaditaan määritelmät keskeisimmille samppanjakäsitteille ja haetaan niille suomen-, ranskan- ja englanninkieliset termivastineet.

Tutkimus pohjautuu perinteiselle terminologiselle teorialle käsitteistä ja tutkimusmenetelmänä on soveltavan terminologian käsiteanalyysi. Apuna käytännön termityössä käytetään erityisesti alan klassikoiksi muodostuneita Tekniikan Sanastokeskuksen *Sanastotyön käsikirjaa* (1988) ja Heidi Suonuutin kompaktia *Sanastotyön opasta* (2012).

Samppanjan valmistustapa, perinteinen menetelmä, on käytäntönä monissa muissakin kuohuviiniluokituksissa. Perinteisellä menetelmällä valmistetaan muun muassa ranskalainen *crémant*<sup>7</sup>, espanjalaiset cava ja corpinnat, italialainen *franciacorta* ja esimerkiksi monet mainetta niittäneet kuohuviinit Englannista ja Walesista<sup>8</sup>. Vaikka tässä tutkimuksessa paneudutaan perinteisellä menetelmällä valmistettuihin samppanjoihin, sanasto soveltuu monilta osin hyödynnettäväksi kaikkiin kuohuviineihin liittyen. Toiveena on, että samppanjasanastosta olisi konkreettista hyötyä sekä sopivia termivastineita etsiville että kokonaiskäsitystä samppanjatermistöstä tarvitseville. Laajempaan tavoitteena on, että suomenkielisten termien käyttö selkiytyisi ja synonyymisesti käytetyille termeille vahvistuisi terminologisesti vakuuttavin vaihtoehto. Mikä olisi esimerkiksi asiallinen termi, jolla nimittäisi samppanjapullojen pullonsuuta ympäröivää ”rautalankahäkkyrää”? Kirjavaa käytäntöä löytyy yllin kyllin, mutta *metallikehikko* on sekä täsmällinen että kuvaava. Vaikka suosituksia annetaan, mikään ei tietenkään estä käyttämästä sellaista erikoisalan termiä, mihin on vanhastaan tottunut, vaikka se olisi muille niin sanottu läpinäkymätön termi, josta on vaikea päätellä käsitteen sisältöä. Esimerkiksi metallikehikosta kuulee joskus harvoin käytettävän termiä ”museletti”, joka juontuu vastaavan ranskankielisen termin kirjoitusasusta ”muselet” [myzle].

Toisaalta yhteneväisen käytännön kannalta ja selvyuden vuoksi monien käsitteiden kohdalla olisi hyvä, että kaikki pyrkisivät käyttämään samaa termiä – ja ortografiaa. Esimerkiksi millä kirjoitusasulla viitata 6 litran vetoiseen jättipulloon, joka on nimetty Nooan isoisän mukaan? Olisiko se *mathusalem*, kuten ranskan kielessä, *methuselah*, kuten englannin kielessä, vai kenties *methusalem*, *metusalem*, *metusalah* tai *metuselah*? Moni pullo koko on nimetty Raamatun henkilöiden mukaan, ja yhdenmukaisuuden ja selvyuden vuoksi päädyttiin näissä suosittelemaan uuden kirkkoraamatun (Raamattu 1992) mukaista käännöstä *metuselah*. Saman logiikan mukaisesti 15 litran pullo on suomeksi *nebukadnessar* (ranskaksi *nabuchodonosor* ja englanniksi *nebuchadnezzar*).

---

<sup>7</sup> Ranskan kahdeksan eri *crémant*-alueen lisäksi *crémante*ja valmistetaan Luxemburgissa. Nykyään tuotantoa on myös Belgiassa (*crémant de Wallonie*) ja enenevässä määrin monilla Saksan viinialueilla, kuten Badenissa ja Pfalzissa (Stevenson–Avellan 2019, 372–373).

<sup>8</sup> Nämä perinteisellä menetelmällä valmistetut kuohuviinit saavat nykyään laatumerkinnän *Great British Classic Method* (WineGB: Great British Classic Method).

Terminologisen tutkimuksen kannalta keskeisimpiä käsitteitä ovat *käsite*, *termi* ja *määritelmä*. Ne määritellään tarkemmin luvussa 2.2. Jokaiseen termitietueeseen on tarkoitus koota käsitettä vastaavat keskeisimmät termit kolmella eri kielellä sekä suomen kielellä laadittu määritelmä sekä mahdollinen huomautus, joka tarjoaa lisätietoa käsitteestä. Monikielisen terminologisen työn päämääränä on löytää eri kielillä termi, jolla viitataan samaan käsitteeseen, ja tällöin on joskus tehtävä valintoja vaihtoehtoisten termien välillä (Bowker 2019, 579). Tämän tutkimuksen tarkoituksena ei ole niinkään määrittää ensisijaisia tai toissijaisia termejä ranskan ja englannin kielellä, vaan pikemminkin esitellä yleisimmät synonyymisesti käytettävät termit, jotta viinialan ammattilaiset ja harrastajat sekä käännösalan ammattilaiset saisivat mahdollisimman kattavan sanaston hyödynnettäväkseen. Myös määritelmien perässä oleviin huomautuksiin on panostettu, jotta sanaston käyttäjä saisi täsmällistä ja oleellista lisätietoa käsitteisiin liittyen.

#### **1.4. Tutkimuksen aineslähteet ja aineiston käsittely**

Sanaston luominen eteni kolmivaiheisena prosessina. Ensimmäkin koottiin relevanttia terminologista lähdeaineistoa viinialan keskeisistä julkaisuista, joissa käsitellään samppanjaa tai samppanjan valmistusta. Niinpä pääasiallisena aineistona oli samppanjaa käsitteleviä alan perusteoksia ranskaksi, englanniksi ja suomeksi. Lukumääräisesti painotus oli kuitenkin suomenkielisessä samppanja- ja viinikirjallisuudessa, koska terminologisesti työn suurimpana haasteena oli löytää suomenkieliset vastineet ranskankielisille termeille. Suomenkielisistä teksteistä ilmenivät myös terminologisesti hankalimmat käsitteet, joita joudutaan usein selittämään ja joille ei välttämättä ole selkeää suomenkielistä termivastinetta. Englanninkielinen samppanjasanasto on jo jonkin verran vakiintuneempaa, mutta ranskankielisiä termejä käytetään englannin kielessäkin silti taajaan.

Toisessa eli käsiteanalyysivaiheessa aineisto käytiin läpi ja valittiin mukaan otettavat samppanjan valmistukseen liittyvät käsitteet, jotka jaoteltiin myös käsitekenttiin siten, että toisiinsa liittyvät termit ovat omissa ryhmissään. Sitten määriteltiin käsitteiden sisällöt eli niiden yksilöivät käsitepiirteet sekä muodostettiin käsitekaavioita käsitteiden välisistä suhteista (hierarkkinen suhde, koostumussuhde ja funktiosuhde). Käsitteille

laadittiin mahdollisimman täsmälliset määritelmät ja usein myös huomautukset eli erilliset kommentit, joista löytyy lisätietoa käsitteestä. Varsinaisen viinikirjallisuuden lisäksi termivastineita haettiin muistakin lähteistä, kuten Euroopan unionin viineihin liittyvästä lainsäädännöstä, ja ratkaisuja etsittiin keskustellen viinialan asiantuntijoiden kanssa. Eri-tyisesti ”Suomen herra samppanja”, Jukka Sinivirta, ja Alkon tuoteviestintäpäällikkö Taina Vilkuna, Master of Wine, ovat olleet suureksi avuksi.

Kolmannessa eli esittelyvaiheessa hankitusta terminologisesta tiedosta koostettiin terministö, johon liittyy myös hakemisto kaikilla kolmella kielellä. Sanastotyön kolme vaihetta olivat monilta osin limittäisiä.

## 2. Terminologian teoriaa ja sanastotyön periaatteista

### 2.1. Erikoiskieli ja termien muodostuminen

Erikoiskielestä tai ammattikielestä puhutaan yleensä silloin, kun voidaan katsoa, että jollakin alalla käytettävä sanasto ei ole kaikille tuttua yleiskieltä. Erikoiskielet eroavatkin yleiskielestä lähinnä eriytyneen termistönsä osalta. Yleiskieliset sanat ovat merkitykseltään väljempää kuin erikoiskieliset, tarkkarajaisemmat termit. Tästä huolimatta yleiskieli ja erikoiskieli ovat jatkuvassa vuorovaikutuksessa, ja esimerkiksi erikoiskielinen termi voi yleistyä ja siirtyä yleiskieleen. Sama yleiskielinen sana voi olla kuitenkin erikoiskielen terminä tarkemmin määritelty. Esimerkiksi *halla* ja *yöpakkanen* ovat yleiskielessä synonyymejä toisilleen, kun taas meteorologiassa niillä on lämpötilan mittauskorkeuteen liittyvä ero. (Suomalainen 2002.)

Nuolijärvi (2018, 228–230) esittää neljä eri tapaa, miten erikoiskielten termejä voi syntyä suomen kieleen. Ensimmäkin suomen yleiskielinen sana voi siirtyä erikoisalan termiksi. Samppanjaan liittyen tällaisesta siirtymästä on hyvänä esimerkkinä termi *tanssitus* (ranskaksi *remuage*, englanniksi *riddling*). Toinen, nykyään jokseenkin harvinainen, tapa on murreosan siirtyminen erikoiskieliseksi termiksi. Kolmas tapa on lainata termi toisesta erikoiskielestä. Neljäs tapa eli lainaaminen muista kielistä on samppanjatermistössä yleistä. Nuolijärven mukaan (mt.: 229–230) monilla aloilla päädytään suomen kielessä käyttämään vain lainasanaa – suomenkielistä termiä ei koskaan löydykään – tai sitten lainasana ja suomen kielen sana jäävät elämään rinta rinnan kuten *printteri* (englanniksi *printer*) ja *tulostin*. Samppanjatermistössä ranskankieliset lainasanat ovat jokseenkin vahvasti edustettuina sekä suomen että englannin kielissä. Esimerkiksi pullotuksesta käytetään englannin kielessä sekä lainasanaa *tirage* että termiä *bottling*.

Lainasanat voivat puolestaan olla joko *sitaattilainoja*, jolloin kirjoitusasu on sama kuin lähdekielessä, *erikoislainoja*, jolloin kirjoitusasu on mukautunut vastaamaan kielen omaa äänne- ja kirjoitusjärjestelmää tai *käännöslainoja*, jolloin esimerkiksi yhdyssanan osat on käännetty, kuten sanassa *kotisivu* (englanniksi *home page*) (Vilkamaa-Viitala 2005). Sitten esimerkiksi suomen samppanjatermeistä *grand cru*, *brut* ja *terroir* ovat sitaattilainoja,

*gyropaletti, chaptalisointi ja amfora* ovat erikoislainoja ja vastaavasti *viljelijä-tuottaja* ja *vanhat köynnökset* ovat käänöslainoja.

## 2.2. Käsite, tarkoite, termi ja määritelmä

Erikoiskielen termistöä tutkittaessa on ensin perehdyttävä terminologian peruskäsitteisiin. *Käsite* on mielikuva, joka ihmisellä on konkreettisesta tai abstraktista *tarkoitteesta*, joka on todellisuuden ilmiö. Jos tällainen tarkoite halutaan nimetä, se sanallistetaan *termiksi*. Jos termiä puolestaan halutaan selittää sanallisesti, sille laaditaan *määritelmä*. (Suonuuti 2012, 11.) Ravintolasalin viinikaapissa esillä olevat paksuhkot viinipullot, joiden etiketissä lukee ”Champagne” ovat esimerkki konkreettisista tarkoitteista, joita kutsutaan suomen kielessä termillä *samppanjapullo*. Käsitteen tasolla samppanjapullo on puolestaan eri ihmisten mielessä oleva idea siitä, mikä ja millainen on samppanjapullo ja miten se eroaa muista reaalimaailman asioista, lähinnä muista pulloista. Nämä erilaiset asiat, jotka kuvaavat samppanjapullo-käsitettä ja erottavat sen muista käsitteistä, ovat *käsitepiirteitä*. Käsitepiirteet ovat avain määritelmän tekemiseen.

Terminologian ensisijaisena päämääränä on järjestää ja välittää tietoa (Suonuuti 2012, 11). Esimerkiksi samppanjapullo-termille määritelmää laativan terminologin on koottava samppanjapullo-käsitteen erilaiset käsitepiirteet yhteen ja laadittava niistä kompakti, riittävän tarkka ja ymmärrettävä kuvaus: *samppanjalle* tarkoitettu paksu lasinen viinipullo, joka suljetaan *samppanjakorkilla* ja *metallikehikolla*. Monikielisessä sanastotyössä haastetta tuo toki se, että eri kielten termit voivat olla käyttöalaltaan suppeampia tai laajempia kuin muiden kielten. Esimerkiksi ranskan *vignoble*, joka käännetään yleensä viinitarhaksi, voi viitata myös laajempaan alueeseen, esimerkiksi viinitilallisen kaikkien viinitarhojen muodostamaan kokonaisuuteen. Tämän vuoksi tässä samppanjatermistössä onkin kaksi erillistä tietuetta, joiden määritelmät ovat: ”peltoalue, jolla kasvatetaan viiniköynnöksiä” ja ”alue, jolla kasvatetaan viiniköynnöksiä”.

Käsitteet voidaan jakaa *yksilökäsitteisiin*, jotka ovat vain yhteen tarkoitteeseen liittyviä käsitteitä kuten ’Eiffel-torni’, ja *yleiskäsitteisiin*, jotka kattavat alleen useita eri

tarkoitteita, kuten 'torni' (Suonuuti 2012, 11). Voisi ajatella, että yleiskäsite 'torni' on helppo määritellä. Torni-termillä voidaan kuitenkin viitata kaikenlaisiin tornimaisiin rakennelmiin, vaikkapa samppanjatorniin – laakeista samppanjalaseista koottuun juhlaan sommitelmaan. Siksi käsitteiden määritelmässä on oltava tarkkana, ettei esimerkiksi rajaa määritelmää liian suppeaksi. Määritelmän on toisaalta oltava riittävän yksityiskohtainen, jotta eri käsite-termiparit voidaan erottaa toisistaan (Bowker 2019, 579). Sekä *liian suppea määritelmä* että *liian laaja määritelmä* katsotaankin määritelmävirheiksi, kuten myös *kehämääritelmä* ja *negatiivinen määritelmä* (Tekniikan sanastokeskus 1988, 57–66). Kehämääritelmä esimerkiksi käsitteelle ”luonnonkorkki” voisi olla ”luonnonmateriaalista valmistettu korkki”, kun täsmällisempi vaihtoehto on ”korkkitammen kuoresta valmistettu viinipullon suljin”. Negatiivinen määritelmä puolestaan voi olla sallittuakin, mikäli jonkin seikan puuttuminen on ratkaiseva piirre käsitteelle. Näin ollen esimerkiksi ”makeuttamaton samppanja” voidaan määritellä negatiivilla ”*samppanja*, johon ei ole lisätty sokeria *sakanpoiston* yhteydessä”.

Termi voi olla myös monisanainen tai se voi olla symboli, kuten piin merkki  $\pi$  (Suonuuti 2012, 11). Samppanjasanastossa symbolin kaltaisena terminä voidaan pitää samppanjapullojen etiketeistä löytyviä kaksikirjaimisia koodeja, jotka ovat itse asiassa kirjainlyhenteitä ja kertovat samppanjatuottajan tyyppin ennen kunkin tuottajan yksilöllistä tunniste-numerosarjaa. Esimerkiksi *RM* samppanjapullossa viittaa *viljelijä-tuottajaan* (ranskaksi *récoltant-manipulant*, englanniksi *grower-producer*) ja *NM* puolestaan *ostaja-tuottajaan* (ranskaksi *négociant-manipulant*, englanniksi *merchant-producer*), joita ovat muun muassa suuret perinteiset samppanjatalot. Karkeasti luokitellen suurten merkkien samppanjoita etsivien kannattaakin valita samppanja, jonka etiketissä on merkintä *NM*, ja vastavasti pientuottajasamppanjoita etsivän valinta ovat *RM*-merkityt samppanjat. Hyvän termituntemuksen lisäksi tarvitsee tosin hyvää lähinäköä – nämä merkinnät ovat pikkuriikkisiä.



### 2.3. Käsitepiirteet ja käsitejärjestelmät

Termityössä on olennaista tunnistaa *erottavat käsitepiirteet* erilaisten käsitepiirteiden joukosta. Erottavien käsitepiirteiden avulla käsitteelle luodaan määritelmä, jolla se voidaan luontevasti erottaa muista käsitteistä. *Käsitteen sisältö* koostuu kaikista kyseistä käsitettä koskevista käsitepiirteistä ja *käsitteen ala* puolestaan kaikista niistä tarkoitteista, joita käsite koskee (Suonuuti 2012, 12–13). Näin ollen samppanjapullo-käsitteen sisältö koostuu esimerkiksi käsitepiirteistä ”lasinen”, ”samppanjalle tarkoitettu”, ”paksu” ja ”korkilla suljettava”. Samppanjapullo-käsitteen ala puolestaan sisältää kaikenlaiset samppanjapullot: täydet, tyhjät, isot, pienet, tauluun maalatut, nukkekodin miniatyyrit. Käsitepiirre ”korkilla suljettu” ei olisi hyvä, koska se rajaisi käsitteen alan ulkopuolelle avatut samppanjapullot ja tuottajan varastossa pulloista odottavat pullot. Näin termityössä on oltava tarkkana, että käsitteen sisällöstä koostettava määritelmä sisältää vain sellaisia aineksia, jotka ovat sekä tarpeeksi yksilöiviä että eksakteja.

Käsitteiden sisällöt eli niiden yksilöivät käsitepiirteet on tiedostettava, jotta voidaan myös hahmotella minkälaiset eri käsitteiden väliset suhteet ovat. Toisaalta miettimällä ensin käsitteiden välisiä suhteita *käsittekaavioiden* avulla voidaan myös hahmotella helpommin käsitepiirteitä. Käsittekaavioita käsitteiden välisistä suhteista on perinteisesti luotu kolmenlaisia: *hierarkkinen käsitejärjestelmä*, *koostumussuhteinen käsitejärjestelmä* ja *funktiosuhteinen käsitejärjestelmä*. Myös näiden yhdistelmä, *sekakoosteinen käsitejärjestelmä*, on mahdollinen. Käsittekaavioita voidaan koostaa hahmottamista helpottaviksi puu-, kampa- tai nuolidiagrammeiksi. (Suonuuti 2012, 13.)

Käsittekaavioiden avulla määritelmien tekemisestä tulee siis systemaattisempaa ja selkeämpää. Hierarkkinen suhde on kyseessä silloin, kun käsitepiirteiden avulla voidaan löytää *yläkäsité* ja *alakäsité*, joilla on samat käsitepiirteet, mutta alakäsitéellä on ainakin yksi erottava lisäpiirre (Suonuuti 2012, 13). Tällaista suhdetta kuvaa lause ”Y on eräänlainen X” (Pasanen 2015, 114). Esimerkiksi *samppanja* on yläkäsité alakäsitéelle *roseesamppanja*. Voidaan siis sanoa, että ”roseesamppanja on eräänlainen samppanja”. Roseesamppanja sisältää kaikki samat käsitepiirteet kuin yläkäsité samppanja, mutta sitä erottaa varsinkin yksi käsitepiirre: punertava sävy. Roseesamppanja voi puolestaan jakautua

alakäsitteisiin esimerkiksi valmistustavan perusteella, jolloin roseesamppanja toimii vuorostaan yläkäsitteenä. Koostumussuhteisesta käsitejärjestelmästä kuvaavana esimerkkinä toimii vaikkapa yläkäsite *rypäle* ja sen alakäsitteet *kuori* ja *siemen*. Hierarkkista suhdetta näiden välillä ei ole, vaan rypäle on kokonaisuus, joka koostuu muun muassa kuoresta ja siemenistä. Tällöin pätee lause ”Y on osa X:ää” (Pasanen 2015, 114) ja voidaan sanoa ”kuori on osa rypälettä”. Käsitekaavioissa hierarkkisia suhteita kuvaavat vinoviivat eli puudiagrammit ja koostumussuhteita puolestaan pysty- tai vaakaviivat eli kampadiagrammit, joissa voidaan käyttää myös kaksoisviivoja sen merkiksi, että yläkäsite koostuu useasta alakäsitteen osasta (Nykänen 1999, 17). Siemenet ovat osa rypälettä, joten yläkäsitteestä rypäle voidaan vetää kaksoisviiva siemen-alakäsitteeseen.

Assosiaatioon perustuva funktiosuhteinen käsitejärjestelmä voidaan puolestaan määrittää lukuisista eri lähtökohdista (Suonuuti 2012, 17). Funktiosuhde voidaan ajatella esimerkiksi työkalun ja tarkoituksen välille (*tanssituspulpetti – tanssitus*), tuottajan ja tuotteen välille (*viljelijä-tuottaja – viljelijäsamppanja*) sekä toiminnan ja siihen liittyvän esineen välille (*samppanjamaistelu – sylkykuppi*). Käytännön termityössä käsitejärjestelmät muodostuvat usein yhdistelmästä erilaisia käsitteiden välisiä suhteita (Suonuuti 2012, 18). Näin on laita myös tässä samppanjatermistössä, jossa osa käsitekaavioista on sekakoosteisia käsitejärjestelmiä, jotka sisältävät sekä käsitteiden välisiä hierarkkisia suhteita että erilaisia koostumus- ja funktiosuhteita. Käsitekaavioissa funktiosuhteita kuvataan viivoilla, jotka päättyvät nuoleen (Nykänen 1999, 17).

### 3. Samppanjasanastotyö

#### 3.1. Sanastotyön kulku

Sanastotyö voidaan Dobrinan (2015) mukaan jakaa kolmeen vaiheeseen, joita ovat relevantin terminologisen lähdeaineiston koonti (valmisteluvaihe), terminologinen käsiteanalyysi (päävaihe) ja terminologisen tiedon esittäminen terminologisena sanastona (esittelyvaihe). Valmisteluvaiheen aikana koottu lähdeaineisto käydään varsinaisessa käsiteanalyysivaiheessa ensin läpi ja valitaan mukaan otettavat termit. Samalla termit jaotellaan käsitekenttiin siten, että toisiinsa liittyvät termit ovat omina ryhminään. Toiseksi määritellään käsitteiden sisältö, eli niiden yksilöivät käsitepiirteet, ja käsitteiden ala, eli tiettyä käsitettä vastaavat tarkoitteet. Yksilöiviä käsitepiirteitä voidaan hahmottaa miettimällä muun muassa muotoa, tarkoitusta, kokoa, syytä ja seurausta. Kolmanneksi muodostetaan tarkempi kuvaus termien välisistä suhteista (hierakkinen suhde, koostumussuhde ja funktiosuhde). Neljänneksi laaditaan mahdollisimman täsmälliset määritelmät. Käsiteanalyysin lopuksi on termien arviointivaihe. *Suosittava termi* on usein jo vakiintunut ja se arvioidaan sopivimmaksi kuvamaan tiettyä käsitettä. *Sallittava termi* ei ole yhtä vakiintunut, mutta sen käyttö katsotaan sopivaksi suositettavan termin ohella ja se esitetään tietueessa synonyyminä. *Hylättävä termi* voidaan esittää ei-suositeltavana.

Samppanjasanaston koonti eteni pääpiirteittäin Dobrinan esittämien vaiheiden mukaisesti, mutta esimerkiksi terminologista lähdeaineistoa saatettiin hankkia vielä prosessin loppuvaiheessakin, jos jotakin käsitettä varten tarvittiin enemmän taustatutkimusta tai mahdollisia termivastineita. Niinpä sanaston valmisteluvaihe, päävaihe ja esittelyvaihe olivat limittäinen kokonaisuus. Samppanjasanastoon valittiin kunkin tietueen kielikohtaisiin termeihin selvästi vakiintunein tai terminologisesti vakuuttavin termi suositettavaksi termiksi ja usein muitakin synonyymisesti käytettyjä termejä, mikäli jollekin käsitteelle löytyi useampia varteenotettavia vastineita. Joistakin käsitteistä hyvin satunnaisesti käytetyt termit jätettiin kuitenkin sanaston ulkopuolelle.

Käytännön sanastotyö jaotellaan yleensä joko *normatiiviseen* eli suosituksia antavaan ja standardoimiseen pyrkivään sanastotyöhön tai *deskriptiiviseen* eli termien käyttöä

kuvaavaan sanastotyöhön (Nuopponen 1999, 92). Samppanjatermistön kohdalla katsottiin, että näiden yhdistelmäkin on mahdollinen: joidenkin käsittekokonaisuuksien kohdalla on hyvä antaa selkeät suositukset käytänteiden yhtenäistämisen vuoksi ja joidenkin käsittekokonaisuuksien osalta taas kuvata kielenkäyttöä laajemmin. Tämän työn puitteissa ei ollut aina mahdollistakaan arvioida tyhjentävästi, mikä käytössä olevista synonyymisistä termeistä olisi keskeisempi tai muista syistä suositeltavampi kuin muut termit. Samppanjasanastossa onkin tämän vuoksi myös deskriptiivisiä – kielen käyttöä kuvaavia – piirteitä, mikä antaa myös mahdollisuuden havaita kielen monipuolisuus ja jopa yllätyksellisyys. Esimerkiksi ranskan *dégustation de champagne* saa sanastossa peräti kolme termivastinetta suomeksi: *samppanjamaistelu*, *samppanjatasting* ja *samppanjapruuvi*. Synonymian lisäksi samppanjasanastossa ilmenee jonkin verran polysemiaa, eli samalla termillä voidaan viitata useaan eri käsitteeseen. Tästä hyvänä esimerkkinä on ranskan termi *capsule*, joka löytyy samppanjasanastossa kolmesta eri tietueesta. Kontekstista riippuen sillä voidaan viitata *kruunukorkkiin*, *metallilevyyn* tai *foliokapseliin*.

### 3.2. Laaditun sanaston ja tietueiden rakenne

Luku 4 sisältää sanaston. Sanastossa on 17 alalukua, joissa on yhteensä 214 termitietuetta ryhmiteltyinä alalukujen mukaisiin teemoihin. Alalukujen 2–10 alussa on käsittekaaviot (käsittekaaviot 1–9) helpottamassa esiteltävien termien välisten suhteiden hahmottamista. Alaluvuille 11–17 on sen sijaan yksi yhteinen laaja käsittekaavio (käsittekaavio 10) alaluvun 11 alussa. Kaikissa käsittekaavioissa on esitetty kustakin termitietueesta yksi suomenkielinen termi.

Alaluvussa 1 *Samppanjaa Champagnesta samppanjamenetelmällä* esitellään muutama keskeinen samppanjamenetelmään ja Champagneen liittyvä käsite – johdatuksena aiheeseen – ja heti alaluvussa 2 *Samppanjatyypit* esitellään 27 erilaista samppanjakategoriaa, joihin samppanjat voidaan luokitella. Sama samppanja voidaan nimittäin kategorisoida usealla eri tavalla, ja se voi olla samanaikaisesti esimerkiksi vuosikertasamppanja, blanc de noirs -samppanja, yhden rypäleen samppanja, luomusamppanja, viljelijäsamppanja ja

vaikkapa premier cru -samppanja.

Alaluvussa 3 jatketaan samppanjoita luokittelevalla teemalla, ja otsikkonsa *Kuohuviinien sallitut makeusastemerkinnät Euroopan unionissa* mukaisesti makeusasteet esitetään Euroopan unionin hyväksymällä tavalla. Esimerkiksi *brut* on samppanjoiden yleisin makeusastemerkintä. Alaluvussa 4 *Samppanjan pullokoot* esitetään vuorostaan 17 eri pullotermiä. Mukana ovat myös kaksi Euroopan unionissa käytöstä poistunutta pullokokoa, puolilitrainen ja brittiläinen pint (60 cl). Suurimmalle pullokoolle (30 litraa) on kaksi eri käsitettä ja termiä: *melkisedek* ja *midas* (käsitepiirteiden erona ollen se, että jälkimmäinen on kullattu). Euroopan unionissa saatetaan siis myydä samppanjaa kaiken kaikkiaan 14 erikokoisessa pullossa. Samppanjoiden luokittelu jatkuu vielä alaluvussa 5 *Samppanjan tuottajien rekisteröintitunnusten kirjainlyhenteet*, jossa esitellään vuorostaan samppanjan tuottajat samppanjapullojen etiketeistä löytyvien kirjainlyhenteiden mukaisesti. Kirjainlyhenteet viittaavat seitsemään eri käsitteeseen. Esimerkiksi lyhenne *CM* (coopérative de manipulation) viittaa osuuskuntatuottajaan.

Alaluvusta 6 *Viinitarhat* eteenpäin siirrytään vähitellen kohti varsinaista samppanjan valmistusprosessia esittelemällä erilaisia samppanjanvalmistukseen läheisesti liittyviä termikokonaisuuksia. Ensín tutustutaan siis käsitteisiin, jotka liittyvät erilaisten viinitarhojen nimityksiin, ja alaluvussa 7 *Viiniköynnös ja rypäle* esitellään viiniköynnöstä kasvina. Mukana on viiniköynnökseen liittyviä yleisimpiä käsitteitä, joihin saatetaan viitata samppanjan valmistukseen liittyen. Alaluku 8 *Viininviljely* ei esittele niinkään viljelyyn liittyvää yksityiskohtaista termistöä, vaan luvussa keskitytään laajojen yleiskäsitteiden esittelyyn, kuten esimerkiksi viininkorjuu ja sato. Alaluvussa 9 *Kellarit ja tuotantotilat* esitellään lyhyesti samppanjaan liittyviä tiloja, joissa tuotanto tai varastointi tapahtuu, ja alaluvussa 10 *Käymisastiat* puolestaan erilaisia ja -kokoisia tynnyreitä ja muita säilytysastioita viineille.

Alaluku 11 *Samppanjan valmistusvaiheet ja kemialliset prosessit* on tämän sanastoprojektin tärkein ja laajin luku, koska siinä esitetään aikajärjestyksessä samppanjan tuotantoon liittyvät päävaiheet. Alaluvun 11 alussa oleva sekakoosteinen käsitekaavio 10 sisältää

termit myös kaikista viimeisistä alaluvuista: 12 *Valmistusvälineet*, 13 *Puristukset ja viinit*, 14 *Sakat, hiivat ja liuokset*, 15 *Kemialliset yhdisteet*, 16 *Samppanjapullon osat, korkit ja etiketit* sekä 17 *Samppanjaa lasiin*. Nämä termikokonaisuudet on erotettu toisistaan eri väreihin, perinteisistä käsitekaavioista poiketen. Näiden lisäksi käsitekaaviossa on kursivilla merkitty käymisastia-termi (käymisastia-yläkäsitteeseen liittyvät termit esitellään aiemmin, alaluvun 10 käsitekaaviossa 9). Käsitekaavio 10:n avulla on tarkoitus pystyä hahmottamaan, mitkä termit liittyvät ajallisesti toisiinsa valmistuksen eri vaiheissa. Siten esimerkiksi pullotus-termin vieressä kaaviossa on *pullotusliuos* (ranskaksi *liqueur de tirage*), kun taas makeutus-termin vieressä on *viimeistelyliuos* (ranskaksi *liqueur d'expédition*). Samoin esimerkiksi alaluvussa 16 esitetyt samppanjapullon eri osiin viittaavat termit on kaaviossa sijoitettu kohtiin, joihin ne assosiativisesti liittyvät parhaiten. Termi *samppanjapullo* esiintyy siksi pullotus-termin yhteydessä, *metallikehikko* sidonta-termin yhteydessä ja *kaulaetiketti* etiketöinti-termin yhteydessä.

Jokaiseen 214 termitietueeseen on koottu käsitettä vastaavat termit kolmella eri kielellä. Termitietueet on numeroitu juoksevasti. Ohessa on esimerkkinä termitietue 127. Suomenkieliset termit on lihavoitu, ja niiden alla ovat omilla riveillään termivastineet ranskaksi ja englanniksi. Saman kielen synonyymiset termit on erotettu toisistaan puolipisteillä.

127.

**ensimmäinen käyminen; viiniytyminen**

ra première fermentation *f*; vinification *f* 2.

en first fermentation; primary fermentation; vinification

*alkoholikäyminen*, jonka seurauksena *rypälemehu* muuttuu alkoholipitoiseksi viiniksi

*Champagnessa* ensimmäinen käyminen on kymmenisen päivää kestävä prosessi, jossa *käymisastioihin* siirrettyyn rypälemehuun lisätään *hiivaa* ja käymislämpötila pidetään tavallisimmin 18–20 celsiusasteessa, jolloin rypälemehu muuttuu noin 11 prosentin alkoholipitoiseksi *perusviiniksi*. Ensimmäistä käymistä voidaan säädellä käymisastian ja lämpötilan valinnoilla.

Ranskankielisten termien perään on merkitty kursivoituna sanojen kieliopilliset suvut. Tietueessa 127 on siten molempien termien kohdalla *f* eli feminiini ja lisäksi kursivoituna järjestysluku 2. osoituksena siitä, että vinification-termi on esiintynyt sanastossa jo aiemmin, toiseen käsitteeseen liittyen (termitietue 94). Monikolliset termit osoitetaan *pl*-merkinnällä. Lisäksi joidenkin ortografialtaan toisistaan eroavien englanninkielisten termien

perään on merkitty *Br* tai *Am* osoittamaan brittienglannissa ja amerikanenglannissa käytettävät kirjoitusasut. Muuten kuin ortografian osalta termien välillä ei ole tehty britti- ja amerikanenglannin välisiä erotteluja. Muutamissa tietueissa on osoitettu ei-merkinnällä hylättävät termit, jotka ovat esimerkiksi ortografialtaan virheellisiä.

Termien jälkeen on suomeksi laadittu määritelmä ja esimerkiksi tietueen 127 määritelmässä on kaksi sanaa kursivoituna sen merkiksi, että ne löytyvät sanastosta myös erillisinä termitietueinaan. Määritelmän alla on sisennetty ja pienemmällä fontilla kirjoitettu huomautus<sup>9</sup>, joka antaa lisätietoa käsitteestä. Myös huomautuksesta on kursivoitu ne termit, joille on luotu oma tietue. Samaa termiä ei ole kuitenkaan kursivoitu kahdesti samassa tietueessa. Joissakin huomautuksissa on korostamisen tai tekstin lukemisen helpottamisen vuoksi lihavoituja sanoja. Kaikki termitietueet eivät sisällä huomautusta.

Sanastossa on käytetty seuraavia lyhenteitä:

ra = ranska  
en = englanti  
*f* = feminiini  
*m* = maskuliini  
*pl* = monikollinen  
*1.* = ensimmäinen merkitys  
*2.* = toinen merkitys  
ei = hylättävä termi  
*Br* = brittienglanti  
*Am* = amerikanenglanti

---

<sup>9</sup> Luettavuuden vuoksi termistössä ei ole erillisiä lähdeviittauksia lähdeluettelon aineslähteisiin.

## 4. Sanasto: samppanjan valmistuksen keskeiset termit

### 4.1. Samppanjaa Champagnesta samppanjamenetelmällä

1.

#### kuohuviini

ra vin *m* mousseux; mousseux *m*; vin *m* effervescent  
en sparkling wine

*rypäleistä* valmistettu hiilihappopitoinen poreileva alkoholijuoma

Kuohuviinien alkoholipitoisuus on tyypillisesti noin 12 tilavuusprosenttia.

2.

**samppanja**; ei: shamppanja; šamppanja; champpanja; sampanja

ra champagne *m*  
en champagne

*kuohuviini*, joka on valmistettu *Champagnessa perinteisellä menetelmällä*

3.

#### Champagne

ra Champagne *f*  
en Champagne

viinialueena tunnettu entinen maakunta Koillis-Ranskassa

Champagnessa on 319 viinikylää ja yhteensä 35 208 hehtaaria *viinitarhoja*. Champagne voidaan jakaa neljään isoon viinialueeseen: **Montagne de Reims**, **Vallée de la Marne**, **Côte des Blancs** ja **Côte des Bar**. Suurimpia kaupunkeja ovat **Reims**, **Épernay** ja **Troyes**.

Champagne oli maakunta vuoteen 1790 saakka, jolloin Ranska jaettiin hallinnollisesti departementteihin. Nykyään Champagnen viinialue sijaitsee laajalla hallinnollisella alueella **Grand Est**, joka luotiin vuonna 2016 yhdistämällä hallinnolliset alueet **Champagne-Ardenne**, **Alsace** ja **Lorraine**. Viinitarhoja on viiden eri departementin alueella: **Marne**, **Aube**, **Aisne**, **Haute-Marne** ja **Seine-et-Marne** (kahdessa jälkimmäisessä vähän).

4.

#### samppanjamenetelmä; perinteinen menetelmä

ra méthode *f* champenoise; méthode *f* traditionnelle; méthode *f* classique;  
méthode *f* traditionnelle classique  
en champagne method; traditional method; classical method

*kuohuviinin* valmistustapa, jossa viinillä on *toinen käyminen* pullossa, josta se myös tarjoillaan

Menetelmä kehittyi lopulliseen muotoonsa 1880-luvulla. EU-lainsäädännön mukaan samppanjamenetelmä-termiä saa käyttää vain *Champagnessa* valmistetuista kuohuviineistä,



*samppanjoista*. Perinteisellä menetelmällä – paikallisista *rypälelajikkeista* – valmistettuja muita kuohuviiniluokituksia ovat esimerkiksi **crémant** Ranskasta, **franciacorta** Italiasta sekä **cava** ja **corpinnat** Espanjasta.

5.

#### **siirtomenetelmä**

ra transvasage *m*  
en transfer method

*kuohuviinin* valmistustapa, jossa viinillä on *toinen käyminen* pullossa, josta se siirretään paineistettuun tankkiin *suodatusta* ja *makeutusta* varten ja sitten lopulliseen pulloonsa

Siirtomenetelmän käyttäminen ei ole periaatteessa sallittua *Champagnessa*. Sitä voidaan käyttää kuitenkin sovellettuna *pikkolopullojen* ja suurempien kuin 3-litraisten *samppanjapullojen* täyttämiseen. Tällöin toisen käymisen jälkeen samppanjapullojen sisältöä ei siirretä heti tankkiin, kuten siirtomenetelmässä tavallisesti, vaan vasta *samppanjamenetelmään* kuuluvan *sakanpoiston* jälkeen. Koska sakanpoisto on jo tehty, samppanjaa ei suodateta enää tankissa. Tankissa tehtävän makeutuksen jälkeen samppanja siirretään lopulliseen pulloonsa. Tästä *Champagnessa* sovelletusta siirtomenetelmästä käytetään englannin kielessä myös termiä **transversage**.

6.

#### **tarkistettu alkuperänimitys**

ra appellation *f d'*origine contrôlée; AOC  
en controlled designation of origin

merkintä viinin kuulumisesta ranskalaisten laatuviinien luokitusjärjestelmään, jossa säädellään kunkin AOC-viinialueen sallitut *rypälelajikkeet*, maantieteellinen tuotantoalue ja valmistustavat

Tarkistetusta alkuperänimityksestä ja sääntelystä vastaa Ranskan maatalous- ja elintarvikeministeriön alaisuudessa toimiva **Institut national de l'origine et de la qualité, INAO** (kirjainsana viraston aiemmasta nimestä Institut National des Appellations d'Origine). Toisin kuin muissa AOC-luokitelluissa viineissä, *samppanjapullojen* etiketeissä ei ole tarkistettuun alkuperänimitykseen viittaavaa appellation *d'origine contrôlée* -merkintää, vaan pelkkä ”Champagne”.

7.

#### **kasvuasteikko; cru-asteikko**

ra échelle *f* des crus  
en scale of crus; scale of growths; ladder of growths

*rypäleiden* hinnoittelua ohjannut laatuluokitus, jolla määritettiin ja hierarkisoitiin *Champagnen* viinikylät

Vuodelta 1911 peräisin oleva ja vuonna 2010 virallisesti lakkautettu samppanjakyläjen laatuluokitus määritteli hinnan, jonka rypäleistä sai veloittaa. Rypäleille asetettiin vuosittain vakiohintaa, ja parhaimman eli 100 % kasvuluokan, *grand cru*, saaneiden viinikyläjen *viinitarhojen* rypäleistä sai veloittaa tämän vakiohinnan kokonaisuudessaan. Toiseksi parhaimman kasvuluokan, *premier cru*, viinikyläjen *tarhojen* rypäleistä sai veloittaa 90–99 % vakiohinnasta sen mukaisesti, minkä luokituksen kukin kylä oli saanut. Muiden samppanjakyläjen osuus oli vähintään 22,5 % vakiohinnasta, mutta vuosien myötä muiden kyläjen osuudeksi vakiintui 80–89 %

vakiohinnasta. Aiemmin kylä saattoi saada eri rypäleille eri luokituksen, mutta viimeiseksi jääneen vuodelta 2003 olevan luokituksen mukaan kylä katsotaan *grand cru*- tai *premier cru* -kyläksi kaikkien rypäleidensä osalta. Vaikka laatuluokitusta ei enää käytetä viralliseen hinnoitteluun, sillä on yhä vankka merkitys tarhojen arvostuksessa ja samppanjan markkinoinnissa.

8.

**cru**

ra cru *m*  
en cru

kylä, jossa saa viljellä *rypäleitä samppanjan* valmistukseen ja valmistaa samppanjaa

9.

**grand cru -kylä; grand cru I.**

ra village *m* grand cru; grand cru *m* I.  
en grand cru village; grand cru I.

korkeimman laatuluokan saanut samppanjakylä

Grand cru -luokituksen (100 %) on saanut 17 kuntaa Marnen departementista (sulkeissa kunta, johon kyseinen kunta kuuluu nykyään, kuntaliitosten myötä): **Ambonnay, Avize, Aÿ** (Aÿ-Champagne), **Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois** (Val de Livre), **Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger** (Blancs-Coteaux), **Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay ja Verzy**.

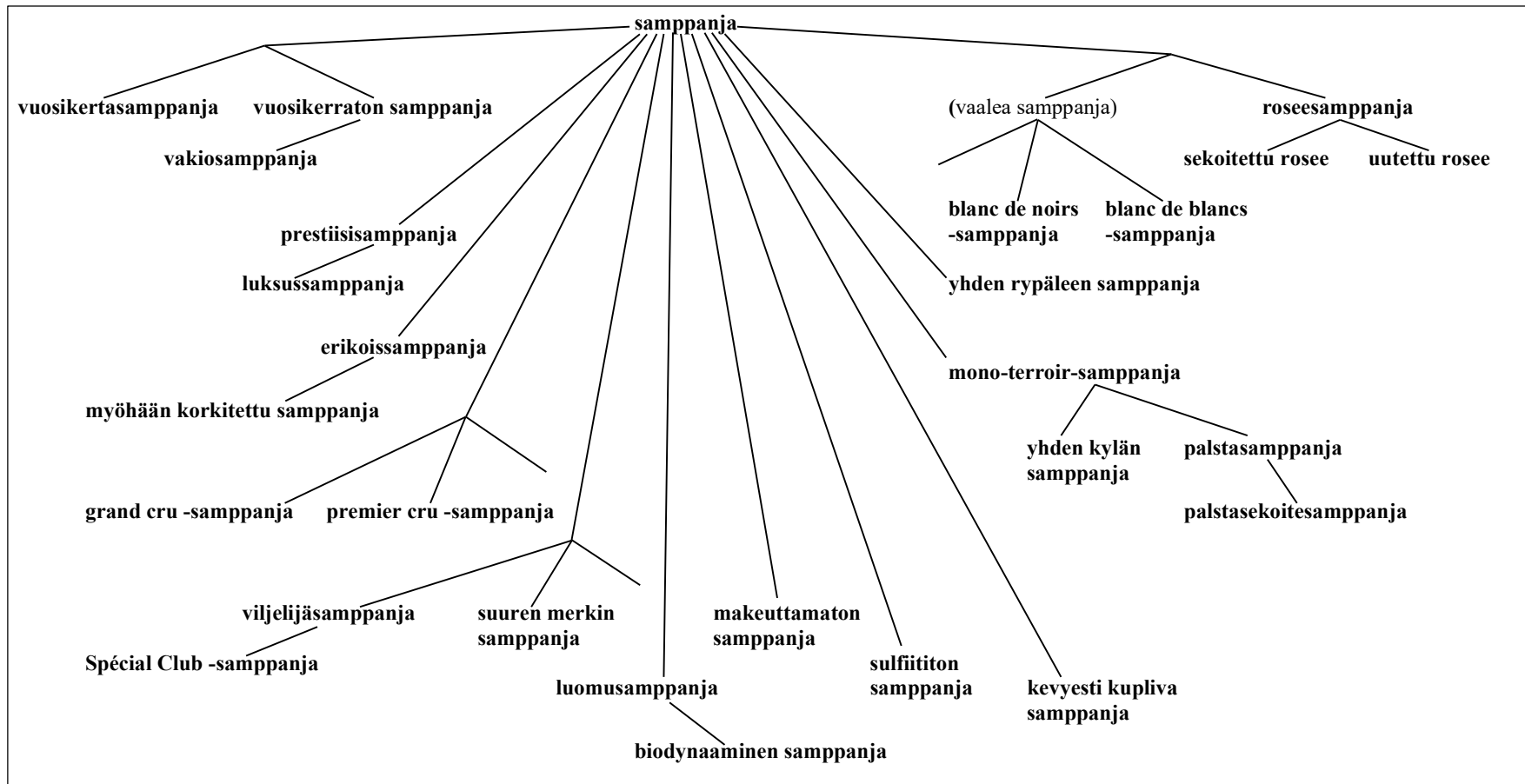
10.

**premier cru -kylä; premier cru I.**

ra village *m* premier cru; premier cru *m* I.; 1<sup>er</sup> cru *m*  
en premier cru village; premier cru I.

toiseksi korkeimman laatuluokan saanut samppanjakylä

Premier cru -luokituksen (99 % - 90 %) on saanut 42 kuntaa Marnen departementista (sulkeissa kunta, johon kyseinen kunta kuuluu nykyään, kuntaliitosten myötä): **Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseuil** (Aÿ-Champagne), **Chamery, Champillon, Chigny-les-Roses, Coligny** (Val-des-Marais), **Cormontreuil, Coulommès-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Écueil, Étréchy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Aÿ** (Aÿ-Champagne), **Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières-Mutry** (Val de Livre), **Trépail, Trois-Puits, Vaudemange, Vertus** (Blancs-Coteaux), **Ville-Dommange, Villeneuve-Renneville** (Villeneuve-Renneville-Chevigny), **Villers-Allerand, Villers-aux-Nœuds, Villers-Marmery, Voipreux** (Blancs-Coteaux) ja **Vrigny**.



**Käsittekaavio 1. Samppanjatyypit.** Moni samppanja kuuluu useaan eri kategoriaan. Sama samppanja voi olla vuosikertasamppanja, blanc de noirs -samppanja, yhden rypäleen samppanja, premier cru -samppanja, luomusamppanja ja vaikkapa viljelijäsamppanja.

## 4.2. Samppanjatyypit

11.

### vuosikerraton samppanja

ra champagne *m* sans année; champagne *m* non millésimé  
en non-vintage champagne; NV

*samppanja*, joka on valmistettu sekoittamalla *perusviinejä* ja aikaisempien vuosien *reserviviinejä* ja jonka *sakkakypsyty*s kestää vähintään 12 kuukautta

*Sakanpoiston* jälkeen vuosikerratonta samppanjaa on kypsytettävä vielä 3 kuukautta ennen markkinoille tuontia. Kokonaiskypsytyisaika pullossa on näin ollen vähintään 15 kuukautta. Laatutuottajilla kypsytyisaika on noin 2–5 vuotta. Vuosikerrattomaankin samppanjaan saatetaan käyttää ainoastaan yhden *satovuoden* perusviinejä, ja vaikka sakkakypsytyksin kestäisi *vuosikertasamppanjoilta* vaaditut vähintään 3 vuotta, tällaista samppanjaa saatetaan silti markkinoida ilman vuosikertamerkintää.

12.

### vakiosamppanja

ra brut *m* sans année; BSA; brut *m* non millésimé; champagne *m* standard  
en brut non-vintage champagne; standard non-vintage champagne

klassinen kuiva, *vuosikerraton samppanja*, joka ilmentää tuottajan tyyliä

Vakiosamppanjaa pidetään tuottajan taidonnäytteenä, koska haasteena on valmistaa joka vuosi vakiolaatuista ja samankaltaiselta maistuvaa samppanjaa. Vakiosamppanja on tuottajien perustuote, ja sillä on merkittävin osuus samppanjan kokonaistuotannosta (noin 80 prosenttia). Joidenkin tuottajien vakiosamppanjassa on makeusmerkintä *brut nature*.

13.

### vuosikertasamppanja

ra champagne *m* millésimé; millésime *m* 1.  
en vintage champagne; vintage-dated champagne

*samppanja*, jonka valmistukseen on käytetty yhden *satovuoden perusviinejä* ja jonka *sakkakypsyty*s on vähintään 3 vuotta.

Laatutuottajilla kypsytyisaika on noin 5–10 vuotta. Tuottajat valmistavat vuosikertasamppanjaa yleensä vain erityisen hyvinä satovuosina laadukkaista *rypäleistä* ja *sekoituksissa* suositaan ikääntymistä kestäviä *lajikkeita*. Tämän vuoksi vuosikertasamppanja säilyy usein paremmin kuin vuosikerraton samppanja.

14.

### prestiisiamppanja; arvosamppanja

ra cuvée *f* prestige; champagne *m* de prestige; tête *f* de cuvée 1.  
en prestige champagne; prestige cuvée

tuottajan paras ja arvokkain samppanjapullote

Prestiisiamppanja on tavallisesti *vuosikertasamppanja* ja sen sekoittamiseen on käytetty laadukkaimpia *rypäleitä*, joiden *puristuksista* on käytetty parhaimmat osuudet. Lisäksi prestiisiamppanjaa on sakkakypsytetty pitkään. *Pullojen* koristelu saattaa olla tavallista erikoisempaa ja pakkaukset loisteliaita. Samalla tuottajalla saattaa olla myös rosee-versio prestiisiamppanjasta.

15.

**luksussamppanja; luksussekoitus**

ra champagne *m de luxe*; *cuvée f de luxe*  
en luxury champagne; luxury *cuvée*

*prestiisiamppanja*, jolla on erittäin korkea hinta ja statussymbolin asema markkinoilla

Luksussamppanjat markkinoidaan tavallista useammin näyttävissä pulloissa ja varsin ylellisin ja ainutlaatuisin varustuksin.

16.

**erikoissamppanja**

ra *cuvée f spéciale*; *cuvée f d'exception*  
en special blend

tuottajan ainutlaatuinen tai omaperäinen samppanjapullote

17.

**myöhään korkitettu samppanja; myöhäisen sakanpoiston samppanja**; ei: uudelleen-korkitettu samppanja

ra champagne *m récément dégorgé*; champagne *m dégorgé tardivement*  
en late-disgorged champagne; recently disgorged champagne

tavanomaista pidempään sakkakypsytetty *samppanja*

Tuottajilla on omat tapansa ilmaista, että kyseessä on myöhään korkitettu samppanja, jota on saatettu sakkakypsyttää jopa vuosikymmeniä ennen *sakanpoistoa*. Esimerkiksi samppanjatalo Bollinger käyttää yksinoikeudella lyhennettä **r.d.** (*récément dégorgé*), Jacquesson lyhennettä **d.t.** (*dégorgement tardif*) ja Dom Pérignon lyhenteitä **p2** (*plénitude 2*) ja **p3** (*plénitude 3*), joista p3 on pidempään kypsytetty kuin p2. Joidenkin tuottajien etiketeissä viitataan kellarointiin, jolloin samppanjan nimessä saattaa esiintyä esimerkiksi sanat **cave**, **vinothèque** tai **collection**.

18.

**rosee-samppanja**

ra champagne *m rosé*; *rosé m*  
en rosé champagne; pink champagne

punertavansävyinen *samppanja*

19.

**sekoitettu rosee; sekoittamismenetelmän rosee**

ra rosé *m d'assemblage*

en blended rosé

tavallinen *roseesamppanja*, jonka tyyli ja punertava sävy saadaan valmistamalla punaviiniä, jota sekoitetaan vaaleaan *perusviiniin* ennen *toista käymistä*

Noin 95 prosenttia roseesamppanjoista valmistetaan sekoittamalla. Ennen *pullotusta* ja toista käymistä vaaleaan perusviiniin lisätään 5–20 prosentin osuus punaviiniä, joka on valmistettu *rypäleistä Pinot Noir* ja/tai *Meunier* (Pinot Meunier). Tällä valmistusmenetelmällä voidaan tuottaa erityisesti väriltään tasalaatuista roseesamppanjaa vuodesta toiseen.

20.

**uutettu rosee; kuorikontaktimenetelmän rosee**

ra rosé *m de saignée*; rosé *m de macération*

en saignée rosé; bleeding rosé

*roseesamppanja*, jonka tyyli ja punertava sävy on saatu liottamalla *tummien rypäleiden kuoria rypälemehussa* muutamien tuntien ajan

Ranskan sanalla *saignée* on verenlaskuun liittyvä merkitys (englanniksi **bleeding**). Uuttamisen eli **maseroinnin** jälkeen kuorien värjäämä punertava rypälemehu ”vuodatetaan” eli juoksetetaan säiliöstä pois.

21.

**blanc de blancs -samppanja; blanc de blancs; valkoinen valkoisista**

ra blanc *m de blancs*

en blanc de blancs; white of whites

ainoastaan valkoisista *rypälelajikkeista* valmistettu vaalea *samppanja*

Yleensä 100-prosenttisesti Chardonnay-rypäleestä valmistettu *lajikesamppanja*. Muita sallittuja, mutta harvinaisia vaaleita rypälelajikkeita ovat **Arbane** (Arbanne), **Petit Meslier**, **Pinot Blanc** (Blanc Vrai) ja **Pinot Gris** (Fromenteau).

22.

**blanc de noirs -samppanja; blanc de noirs; valkoinen tummista**

ra blanc *m de noirs*

en blanc de noirs; white of blacks

ainoastaan *tummista rypälelajikkeista* valmistettu vaalea *samppanja*

**Pinot Noir** -rypäleestä ja/tai **Meunier**-rypäleestä valmistettu samppanja.

23.

**yhden rypäleen samppanja; lajikesamppanja**

ra cuvée *f mono-cépage*; champagne *m mono-cépage*

en single-variety champagne; varietal champagne

*samppanja*, jonka valmistukseen on käytetty vain yhtä *rypälelajiketta*

24.

**mono-terroir-samppanja**

ra champagne *m* mono-terroir

en single-terroir champagne; site-specific champagne

yhden *viinitarhan* tai samppanjakylän *rypäleistä* valmistettu *samppanja*

25.

**yhden kylän samppanja**

ra champagne *m* mono-cru

en single-village champagne; single-cru champagne

yhden samppanjakylän *viinitarhojen rypäleistä* valmistettu *samppanja*

26.

**palstasamppanja; yhden palstan samppanja; tarhasamppanja; yhden tarhan samppanja**

ra cuvée *f* parcellaire; cuvée *f* mono-parcelle

en single-vineyard champagne; single-plot champagne

yhden *viinitarhan rypäleistä* valmistettu *samppanja*

Usein palstasamppanjat ovat myös *yhden rypäleen samppanjoita*, poikkeuksena *palstasekoitesamppanjat*.

27.

**palstasekoitesamppanja; palstasekoite**

ra cuvée *f* complantée; assemblage *m* à la parcelle

en field-blended champagne; field blend

*palstasamppanja*, joka on valmistettu samalla *palstalla* kasvatetuista eri *rypälelajikkeista*

28.

**premier cru -samppanja; premier cru 2.**

ra champagne *m* premier cru; premier cru *m* 2.; 1<sup>er</sup> cru *m* 2.

en premier cru champagne; premier cru 2.

*samppanja*, joka on valmistettu *premier cru -kylien rypäleistä*

Premier cru -samppanjassa voidaan käyttää myös *grand cru -kylien rypäleitä*.

29.

**grand cru -samppanja; grand cru 2.**

ra champagne *m* grand cru; grand cru *m* 2.

en grand cru champagne; grand cru 2.

*samppanja*, joka on valmistettu ainoastaan *grand cru -kylien rypäleistä*

30.

**suuren merkin samppanja; suuren talon samppanja**

ra champagne *m de grande marque*

en big house champagne; big brand champagne; grande marque champagne

kuuluisan ja maineikkaan samppanjatalon valmistama *samppanja*

Termillä **grandes marques**, suuret merkit, viitattiin aiemmin **Syndicat des Grandes Marques de Champagne** -organisaation jäseniin, joita olivat suurin osa *Champagnen* isoista samppanjataloista. Vuodelta 1882 peräisin oleva organisaatio lakkautettiin vuonna 1997, jolloin sen nimenä oli **Club des Grandes Marques**. Tällöin jäseniä oli 24: Ayala, Billecart-Salmon, Bollinger, Canard-Duchêne, Deutz, Gosset, Charles Heidsieck, Heidsieck & Co Monopole, Krug, Lanson, Laurent-Perrier, Mercier, Moët & Chandon, GH Mumm, Joseph Perrier, Perrier-Jouët, Piper-Heidsieck, Pol Roger, Pommery, Louis Roederer, Ruinart, Salon, Taittinger ja Veuve Clicquot.

Nykyään organisaatio jatkaa nimellä **Union des Maisons de Champagne (UMC)**, ja se on laatinut 10 laatukriteeriä<sup>10</sup> grandes marques -samppanjataloille eli jäsenilleen, joita on nykyisin noin 80.

31.

**viljelijäsamppanja; pientuottajasamppanja; tarhurisamppanja**

ra champagne *m de vigneron*

en grower champagne

*samppanja*, jonka viiniviljelijä on valmistanut omalla tilallaan tai omista rypäleistään osuuskunnan kellaritekniikkaa hyödyntämällä

32.

**Spécial Club -samppanja**

ra champagne *m Spécial Club*

en Spécial Club champagne

Club Trésors -yhteisöön kuuluvan pientuottajan valmistama ja yhteisön raadin huippulaatuiseksi arvioima *vuosikertasamppanja*

**Club Trésors de Champagne** on laatua ja käsityötä vaaliva yhdistys, johon kuuluu 28 tuottajaa. Testit läpäisseet parhaimmat samppanjat saavat oikeuden tulla pulloitetuiksi erityisiin Spécial Club -pulloihin. Vaikka Spécial Club -samppanjaksi voi päästä vain parhaimpina *satovuosina*, tuottaja ei välttämättä markkinoi samppanjaansa vuosikertasamppanjana.

---

<sup>10</sup> Kriteerit ranskaksi: <https://maisons-champagne.com/fr/maisons/liste-des-maisons/article/grandes-marques-de-champagne-10-criteres>. Kriteerit englanniksi: <https://maisons-champagne.com/en/houses/the-champagne-houses/article/grandes-marques-champagne-houses-10-criteria>.



33.

**luomusamppanja**

ra champagne *m* bio  
en organic champagne

luonnonmukaisesti ilman tuholaismyrkkyjä, kasvimyrkkyjä ja keinolannoitteita kasvatuista *rypäleistä* valmistettu *samppanja*

Etiketissä voi olla lyhenne **AB** (agriculture biologique), joka viittaa luonnonmukaiseen viljelyyn.

34.

**biodynaaminen samppanja**

ra champagne *m* en biodynamie  
en biodynamic champagne

luonnonmukaisen viljelyn ja luonnon rytmit huomioivan astrologiaan perustuvan filosofian mukaisesti valmistettu *samppanja*

Biodynaaminen viljely on luomuviljelyä ja taustalla on itävaltalaisen Rudolf Steinerin (1861–1925) antroposofinen filosofia, joka ei perustu tieteeseen. *Viiniviljelyn* eri vaiheiden ajoittamisessa tukeudutaan erityisesti planeettojen liikkeisiin ja kuunkierto. *Viinitarhojen* maanparannukseen käytetään niin kutsuttuja preparaatteja, jotka ovat kasvi-, eläin- tai mineraalipohjaisia. Etiketissä voi olla maininta biodynaamisuudesta tai esimerkiksi **Demeter**-merkki, joka on tunnetuin biodynaamiselle tuotannolle myönnettävä tuotemerkki.

35.

**sulfiititon samppanja**

ra champagne *m* sans sulfite; champagne *m* sans soufre ajouté  
en unsulfured champagne

*samppanja*, johon ei ole lisätty *rikkidioksidia* sisältäviä rikkiyhdisteitä

Sulfiittittoman samppanjan etiketissä voi olla esimerkiksi merkintä ”**sans soufre**” tai täsmällisemmin ”**sans soufre ajouté**”, mikä ilmaisee, että samppanja ei sisällä nimenomaan lisättyä rikkidioksidia. Koska *alkoholikäymisessä* syntyy joka tapauksessa rikkidioksidia, mikään samppanja ei todellisuudessa ole täysin sulfiititon.

36.

**kevyesti kupliva samppanja; kevyesti poreileva samppanja**

ra champagne *m* demi-mousse  
en low-pressure champagne

*samppanja*, johon on luotu tavanomaista matalampi paine ja jonka *kuplat* ovat pieniä ja pehmeitä

*Samppanjanapulloissa* on tavallisimmin noin kuuden ilmakehän paine. Jotkut tuottajat valmistavat kuitenkin matalamman paineen samppanjoita, joiden kuplat ovat pienempiä ja rakenne siten pehmeämpi. Aikaisemmin näitä noin neljän ilmakehän paineen samppanjoita kutsuttiin nimellä

**crémant.** Nykyään crémant viittaa kuitenkin tiettyihin *Champagnen* ulkopuolella *perinteisellä menetelmällä* valmistettuihin tavallisiin – noin kuuden ilmakehän paineen – *kuohuviineihin*.

37.

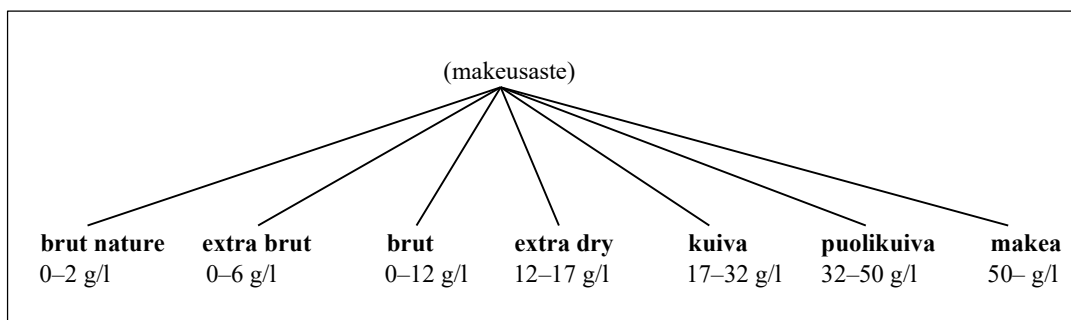
**makeuttamaton samppanja**

ra champagne *m non dosé*

en non-dosé champagne

*samppanja*, johon ei ole lisätty sokeria *sakanpoiston* yhteydessä

### 4.3. Kuohuviinien sallitut makeusastemerkinnot Euroopan unionissa



**Käsittekaavio 2.** Euroopan unionin hyväksymät makeusastemerkinnot. Makeusasteet on esitetty kuivimmasta makeimpaan. Poikkeustapauksissa sokeripitoisuuden raja-arvot voidaan ylittää tai alittaa 3 grammalla esimerkiksi vuosikertavaihtelujen vuoksi.

38.

**brut nature**

ra brut nature; pas dosé; dosage *m zéro*

en brut nature

rutikuiva ja makeuttamaton, jonka luontaisen sokeripitoisuuden määrä on 0–2 grammaa litrassa

Tähän makeusasteeseen saatetaan viitata lukuisin eri tavoin ranskaksi: **non dosé, zéro dosage, brut zéro, brut intégral, brut non dosé, ultra brut, brut sauvage, sans sucre, sans liqueur** ja **brut de brut**. Englanniksi myös **non-dosé** ja **zero dosage**.

39.

**extra brut**

ra extra brut

en extra brut

erittäin kuiva, jossa on sokeria 0–6 g litrassa

Jos *samppanjaa* on makeutettu, ja siinä on sokeria 0–6 g litrassa, tuottaja voi merkitä etikettiin valintansa mukaan joko *brut* tai *extra brut*.

40.

**brut**

ra brut

en brut

erittäin kuiva, jossa on sokeria 0–12 grammaa litrassa

Valtaosa *samppanjoista* on makeusasteeltaan brut. Siksi tätä sokeripitoisemmat samppanjat saattavat maistua makeilta kuivilta kuulostavista makeusasteistaan huolimatta. Alkon kuluttajaviestinässä makeusasteisiin *brut nature*, *extra brut* ja *brut* viitataan termillä **erittäin kuiva**.

41.

**extra dry**

ra extra dry

en extra dry; extra sec

kuiva, jossa on sokeria 12–17 grammaa litrassa

Alkon kuluttajaviestinässä käytetään termiä **kuiva**. *Extra dry* on harvinainen makeusastemerkintä *samppanjoissa*.

42.

**kuiva**

ra sec

en sec; dry

kuiva, jossa on sokeria 17–32 grammaa litrassa

Alkon kuluttajaviestinässä käytetään termiä **puolikuiva**. *Sec* on melko harvinainen makeusastemerkintä *samppanjoissa*.

43.

**puolikuiva**

ra demi-sec

en demi-sec; medium dry

makea, jossa on sokeria 32–50 grammaa litrassa

Alkon kuluttajaviestinässä käytetään termiä **puolimakea**. *Samppanjat*, jotka ovat makeusastemerkinnältään *demi-sec*, soveltuvat parhaiten jälkiruokasamppanjoiksi.

44.

**makea**

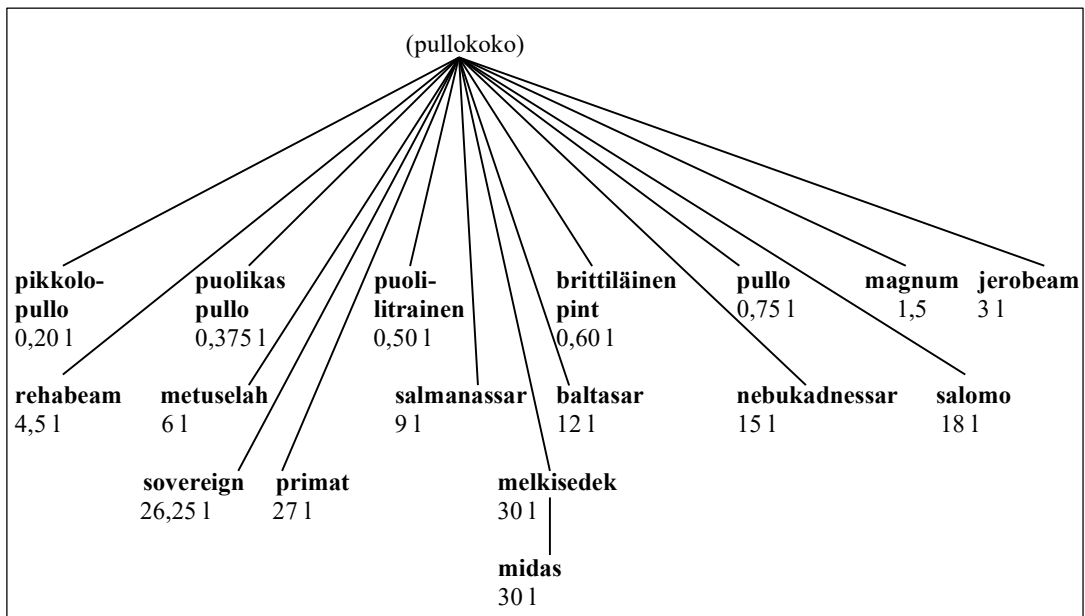
ra doux

en doux; sweet

makea, jossa on sokeria yli 50 grammaa litrassa

1700- ja 1800-luvuilla *samppanjat* olivat yleensä erittäin makeita. Makeusastemerkintä doux on kuitenkin nykyään hyvin harvinainen samppanjoissa.

**4.4. Samppanjan pullokoot**



*Käsitekaavio 3. Samppanjan pullokoot.*

45.

**pikkolopullo; pullo; pikkolo; piccolo; neljännespullo**

ra quart *m* de bouteille; quart *m*

en split; quarter-bottle; quarter

20 senttilitran pullo

Joissakin poikkeustapauksissa, esimerkiksi lentokoneissa, on luvallista käyttää 18,75 cl:n kokoisia kierrekorkillisia *samppanjapulloja*.

46.

**puolikas pullo; puolikas; puolipullo**

ra demi-bouteille *f*; demie *f*  
en half-bottle

37,5 senttilitran pullo

47.

**puolilitrainen**

ra demi-litre *m*; médium *m*; pinte *f*  
en half-litre; pint

50 senttilitran pullo

Puolilitraisen myynti on sallittua vain Euroopan unionin ulkopuolella.

48.

**brittiläinen pint**

ra pinte *f* impériale  
en imperial pint

60 senttilitran pullo

Brittiläinen pint on käytöstä poistunut pullokoko, joka oli erityisen suosittu Britannian markkinoilla.

49.

**pullo; normaalipullo**

ra bouteille *f*; bouteille *f* standard  
en bottle; full bottle; standard bottle

vakiokokoinen 75 senttilitran pullo

Perinteinen pullo painaa 900 g, mutta saatavilla on nykyään myös 835 grammaa painavia ekologisempia vaihtoehtoja.

50.

**magnum; magnumpullo**

ra magnum *m*  
en magnum

1,5 litran pullo, joka vastaa kahta *pulloa*

Magnumia pidetään ihanteellisena pullokokona, koska *samppanja* kypsyy siinä tasapainoisimmin. *Normaalipullon* ja magnumin suu ja korkki ovat samankokoiset, joten niissä on saman verran happea, mutta eri määrä samppanjaa. Siksi magnumissa oleva samppanja hapettuu hitaammin.

51.

**jerobeam; tuplamagnum**

ra jéroboam *m*; double magnum *m*

en jeroboam; double magnum

3 litran pullo, joka vastaa neljää *pulloa*

Jerobeam oli Raamatun mukaan Israelin kuningas *Salomon* jälkeen. Samoihin aikoihin 900-luvulla eKr. Juudaan kuninkaana hallitsi *Rehabeam*, Salomon poika. Bordeaux'n viinialueella jero-beam tarkoittaa 4,5 litran pulloa, joka vastaa kuutta pulloa.

52.

**rehabeam**

ra réhoboam *m*; triple magnum *m*

en rehoboam

4,5 litran pullo, joka vastaa kuutta *pulloa*

Katso tietueen 51 huomautus.

53.

**metuselah**

ra mathusalem *m*; quadruple magnum *m*

en methuselah

6 litran pullo, joka vastaa kahdeksaa *pulloa*

Raamatun mukaan Metuselah eli ihmisistä vanhimmaksi, 969-vuotiaaksi, ja oli Nooan, maailman ensimmäisen viinitarhurin, isoisä.

54.

**salmanassar**

ra salmanazar *m*; sextuple magnum *m*

en salmanazar

9 litran pullo, joka vastaa 12 *pulloa*

Salmanassar oli Raamatun mukaan Assyrian kuningas (700-luvulla eKr.), joka valtasi Israelin ja siirsi israelilaiset Assyriaan, koska Israelin kuningas Hoosea ei ollut toimittanut vuosittaista veroaan Salmanassarille.

55.

**baltasar**

ra balthazar *m*

en balthazar

12 litran pullo, joka vastaa 16 *pulloa*

Pullokoon on arveltu saaneen nimensä joko yhdeltä kolmesta Jeesus-lapselle lahjoja tuoneelta Itämaan tietäjältä, jonka nimeksi perimätieto kertoo Baltasar, tai todennäköisemmin Raamatussa mainitulta Babylonian kuninkaalta (eli 500-luvulla eKr.) nimeltä Belsassar, jonka isä oli *Nebukadnessar*. Belsassar piti pidot tuhannelle ylimykselleen ja juovuttuaan joi seurueineen viiniä Nebukadnessarin Jerusalemin temppelistä ottamista kulta- ja hopea-astioista ja ylisti omia jumalpatseitaan. Rangaistukseksi Belsassarin ylimielisyydestä ”Taivaan Jumala” puuttui asiaan. Belsassar sai surmansa vielä samaisena yönä.

56.

**nebukadnessar**

ra nabuchodonosor *m*

en nebuchadnezzar

15 litran pullo, joka vastaa 20 *pulloa*

Nebukadnessar oli Raamatun mukaan Babylonian kuningas (600–500-luvuilla eKr.), joka vei israelilaiset pakkosiirtolaisuuteen.

57.

**salomo**

ra salomon *m*

en solomon

18 litran pullo, joka vastaa 24 *pulloa*

Salomo oli Raamatun mukaan Daavidin poika ja Israelin kuningas (900-luvulla eKr.). Hänet muistetaan viisaudestaan ja sadoista vaimoistaan.

58.

**sovereign**

ra souverain *m*

en sovereign

26,25 litran pullo, joka vastaa 35 *pulloa*

Sovereign oli aikoinaan maailman suurin pullokoko, kun Sovereign of the Seas -laiva kastettiin Taittinger -samppanjatalon *samppanjalla* vuonna 1988.

59.

**primat**

ra primat *m*

en primat

Drappier-samppanjatalon 27 litran pullo, joka vastaa 36 *pulloa*

60.

**melkisedek**

ra melchisédech *m*

en melchizedek

30 litran pullo, joka vastaa 40 *pulloa*

Melkisedek oli Raamatun mukaan Salemin kuningas ja Korkeimman Jumalan pappi Abrahamin aikoihin. Kun Abraham oli paluumatkalla voitettuaan taistelussa joukon kuninkaita, Melkisedek tuli häntä vastaan – mukanaan leipää ja viiniä – ja siunasi Abrahamin. Melkisedekia pidetään Kristuksen esikuvana.

61.

**midas**

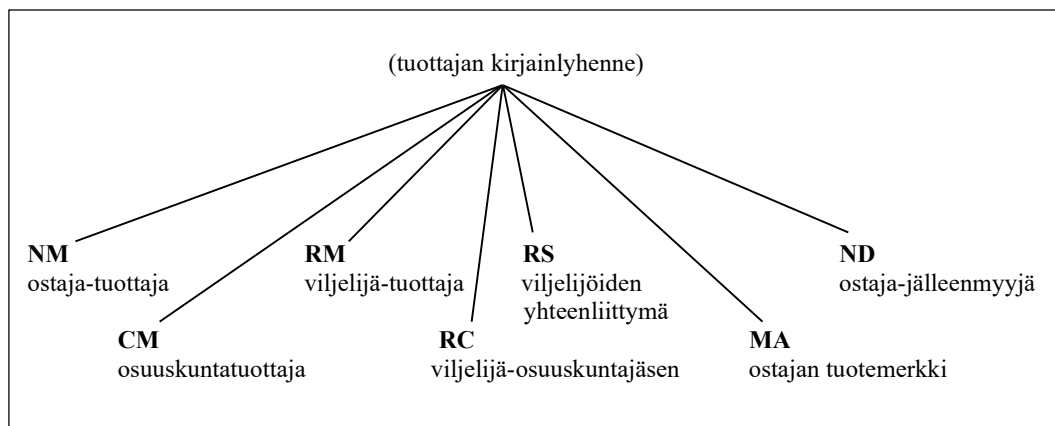
ra midas *m*

en midas

Armand de Brignac -samppanjatalon 30 litran kullanvärinen pullo, joka vastaa 40 *pulloa*

Antiikin Kreikan mytologian mukaan kaikki, mihin kuningas Midas koski, muuttui kullaksi. Tämä oli ollut hänen toiveensa saatuaan toivoa viinijumala Dionysokselta lahjaksi mitä tahansa, koska oli ottanut hoiviinsa juopuneen Silenoksen, Dionysoksen seuraajan.

**4.5. Samppanjatuottajien rekisteröintitunnusten kirjainlyhenteet**



**Käsittekaavio 4. Samppanjatuottajien kirjainlyhenteet.** Samppanjapullojen etiketeissä on pakollisina rekisteröintitunnukset, joiden kaksikirjaimiset alkuosat eli kirjainlyhenteet kertovat tuottajan tyyppi. Rekisteröintitunnuksessa on kirjainlyhenteen jälkeen kunkin tuottajan yksilöllinen tunnistenumerosarja.



62.

**ostaja-tuottaja**

ra négociant-manipulant *m*; **NM**; négociant *m*

en merchant-producer

samppanjatalo, joka hankkii viljelijöiltä ja osuuskunnilta osan tai kaikki tarvitsemansa *rypäleet*, *rypälemehun* tai *perusviinin* sekä markkinoi valmistamaansa *samppanjaa* nimellään

Muun muassa suurten ja perinteisten merkkien samppanjatalot kuuluvat tähän kategoriaan, jonka tuotanto vastaa määrällisesti valtaosaa samppanjamarkkinoita.

63.

**osuuskuntatuottaja; kooperatiivi**

ra coopérative *f* de manipulation; **CM**; coopérative *f*

en cooperative-producer; cooperative; co-op

viljelijäjäsentensä eduksi taloustoimintaa harjoittava yhteisö, joka valmistaa jäsentensä kasvattamista rypäleistä *samppanjaa* ja markkinoi sitä yhteisellä nimellä

64.

**viljelijä-tuottaja**

ra récoltant-manipulant *m*; **RM**

en grower-producer

viinitila, joka kasvattaa itse rypäleensä, valmistaa *samppanjaa* ja markkinoi sitä nimellään

Viljelijä-tuottajan vuosittain käyttämistä rypäleistä vähintään 95 % pitää olla omalta tilalta.

65.

**viljelijä-osuuskuntajäsen**

ra récoltant-coopérateur *m*; **RC**; ei: récoltant-coopérative *f*

en grower-cooperator

taloustoimintaa harjoittavan yhteisön viljelijäjäsen, joka puristaa *rypäleensä* tai valmistaa *samppanjansa* kokonaan osuuskunnassa, mutta markkinoi sitä omalla nimellään

66.

**viljelijöiden yhteenliittymä**

ra société *f* de récoltants; **SR**

en union of growers

usein sukulaissuhteisiin perustuva yhtymä, jonka yhteisissä tuotantotiloissa valmistetaan *samppanjaa* yhdellä tai useammalla tuotemerkillä jäsentensä erikseen omistamilta *viini-tarhoilta*

67.

**ostajan tuotemerkki**

ra *marque f d'acheteur; marque f auxiliaire; MA*

en *buyer's own brand; BOB; buyer's brand*

asiakkaan oma samppanjabrändi, jota tuottaja valmistaa ainoastaan tämän asiakkaan käyttöön tai myyntiin

Oman samppanjabrändin hankkija voi olla esimerkiksi tavaratalo, ravintola, hotelli, laivayhtiö, viinin maahantuojia tai varakas yksityishenkilö.

68.

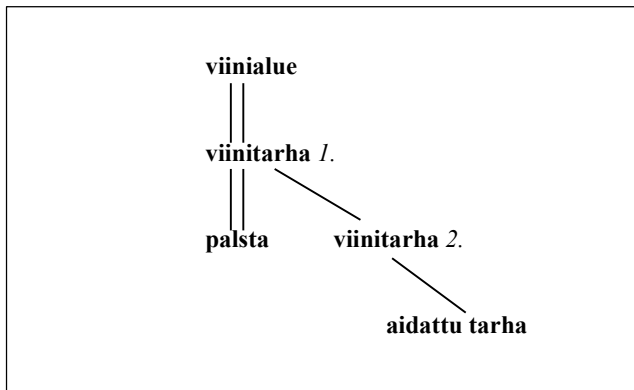
**ostaja-jälleenmyyjä**

ra *négociant-distributeur m; ND*

en *merchant-distributor*

yritys, joka hankkii pulloitettua *samppanjaa*, kiinnittää niihin etikettinsä ja markkinoi ne omalla tuotemerkillään

## 4.6. Viinitarhat



***Käsitekaavio 5. Viinitarhat***

69.

**viinialue; viinitarhat *pl*; viiniviljelmät *pl***

ra *vignoble m l.*

en *vineyard area; vineyards pl*

alue, jolla kasvatetaan *viiniköynnöksiä*

Ranskan vignoble-termillä voidaan viitata esimerkiksi koko Ranskan viinialueeseen, **le vignoble français**, tai yksittäisen samppanjatilan viiniviljelmiin, jotka voivat koostua useista *viinitarhoista* eri puolilla *Champagnea*, jolloin merkitys on suomeksi monikollinen ”viinitarhat” ja englanniksi ”vineyards”.

70.

**viinitarha 1.; viiniviljelmä**

ra vignoble *m 2.*

en vineyard *1.*

peltoalue, jolla kasvatetaan *viiniköynnöksiä*

71.

**viinitarha 2.**

ra lieu-dit *m*

en vineyard *2.*

nimetty *viinitarha 1.*

Lieu-dit – sananmukaisemmin ”paikka nimeltään” tai englanniksi ”place called” – viittaa perinteisiin paikannimiin, joilla Ranskassa on yksilöity pienehköjä maa-alueita. *Samppanjasta* puheen ollen sillä viitataan nimettyihin viinitarhoihin. Tällainen viinitarha *palstoineen* voi olla yksittäisen viinitilan omistama tai palstoilla voi olla eri omistajia.

72.

**aidattu tarha**

ra clos *m*

en walled vineyard

muurein tai pensasaidoin suojattu *viinitarha 2.*

Viinitarhan nimessä voi esiintyä clos-sana vanhastaan, jos se on aiemmin ollut muurien ympäröimä.

73.

**palsta**

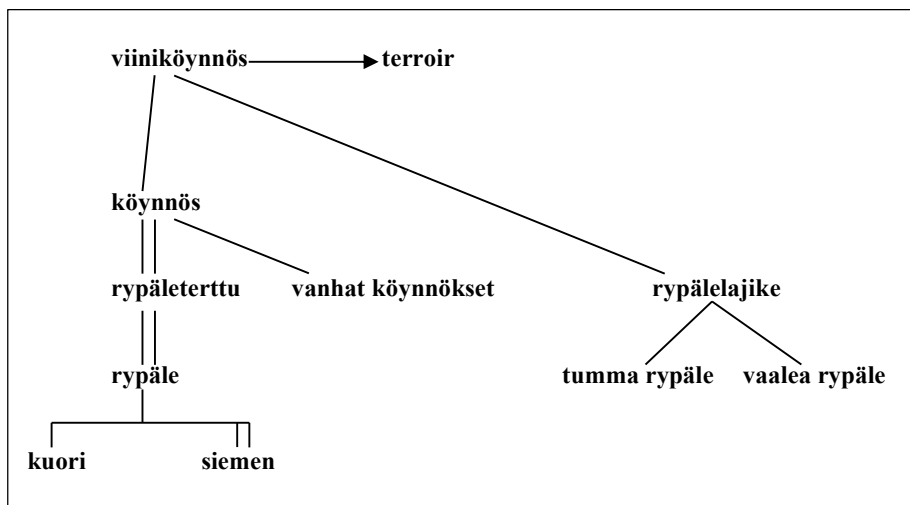
ra parcelle *f*; parcelle *f* de vigne

en parcel; vineyard parcel; plot

yksittäinen maalohko *viinitarhassa*

Saman viinitarhan eri palstoilla voi olla eri omistajia, ja niillä voidaan viljellä eri *rypälelajikkeita* tai käyttää erilaisia viljelytapoja.

## 4.7. Viiniköynnös ja rypäle



*Käsittekaavio 6. Viiniköynnös ja rypäle*

74.

### **terroir**

ra terroir *m*  
en terroir

*viiniköynnöksen* kasvupaikan ja kasvuolosuhteiden kokonaisuus, joka vaikuttaa viinin ominaispiirteisiin

Terroir viittaa erityisesti maaperän koostumukseen ja ominaisuuksiin, mutta myös muihin kasvuympäristön olosuhteisiin, kuten ilmastoon, alueen pinnanmuotoihin ja mikroilmastoon.

75.

### **viiniköynnös 1.**

ra vigne *f*  
en vine *l.*; grapevine

puuvartinen pensaskasvi, jossa kasvaa *viinirypäleitä*

76.

### **köynnös; viiniköynnös 2.**

ra cep *m* de vigne; cep *m*; pied *m* de vigne  
en vine *2.*; vine stock

yksittäinen *viiniköynnös 1.*

77.

**rypäleterttu; terttu**

ra grappe *f* des raisins; grappe *f*  
en bunch of grapes; bunch

*viiniköynnöksen* kukinto-osa, jossa *rypäleet* kypsyvät tiheässä *ryppäessä*

78.

**rypäle; viinirypäle**

ra raisin *m*  
en grape

*viiniköynnöksen* hedelmä

79.

**kuori**

ra peau *f*  
en skin

*rypälettä* ympäröivä ohut pintakerros

80.

**siemen**

ra pépin *m*  
en seed; pip

*rypäleessä* kehittyvä pieni ja kova päärynänmuotoinen lisääntymismuodostuma

81.

**vanhat köynnökset *pl***

ra vieilles vignes *f pl*  
en old vines *pl*

useita kymmeniä vuosia eläneet *viiniköynnökset*

Laissa ei ole määritely, kuinka iäkkäitä vanhojen köynnösten on oltava, että esimerkiksi etiketissä voi olla maininta ”**vieilles vignes**”. Tavallisimmin ne ovat kuitenkin yli 50 vuotta vanhoja. Vanhojen köynnösten *sadot* ovat vähäisiä, ja niiden pieniä *rypäleitä* arvostetaan, koska ne ovat aromeiltaan konsentroituneita.

82.

**rypälelajike; lajike**

ra cépage *m*  
en grape variety; variety

*viiniköynnöksen* alalaji

*Samppanjan* valmistuksessa sallittuja rypälelajikkeita on seitsemän. Kolme valtavirtalajiketta ovat **Chardonnay**, **Pinot Noir** ja **Meunier** (Pinot Meunier). Neljä muuta sallittua rypälelajiketta – joiden osuus on vain noin 0,3 % *viinitarhoista* – ovat **Arbane** (Arbanne), **Petit Meslier**, **Pinot Blanc** (Blanc Vrai) ja **Pinot Gris** (Fromenteau). Pinot Noir ja Meunier ovat tummia rypälelajikkeita. Muut viisi rypälelajiketta ovat vaaleita. Rypälelajikkeiden nimet kirjoitetaan suomeksi isoilla alkukirjaimilla, ranskaksi pienillä ja englanniksi yleensä isoilla.

83.

**tumma rypäle; punainen rypäle**

ra raisin *m noir*; raisin *m rouge*  
 en red grape; black grape; dark grape

*rypälelajike*, jonka *kuori* on tummanpunertava tai sinertävä

*Champagnen* rypälelajikkeilla **Pinot Noir** ja **Meunier** (Pinot Meunier) on tummat rypäleet.

84.

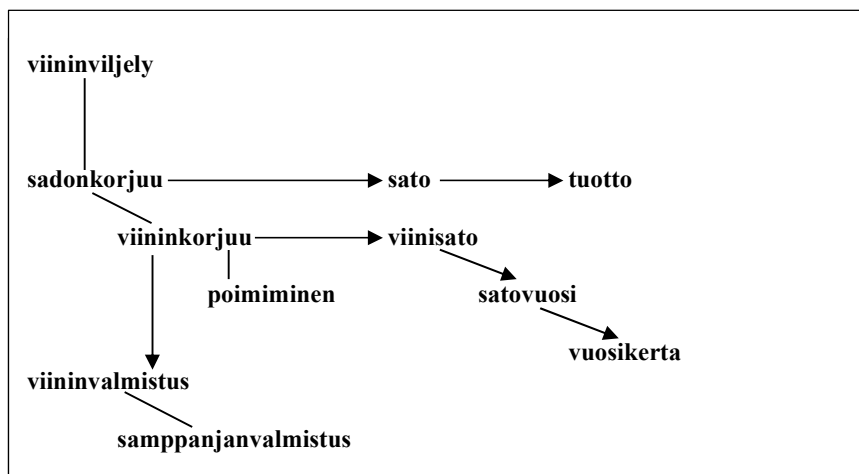
**vaalea rypäle; valkoinen rypäle**

ra raisin *m blanc*  
 en white grape

*rypälelajike*, jonka *kuori* on vaaleanvihertävä tai hennon punertava

*Champagnen* rypälelajikkeilla **Chardonnay**, **Arbane** (Arbanne), **Petit Meslier**, **Pinot Blanc** (Blanc Vrai) ja **Pinot Gris** (Fromenteau) on vaaleat rypäleet.

#### 4.8. Viininviljely



**Käsitekaavio 7.** Viininviljelystä sadonkorjuuseen ja viininvalmistukseen

85.

**viiniviljely**

ra viticulture *f*; culture *f* de la vigne  
en winegrowing; viticulture

*viinirypäleiden* kasvattaminen viinin valmistukseen

86.

**sadonkorjuu**

ra récolte *f 1*.  
en harvest *1*.

työkausi, jolloin kasvit tai niiden osat kerätään hyödynnettäviksi

87.

**viininkorjuu**

ra vendange *f 1*.  
en wine harvest; grape harvest; grape harvesting

viinitarhojen *sadonkorjuu*, jolloin *rypäleet* poimitaan

*Champagnessa* viininkorjuun aloitus ajoittuu nykyään syyskuun puolivälin tienoille.

88.

**poimiminen; korjuu**

ra cueillette *f*  
en picking

*rypäleiden* kerääminen *viinitarhoilta 1*.

*Champagnessa* rypäleet on poimittava käsin, jotta rypäleet eivät rikkoutuisi ja värjäisi vaaleaa *rypälemehua*.

89.

**sato 1.**

ra récolte *f 2*.  
en harvest 2.; crop

*sadonkorjuussa* koottu tuotanto

90.

**viinisato**

ra vendange *f 2*.  
en grape-harvest

*viininkorjuussa* poimitut *rypäleet*

91.

**tuotto; sato 2.**

ra rendement *m*

en yield

*sadonkorjuussa* kootun tuotannon tuottoisuus

Saadun *viinisadon* tuotto ilmoitetaan laskemalla, kuinka monta kilogrammaa *rypäleitä* tai hehtolitraa viiniä on saatu hehtaarilta.

92.

**satovuosi**

ra année *f* de récolte; récolte *f* 3.

en vintage year; harvest 3.

vuosi, jona *viinisato* on koottu

93.

**vuosikerta**

ra millésime *m* 2.

en vintage

tietyin *satovuoden rypäleistä* valmistettujen viinien kokonaisuus

94.

**viininvalmistus; vinifioiminen**

ra vinification *f* 1.

en winemaking

prosessi, jossa *rypälemehusta* tehdään *käymisen* avulla alkoholipitoista juomaa

95.

**samppanjan valmistus**

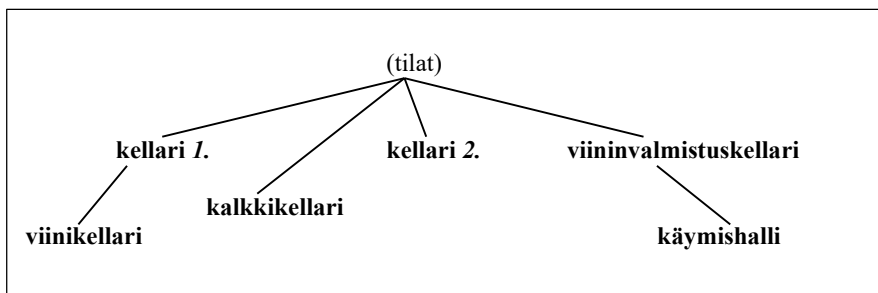
ra champagnisation *f*

en champagnization (*Br/Am*); champagnisation (*Br*)

*viininvalmistus*, jossa tehdään *kuohuviiniä perinteisellä menetelmällä* *Champagnessa*



## 4.9. Kellarit ja tuotantotilat



**Käsitekaavio 8.** Kellarit ja tuotantotilat

96.

### **kellari 1.**

ra cave *f*

en cellar 1.; vault

maahan louhittu viileä kellariholvi

97.

### **viinikellari 1.**

ra cave *f* à vin

en wine cellar; wine cave

*kellari 1*, jossa säilytetään viinipulloja

98.

### **kalkkikellari; kalkkilouhos**

ra crayère *f*

en chalk pit; chalk cave; chalk cellar

entinen maanalainen kaivos, josta on louhittu liitukiveä

Esimerkiksi Reimsin kaupungin alla on laaja verkosto vanhoja – osa Rooman vallan aikaisia – jopa 30 metriä maanpinnan alapuolella olevia kaivoskäytäviä, joita samppanjatuottajat käyttävät nykyään viinin varastointiin.

99.

### **kellari 2.**

ra cellier *m*

en cellar 2.

viileä varastointitila tai -rakennus

Kellari sijaitsee yleensä rakennuksen alimmassa kerroksessa ja se saatetaan viilentää myös koneellisesti.

100.

**viininvalmistuskellari; viinikellari 2.**

ra chai *m*

en winery; cellar 3.

rakennus tai rakennuksen osa, jossa tuottajan viinintuotantotilat sijaitsevat

101.

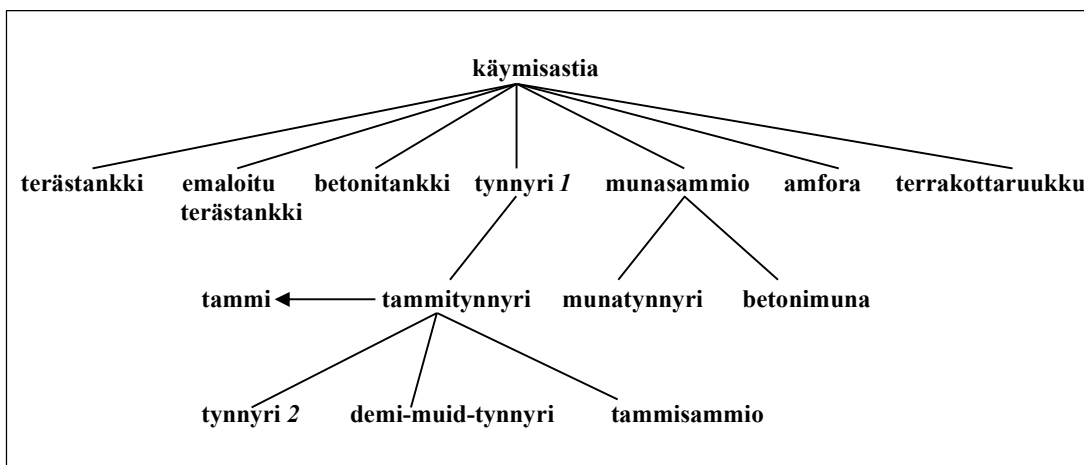
**käymishalli; käymishuone**

ra cuverie *f*; chai *m* de vinification

en fermentation room; vat room; fermentation hall; vat hall

viininvalmistustila, jossa viinisäiliöt sijaitsevat

## 4.10. Käymisastiat



### ***Käsitekaavio 9. Käymisastiat***

102.

**käymisastia**

ra cuve *f* de fermentation; cuve *f* de vinification

en fermentation vessel; fermentation tank

viinin ensimmäiseen käymiseen tarkoitettu säiliö

Käymisastiana on tavallisimmin *terästankki*, mutta käytössä on myös erilaisia puusta, betonista tai savesta valmistettuja säiliöitä kuten *tammitynnyri*, *tammisammio*, *betonitankki*, *betonimuna* ja *terrakottaruukku*.

103.

**terästankki; teräs**

ra cuve *f* inox; cuve *f* en acier inoxydable; inox *m*  
en stainless steel vat; stainless steel tank; stainless steel

ruostumattomasta teräksestä valmistettu viinisäiliö

Terästankki lyhentyy usein sanaksi teräs, kun esimerkiksi kuvaillaan *samppanjan* valmistustapaa: ”ensimmäinen käyminen teräksessä”. Vertaa *tammi*.

104.

**emaloitu terästankki; emalitankki**

ra cuve *f* en acier émaillé; cuve *f* émaillée  
en enamelled steel vat (*Br*); enamelled steel tank (*Br*);  
enameled steel vat (*Am*); enameled steel tank (*Am*)

teräksestä valmistettu viinisäiliö, joka on lasitettu sisäpuolelta ruostumattomaksi

105.

**betonitankki; betonisammio**

ra cuve *f* béton; cuve *f* en béton  
en concrete vat; concrete tank

sementin, kiviaineksen ja veden seoksesta valmistettu viinisäiliö

106.

**tyunnyri 1.**

ra tonneau *m*  
en barrel 1.; cask 1.

lieriön muotoinen puinen viinisäiliö, jonka kaarevat laitalaudat on puristettu yhteen metallivanteilla

107.

**tammitynnyri**

ra fût *m* de chêne; fût *m* 1.  
en oak barrel

tammesta valmistettu *tyunnyri* 1.

108.

**tyunnyri 2.**

ra barrique *f*; fût *m* 2.; pièce *f*  
en barrel 2.

pieni *tammitynnyri*

Champagnen perinteisin tynnyrikoko on 205 litraa, mutta moni tuottaja käyttää burgundilaisia 228-litraisia tynnyreitä ja osa myös bordeaux'laisia 225-litraisia tynnyreitä.

109.

**demi-muid-tynnyri**

ra demi-muid *m*; *barrique f* demi-muid  
en demi-muid barrel; demi-muid

suuri *tammitynnyri*

Demi-muid-tynnyrit ovat 500–600-litraisia.

110.

**tammisammio**

ra foudre *m* de chêne; foudre *m*  
en oak vat; oak cask; cask 2.

erittäin suuri *tammitynnyri*

Tammisammion vetoisuus on tyypillisesti muutamia tuhansia litroja.

111.

**munasammio; munanmuotoinen sammio**

ra cuve *f* ovoïde; cuve *f* en forme d'œuf  
en egg-shaped vat

soikea viinisäiliö, jonka muoto muistuttaa kananmunaa

Useimmat munasammiot ovat pystyasentoisia.

112.

**betonimuna**

ra œuf *m* en béton; œuf *m* béton  
en concrete egg

betonista valmistettu *munasammio*

113.

**munatynnyri; munanmuotoinen tynnyri**

ra œuf *m* en bois  
en egg-shaped barrel; egg-shaped oak barrel; egg-shaped oak vat

tammesta valmistettu *munasammio*

Taransaud-yritys valmistaa **Ovum**-nimisiä munatynnyreitä, minkä vuoksi niihin viitataan usein erisnimellä Ovum. Markkinoilla on myös *tammisammioita*, joissa ainoastaan *tynnyrin* päädyt ovat munanmuotoisia.

114.

**amfora**

ra amphore *f*

en amphora, amphorae *pl (Br/Am)*; amphora, amphoras *pl (Am)*

savesta tai betonista valmistettu suurta vaasia muistuttava viinisäiliö

Antiikin aikana amforalla tarkoitettiin juomien varastointiin ja kuljetukseen käytettävää keraamista vaasia, jota pystyttiin kantamaan kahdesta kahvastaan. Nykyiset viinin valmistuksessa käytettävät suuret – kannettavaksi liian painavat – amforat muistuttavat ulkonäöltään pikemminkin **dolium**- tai **kvevri**-saviastioita, jotka olivat kahvattomia ja huomattavasti suurempia tilavuudeltaan kuin amforat. Myös *betonimunaa* saatetaan nimittää amforaksi.

115.

**terrakottaruukku**

ra jarre *f de terre cuite*

en terracotta jar

poltetusta savesta valmistettu suuri viinisäiliö

116.

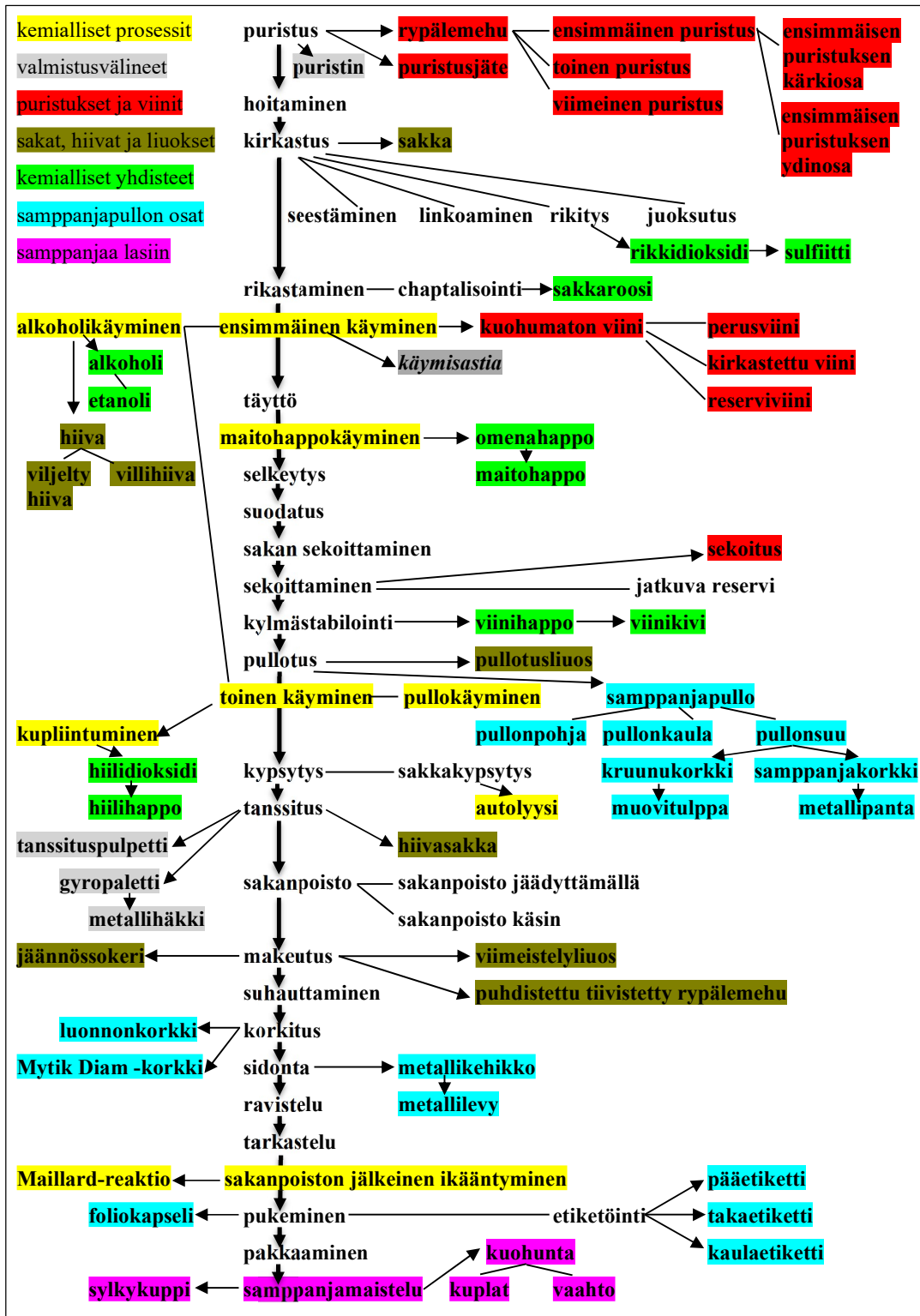
**tammi**

ra bois *m*

en oak

tammesta valmistettu viinisäiliö

Termiä käytetään yleensä inessiivi-muodossa **tammessa** – ranskaksi **sous bois** ja englanniksi **in oak** – kun esimerkiksi kerrotaan, että osa *samppanjan perusviineistä* on käytetty tammesta valmistetuissa *käymisastioissa*.



Käsitekaavio 10. Samppanjan valmistusvaiheet ja kemialliset prosessit sekä valmistukseen liittyviä tarvikkeita ja ainesosia. Valmistuksen aikajärjestys kulkee ylhäältä alas.

## 4.11. Samppanjan valmistusvaiheet ja kemialliset prosessit

117.

### **puristus**

ra pressurage *m*

en pressing

*rypäleiden* pusertaminen *rypälemehuksi* heti *korjuun* jälkeen

Champagnessa 4000 kilogrammasta rypäleitä saa puristaa enintään 2550 litraa rypälemehua. Rypäleet puristetaan hellävaraisesti ja kokonaisina *tertuina*, jotta *kuorista* ja *siemenistä* ei irtoaisi väriä ja karvaita makuja *perusviiniin*. Samoista rypäleistä puristetaan noin neljän tunnin aikana rypälemehun *ensimmäinen puristus* ja *toinen puristus* sekä *viimeinen puristus*, jota ei käytetä viinin valmistukseen.

118.

### **hoitaminen**

ra élevage *m l.*

en elevage

viinin ihanteelliseen kehittymiseen ohjaavien työvaiheiden ja huoltotoimien laaja kokonaisuus

119.

### **kirkastus**

ra clarification *f*

en clarification

työvaiheet, joissa viinistä poistetaan *sakkaa* ja epäpuhtauksia

*Samppanjan* kirkastusmenetelmiä ovat muun muassa *seestäminen*, *linkoaminen*, *rikitys*, *juoksutus*, *selkeytys* ja *suodatus*.

120.

### **seestäminen**

ra débourbage *m*

en settling

samean *rypälemehun* *kirkastus* seisottamalla sitä viilennettynä säiliössä 12–24 tuntia, jotta *sakka* laskeutuu ja saostuu säiliön pohjalle

121.

### **linkoaminen; sentrifugointi**

ra centrifugation *f*

en centrifugation

samean *rypälemehun* tai viinin *kirkastus* pyörimisliikkeen avulla, jolloin *sakka* työntyy keskipakoisvoiman ansiosta erilleen

Linkoaminen on jokseenkin harvinaista *Champagnessa*.

122.

**rikitys**

ra sulfitage *m*

en sulphiting (*Br*); sulfiting (*Am*)

*rikkidioksidin* lisääminen viiniin hapettumisen vähentämiseksi ja mikrobitoiminnan estämiseksi

Rikkidioksidia voidaan lisätä *selkeyttämisen* yhteydessä *rypälemehuun*, jolloin mehu myös kirkastuu nopeammin, ja *sakanpoiston* jälkeen *samppanjaan*.

123.

**juoksutus**

ra soutirage *m*

en racking

viinin laskeminen säiliöstä toiseen säiliöön, jolloin *sakka* jää ensimmäisen säiliön pohjalle

Viiniä voidaan juoksuttaa esimerkiksi *selkeyttämisen*, *ensimmäisen käymisen* ja *maitohappokäymisen* jälkeen.

124.

**rikastaminen; väkevöiminen**

ra enrichissement *m*; amérioration *f*

en enrichment

viinin alkoholipitoisuuden nostaminen

Jos *samppanjan* alkoholipitoisuutta halutaan hiukan nostaa, se tehdään lisäämällä *rypälemehuun* joko perinteiseen tapaan *sakkaroosia* (*chaptalisointi*) tai *puhdistettua tiivistettyä rypälemehua*. *Rypälemehun* kokonaisalkoholipitoisuus voidaan *Champagnessa* nostaa 12 tilavuusprosenttiin.

125.

**chaptalisointi**

ra chaptalisation *f*

en chaptalization (*Br/Am*); chaptalisation (*Br*)

*sakkaroosin* lisääminen *rypälemehuun* ennen *ensimmäistä käymistä* alkoholipitoisuuden nostamiseksi

Menetelmä on peräisin Napoleonin aikaiselta ministeriltä ja kemistiltä nimeltään Jean Antoine Chaptal (1756–1832).



126.

**alkoholikäyminen; käyminen**

ra fermentation *f* alcoolique; fermentation *f*

en alcoholic fermentation; fermentation

biokemiallinen prosessi, jossa hiivasolut muuntavat sokerin *etanoliksi* ja *hiilidioksidiksi*

Samppanjan valmistuksessa on kaksi käymisvaihetta: *ensimmäinen käyminen* ja *toinen käyminen*.

127.

**ensimmäinen käyminen; viiniytyminen**

ra première fermentation *f*; vinification *f* 2.

en first fermentation; primary fermentation; vinification

*alkoholikäyminen*, jonka seurauksena *rypälemehu* muuttuu alkoholipitoiseksi viiniksi

*Champagnessa* ensimmäinen käyminen on kymmenisen päivää kestävä prosessi, jossa *käymisastioihin* siirrettyyn rypälemehuun lisätään *hiivaa* ja käymislämpötila pidetään tavallisimmin 18–20 celsiusasteessa, jolloin rypälemehu muuttuu noin 11 prosentin alkoholipitoiseksi *perusviiniksi*. Ensimmäistä käymistä voidaan säädellä käymisastian ja lämpötilan valinnoilla.

128.

**täyttö**

ra ouillage *m*

en topping up; ullage

haihtumisen aiheuttaman viinivajauksen korvaaminen lisäämällä säilytysastiaan samaa viiniä

Täyttö tehdään säännöllisesti, jotta säilytysastian ilmatila jää mahdollisimman pieneksi. Tämä vähentää hapettumista ja mikrobitoimintaa.

129.

**maitohappokäyminen; malolaktinen käyminen**

ra fermentation *f* malolactique; FML; malo *f*

en malolactic fermentation; MLF; malo

maitohappobakteerien aiheuttama biokemiallinen prosessi, jossa *omenahapot* muuttuvat *maitohapoiksi* ja viinin hapokkuus vähenee

Maitohappokäymistä voi tapahtua luonnostaan, mutta sitä voidaan myös edistää nostamalla *käymisastian* lämpötilaa tai lisäämällä maitohappobakteereita. Maitohappokäyminen voidaan puolestaan estää madaltamalla käymisastian lämpötilaa tai lisäämällä *rikkidioksidia*. Valtaosa *samppanjan* tuottajista antaa viiniensä käydä maitohappokäymisen. Jos maitohappokäymisestä halutaan pidättäytyä, viini muun muassa ikääntyy hitaammin.

130.

**selkeytys**

ra collage *m*

en fining

viinin *kirkastus* lisäämällä siihen kirkastusainetta, joka sitoo itseensä sameutta aiheuttavia ainesosia ja saostaa ne säiliön pohjalle

*Champagnessa* kirkastusaineina käytetään muun muassa savipohjaista **bentoniittia** ja kalojen uimarakoista valmistettua **kalaliimaa**.

131.

**suodatus**

ra filtration *f*; filtrage *m*

en filtration

viinin *kirkastus* huokoisen kerroksen avulla, joka erottaa viinistä sameutta aiheuttavia ainesosia.

Suodatus voidaan toteuttaa esimerkiksi **piimaasuodatuksella** ja **levysuodatuksella**.

132.

**sakan sekoittaminen**

ra bâtonnage *m*

en lees stirring; stirring

kypsytyksastiaan saostuneiden ainesosien hämmäntäminen sauvalla viinin aromien syventämiseksi

*Champagnessa* sakan sekoittaminen on jokseenkin harvinaista.

133.

**sekoittaminen; sekoitus 1.**

ra assemblage *m 1.*

en blending

*perusviinien* yhdistely hyvän ja tasapainoisen *sekoituksen 2.* aikaansaamiseksi

*Sampanja* voi olla jopa satojen *perusviinien* yhdistelyn lopputulos.

134.

**jatkuva reservi; jatkuva sekoitus**

ra réserve *f* perpétuelle; assemblage *m* perpétuel

en perpetual reserve; perpetual blending

eri vuosikertojen *perusviinien* sekoittamismenetelmä, jossa säiliön viinistä käytetään osa ja tilalle lisätään uuden sadon viiniä

Menetelmä on harvinainen *Champagnessa*. Se muistuttaa sherrytuotannosta tuttua **solera**-menetelmää, jossa vanhinta viiniä sisältävästä *tyynyristä* pullotetaan vuosittain pieni osa ja syntynyt vajuus täytetään toiseksi vanhinta viiniä sisältävästä *tyynyristä* ja tämä puolestaan kolmanneksi vanhinta viiniä sisältävästä *tyynyristä* ja niin edelleen. *Champagnessa* käytetään kuitenkin yleensä vain yhtä täytettävää säiliötä, josta otetaan vuosittain pieni osuus käyttöön. Jotkut tuottajat pullottavat jatkuvan reservin viiniään vain parhaimpina *satovuosina*, jolloin vajuus pystytään korvaamaan erityisen laadukkaalla perusviinillä.

135.

### **kylmästabilointi**

ra stabilisation *f* par le froid

en cold stabilization (*Br/Am*); cold stabilisation (*Br*)

viinin viilentäminen tankissa *viinikiven* saostamiseksi, jotta sitä ei kiteytyisi myöhemmin pulloissa

Kylmästabiloinnin aikana viini saa levätä ja kirkastua. Se viilennetään  $-4^{\circ}$ :een vähintään viikoksi tai saostumisprosessia nopeutetaan lisäämällä viiniin **kaliumbitartraattia**. Kertynyt viinikivi jää tankin pohjalle.

136.

### **pullotus**

ra tirage *m*; mise *f* en bouteilles; embouteillage *m*

en tirage; bottling

työvaihe, jossa viiniin lisätään *pullotusliuos toisen käymisen* aloittamiseksi, ja viini siirretään *samppanjapulloihin*

Pullotusvaiheessa samppanjapullo suljetaan väliaikaisesti joko *kruunukorkilla* tai *samppanjakorkilla*. Lopullisen samppanjakorkkinsa pullo saa *sakanpoiston* yhteydessä.

137.

### **toinen käyminen**

ra deuxième fermentation *f*; seconde fermentation *f*; prise *f* de mousse *l*.

en second fermentation; secondary fermentation

*alkoholikäyminen*, jonka seurauksena viini muuttuu *kuohuviiniksi*

Koska alkoholikäymisestä syntyvän *hiilidioksidin* karkaaminen estetään *toisessa käymisessä*, syntyy kuplivaa kuohuviiniä. *Champagnessa* toinen käyminen tapahtuu aina pullossa. Kellarin lämpötila pidetään tavallisimmin 10–12 celsiusasteessa, jotta viini kävisi hitaasti ja saisi aikaan parhaan mahdollisen *kuohun*. Toinen käyminen kestää kuukaudesta kolmeen.

Joskus termillä *toinen käyminen* saatetaan viitata *maitohappokäymiseen*.

138.

### **pullokäyminen**

ra fermentation *f* en bouteille

en bottle fermentation

*toinen käyminen* suljetussa *samppanjapullossa*

139.

**kupliintuminen; kuohun vangitseminen**

ra prise *f* de mousse 2.

en capturing the sparkle; foam creation

*toisen käymisen* synnyttämä *hiilidioksidi* ei pääse pullosta ulos vaan liukenee viiniin *hiilihappona* ja nostaa pullon painetta

140.

**kypsytyks; ikäännyttäminen**

ra vieillissement *m*; maturation *f*; élevage *m* 2.

en ageing (*Br*); aging (*Am*); maturation

viinin kellarointi, jonka tavoitteena on viinin suotuisa kehittyminen

Kypsytyksen aikana tapahtuvia kemiallisia reaktioita voidaan säädellä muun muassa kypsytyksastian ja lämpötilan valinnalla.

141.

**sakkakypsytyks; pullokypsytyks**

ra vieillissement *m* sur lies; maturation *f* sur lies; élevage *m* sur lies; vieillissement *m* en bouteille

en lees ageing (*Br*); ageing on the lees (*Br*); bottle ageing (*Br*); lees aging (*Am*); aging on the lees (*Am*); bottle aging (*Am*)

viinin *ikäännyttäminen* *hiivasakan* päällä, joka on laskeutunut vaakatasossa olevan pullon sisäpintaan

Kypsytyksen aikana lämpötila pidetään viileänä ja vakaana, noin 12 celsiusasteessa, jolloin *samppanja* ikääntyy hitaasti ja laadukkaasti. Sakkakypsytyksen minimiaika on 12 kuukautta *vuosikerrattomille samppanjoille* ja 3 vuotta *vuosikertasamppanjoille*. Keskimäärin vuosikerrattomia samppanjoita kypsytetään sakan päällä 2–3 vuotta ja vuosikertasamppanjoita 4–10 vuotta. Termillä pullokypsytyks voidaan viitata myös *sakanpoiston jälkeiseen ikääntymiseen*, kun samppanjaa kypsytetään vielä pullossaan. Termillä sakkakypsytyks puolestaan saatetaan joskus viitata myös *ensimmäisen käymisen* jälkeiseen *perusviinin* kypsytykseen.

Perinteisesti *samppanjapullot* pinotaan vaakatasoon rimojen, **lattes**, tukemina, mutta nykyään vaakatasoon pinoamiseen käytetään usein *metallihäkkeitä*. Pulloja säilytetään vaakatasossa *toisen käymisen* ja sakkakypsytyksen ajan. Ranskan kielessä sakkakypsytykseen viitataan myös termillä **vieillissement sur lattes**, kun painotetaan pullojen säilyttämistä vaakatasossa.

142.

**autolyysi**

ra autolyse *f*

en autolysis

kuolleiden hiivasolujen hajoaminen itsestään *sakkakypsytyksen* aikana omien hajottavien entsyymiensä heikentäminä

Autolyysi alkaa muutaman kuukauden kuluttua *toisen käymisen* päättymisen jälkeen, kun hiivasolut kuolevat. Aktiivisin autolyysi kestää neljästä viiteen vuotta. Pitkä *sakkakypsytytys* tuo *samppanjaan* niin kutsuttuja autolyysin aromeja, jotka ovat tyypillisesti paahteisia, pähkinäisiä ja leipämäisiä.

143.

**tanssitus**

ra remuage *m*

en riddling

*hiivasakan* saattaminen pullon *kaulaan* kääntämällä alaviistoon kallistettua pulloa joko käsin *tanssituspulpetissa* tai mekaanisesti *gyropaletin* avulla

Kun tanssitus tehdään käsin eli kerran päivässä, tanssittaja tarttuu samanaikaisesti kahden pullon pohjaan ja pyöräyttää niitä hiukan. Samalla hän oikaisee pulloja vähitellen enemmän alaviistoon, jotta ne ovat koko tanssitusvaiheen jälkeen lähes pystysuorassa asennossa, **sur pointe**, ja kaikki hiivasakka on laskeutunut *pullonsuuhun*.

Tanssitusvaihe kestää mekaanisesti tehtynä vain muutamia päiviä, kun taas käsin tehtynä se kestää useita viikkoja, vaikka tanssittaja pystyy kääntämään kymmeniä tuhansia pulloja päivässä.

144.

**sakanpoisto; korkinvaihto**

ra dégorgement *m*

en disgorgement

*tanssituksen* jälkeinen työvaihe, jossa pullo avataan ja pullonsuuhun kertynyt *hiivasakka* poistetaan

Kertynyt sakka voidaan poistaa perinteiseen tapaan, **à la volée** (*sakanpoisto käsin*), tai yleisempään tapaan mekaanisesti, **à la glace** (*sakanpoisto jäädyttämällä*). Sakanpoiston yhteydessä viini makeutetaan, paitsi jos valmistetaan *makeuttamatonta samppanjaa*. Pullo suljetaan uudelleen lopullisella korkilla, minkä vuoksi sakanpoistosta käytetään suomen kielessä myös termiä korkinvaihto.

Jotkut tuottajat kertovat etiketissä *sakanpoiston* ajankohdan. Näin kuluttaja saa osviittaa myös *vuosikerrattomien samppanjoiden* iästä. *Vuosikertasamppanjoissa* sakanpoiston ajankohdasta voi puolestaan päätellä, kuinka pitkän *sakkakypsytyksen* kyseinen *samppanja* on saanut. Samasta vuosikertasamppanjasta saattaa olla myös eri versioita eri sakanpoistoajankohdan mukaisesti.

145.

**sakanpoisto jäädyttämällä; korkinvaihto jäädyttämällä**

ra dégorgement *m* à la glace; dégorgement *m* mécanique

en disgorgement à la glace, mechanical disgorgement

koneellistettu työvaihe, jossa pullonsuu jäädytetään, *kruunukorkki* avataan ja sohjoutunut *sakka* syöksyy ulos paineella

Alasuin olevan pullon pullonsuu jäädytetään kastamalla se noin  $-27$  celsiusasteiseen jäähdytysnesteeseen, jolloin pullonsuuhun kertynyt *sakka* sohjoutuu. Pullo käännetään oikein päin ja kruunukorkki avataan, jolloin pullossa olevan hiilihapon paine työntää sohjoutuneen *sakan* ulos.

146.

**sakanpoisto käsin; korkinvaihto käsin**

ra dégorgement *m* à la volée; dégorgement *m* manuel  
en disgorgement à la volée; disgorgement by hand

perinteistä ammattitaitoa vaativa työvaihe, jossa alasuin säilytetty pullo käännetään ja *kruunukorkki* tai *samppanjakorkki* avataan, jolloin *sakka* syöksyy ulos paineella

147.

**makeutus; sokerilisäys**

ra dosage *m*; ajout *m* de sucre  
en dosage; sweetening; addition of sugar

sokerin lisääminen *kuohuviiniin sakanpoiston* yhteydessä viinin tasapainon ja makeuden määrittämiseksi

Sokeri annostellaan lisäämällä pulloon joko *viimeistelyliuosta* tai *puhdistettua tiivistettyä rypälemehua*. Samalla korvataan *sakanpoiston* aiheuttama nestevaje pullossa. Jos halutaan valmistaa *makeuttamatonta samppanjaa*, sokerilisäystä ei tehdä. Jos etiketissä on ilmaistu **dosage** (grammoina per litra), se voi tarkoittaa joko sokerilisäyksen määrää viinissä tai sokerilisäyksen ja ennen pullotusta viinissä olleen *jäämössokerin* yhteismäärää.

148.

**suhauttaminen; jetting-tekniikka**

ra jetting *m*  
en jetting

*korkitusta* välittömästi edeltävä hapettumista estävä menetelmä, jossa pieni tippa viiniä tai *sulfittivettä* suihkautetaan pulloon, mikä saa viinin pinnassa olevan *hiilidioksidin* vaahtoutumaan ja työntämään *pullonkaulassa* olevan hapen ulos

Suhauttaminen parantaa *kuohuviinin* laatua hapettumisen vähenemisen vuoksi. Näin ollen hapettumisen estämiseksi lisättävän *rikkidioksidin* käyttöä voidaan vähentää *viimeistelyliuoksessa*.

149.

**korkitus**

ra bouchage *m*  
en corking

pullon sulkeminen *samppanjakorkilla*

150.

**sidonta**

ra muselage *m*; museletage *m*; ficelage *m*  
en wire hooding; wiring

*samppanjakorkin* paikoillaan pysymisen vahvistaminen *metallikehikolla*

151.

**ravistelu**

ra poignettage *m*; piquetage *m*  
en shaking

viinin sekoittaminen heiluttamalla pulloja 3–4-kertaisella ranneliikkeellä

Pulloja ravistellaan *korkituksen* jälkeen, jotta *makeutuksessa* lisätty *viimeistelyliuos* tai *puhdistettu tiivistetty rypälemehu* sekoittuisi kunnolla viiniin. Sekoittaminen voidaan tehdä myös koneellisesti. Jotkut tuottajat ravistelevat pulloja myös *sakkakypsytyksen* aikana, jotta vaakatasossa olevan pullon sisäpintaan laskeutunut *sakka* irtoaisi ja edistäisi *autolyysia*.

152.

**tarkastelu**

ra mirage *m*  
en final inspection

viinin kirkkauden katsastaminen pullon läpi silmäillen

153.

**sakanpoiston jälkeinen ikääntyminen; korkituksen jälkeinen ikääntyminen**

ra vieillissement *m* après le dégorgement  
en post-disgorgement ageing (*Br*); ageing after disgorgement (*Br*);  
post-disgorgement aging (*Am*); aging after disgorgement (*Am*)

valmiin *samppanjan* kehittyminen varastoinnin aikana

Tuottajat ikäännyttävät *vakiosamppanjaa* muutamia kuukausia *sakanpoiston* jälkeen, ennen kuin se on valmis markkinoille tuotavaksi ja nautittavaksi. Vakiosamppanja kehittyy suotuisasti vielä noin vuoden tämänkin jälkeen. Sakanpoiston jälkeisessä ikääntymisessä *sakkakypsytyksen* aikana syntyneet aminohapot reagoivat *makeutuksessa* lisätyn sokerin kanssa ja synnyttävät *Maillard-reaktion*, joka antaa samppanjalle paahteisia, hunajaisia ja vaniljaisia aromeja. Myös pieni hapettuminen vaikuttaa pehmentävästi. *Vuosikertasamppanjat* voivat kehittyä edukseen vuosikymmeniä.

154.

**Maillard-reaktio; Maillardin reaktio**

ra réaction *f* de Maillard  
en Maillard reaction

valkuaisaineiden ja sokereiden aiheuttama tapahtumasarja, jonka aikana muodostuu ruskeita väriaineita ja ruuan makuun vaikuttavia aromeja

Maillard-reaktio on saanut nimensä 1900-luvun alussa vaikuttaneelta ranskalaiselta kemistiltä ja lääkäritä Louis-Camille Maillard.

155.

**pukeminen**

ra habillage *m*  
en dressing

pullojen peseminen, *foliokapselilla* varustaminen ja *etiketöinti*

156.

**etiketöinti**

ra étiquetage *m*  
en labelling (*Br*); labeling (*Am*)

pullojen varustaminen *pääetiketillä*, *kaulaetiketillä* ja mahdollisella *takaetiketillä*

157.

**pakkaaminen**

ra emballage *m*  
en packaging

pullojen suojaus kuljetusta, säilytystä ja myymistä varten

Tavallisimmin pullot pakataan 6 tai 12 pullon pahvilaatikoihin vaakatasoon. Pullot voidaan pakata myös erilaisiin lahjapakkauksiin tai puulaatikoihin.

## 4.12. Valmistusvälineet

158.

**puristin**

ra pressoir *m*; pressoir *m* à vin  
en press; wine press

puristuslaite, jolla *rypäleistä* puserretaan *rypälemehua*

159.

**tanssituspulpetti; tanssitusteline**

ra pupitre *m*  
en riddling rack

*samppanjapullot* alassuin säilyttävä jämerä puuteline, jota käytetään *sakan* saattamiseksi pullojen *kaulaan*



Tanssituspulpetissa on kaksi vastakkaista puulevyä kiinnitettynä yläosasta toisiinsa A-kirjaimen muotoisesti. Perinteisessä tanssituspulpetissa voidaan tanssittaa käsin 120 pulloa. Kummassakin puulevyssä on tällöin 60 reikää, jotka on leikattu 45 asteen kulmaan.

160.

**gyropaletti**

ra gyropalette *f*

en gyropalette

*samppanjapullojen tanssittamiseen* tarkoitettu kone

Gyropaletti kääntelee ja ravistelee suuren määrän *metallihäkeissä* olevia pulloja määräjain, kunnes pullo on alassuun ja *sakka* on kertynyt pullojen *kaulaan*. Perinteisen gyropaletin yhteen metallihäkkiin mahtuu 504 pulloa.

161.

**metallihäkki; häkki**

ra caisse *f* palette; palette *f*

en metal crate; pallet cage

suuri metallinen kehikko, johon *samppanjapullot* pinotaan vaakatasoon

Metallihäkkeitä käytetään samppanjoiden *tanssitukseen gyropaletissa*, siirtelyyn ja säilytykseen vaakatasossa, **sur lattes**.

### 4.13. Puristukset ja viinit

162.

**rypälemehu; rypäleen puristemehu**

ra moût *m*; moût *m* de raisin; jus *m* de raisin

en must; grape must; grape juice

käymätön *viinirypäleistä* puristettu neste

163.

**ensimmäinen puristus; cuvée 1.**

ra cuvée 1. *f*; première pression *f*; première presse *f*

en first pressing; cuvée 1.

*puristuksen* parempilaatuinen osa *rypälemehusta*

4000 kilosta *rypäleitä* saa puristaa 2050 litraa ensimmäistä puristusta.

164.

**ensimmäisen puristuksen kärkiosa**

ra tête *f* de cuvée 2.  
en head of the cuvée

*ensimmäisestä puristuksesta* erotettu laadukas alkuosuus

Jotkut tuottajat käyttävät tiettyihin *samppanjojihinsa* vain ensimmäisen puristuksen kärkiosia. Kärkiosan litramäärä vaihtelee tuottajittain.

165.

**ensimmäisen puristuksen ydinosa**

ra cœur *m* de cuvée  
en heart of the cuvée; heart of the first pressing

*ensimmäisestä puristuksesta* erotettu laadukas keskiosuus

Jotkut tuottajat käyttävät tiettyihin *samppanjojihinsa* vain ensimmäisen puristuksen ydinosa, eivätkä siis käytä aivan ensimmäisen puristuksen alussa puristettuja eivätkä lopussa puristettuja mehuja. Ydinosan litramäärä vaihtelee tuottajittain, mutta on tavallisimmin 1500–1800 litraa.

166.

**toinen puristus; ei: häntä**

ra taille *f*; deuxième presse *f*, seconde presse *f*  
en second pressing; ei: tail

*ensimmäisen puristuksen* jälkeinen heikompi laatuinen osa *rypälemehusta*

4000 kilosta *rypäleitä* saa käyttää 500 litraa toista puristusta *samppanjan* valmistukseen. Jotkut tuottajat haluavat käyttää toisen puristuksen mehua sen hedelmäisyyden ja pienemmän hapokkuuden vuoksi.

Toista puristusta nimitetään joskus erheellisesti englanniksi ”tail” ja vastaavasti suomeksi sanalla ”häntä”. Ranskan kielen leikkaamiseen liittyvällä sanalla ”taille” [taj] ei ole kuitenkaan kielihistoriallista yhteyttä kirjoitusasultaan samankaltaiseen englannin häntää tarkoittavaan sanaan ”tail” [teɪl]. Sinänsä ”häntä” ja ”tail” sopivat kyllä ajatuksellisesti kuvaamaan puristuksen ”häntäpäätä” saatavaa rypälemehua.

167.

**viimeinen puristus**

ra rebêche *f*  
en final pressing

*samppanjan* valmistukseen kelpaamaton *rypälemehu*, joka puristetaan *rypäleistä toisen puristuksen* jälkeen.

Viimeiset puristukset lähetetään tislaamoihin, ja niistä valmistetaan muun muassa **ratafia de Champagne** -luokituksen alkoholijuomia, joissa käymätön rypälemehu on väkevöity tisleellä.

168.

**puristusjäte; mäski**

ra marc *m*

en marc; pomace

*rypäleiden puristuksesta* jäljelle jäävät kiinteät ainesosat

*Champagnessa* puristuksesta jäljelle jääneistä *kuorista*, *siemenistä*, rangoista ja hedelmälihasta valmistetaan tislamoissa **marc de Champagne** -brandyjä.

169.

**kuohumaton viini**

ra vin *m* tranquille

en still wine

*rypäleistä* valmistettu *hiilihapoton* alkoholijuoma

170.

**perusviini**

ra vin *m* de base

en base wine; base

yksilöityä alkuperää oleva kuiva ja hapokas *kuohumaton viini*

*Samppanjat* valmistetaan perusviinien pohjalta ja yleensä yhdistelemällä niitä toisiin perusviineihin. Eri samppanjakylistä, *viinitarhoilta*, *palstoilta*, *rypälelajikkeista* ja *puristuksista* peräisin olevien perusviinien valikoimaa voidaan lisätä käyttämällä monenlaisia *käymisastioita* tai esimerkiksi valmistamalla toisen perusviinin *maitohappokäymisellä* ja toisen ilman maitohappokäymistä. Tämän vuoksi myös yhden palstan ja yhden rypäleen *vuosikertasamppanja* voi olla perusviinien sekoitus.

Perusviinien alkoholipitoisuus on noin 11 tilavuusprosenttia. Niiden *sekoittaminen* toisiinsa aloitetaan tammi–maaliskuussa, mutta jotkut tuottajat antavat perusviiniensä ikääntyä pidempäänkin. Osa perusviineistä jätetään *reserviviineiksi* myöhempinä vuosina käytettäviksi.

171.

**kirkastettu viini**

ra vin *m* clair

en clear wine

*perusviini*, josta on poistettu sameutta aiheuttavia ainesosia

Termiä käytetään erityisesti maisteluvaiheessa, kun *kirkastuksen* jälkeisiä perusviinejä maistellaan sopivia *sekoituksia* 2. varten.

172.

**reserviviini; varastoviini**

ra vin *m* de réserve

en reserve wine

*perusviini* jota säilytetään myöhemminä vuosina tehtäviä vuosikerrattomia *sekoituksia* varten

Reserviviineiksi pyritään valitsemaan perusviinejä, joilla on potentiaalia ikääntyä hyvin. Reserviviini voi olla myös useamman perusviinin sekoitus. Reserviviinit säilytetään yleensä *terästankeissa*, mutta halutessaan viinitila voi säilyttää ne vaikkapa *tammitynnereissä* tai *magnumeissa*. Jos etiketissä on merkintä **reserve**, se voi viitata reserviviinien tavallista runsaampaan käyttöön.

173.

**sekoitus 2.; cuvée 2.**

ra cuvée 2. *f*; assemblage 2. *m*

en blend; cuvée 2.

samppanjasekoite, joka on yleensä luotu *perusviinejä* yhdistelmällä

#### 4.14. Sakat, hiivat ja liuokset

174.

**sakka 1.**

ra bourbes *f pl*

en residues *pl*

*rypälemehun* kirkastamisprosessista jäljelle jäävät kiinteät ainesosat

*Juoksutuksen* jälkeen sakka lähetetään tislaamoihin jatkojalostettavaksi.

175.

**hiiva; viinihiiva**

ra levure *f*

en yeast; wine yeast

hiivasienisolujen muodostama aine, joka aiheuttaa viinin *käymisen*

Viinin käymisen aloittava hiiva voi olla *villihivaa* tai *viljeltyä hiivaa*.

176.

**villihiva; luonnonhiiva**

ra levure *f* indigène; levure *f* naturelle

en indigenous yeast; wild yeast; natural yeast

*hiiva*, jota on luonnostaan muun muassa *rypäleiden kuorissa*

177.

**viljelty hiiva**

ra levure *f* cultivée

en cultured yeast

teollisesti valmistettu *hiiva*

Viljeltyä hiivaakin voidaan valmistaa luonnonmukaisesti ja biodynaamisesti.

178.

**hiivasakka; sakka 2.**

ra *dépôt m de levures; dépôt m; lie f*  
en yeast sediment; sediment; lees; deposit

samppanjapulloon *toisen käymisen* aikana sakkautuvat ainesosat

179.

**pullotusliuos; tirage-liuos**

ra *liqueur f de tirage*  
en bottling liqueur; tirage liqueur

viinin, *hiivan* ja sokerin seos, joka lisätään viiniin *pullotuksen* yhteydessä *toisen käymisen* aikaansaamiseksi

4 grammaa sokeria litrassa aiheuttaa 1 ilmakehän paineen. Vakioannostus *samppanjoissa* on 24 grammaa sokeria litraa kohden, jolla saadaan aikaan noin 6 ilmakehän paine.

180.

**viimeistelyliuos; expedition-liuos**

ra *liqueur f d'expédition; liqueur f de dosage*  
en expedition liqueur; dosage liqueur

kuohuviinin *makeutukseen* käytettävä viinin ja sokerin seos

Lisättävä viini voi olla samaa kuin pullossa tai vanhempaa *reserviviiniä*. Sokerina käytetään *sakkarosia*, joka on yleensä peräisin joko sokeriruo'osta tai sokerijuurikkaasta. Yleensä viimeistelyliuokseen lisätään myös *rikkidioksidia* viinin hapettumisen vähentämiseksi.

181.

**puhdistettu tiivistetty rypälemehu**

ra *moût m concentré rectifié; MCR*  
en rectified concentrated grape must; RCGM

viinin *väkevöimiseen* tai *makeutukseen* käytettävä *rypäleistä* valmistettu makea ja neutraali tiiviste

Puhdistetun tiivistetyn rypälemehun sisältämä sokeri on **glukoosia** eli rypälesokeria ja **fruktoosia** eli hedelmäsokeeria, jotka ovat peräisin pelkästään rypäleistä. Puhdistettu tiivistetty rypälemehu on usein valmistettu muualla kuin *Champagnessa*. Väkevöimisen ja makeutuksen lisäksi puhdistettua tiivistettyä rypälemehua voidaan käyttää *pullotuksen* yhteydessä lisättävän *pullotusliuoksen* valmistamiseen.

182.

**jäännössokeri**

ra sucre *m* résiduel  
en residual sugar; RS

*käymisen* jälkeen valmiissa viinissä oleva sokeri

Sokeripitoisuus ilmoitetaan grammoina litraa kohden.

#### 4.15. Kemiaiset yhdisteet

183.

**alkoholi**

ra alcool *m*  
en alcohol

kemiallinen yhdiste, joka koostuu hiilestä, vedystä ja hapesta

184.

**etanoli; etyylialkoholi**

ra éthanol *m*; alcool *m* éthylique  
en ethanol; ethyl alcohol

*alkoholi*, joka on alkoholijuomien päihdyttävä ainesosa

Etanolin kemiallinen merkki on C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH. Sen lisäksi, että etanoli päihdyttää, se vaikuttaa viinien tunnusomaiseen makuun ja etenkin suussa havaittavaan rakenteeseen.

185.

**hiilidioksidi**

ra dioxyde *m* de carbone; gaz *m* carbonique  
en carbon dioxide; carbonic gas

kemiallinen yhdiste, jota syntyy *käymisen* aikana kaikissa viineissä

Hiilidioksidin kemiallinen merkki on CO<sub>2</sub>. *Perinteisellä menetelmällä* valmistetuilla *kuohuviineillä* on kaksi käymisvaihetta. *Toinen käyminen* tapahtuu pullossa, ja silloin syntyvä hiilidioksidi ei pääse pullosta ulos, vaan osa liukenee viiniin muuttuen *hiilihapoksi*.

186.

**hiilihappo**

ra acide *m* carbonique  
en carbonic acid

vedestä ja *hiilidioksidista* muodostuva kemiallinen yhdiste, joka näkyy *kuplina samppanjassa*

Hiilihapon kemiallinen merkki on  $H_2CO_3$ . Kun pullo avataan ja paine laskee, hiilihapon liukoisuus viinissä vähenee ja syntyy kuplia.

187.

### **rikkidioksidi**

ra dioxyde *m* de soufre

en sulphur dioxide (*Br*); sulfur dioxide (*Am*)

viinin lisäaineena käytettävä rikin ja hapen kemiallinen yhdiste, joka estää hapettumista ja tappaa bakteereita

Rikkidioksidin kemiallinen merkki on  $SO_2$ . Rikkidioksidia syntyy viineihin myös luonnostaan *alkoholikäymisen* aikana. Veden kanssa reagoidessaan rikkidioksidista muodostuu rikkihapoketta  $H_2SO_3$ . Rikkihapokkeen suola on nimeltään *sulfiitti*.

Jos rikkidioksidia on yli 10 milligrammaa litrassa, etiketissä on mainittava, että viini sisältää sulfiitteja, koska sulfiitti aiheuttaa joillekin yliherkkyysoireita. Euroopan unionissa rikkidioksidia saa olla kuohuviineissä enimmillään 235 milligrammaa litrassa, mutta laatukuohuviineissä, kuten *samppanjassa*, vain 185 milligrammaa.

188.

### **sulfiitti**

ra sulfite *m*

en sulphite (*Br*); sulfite (*Am*)

riikkihapokkeen suola

Rikkihapokkeen kemiallinen merkki on  $H_2SO_3$  ja sulfiitti, rikkihapokkeen suola, on sulfiitti-ionin  $SO_3^{2-}$  sisältävä rikkiyhdiste.

189.

### **sakkaroosi**

ra saccharose *m*

en sucrose

sokeri, joka koostuu glukoosista ja fruktoosista

Sakkaroosin kemiallinen merkki on  $C_{12}H_{22}O_{11}$ . Sitä valmistetaan esimerkiksi sokeriruo'osta ja sokerijuurikkaasta. Tavallinen taloussokerikin on sakkaroosia, joka sisältää siis **glukoosia** eli rypälesokeria ja **fruktoosia** eli hedelmäsokeria. Samppanjan valmistuksessa sakkaroosia saatetaan lisätä *rypälemehuun*, kun halutaan nostaa alkoholipitoisuutta (*chaptalisointi*).

190.

### **viinikivi**

ra tartre *m*

en tartrate

*viinihapon* suola, joka näkyy viinissä lasimaisina kiteinä

Viinikiven muodostumista estetään *kylmästabiloinnilla*. Viinikivi ei vaikuta haitallisesti viinin makuun.

191.

**viinihappo**

ra acide *m* tartrique  
en tartaric acid

orgaaninen yhdiste, joka ilmenee viinissä hapokkuutena

Viinihappo on *rypäleiden* ja viinien yleisin happo. Toinen merkittävä happo on *omenahappo*.

192.

**omenahappo**

ra acide *m* malique  
en malic acid

orgaaninen yhdiste, joka ilmenee viinissä terävänä hapokkuutena

Muun muassa *rypäleissä* – ja erityisesti raaissa omenoissa – on kirpeää omenahappoa luonnostaan.

193.

**maitohappo**

ra acide *m* lactique  
en lactid acid

orgaaninen yhdiste, joka pehmentää viinin hapokkuutta

*Maitohappokäymisessä* syntyvää maitohappoa on erityisen paljon hapanmaitotuotteissa, kuten jogurtissa.

## 4.16. Samppanjapullon osat, korkit ja etiketit

194.

**samppanjapullo**

ra bouteille *f* de champagne; bouteille *f* champenoise; flacon *m* de champagne;  
flacon *m* champenoise  
en champagne bottle

*samppanjalle* tarkoitettu paksu lasinen viinipullo, joka suljetaan *samppanjakorkilla* ja *metallikehikolla*



195.

**pullonkaula; kaula**

ra col *m* de bouteille; col *m*; goulot *m* 1.

en neck of a bottle; neck

pullon kapea yläosa

196.

**pullonsuu**

ra goulot *m* 2.

en mouth of a bottle

*pullonkaulan* ylin osa, jossa on suuaukko

197.

**pullonpohja; pohja**

ra fond *m* de bouteille; fond *m*; cul *m* de bouteille

en bottom of a bottle; bottom

pullon alaosa

Pullonpohjalla voidaan viitata niin pullon sisä- kuin ulkopuoleenkin.

198.

**kruunukorkki**

ra capsule *f* couronne; capsule *f* 1.

en crown cap; crown seal

perinteisesti olut- ja virvoitusjuomapulloissa käytetty metallinen hammastettu suljin, jolla *samppanjapullot* suljetaan *toisen käymisen* ja *sakkakypsytyksen* ajaksi

Kruunukorkin valinnalla tuottaja voi vaikuttaa siihen, kuinka paljon happea suljin päästää läpi. Jotkut valmistajat käyttävät tässäkin valmistusvaiheessa *luonnonkorkkia*, joka sidotaan pulloon *metallipannalla*.

199.

**muovitulppa**

ra bidule *m*

en plastic pot; plastic cup

*kruunukorkin* alle laitettava pieni sylinterin muotoinen osa, johon *sakka* keräytyy tanssitusvaiheessa

200.

**metallipanta**

ra agrafe *f*

en agrafe

metallinen u-muotoinen kiinnike, jolla *luonnonkorkki* sidotaan pulloon *toisen käymisen* ja *sakkakypsytyksen* ajaksi

201.

**samppanjakorkki; korkki**

ra bouchon *m* champenois; bouchon *m* champignon; bouchon *m*

en champagne cork; cork; mushroom stopper

kuohuviinipullojen lieriömuotoinen tiivis suljin, joka pullon avaamisen jälkeen muistuttaa muodoltaan herkkusientä

Korkkitammen kuoresta valmistettujen *samppanjakorkkien* käyttö on pakollista valmiissa *samppanjapulloissa*. Poikkeuksena ovat *pikkolopullot*, joissa käytetään usein myös metallisia kierrekorkkeja, jotka on upotettu kovan muovikapselin sisään.

202.

**luonnonkorkki**

ra bouchon *m* de liège; bouchon *m* liège; bouchon *m* en liège

en natural cork

korkkitammen kuoresta valmistettu viinipullon suljin

Samppanjalle tarkoitetut luonnonkorkit koostuvat yhteen liimatuista pienistä korkinpalasista. Alaosassa on kuitenkin kaksi yhtenäistä korkkikiekkoa.

203.

**Mytik Diam -korkki; Mytik-korkki**

ra Mytik Diam; bouchon *m* Mytik

en Mytik Diam; Mytik cork

korkkitammen kuoren muruista puristettu patentoitu *samppanjakorkki*, joka on käsitelty ylikriittisellä *hiilidioksidilla* korkkivikojen estämiseksi

204.

**metallikehikko; metallilanka**

ra muselet *m*; muselet *m* de fil de fer

en muzzle; wire muzzle; wire cage

*samppanjakorkkia* ja *pullonsuuta* ympäröivä metallisidos, joka varmistaa *korkin* paikoiltaan pysymisen

Kun *samppanjapullo* avataan, metallikehikon alaosan kiristin aukaistaan vääntämällä sitä 6 puollitaista kierrosta, yleensä vastapäivään. Metallikehikko poistetaan tai se voidaan jättää pulloon korkin poistamisen ajaksi.

Metallikehikot ovat rakenteeltaan samankaltaisia, mutta niitä voidaan valmistaa materiaaliltaan, väritään ja laadultaan erilaisia. Ennen kuin *metallipannat* ja metalliset sidelangat keksittiin 1800-luvulla, samppanjapullojen korkit kiinnitettiin hampusta punotuilla sidoksilla. Muutama tuottaja

on halunnut jatkaa perinteitä ja markkinoikin samppanjaa (usein *prestiisiamppanjaansa*) joko metallipanta- tai hamppunarukiinnityksellä.

205.

**metallilevy; kapsyyli 1.**

ra plaque *f* de muselet; plaque *f*; capsule *f* 2.

en metal cap; plaque

*samppanjakorkin* ja *metallikehikon* välissä oleva reunoistaan alaspäin kaartuva pieni pyöreä metallinen suojus

Metallilevy estää metallilankaa vahingoittamasta korkkia. Metallilevyt on yleensä koristeltu tuottajan tunnuksella tai nimellä, minkä vuoksi ne ovat myös keräilykohde.

206.

**foliokapseli; folio; kapsyyli 2.**

ra coiffe *f*; capsule *f* de surbouchage; capsule *f* 3.

en foil; capsule

*korkkia*, *metallikehikkoa* ja *kaulaa* päällystävä ohut metallinen huppu

Foliokapselissa on yleensä vähäisesti tekstiä. Siinä saattaa lukea ”*Champagne*”, tuottajan logo tai muuta kyseiseen *samppanjaan* liittyvää tietoa. Folio muodostaa mahdollisen *kaulaetiketin* kanssa yhtenevän kokonaisuuden.

207.

**kaulaetiketti**

ra collerette *f*

en neck label; neck band

*kaulan* alaosaa ympäröivä nauhamainen tuotetietolappu

Usein varsin koristeellinen kaulaetiketti on kiinnitetty *foliokapselin* alareunan päälle, ja siinä voi olla esimerkiksi tuottajan logo, liikemerkki, samppanjakylän nimi ja *samppanjan* mahdollinen *vuosikerta*. Kaulaetiketti on usein leveämpi sinettimäisestä keskiosastaan, joka on sijoitettu pullon etupuolelle.

208.

**pääetiketti; etuetiketti**

ra étiquette *f* principale; étiquette *f* de face

en main label; front label

pullon etuosassa sijaitseva tuotetietolappu

*Samppanjapullon* etiketin tarkoituksena on olla sekä houkutteleva että informoiva. Pääetiketistä ilmenee usein kaikki lainmukainen tieto, mutta osa näistä tiedoista voi löytyä mahdollisesta *takaetiketistä*. Vuodesta 1979 lähtien etiketeissä on luettava ”*Champagne*”, tavaramerkki tai tuottajan nimi, makeusaste, pullokoko, alkoholipitoisuus, valmistajan nimi, samppanjakylän nimi, valmistusmaa ”*France*” sekä rekisteröintitunnus, joka koostuu kaksikirjaimisesta tuottajan tyyppin kertovasta kirjainlyhenteestä ja kunkin tuottajan yksilöllisestä tunnistenumerosarjasta. Lisäksi

etiketeissä on usein mainittu valmistukseen käytetyt *rypälelajikkeet*, samppanjatyypit, *vuosikerta*, vanhan *kasvuasteikon* mukaisesti annettu laatuluokitus (*grand cru*, *premier cru*) ja merkintä allergeneista.

209.

**takaetiketti**

ra *contre-étiquette f; étiquette f de dos*  
en back label; counter label

*pääetiketin* vastakkaisella puolella sijaitseva tuotetietolappu

Takaetiketissä ilmoitetaan vähintään ne pakolliset tiedot, jotka puuttuvat pääetiketistä. Lisäksi voidaan antaa muuta lisätietoa *rypäleistä* ja *samppanjasta*, esimerkiksi *sakanpoiston* ajankohta, luonnehdinta samppanjasta ja suosituksia sille sopivista ruuista. Lisätietoja voidaan tarjota QR-koodilla. Myös eri valtioiden vaatimat tiedot ja varoitukset alkoholin vaarallisuudesta ilmoitetaan takaetiketissä.

## 4.17. Samppanjaa lasiin

210.

**samppanjamaistelu; samppanjatasting; samppanjapruuvi**

ra *dégustation f de champagne*  
en champagne tasting

tilaisuus, jossa maistellaan valikoimaa *samppanjoita*

211.

**sylkykuppi**

ra *crachoir m*  
en spittoon

astia, johon voi viinejä maisteltaessa sylkäistä viinin

Sylkykuppina voi toimia mikä tahansa kulho tai tekninen ratkaisu, mutta tavallisimmin sylkykupeissa on kovera kansi, jonka keskellä olevaan reikään sylkäistään.

212.

**kuohunta; kuohu**

ra *effervescence f*  
en effervescence

lasiin kaadetun *samppanjan* kupliminen

213.

**kuplat *pl***

ra bulles *f pl*

en bubbles *pl*

lasiin kaadetussa *samppanjassa* ylöspäin poreilevat *hiilihapot*

214.

**vaahto**

ra mousse *f*

en mousse; foam

juuri lasiin kaadetun *samppanjan* pinnalle muodostuva *kuplien* kuohkea kerrostuma

## Suomenkielinen hakemisto

Numerot viittaavat termitietueen numeroon.

aidattu tarha .....	72	grand cru -kylä .....	9
alkoholi .....	183	grand cru -samppanja .....	29
alkoholikäyminen .....	126	grand cru 1. ....	9
amfora .....	114	grand cru 2. ....	29
arvosamppanja .....	14	gyropaletti .....	160
autolyysi .....	142	hiilidioksidi .....	185
baltasar .....	55	hiilihappo .....	186
betonimuna .....	112	hiiva .....	175
betonisammio .....	105	hiivasakka .....	178
betonitankki .....	105	häkki .....	161
biodynaaminen samppanja .....	34	ikäännyttäminen .....	140
blanc de blancs .....	21	jatkuva reservi .....	134
blanc de blancs -samppanja .....	21	jatkuva sekoitus .....	134
blanc de noirs .....	22	jerobeam .....	51
blanc de noirs -samppanja .....	22	jetting-tekniikka .....	148
brittiläinen pint .....	48	juoksutus .....	123
brut .....	40	jäänössokeri .....	181
brut nature .....	38	kalkkikellari .....	98
Champagne .....	3	kalkkilouhos .....	99
chaptalisointi .....	125	kapsyyli 1. ....	205
cru .....	8	kapsyyli 2. ....	206
cru-asteikko .....	7	hoitaminen .....	118
cuvée 1. ....	163	kasvuasteikko .....	7
cuvée 2. ....	173	kaula .....	195
demi-muid-tynnyri .....	109	kaulaetiketti .....	207
emalitankki .....	104	kellari 1. ....	96
emaloitu terästankki .....	104	kellari 2. ....	99
ensimmäinen käyminen .....	127	kevyesti kupliva samppanja .....	36
ensimmäinen puristus .....	163	kevyesti poreileva samppanja .....	36
ensimmäisen puristuksen kärkiosa ...	164	kirkastettu viini .....	171
ensimmäisen puristuksen ydinosa ....	165	kirkastus .....	119
erikoissamppanja .....	16	kooperatiivi .....	63
etanoli .....	184	korjuu .....	88
etiketöinti .....	156	korkinvaihto .....	144
etuetiketti .....	208	korkinvaihto jäädettämällä .....	145
etyylialkoholi .....	184	korkinvaihto käsin .....	146
expedition-liuos .....	180	korkituksen jälkeinen ikääntyminen ..	153
extra brut .....	39	korkitus .....	149
extra dry .....	41	korkki .....	201
folio .....	206	kruunukorkki .....	198
foliokapseli .....	206	kuiva .....	42

kuohu .....	212	muovitulppa .....	199
kuohumaton viini.....	169	Mytik Diam -korkki .....	203
kuohun vangitseminen.....	139	Mytik-korkki.....	203
kuohunta .....	212	myöhäisen sakanpoiston samppanja ...	17
kuohuviini.....	1	myöhään korkitettu samppanja .....	17
kuori.....	79	mäski.....	168
kuorikontaktimenetelmän rosee.....	20	nebukadnessar .....	56
kuplat .....	213	neljännespullo .....	45
kupliintuminen.....	139	normaalipullo .....	49
kylmästabilointi .....	135	omenahappo .....	192
kypsytytys.....	140	ostaja-jälleenmyyjä .....	68
käyminen .....	126	ostaja-tuottaja.....	62
käymisastia .....	102	ostajan tuotemerkki.....	67
käymishalli .....	101	osuuskuntatuottaja .....	63
käymishuone.....	101	pakkaaminen .....	157
köynnös.....	76	palsta .....	73
lajike .....	82	palstasamppanja .....	26
lajikesamppanja .....	23	palstasekoite.....	27
linkoaminen .....	121	palstasekoitesamppanja.....	27
luksussamppanja.....	15	perinteinen menetelmä.....	4
luksusekoitus.....	15	perusviini .....	170
luomusamppanja .....	33	piccolo .....	45
luonnonhiiva .....	176	piccolopullo .....	45
luonnonkorkki.....	202	pientuottajasamppanja .....	31
magnum .....	50	pikkolo .....	45
magnumpullo .....	50	pikkolopullo .....	45
Maillard-reaktio .....	154	pohja.....	197
Maillardin reaktio .....	154	poimiminen .....	88
maitohappo .....	193	premier cru -kylä.....	10
maitohappokäyminen .....	129	premier cru -samppanja .....	28
makea.....	44	premier cru 1.....	10
makeuttamaton samppanja .....	37	premier cru 2.....	28
makeutus.....	147	prestiisisamppanja.....	14
malolaktinen käyminen.....	129	primat .....	59
melkisedek .....	60	puhdistettu tiivistetty rypälemehu.....	181
metallihäkki .....	161	pukeminen.....	155
metallikehikko .....	204	pullo .....	49
metallilanka .....	204	pullokypsytytys .....	141
metallilevy .....	205	pullokäyminen .....	138
metallipanta .....	200	pullonkaula.....	195
metuselah .....	53	pullonpohja .....	197
midas.....	61	pullonsuu.....	196
mono-terroir-samppanja .....	24	pullotus.....	136
munanmuotoinen sammio .....	111	pullotusliuos.....	179
munanmuotoinen tynnyri .....	113	punainen rypäle.....	83
munasammio.....	111	puolikas .....	46
munatynnyri.....	113	puolikas pullo.....	46

puolikuiva .....	43	sekoitus 2. ....	173
puolilitrainen.....	47	selkeytys.....	130
puolipullo.....	46	sentrifugointi .....	121
puristin .....	158	sidonta.....	150
puristus .....	117	siemen .....	80
puristusjäte.....	168	siirtomenetelmä.....	5
pääetiketti.....	208	sokerilisäys.....	147
ravistelu .....	151	sovereign .....	58
rehebeam.....	52	Spécial Club -samppanja .....	32
reserviviini .....	172	suhauttaminen .....	148
rikastaminen .....	124	sulfiititon samppanja.....	35
rikitys .....	122	sulfiitti.....	188
rikkidioksidi.....	187	suodatus .....	131
roseesamppanja.....	18	suuren merkin samppanja .....	30
rypäle .....	78	suuren talon samppanja.....	30
rypäleen puristemehu.....	162	sylykuppei.....	211
rypälälajike .....	82	takaetiketti.....	209
rypälemehu .....	162	tammi .....	116
rypäleterttu.....	77	tammisammio.....	110
sadonkorjuu .....	86	tammitynnyri.....	107
sakan sekoittaminen.....	132	tanssitus.....	143
sakanpoisto .....	144	tanssituspulpetti .....	159
sakanpoisto jäädyttämällä.....	145	tanssitusteline.....	159
sakanpoisto käsin.....	146	tarhasamppanja .....	26
sakanpoiston jälkeinen ikääntyminen	153	tarhurasamppanja.....	31
sakka 1. ....	174	tarkastelu .....	152
sakka 2. ....	178	tarkistettu alkuperänimitys.....	6
sakkakypsytys.....	141	terrakottaruukku.....	115
sakkaroosi .....	189	terroir .....	74
salmanassar.....	54	terttu .....	77
salomo.....	57	teras .....	103
samppanja .....	2	terästankki.....	103
samppanjakorkki.....	201	tirage-liuos .....	179
samppanjamaistelu .....	210	toinen käyminen.....	137
samppanjamenetelmä.....	4	toinen puristus.....	166
samppanjan valmistus.....	95	tumma rypäle .....	83
samppanjabruuvi.....	210	tuotto .....	91
samppanjabullo.....	194	tuplamagnum .....	51
samppanjatasting .....	210	tynnyri 1. ....	106
sato 1. ....	89	tynnyri 2. ....	108
sato 2. ....	91	täyttö .....	128
satovuosi .....	92	uutettu rosee .....	20
seestäminen.....	120	vaaho .....	214
sekoitettu rosee .....	19	vaalea rypäle .....	84
sekoittaminen.....	133	vakiosamppanja .....	12
sekoittamismenetelmän rosee.....	19	valkoinen rypäle.....	84
sekoitus 1. ....	133	valkoinen tummista.....	22



valkoinen valkoisista .....	21	viinitarha 2. ....	71
vanhat köynnökset .....	81	viinitarhat .....	69
varastoviini .....	172	viiniviljelmä .....	70
viimeinen puristus .....	167	viiniviljelmät .....	69
viimeistelylius .....	180	viinittyminen .....	127
viinialue .....	69	viljelijä-osuuskuntajäsen .....	65
viinihappo .....	191	viljelijäsamppanja .....	31
viinihiiva .....	175	viljelijä-tuottaja .....	64
viinikellari 1 .....	97	viljelijöiden yhteenliittymä .....	66
viinikellari 2 .....	100	viljelty hiiva .....	177
viinikivi .....	190	villihiiva .....	176
viiniköynnös 1 .....	75	vinifioiminen .....	94
viiniköynnös 2 .....	76	vuosikerraton samppanja .....	11
viininkorjuu .....	87	vuosikerta .....	93
viininvalmistus .....	94	vuosikertasamppanja .....	13
viininvalmistuskellari .....	100	väkevöiminen .....	124
viininviljely .....	85	yhden kylän samppanja .....	25
viinirypäle .....	78	yhden palstan samppanja .....	26
viinisato .....	90	yhden rypäleen samppanja .....	23
viinitarha 1 .....	70	yhden tarhan samppanja .....	26

## Ranskankielinen hakemisto

Numerot viittaavat termitietueen numeroon.

1 <sup>er</sup> cru 1.....	10	brut non millésimé.....	12
1 <sup>er</sup> cru 2.....	28	brut sans année.....	12
acide carbonique.....	186	BSA.....	12
acide lactique.....	193	bulles.....	213
acide malique.....	192	caisse palette.....	161
acide tartrique.....	191	capsule 1.....	198
agrafe.....	200	capsule 2.....	205
ajout de sucre.....	147	capsule 3.....	206
alcool.....	183	capsule couronne.....	198
alcool éthylique.....	184	capsule de surbouchage.....	206
amélioration.....	124	cave.....	96
amphore.....	114	cave à vin.....	97
année de récolte.....	92	cellier.....	99
AOC.....	6	centrifugation.....	121
appellation d'origine contrôlée.....	6	cep.....	76
assemblage 1.....	133	cep de vigne.....	76
assemblage 2.....	173	cépage.....	82
assemblage à la parcelle.....	27	chai.....	100
assemblage perpétuel.....	134	chai de vinification.....	101
autolyse.....	142	champagne.....	2
balthazar.....	55	Champagne.....	3
barrique.....	108	champagne bio.....	33
barrique demi-muid.....	109	champagne de grande marque.....	30
bâtonnage.....	132	champagne de luxe.....	15
bidule.....	199	champagne de prestige.....	14
blanc de blancs.....	21	champagne de vigneron.....	31
blanc de noirs.....	22	champagne dégorgé tardivement.....	17
bois.....	116	champagne demi-mousse.....	36
bouchage.....	149	champagne en biodynamie.....	34
bouchon.....	201	champagne grand cru.....	29
bouchon champenois.....	201	champagne millésimé.....	13
bouchon champignon.....	201	champagne mono-cépage.....	23
bouchon de liège.....	202	champagne mono-cru.....	25
bouchon en liège.....	202	champagne mono-terroir.....	24
bouchon liège.....	202	champagne non dosé.....	37
bouchon Mytik.....	203	champagne non millésimé.....	11
bourbes.....	174	champagne premier cru.....	28
bouteille.....	49	champagne récemment dégorgé.....	17
bouteille champenoise.....	194	champagne rosé.....	18
bouteille de champagne.....	194	champagne sans année.....	11
bouteille standard.....	49	champagne sans soufre ajouté.....	35
brut.....	40	champagne sans sulfite.....	35
brut nature.....	38	champagne Spécial Club.....	32

champagne standard .....	12	demi-bouteille .....	46
champagnisation .....	95	demi-litre .....	47
chaptalisation .....	125	demi-muid .....	109
clarification .....	119	demi-sec .....	43
clos .....	72	demie .....	46
CM .....	63	dépôt .....	178
cœur de cuvée .....	165	deuxième fermentation .....	137
coiffe .....	206	deuxième presse .....	166
col .....	195	dioxyde de carbone .....	185
col de bouteille .....	195	dioxyde de soufre .....	187
collage .....	130	dosage .....	147
collerette .....	207	dosage zéro .....	38
contre-étiquette .....	209	double magnum .....	51
coopérative .....	63	doux .....	44
coopérative de manipulation .....	63	échelle des crus .....	7
crachoir .....	211	effervescence .....	212
crayère .....	98	élevage 1 .....	118
cru .....	8	élevage 2 .....	140
cueillette .....	88	élevage sur lies .....	141
cul de bouteille .....	197	emballage .....	157
culture de la vigne .....	85	embouteillage .....	136
cuve béton .....	105	enrichissement .....	124
cuve de fermentation .....	102	éthanol .....	184
cuve de vinification .....	102	étiquetage .....	156
cuve émaillée .....	104	étiquette de dos .....	209
cuve en acier émaillé .....	104	étiquette de face .....	208
cuve en acier inoxydable .....	103	étiquette principale .....	208
cuve en béton .....	105	extra brut .....	39
cuve en forme d'œuf .....	111	extra dry .....	41
cuve inox .....	103	fermentation .....	126
cuve ovoïde .....	111	fermentation alcoolique .....	126
cuvée 1 .....	163	fermentation en bouteille .....	138
cuvée 2 .....	173	fermentation malolactique .....	129
cuvée complantée .....	27	ficelage .....	150
cuvée d'exception .....	16	filtrage .....	131
cuvée de luxe .....	15	filtration .....	131
cuvée mono-cépage .....	23	flacon champenoise .....	194
cuvée mono-parcelle .....	26	flacon de champagne .....	194
cuvée parcellaire .....	26	FML .....	129
cuvée prestige .....	14	fond .....	197
cuvée spéciale .....	16	fond de bouteille .....	197
cuverie .....	101	foudre .....	110
débourage .....	120	foudre de chêne .....	110
dégorgement .....	144	fût 1 .....	107
dégorgement à la glace .....	145	fût 2 .....	108
dégorgement à la volée .....	146	fût de chêne .....	107
dégorgement manuel .....	146	gaz carbonique .....	185
dégorgement mécanique .....	145	goulot 1 .....	195
dégustation de champagne .....	210	goulot 2 .....	196

grand cru .....	29	museletage .....	150
grand cru 1 .....	9	Mytik Diam.....	203
grappe .....	77	nabuchodonosor .....	56
grappe des raisins .....	77	ND.....	68
gyropalette .....	160	négociant.....	62
habillage .....	155	négociant-distributeur .....	68
inox .....	103	négociant-manipulant.....	62
jarre de terre cuite .....	115	NM.....	62
jéroboam .....	51	œuf béton .....	112
jetting .....	148	œuf en béton.....	112
jus de raisin.....	162	œuf en bois.....	113
levure .....	175	ouillage.....	128
levure cultivée.....	177	palette.....	161
levure indigène .....	176	parcelle .....	73
levure naturelle .....	176	parcelle de vigne .....	73
lie .....	178	pas dosé.....	38
lieu-dit.....	71	peau .....	79
liqueur d'expédition.....	180	pépin.....	80
liqueur de dosage .....	180	pièce .....	108
liqueur de tirage .....	179	piéd de vigne.....	76
MA.....	67	pinte .....	47
magnum .....	50	pinte impériale .....	48
malo .....	129	piquetage.....	151
marc .....	168	plaque.....	205
marque auxiliaire .....	67	plaque de muselet.....	205
marque d'acheteur .....	67	poignettage.....	151
mathusalem.....	53	premier cru 1 .....	10
maturation.....	140	premier cru 2 .....	28
maturation sur lies .....	141	première fermentation.....	127
MCR .....	181	première presse .....	163
médium .....	47	pressoir.....	158
melchisédech .....	60	pressoir à vin.....	158
méthode champenoise.....	4	pressurage .....	117
méthode classique.....	4	primat .....	59
méthode traditionnelle .....	4	prise de mousse 1 .....	137
méthode traditionnelle classique .....	4	prise de mousse 2 .....	139
midas.....	61	pupitre .....	159
millésime 1 .....	13	quadruple magnum .....	53
millésime 2 .....	93	quart .....	45
mirage .....	152	quart de bouteille .....	45
mise en bouteilles .....	136	raisin.....	78
mousse .....	214	raisin blanc.....	84
mousseux .....	1	raisin noir .....	83
moût.....	162	raisin rouge .....	83
moût concentré rectifié .....	181	RC .....	65
moût de raisin .....	162	réaction de Maillard .....	154
muselage .....	150	rebêche .....	167
muselet.....	204	récoltant-coopérateur .....	65
muselet de fil de fer .....	204	récoltant-manipulant .....	64

récolte 1. ....	86	terroir .....	74
récolte 2. ....	89	tête de cuvée 1.....	14
récolte 3. ....	92	tête de cuvée 2.....	164
réhoboam .....	52	tirage .....	136
remuage .....	143	tonneau.....	106
rendement .....	91	transvasage .....	5
réserve perpétuelle.....	134	triple magnum.....	52
RM .....	64	vendange 1. ....	87
rosé .....	18	vendange 2. ....	90
rosé d'assemblage.....	19	vieilles vignes .....	81
rosé de macération.....	20	vieillissement .....	140
rosé de saignée.....	20	vieillissement après le dégorgement .	153
saccharose.....	189	vieillissement en bouteille .....	141
salmanazar .....	54	vieillissement sur lies.....	141
salomon.....	57	vigne.....	75
sec .....	42	vignoble 1. ....	69
seconde fermentation.....	137	vignoble 2. ....	70
seconde presse .....	166	village grand cru .....	9
sextuple magnum.....	54	village premier cru .....	10
société de récoltants.....	66	vin clair .....	171
soutirage .....	123	vin de base .....	170
souverain.....	58	vin de réserve .....	172
SR .....	66	vin effervescent.....	1
stabilisation par le froid .....	135	vin mousseux .....	1
sucre résiduel .....	182	vin tranquille.....	169
sulfitage .....	122	vinification 1.....	94
sulfite .....	188	vinification 2. ....	127
taille .....	166	viticulture .....	85
tartre.....	190		

## Englanninkielinen hakemisto

Numerot viittaavat termitietueen numeroon.

addition of sugar .....	147	buyer's brand .....	67
ageing .....	140	buyer's own brand .....	67
ageing after disgorgement .....	153	capsule .....	206
ageing on the lees .....	141	capturing the sparkle .....	139
aging .....	140	carbon dioxide.....	185
aging after disgorgement .....	153	carbonic acid.....	186
aging on the lees .....	141	carbonic gas .....	185
agrafe .....	200	cask 1. ....	106
alcohol .....	183	cask 2. ....	110
alcoholic fermentation .....	126	cellar 1.....	96
amphora .....	114	cellar 2.....	99
autolysis.....	142	cellar 3.....	100
back label.....	209	centrifugation.....	121
balthazar.....	55	chalk cave .....	98
barrel 1.....	106	chalk cellar.....	98
barrel 2. ....	108	chalk pit.....	98
base .....	170	champagne .....	2
base wine .....	170	Champagne .....	3
big brand champagne.....	30	champagne bottle .....	194
big house champagne.....	30	champagne cork .....	201
biodynamic champagne .....	34	champagne method .....	4
black grape.....	83	champagne tasting.....	210
blanc de blancs.....	21	champagnisation .....	95
blanc de noirs.....	22	champagnization .....	95
bleeding rosé.....	20	chaptalisation .....	125
blend .....	173	chaptalization .....	125
blended rosé.....	19	clarification .....	119
blending .....	133	classical method.....	4
BOB.....	67	clear wine.....	171
bottle .....	49	co-op .....	63
bottle ageing .....	141	cold stabilisation .....	135
bottle aging.....	141	cold stabilization .....	135
bottle fermentation.....	138	concrete egg .....	112
bottling.....	136	concrete tank.....	105
bottling liqueur .....	179	concrete vat .....	105
bottom.....	197	controlled designation of origin.....	6
bottom of a bottle.....	197	cooperative.....	63
brut.....	40	cooperative-producer .....	63
brut nature.....	38	cork .....	201
brut non-vintage champagne .....	12	corking .....	149
bubbles.....	213	counter label.....	209
bunch .....	77	crop .....	89
bunch of grapes.....	77	crown cap.....	198

crown seal.....	198	first pressing.....	163
cru.....	8	foam creation.....	139
cultured yeast.....	177	foil.....	206
cuvée 1.....	163	front label.....	208
cuvée 2.....	173	full bottle.....	49
dark grape.....	83	grand cru 1.....	9
demi-muid.....	109	grand cru 2.....	29
demi-muid barrel.....	109	grand cru champagne.....	29
demi-sec.....	43	grand cru village.....	9
deposit.....	178	grande marque champagne.....	30
disgorgement.....	144	grape.....	78
disgorgement à la glace.....	145	grape harvest.....	87
disgorgement à la volée.....	146	grape harvesting.....	87
disgorgement by hand.....	146	grape juice.....	162
dosage.....	147	grape must.....	162
dosage liqueur.....	180	grape variety.....	82
double magnum.....	51	grape-harvest.....	90
doux.....	44	grapevine.....	75
dressing.....	155	grower champagne.....	31
dry.....	42	grower-cooperator.....	65
effervescence.....	212	grower-producer.....	64
egg-shaped barrel.....	113	gyropalette.....	160
egg-shaped oak barrel.....	113	half-bottle.....	46
egg-shaped oak vat.....	113	half-litre.....	47
egg-shaped vat.....	111	harvest 1.....	86
elevage.....	118	harvest 2.....	89
enameled steel tank.....	104	harvest 3.....	92
enameled steel vat.....	104	head of the cuvée.....	164
enamelled steel tank.....	104	heart of the cuvée.....	165
enamelled steel vat.....	104	heart of the first pressing.....	165
enrichment.....	124	imperial pint.....	48
ethanol.....	184	indigenous yeast.....	176
ethyl alcohol.....	184	jeroboam.....	51
expedition liqueur.....	180	jetting.....	148
extra brut.....	39	labeling.....	156
extra dry.....	41	labelling.....	156
extra sec.....	41	lactic acid.....	193
fermentation.....	126	ladder of growths.....	7
fermentation hall.....	101	late-disgorged champagne.....	17
fermentation room.....	101	lees.....	178
fermentation tank.....	102	lees ageing.....	141
fermentation vessel.....	102	lees aging.....	141
field blend.....	27	lees stirring.....	132
field-blended champagne.....	27	low-pressure champagne.....	36
filtration.....	131	luxury champagne.....	15
final inspection.....	152	luxury cuvée.....	15
final pressing.....	167	magnum.....	50
fining.....	130	Maillard reaction.....	154
first fermentation.....	127	main label.....	208

malic acid.....	192	plastic pot.....	199
malo .....	129	plot .....	73
malolactic fermentation .....	129	pomace .....	168
marc .....	168	post-disgorgement ageing .....	153
maturation.....	140	post-disgorgement aging.....	153
mechanical disgorgement .....	145	premier cru 1.....	10
medium dry.....	43	premier cru 2.....	28
melchizedek .....	60	premier cru champagne.....	28
merchant-distributor .....	68	premier cru village .....	10
merchant-producer.....	62	press .....	158
metal cap.....	205	pressing .....	117
metal crate.....	161	prestige champagne.....	14
methuselah .....	53	prestige cuvée .....	14
midas .....	61	primary fermentation .....	127
MLF .....	129	primat .....	59
mousse .....	214	quarter .....	45
mouth of a bottle.....	196	quarter-bottle.....	45
mushroom stopper .....	201	racking .....	123
must .....	162	RCGM.....	181
muzzle.....	204	recently disgorged champagne.....	17
Mytik cork .....	203	rectified concentrated grape must .....	181
Mytik Diam .....	203	red grape .....	83
natural cork.....	202	rehoboam .....	52
natural yeast.....	176	reserve wine .....	172
nebuchadnezzar .....	56	residual sugar .....	182
neck.....	195	residues .....	174
neck band.....	207	riddling.....	143
neck label.....	207	riddling rack.....	159
neck of a bottle .....	195	rosé champagne.....	18
non-dosé champagne .....	37	RS.....	182
non-vintage champagne.....	11	saignée rosé.....	20
NV .....	11	salmanazar .....	54
oak .....	116	scale of crus .....	7
oak barrel.....	107	scale of growths .....	7
oak cask .....	110	sec .....	42
oak vat .....	110	second fermentation.....	137
old vines.....	81	second pressing.....	166
organic champagne .....	33	secondary fermentation.....	137
packaging.....	157	sediment.....	178
pallet cage.....	161	seed .....	80
parcel .....	73	settling.....	120
perpetual blending .....	134	shaking .....	151
perpetual reserve.....	134	single-cru champagne .....	25
picking .....	88	single-plot champagne .....	26
pink champagne.....	18	single-terroir champagne .....	24
pint.....	47	single-variety champagne .....	23
pip.....	80	single-village champagne .....	25
plaque .....	205	single-vineyard champagne .....	26
plastic cup.....	199	site-specific champagne.....	24



skin .....	79	vat hall.....	101
solomon .....	57	vat room .....	101
sovereign.....	58	vault .....	96
sparkling wine .....	1	vine 1.....	75
special blend .....	16	vine 2. ....	76
Spécial Club champagne .....	32	vine stock.....	76
spittoon .....	211	vineyard 1. ....	70
split .....	45	vineyard 2. ....	71
stainless steel .....	103	vineyard area.....	69
stainless steel tank .....	103	vineyard parcel.....	73
stainless steel vat .....	103	vineyards .....	69
standard bottle .....	49	vinification.....	127
standard non-vintage champagne .....	12	vintage.....	93
still wine .....	169	vintage champagne .....	13
stirring.....	132	vintage year.....	92
sucrose .....	189	vintage-dated champagne .....	13
sulfite .....	188	viticulture .....	85
sulfiting.....	122	walled vineyard.....	72
sulfur dioxide.....	187	white grape.....	84
sulphite .....	188	white of blacks .....	22
sulphiting.....	122	white of whites.....	21
sulphur dioxide .....	187	wild yeast .....	176
sweet.....	44	wine cave .....	97
sweetening .....	147	wine cellar.....	97
tartaric acid .....	191	wine growing .....	85
tartrate.....	190	wine harvest .....	87
terracotta jar.....	115	wine press .....	158
terroir .....	74	wine yeast .....	175
tirage .....	136	winemaking.....	94
tirage liqueur .....	179	winery .....	100
topping up.....	128	wire cage .....	204
traditional method.....	4	wire hooding .....	150
transfer method.....	5	wire muzzle.....	204
ullage .....	128	wiring .....	150
union of growers.....	66	yeast .....	175
unsulfured champagne.....	35	yeast sediment .....	178
varietal champagne .....	23	yield .....	91
variety .....	82		

## LÄHTEET

- Alkoholi: Tilastot. [Verkkosivu.] Valvira, Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto. [Viitattu 8.3.2021.] Saatavissa: [www.valvira.fi/alkoholi/tilastot](http://www.valvira.fi/alkoholi/tilastot).
- Bowker, Lynne 2019. Terminology. *Routledge Encyclopedia of Translation Studies*. 3rd edition, s. 579–583. Toim. Mona Baker ja Gabriela Saldanha. Routledge, London.
- Conway, Jan 24.11.2020. Average yearly per capita consumption of sparkling wine in Europe from 2017 to 2021 [Verkkosivu.] Statista. [Viitattu 28.3.2021.] Saatavissa: [www.statista.com/statistics/977998/average-per-capita-consumption-of-sparkling-wine-in-europe/](http://www.statista.com/statistics/977998/average-per-capita-consumption-of-sparkling-wine-in-europe/).
- Dobrina, Claudia 2015. Getting to the core of a terminological project. *Handbook of Terminology, Volume 1*, s. 180–199. Toim. Hendrik J. Kockaert ja Frieda Steurs. John Benjamins Publishing Company, Amsterdam ja Philadelphia. [Viitattu 3.9.2019.] Saatavissa: [www.academia.edu/26157675/Getting to the core of a terminological project](http://www.academia.edu/26157675/Getting_to_the_core_of_a_terminological_project).
- Knuutila, Hanna 2000. *Viinin makuja ja tuoksuja kuvaileva terminologinen työ*. Pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, saksan kielen kääntäminen ja tulkkaus.
- Koivisto, Kaisa 2007. Samppanjaa suomalaisille. *Samppanjaa suomalaisille*, s. 22–31. Toim. Vesa Anttila. Suomen lasimuseo, Jyväskylä.
- Koponen, Sami – Pitkämäki, Maria – Autio, Minna 2016. Foodiet ja muuttuva ruokakulttuuri: käsityöläisyysihanne sosiaalisesti hyväksyttävän samppanjaluksuksen rakentajana. – *Kulutustutkimus.Nyt* 10(1)2016, s. 1–16. Kulutustutkimuksen seura. [Verkkolehti. Viitattu 27.3.2021.] Saatavissa: [www.kulutustutkimus.net/nyt/wp-content/uploads/2016/07/Kulutustutkimus.Nyt1\\_2016.pdf](http://www.kulutustutkimus.net/nyt/wp-content/uploads/2016/07/Kulutustutkimus.Nyt1_2016.pdf).
- Lehtiniemi, Pia 2005. *Viinissä on totuus: adjektiiviterminä*. Pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, ranskan kielen kääntäminen ja tulkkaus.
- Nuolijärvi, Pirkko 2018. Finnish for special purposes: terminology work in Finland. *Languages for Special Purposes: An International Handbook*, s. 225–233. Toim. John Humbley, Gerhard Budin ja Christer Laurén. De Gruyter Mouton, Berlin ja Boston.
- Nuopponen, Anita 1999. Mihin terminologian teoriaa ja menetelmiä voidaan hyödyntää? *Toimikunnista termitalkoisiin: 25 vuotta sanastotyön asiantuntemusta*, s. 91–98. Toim. Kaisa Kuhmonen. Tekniikan sanastokeskus, Helsinki.
- Nykänen, Olli 1999. Kuinka piirrän käsitejärjestelmiä? *Toimikunnista termitalkoisiin: 25 vuotta sanastotyön asiantuntemusta*, s. 16–28. Toim. Kaisa Kuhmonen. Tekniikan sanastokeskus, Helsinki.
- OIV 2020. The global sparkling wine market – *OIV Focus* April 2020 [Verkköjulkaisu.] OIV, International Organisation of Vine and Wine. [Viitattu 28.3.2021.] Saatavissa: [www.oiv.int/public/medias/7291/oiv-sparkling-focus-2020.pdf](http://www.oiv.int/public/medias/7291/oiv-sparkling-focus-2020.pdf).

Pasanen, Päivi 2015. Terminologinen käsiteanalyysi asiatekstinkääntäjän työvälineenä. *Käännetyt maailmat: Johdatus käännösviestintään*, s. 110–122. Toim. Sirkku Aaltonen, Nestori Siponkoski ja Kristiina Abdallah. Gaudeamus, Helsinki.

Reiss, Katharina 1977. Texttypen, Übersetzungstypen und die Beurteilung von Übersetzungen – *Lebende Sprachen* 3/1977, s. 97–100.  
— 1977/1989. Text types, translation types and translation assessment. Käänt. Andrew Chesterman. *Readings in Translation Theory*, s.105–115. Toim. Andrew Chesterman. Finn Lectura, Helsinki.

Seppä, Henna 1994. *Hajuja ja makuja kuvaileva sanasto viinikielessä*. Pro gradu -tutkielma. Turun yliopisto, suomen kieli.

Stevenson, Tom – Avellan, Essi 2019. *Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine*. Fully Revised & Expanded. Bloomsbury Absolute, London.

Suomalainen, Johanna 2002. Erikoiskielistä yleiskieleen – termeistä sanoiksi. – *Kielikello* 1/2002. [Verkkojulkaisu. Viitattu 29.3.2021.] Saatavissa: [www.kielikello.fi/-/erikoiskielista-yleiskieleen-termeista-sanoiksi](http://www.kielikello.fi/-/erikoiskielista-yleiskieleen-termeista-sanoiksi).

Suonuuti, Heidi 2012. *Sanastotyön Opas*. 2., korjattu painos. Käänt. Sirpa Suhonen. Sanastokeskus TSK, Helsinki.

Tekniikan sanastokeskus (toim.) 1988. *Sanastotyön käsikirja: Soveltavan terminologian periaatteet ja työmenetelmät*. SFS-käsikirja 50. Suomen standardoimisliitto SFS ja Tekniikan Sanastokeskus, Helsinki.

Vakiovalikoima 20.3.2021. [Verkkosivu.] Alko Oy. Saatavissa: [www.alko.fi/tuotteet/kuohuviinit-ja-samppanjat?SearchParameter=%26%40QueryTerm%3Dvakiovalikoima%26sparklingGroupId%3Dsparklinggroup\\_002&SearchTerm=vakiovalikoima](http://www.alko.fi/tuotteet/kuohuviinit-ja-samppanjat?SearchParameter=%26%40QueryTerm%3Dvakiovalikoima%26sparklingGroupId%3Dsparklinggroup_002&SearchTerm=vakiovalikoima).

Vilkamaa-Viitala, Marjatta 2005. Vieraita kieliä sanojen takana. – *Kielikello* 2/2005. [Verkkojulkaisu. Viitattu 7.3.2021.] Saatavissa: [www.kielikello.fi/-/vieraita-kielia-sanojen-takana](http://www.kielikello.fi/-/vieraita-kielia-sanojen-takana).

Vilkuna, Taina 2017. Viinitrendit meillä ja maailmalla. *Viini ilahduttaa ihmisen sydämen: Viinin Ystävät 1967-2017*, s. 5–10. Toim. Jukka Sinivirta. Viinin Ystävät ry, Helsinki.

WineGB: Great British Classic Method. [Verkkosivu.] WineGB, Wines of Great Britain [Viitattu 20.3.2021.] Saatavissa: [www.winegb.co.uk/trade/classic-method-trade/](http://www.winegb.co.uk/trade/classic-method-trade/).

## Aineslähteet

AOC Champagne - Conditions de production. 2020. [Verkkosivu.] INAO. Saatavissa: [www.inao.gouv.fr/show\\_texte/18](http://www.inao.gouv.fr/show_texte/18).

Avellan, Essi 2009. *100 parasta viiniostosta*. Tammi, Helsinki.  
— 2010. *Matka Champagneen*. Tammi, Helsinki.  
— 2011. *100 parasta ruokaviiniä 2011–2012*. Tammi, Helsinki  
— 2016. *Essi Avellanin Champagne*. Tammi, Helsinki.  
— 2017. *Essi Avellan's Champagne*. Käänt. Sanna Pöyry ja Essi Avellan. AvelVino Media, Helsinki.

Berglund, Juha – Rinta-Huumo, Antti 2020. *Viinistä viiniin 2021*. Otava, Helsinki.

Champagne de Vignerons. 2021. [Verkkosivusto.] Syndicat Général des Vignerons de la Champagne. Saatavissa: [www.champagnedevignerons.fr](http://www.champagnedevignerons.fr).

Club Trésors de Champagne. 2021. [Verkkosivusto.] Club Trésors de Champagne. Saatavissa: [www.clubtresorsdechampagne.com](http://www.clubtresorsdechampagne.com).

Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ». Saatavissa: [www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000023126020&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000023126020&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id).

Diam. Le gardien des arômes. 2020. [Verkkosivusto.] Diam Bouchage SAS. Saatavissa: [www.diam-bouchon-liege.com](http://www.diam-bouchon-liege.com).

Dominé, André 2009. *Viini*. Täysin uudistettu laitos. Käänt. Riikka Ketonen, Otto Lapalainen, Raija Nylander, Maija Pellikka, Pirkko Roinila, Aija Soininen, Mari Vilkanen sekä uudistuneen laitoksen päivitykset Elisabet Berner, Tapani Kilpeläinen ja Liisa Völkel. Ullmann, Potsdam.

Du champagne en amphores. 2018. [Verkkosivu.] Gault & Millau. Saatavissa: <https://fr.gaultmillau.com/news/du-champagne-en-amphores>.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013, annettu 17 päivänä joulukuuta 2013, maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta. Saatavissa:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1308&qid=1448094250029&from=EN>.

Géographie administrative et d'étude: Département – Marne. 2020. [Verkkosivu.] Insee, Institut national de la statistique et des études économiques. Saatavissa: [www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/departement/DEP51-marne](http://www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/departement/DEP51-marne).

Grandes Marques et Maisons de Champagne. 2021. [Verkkosivusto.] Union des Maisons de Champagne. Saatavissa: <https://maisons-champagne.com>.

Il n'est Champagne que de la Champagne. 2021. [Verkkosivusto.] Comité interprofessionnel du vin du Champagne. Saatavissa: [www.champagne.fr](http://www.champagne.fr).

Institut national de l'origine et de la qualité. 2020. [Verkkosivu.] INAO. Saatavissa: [www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite](http://www.inao.gouv.fr/Institut-national-de-l-origine-et-de-la-qualite).

ISO 3835-3:1980(en). Equipment for vine cultivation and wine making – Vocabulary – Part 3. International Organization for Standardization. Saatavissa: [www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-3:ed-1:v1:en](http://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-3:ed-1:v1:en).

ISO 3835-3:1980(fr). Matériel viti-vinicole – Vocabulaire – Partie 3. Organisation internationale de normalisation. Saatavissa: [www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-3:ed-1:v1:fr](http://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-3:ed-1:v1:fr).

ISO 3835-4:1981(en). Equipment for vine cultivation and wine making – Vocabulary – Part 4. International Organization for Standardization. Saatavissa: [www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-4:ed-1:v1:en](http://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-4:ed-1:v1:en).

ISO 3835-4:1981(fr). Matériel viti-vinicole – Vocabulaire – Partie 4. Organisation internationale de normalisation. Saatavissa: [www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-4:ed-1:v1:fr](http://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:3835:-4:ed-1:v1:fr).

Johnson, Hugh – Robinson, Jancis 2010. *Suuri viinikirja*. 6. täysin uusittu laitos, 8. painos. Käänt. Tarja Riitala. Tammi, Helsinki.  
— 2019. *The World Atlas of Wine*. 8th Edition. Mitchell Beazley, London.

Juhlin, Richard 2004. *4000 champagnes*. Éditions Flammarion, Paris.  
— 2013. *Un Parfum de Champagne: 8 000 Champagne dégustés et notés*. Käänt. Agneta Nordh. Éditions Féret, Bordeaux.

Karmavuo, Risto 2018. *Korkatut: Keskitäyteläisiä kertomuksia*. Teos, Helsinki.

Komission asetus (EY) N:o 606/2009, annettu 10 päivänä heinäkuuta 2009, neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä rypäletuoteluokkien sekä viininvalmistusmenetelmien ja niiden rajoitusten osalta. Saatavissa: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009R0606-20120416&from=FI>.

Komission asetus (EY) N:o 607/2009, annettu 14 päivänä heinäkuuta 2009, neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamista koskevista eräistä yksityiskohtaisista säännöistä tiettyjen viinialan tuotteiden suojattujen alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen sekä merkintöjen ja esittelyn osalta. Saatavissa: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R0607&from=FI>.

Komission asetus (EY) N:o 2729/2000, annettu 14 päivänä joulukuuta 2000, viinialan tarkastusten soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä. Saatavissa: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32000R2729&qid=1569832745109&from=FI>.

Komission delegeoitu asetus (EU) 2019/33, annettu 17 päivänä lokakuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta. Saatavissa:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CE-LEX:32019R0033&qid=1575527133091&from=FI>.

Koskelo, Arto 2012. *Viinipiru ja lupa läikyttää: Toisinajattelijan viiniaapinen*. Docendo, Jyväskylä.

— 2013. *Pirun hyvä viinikirja*. Kirjakaari, [Jyväskylä].

Lahdenkauppi, Merja – Rinta-Huumo, Antti. *S'il vous plait: Juomavalintoja ravintolassa*. WSOY, Helsinki.

Liem, Peter 2017. *Champagne: The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic Region*. Octopus Publishing, London.

Lisä- ja vierasaineet alkoholijuomissa sekä yliherkkyys. 2021. [Verkkosivu.] Alko Oy. Saatavissa: [www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-OnlineShop-Site/-/Alko-OnlineShop/fi\\_FI/Muut%20ladattavat%20tiedostot/Esitteet/Lisaa-ja%20vierasaineet\\_esite.pdf](http://www.alko.fi/INTERSHOP/static/WFS/Alko-OnlineShop-Site/-/Alko-OnlineShop/fi_FI/Muut%20ladattavat%20tiedostot/Esitteet/Lisaa-ja%20vierasaineet_esite.pdf).

Loi du 22 décembre 1789 relative à la constitution des assemblées primaires et des assemblées administratives. Saatavissa: [www.assemblee-nationale.fr/histoire/images-decentralisation/decentralisation/loi-du-22-decembre-1789-.pdf](http://www.assemblee-nationale.fr/histoire/images-decentralisation/decentralisation/loi-du-22-decembre-1789-.pdf).

Matilainen, Marko 2010. Viinit. *Elintarvikkeprosessit*, 3. uudistettu painos, s. 217–226. Toim. Anna-Maria Saarela, Paula Hyvönen, Sinikka Määttä ja Atte von Wright. Savonia ammattikorkeakoulu, Kuopio.

Meriluoto, Tuomas – Saariluoma, Jaakko – Takala, Mikko 2006. *Viinin viemää*. Kustannusosakeyhtiö Teos, Helsinki.

Mäkinen Juha-Ville 2018. *Rakentajan viinikäsikirja*. Rakennustieto Oy, Helsinki.

Nuikki, Pekka 2014. *Aikamatkoja Viinimaailmassa: Drinking History II: Tarinoita viineistä ja vuosikerroista 1727–2010*. Readme.fi, Helsinki.

— 2015. *In Vino Veritas: Viinit keräilyn ja sijoittamisen kohteena*. Readme.fi, Helsinki.

Nuikki, Pekka – Avellan, Essi – Lihtonen, Juha 2014. *Champagne: Parhaat samppanjat*. Readme.fi, Helsinki.

Nuikki, Pekka – Lihtonen, Juha – Paulson, Jan-Erik 2013. *Vuosisadan Viinit: Sadan vuoden matka maailman parhaiden viinien makuihin ja historiaan*. Readme.fi, Helsinki.

Old, Marnie 2014. *Viini: Matka viinien maailmaan*. Käänt. Irma Rissanen. Readme.fi, Helsinki.

Parker, Robert M. 2008. *Parker's Wine Buyer's Guide*. Seventh Edition. Simon & Schuster, New York.

Petit Futé 2019. *Amateur de Champagne 2020: Histoire, Terroir, Vinification, Producteurs, Circuits Œnologiques...* Nouvelles Éditions de l'Université, Paris.

- Pöyry, Sanna 2017. Viljelijäsamppanjat, suuri rakkauteni. *Viini ilahduttaa ihmisen sydämen: Viinin Ystävät 1967-2017*, s. 35–39. Toim. Jukka Sinivirta. Viinin Ystävät ry, Helsinki.
- Raamattu* 1992. Suomen evankelis-luterilaisen kirkon kirkolliskokouksen vuonna 1992 käyttöön ottama suomennos. Suomen Piiphiaseura, Helsinki.
- Robinson, Jancis (toim.) 2015. *The Oxford Companion to Wine*. Fourth Edition. Oxford University Press, Oxford.
- Simon, Joanna 1994. *Nautitaan viinistä*. Käänt. Jukka Mannerkorpi. Gummerus, Jyväskylä, Helsinki.
- Sinivirta, Jukka 2004. *Elämäniloa ja samppanjaa*. 3. tarkistettu painos. Otava, Helsinki.  
— 2014. *Samppanjaopas 2015: Arviot yli 1500 samppanjasta*. Readme.fi, Helsinki.  
— 2015. *Samppanja: kuplien kuningatar*. Readme.fi, Helsinki.
- Sinivirta, Jukka. Re: Sanasto. [Sähköpostiviesti.] Vastaanottaja Jenni Kallio. Lähetetty 30.9.2019.  
— Re: Sanasto. [Sähköpostiviesti.] Vastaanottaja Jenni Kallio. Lähetetty 23.1.2021.  
— Sanasto. [Sähköpostiviesti.] Vastaanottaja Jenni Kallio. Lähetetty 26.1.2021.  
— Viimeistelyt. [Sähköpostiviesti.] Vastaanottaja Jenni Kallio. Lähetetty 16.2.2021
- Sinivirta, Jukka – Sinivirta, Päivi 2007. *Samppanja: naurun airut, onnen polttoaine*. Helsinki, Otava.
- Sinivirta, Jukka – Vilkuna, Taina. Sanasto. [Sähköpostiviesti.] Vastaanottaja Jenni Kallio. Lähetetty 9.2.2021.  
— Re: Viimeistelyt. [Sähköpostiviesti.] Vastaanottaja Jenni Kallio. Lähetetty 17.2.2021.
- Stevenson, Tom – Avellan, Essi 2014. *Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine*. Revised & Expanded. Sterling Epicure, New York.  
— 2019. *Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine*. Fully Revised & Expanded. Bloomsbury Absolute, London.
- Suorsa, Pekka 2020. *Viiniopas 2021*. Heinäpään viestintä, [Vantaa].
- Tiedonanto 2019/C 409/01: Luettelo ja kuvaus komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 3 artiklan 2 kohdassa tarkoitetuista OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännestännösten osioista. Euroopan unionin virallinen lehti 5.12.2019. Saatavissa: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2019:409:FULL&from=SL>.
- Veron, Michel 2019. *Guide Veron des Champagnes 2020*. Editions Guide Veron.
- Viinien makeusastemerkinnot. 2021. [Verkkosivu.] Alko Oy. Saatavissa: [www.alko.fi/alko-oy/tavarantoimittajille/valikoimaanotto-ja-valikoima/viinien-makeusastemerkinnot](http://www.alko.fi/alko-oy/tavarantoimittajille/valikoimaanotto-ja-valikoima/viinien-makeusastemerkinnot).

Viinitermistö. Luettelo viinitermistön keskeisistä käsitteistä ja niiden selitykset. 2021. [Verkkosivu.] Alko Oy. Saatavissa: [www.alko.fi/valikoimat-ja-hinnasto/tietoa-tuotteista/viinit/viinitermisto](http://www.alko.fi/valikoimat-ja-hinnasto/tietoa-tuotteista/viinit/viinitermisto).

Vins en amphores. 2020. [Verkkosivu.] VignArtea. Saatavissa: <https://blog.vignartea.fr/category/vins-amphore/>.

Walton, Stuart 2001. *Makujen maailma: Rypäleestä viiniksi*. Käänt. Juhani Pääkkönen. Weilin+Göös, [Helsinki].

White, David 2016. *But First, Champagne: A Modern Guide to the World's Favorite Wine*. Skyhorse Publishing, New York.



## LIITE 1: English summary

The subject of this study was to compile a terminology related to champagne and the traditional method of making sparkling wines in Finnish, French and English. The trilingual glossary contains a total of 214 terminological entries, divided into 17 thematic sub-chapters and 10 concept diagrams. In practice, this study aimed to bring together the most relevant champagne terms in three languages and to elaborate a precise Finnish definition for each term record in order to harmonize the use of terms in Finnish and, at the same time, to create a clear general presentation on this bubbling topic, which has been of increasing interest to Finns for years. To further deepen the understanding of *champagnization*, many of the term records were provided with a note after the definition. The terms related to actual winegrowing and, for example, champagne tasting were not included in this terminology.

The terminology work was based on studying the available champagne-themed literature in Finnish and several key works on champagne both in French and English. In addition, European Union legal texts related to wine were used as material, as well as some major French websites concerning champagne. Solutions to Finnish terminological problems and revisions to definitions were also provided by Finnish champagne expert Jukka Sini-virta and Master of Wine Taina Vilkuna, who works as Product Communications Manager at Alko Oy<sup>1</sup>.

Terminologically, the ideal situation would be to have one term for one concept in each language. However, due to synonymy, there may be numerous terms for the same concept related to champagne. The challenge of this work was to locate the most relevant and recommendable terms – in three different languages – and to discover neologisms in Finnish in the absence of suitable term equivalents. Another major challenge was to establish comprehensive, unambiguous and coherent definitions for the concepts.

It is hoped that the champagne terminology will be a helpful tool for wine professionals, wine enthusiasts, translators and interpreters. It may be used for finding appropriate term equivalents and to increase knowledge of champagne and champagnization. Although the terminology is based on champagne, it can well be used with other sparkling wines as

---

<sup>1</sup> Alko has the monopoly for retailing alcoholic beverages in Finland.

well, regardless of how they are made. In fact, the same traditional method is used, among others, for French *crémant*, Spanish cava and *corpinnat*, Italian *franciocorta* and many famous sparkling wines from England and Wales nowadays receiving the quality label *Great British Classic Method*.

When talking about champagne, the French wine vocabulary inevitably comes up. The text type is often informative<sup>2</sup>, i.e. the aim is to provide information on champagne, its production and distinctive features. There are presentations, books, articles, websites and promotional texts made of champagne. This means that the features of operational text type are also involved, i.e. the desire to influence and appeal to the recipients. In these contexts, French wine terms may be presented by providing translations or definitions in Finnish. In some cases, however, French terms are used as such. Either the Finnish term is not well established, or the French term is used to emphasize the text. On the other hand, it may be assumed that the French term is already familiar to the reader or listener as such – especially if it is established as a loan word, such as *terroir* or *grand cru*. French terms may, of course, also be used for other reasons, such as for creating a sophisticated impression in marketing texts.

Likewise, many champagne houses organize informative, guided cellar tours and wine tastings aimed at both showing off their production process and marketing wines to tourists and champagne lovers. Even if the presentation is given in English, the vocabulary used still mixes French terms. The reason for this may be that the presenter's vocabulary in English is not excellent. On the other hand, many French wine terms have already become a part of the English language. Whatever the reason, interpreters should familiarize themselves with French champagne terms, even if they translate from English to Finnish. As said, champagne terminology can be useful for other professionals as well, such as for people working in the restaurant business, and especially for people focusing on the import and marketing of wine who work and communicate in a multilingual environment – in Finnish, English and French.

The global demand for sparkling wines and markets have grown rapidly over the past 20 years (OIV 2020), and in Europe, for example, sparkling wine consumption is projected to continue its steady growth (Conway 2020). In Finland, the consumption of champagne

---

<sup>2</sup> Read more about text types: Reiss 1977.

has multiplied in the current millennium. For instance, in the same period as sparkling wine sales doubled in Alko, the champagne sales quadrupled. Champagne has become trendy in Finland and serving it as a drink with the meal has become more common (Vilkuna 2017, 6–7).

The supply of champagne has also increased considerably in Finland. According to Koi-visto (2007, 26–31), 9 different champagnes were found in Alko's price list in 1979, 6 champagnes in 1989 and 22 champagnes in the autumn of 1999. On the other hand, in 1944, for example, there were 40 different types of champagne available. Today's figures, however, have reached new highs: there are 129 titles for champagne in Alko's standard selection alone (Vakiovalikoima 20.3.2021). The range is much wider with the whole selection of Alko, and with the champagne delivered to restaurants by importers.

### **Theoretical background**

Special languages differ from ordinary language mainly by their specific terminology. One of the most common ways of term formation in special languages is borrowing from other languages. This is the case also with the champagne terminology, where French terms are strongly represented in both Finnish and English. For example, for the bottling of champagne, it is common to use the French loan word *tirage* in English.

The terminology work within special languages is often based on the traditional terminological theory of concepts and *concept analysis*. A *concept* is an image that one has of a concrete or abstract *object*, which is a phenomenon of reality. A *term* is a name for the concept and object, whereas a *definition* is a verbal explanation of the given term. (Suonuuti 2012, 11.) The thick wine bottles displayed in a wine cabinet of a restaurant, with the letters "Champagne" on their label, are an example of concrete objects that are called by the term *samppanjapullo* in Finnish. At the level of a concept, "champagne bottle" is a subjective idea of different people on what the bottle is like and how it differs from other real-world subjects, mainly other bottles. These different elements are called *characteristics*; they describe the concept of a champagne bottle and distinguish it from other concepts and are thus the keys for elaborating a particular definition.

The primary goal of terminology is to organize and transmit information (Suonuuti 2012, 11). For example, a terminologist who defines the term *samppanjapullo* must bring together the different characteristics of the concept "champagne bottle" and elaborate a

precise and comprehensible definition based on them. Therefore, in terminology, it is essential to identify the distinguishing characteristics from a wider pool, i.e. those that enable the concept to be built into an easily separable definition.

*Concept diagrams* help to elaborate more systematic and clearer definitions. They can be formed using *generic*, *partitive* or *associative relations* between terms. The generic relationship is a case where two concepts share the same characteristics, but the *subordinate concept* has at least one additional characteristic. (Suonuuti 2012, 13). *Champagne*, for example, is a *superordinate concept* for *rosé champagne*. An illustrative example of the partitive relation is the part-whole relationship between superordinate concept *grape* and its subordinate concepts *skin* and *seed*.

In turn, the associative relation can be defined between concepts in various ways (Suonuuti 2012, 17). It can be seen, for instance, between the tool and the purpose (gyropal-ette – riddling), between the producer and the product (merchant-producer – big house champagne) and between the activity and the related object (champagne tasting – spittoon). In practice, concept diagrams often consist of a combination of different kinds of relationships between concepts (Suonuuti 2012, 18). This is also the case in this champagne terminology, where some of the concept diagrams are based on mixed concept systems.

According to Dobrina (2015), terminology work can be divided into three major phases: the preparatory phase of collecting the source material, the main phase of terminological concept analysis, and the demonstration phase of presenting the terminological knowledge as a terminology. During the actual concept analysis phase, the source material is first reviewed thoroughly, the terms are selected and regrouped according to their unique characteristics into concept diagrams. The definitions are elaborated, and, at the end of the concept analysis, the terms are evaluated again to pick the most appropriate term as the *preferred term* and possible *admitted terms* to be presented as synonyms in the term record. *Deprecated terms* are not recommended.

However, within the scope of this work, it was not always possible to assess which of the synonymous terms would be more recommendable than others, or it was reasonable to present multiple terms. Therefore, the champagne terminology has not purely normative goals but has also descriptive features, which allows getting a broader view of this special domain. For example, *dégustation de champagne* has no fewer than three term

equivalents in Finnish: *samppanjamaistelu*, *samppanjataasting* and *samppanjapruuvi*. In addition to synonymic terms, there are some polysemic terms in the champagne vocabulary, i.e. different concepts are referred to by the same term. A good example of polysemy is the French *capsule*, which appears in three term records. Depending on the context, it may refer to a *crown cap*, *metal cap*, or *foil*.

### **The structure of the champagne terminology and the terminological entries**

The champagne terminology is presented in chapter 4 and its 17 subchapters containing 10 concept diagrams. Subchapter 1 introduces a few key concepts relating to the champagne method and Champagne, and subchapter 2 presents 27 different ways of classifying champagne. Indeed, one and same champagne can be categorized in various ways and it can be, for example, vintage champagne, organic champagne, blanc de noirs champagne, single-variety champagne, premier cru champagne and, for instance, grower champagne. Subchapter 3 continues with the theme of classifying champagnes: the terms for sparkling wine sweetness levels accepted within European Union are presented. Subchapter 4, in turn, presents 17 terms related to different champagne bottle sizes. The classification of champagnes continues further in subchapter 5 on abbreviations used for champagne producer types. For instance, the abbreviation CM (*coopérative de manipulation*) refers to a cooperative-producer.

The actual making of champagne begins in vineyards. Subchapter 6 presents some concepts related to different types of vineyards whereas subchapter 7 presents the vine as a plant. Subsection 8 on winegrowing deals with viticulture in a broad sense and does not present any detailed terminology on cultivation. Subchapter 9 introduces different types of cellars and winery facilities, and subchapter 10 displays different types and sizes of fermentation vessels.

Subchapter 11 on champagne production phases and chemical processes is the most important and extensive chapter of this terminology, as it presents in chronological order all the main stages related to champagnization. It presents the core diagram of this terminology project, concept diagram 10, which introduces the topic thoroughly. It illustrates in different colours also the terms of all the remaining subchapters: 12 on utensils, 13 on pressings and wines, 14 on yeasts, sediments and liqueurs, 15 on chemical compounds,

16 on champagne bottle parts, corks and labels, and 17 on the final happy phase: champagne in a glass.

Each of the 214 terminological entries contains terms for one concept. The entries are numbered consecutively. The term record 127 is shown as an example below. The Finnish terms are in bold, and underneath them are the term equivalents in French and English. The synonymous terms are separated by semicolons. The terms are followed by a Finnish definition, where the terms in italics indicate that they can also be found in separate entries. Below the definition is an indented note written in a smaller font size. (The English definition and note in square brackets are offered only in this summary.)

127.

**ensimmäinen käyminen; viiniytyminen**

ra première fermentation *f*; vinification *f* 2.

en first fermentation; primary fermentation; vinification

*alkoholikäyminen*, jonka seurauksena *rypälemehu* muuttuu alkoholipitoiseksi viiniksi

*Champagnessa* ensimmäinen käyminen on kymmenisen päivää kestävä prosessi, jossa *käymisas-tioihin* siirrettyyn rypälemehuun lisätään *hiivaa* ja käymislämpötila pidetään tavallisimmin 18–20 celsiusasteessa, jolloin rypälemehu muuttuu noin 11 prosentin alkoholipitoiseksi *perusviiniksi*. Ensimmäistä käymistä voidaan säädellä käymisastian ja lämpötilan valinnoilla.

[*alcoholic fermentation*, as a result of which the *must* turns into wine containing alcohol

In *Champagne*, the first fermentation is a process taking about ten days, in which *yeast* is added to the must moved to *fermentation vessels* and the fermentation temperature is usually kept at 18–20 degrees Celsius, turning the must into a *base wine* with an alcoholic strength of approximately 11 percent. The first fermentation can be controlled by fermentation vessel and temperature selections.]

Abbreviations used:

ra = French

en = English

f = feminine

m = masculine

pl = plural

1. = first meaning

2. = second meaning

ei = deprecated term

Br = British English

Am = American English