esiin. Alkoholismin sammutushoidosta saattaa tulla tulevaisuudessa yksi biologinen keino auttaa alkoholisteja.

Alkon tutkimuslaboratorion entinen päällikkö Olof Forsander kertoi aivotutkijoille kokeistaan, joissa hän on voinut muuttaa rottien alkoholin juomista ruokavaliota muuttamalla. Eri rottakannoilla on eroja siinä, miten ne hyväksyvät alkoholin juomakseen. Onkin mahdollista, että jotkin rotat ja ilmeisesti myös jotkut ihmisetkin voivat oppia käyttämään alkoholia ravintoaineenaan ja säätelemään sen kulutusta aivan yhtä hyvin kuin rasvojen, valkuaisaineiden ja sokeriyhdisteidenkin.

Mutta kuka on alkoholisti? Ja onko kyse aivojen sairaudesta? Näihin kysymyksiin saatiin useita vastauksia. Klaus Weckrothin (TaY, Sosiaalipolitiikan laitos) mukaan sosiologin ja biologin käsitykset alkoholismin määritelmistä voivat olla niin etäällä toisistaan, että hedelmällinen tieteidenvälinen keskustelu on vaikeaa. Dosentti Matti Huttusen mielestä alkoholismi ja alkoholin suurkulutus voidaan ainakin lääkärin työssä määritellä melko hyväksyttävästi. Alkoholistien kanssa "työtä tekevän" lääkärin kannalta on vain harmillista se, että alkoholisteilla on hyvin usein myös muita aivojen toimintahäiriöitä, jolloin vasta vankan kokemuksen ja hoitokokeilujen pohjalta löydetään oikeat hoitomuodot. Puuttuako heti alkoholin liialliseen käyttöön vaiko hoitaa ensin mahdollinen syvä masennus? Tähän tilanteeseen toivotaan apua tulevaisuuden laboratoriotesteiltä, joilla entisiä tarkemmin voitaisiin tunnistaa potilaiden liiallinen alkoholin käyttö ja muut vakavat psyyken sairaudet.

Tässä lyhyesti kokouksessa käsiteltyjä kysymyksiä, joihin epäilemättä ei vielä saatu tyhjentäviä vastauksia. Hermoston tutkimus on kuitenkin tällä hetkellä varsin laajaa ja nopeaa, mikä antaa toivoa alkoholin suurkulutuksen ja alkoholismin paremmalle ymmärtämiselle, ehkäisemiselle ja hoidolle.

ESA R. KORPI
TARJA PORKKA-HEISKANEN

VIININ LÄHTEILLÄ

Viinikulttuuri on Suomessa nousussa. Alkoholipoliittisessa keskustelussa jo pitkään tarjotun alkoholinkäytön "eurooppalaistamisen", ts. mietojen alkoholijuomien suosimisen ja alkoholinkäytön arkipäiväistämisen, suuntaan on vihdoin otettu ensimmäinen askel: alkoholin verotusta on muutettu mietoja juomia suosivaksi. Kulttuurista puhuttaessa ylhäältä ohjattu "eurooppalaistaminen" tietysti tuntuu hieman oudolta, mutta alkoholipolitiikassa vallitsee Suomessa edelleen monopolijohtoinen komentotalous, ja tämä lienee ainoa keino edetä mihinkään suuntaan.

Toki jonkinasteista muutosta on tapahtunut jo ennen alkoholiverotuksen muutostakin. Vuonna 1990 mietojen viinien kulutus lisääntyi 12 prosenttia, joskin niiden osuus kokonaiskulutuksesta on edelleen vain 8 prosenttia. Kuitenkin mietojen viinien veron alentaminen 60 prosentista 45 prosenttiin laskee joidenkin laatuviinien hintaa jopa neljänneksen, mikä varmasti ilahduttaa nykyisiä viininharrastajia ja auttaa uusien liittymistä joukkoon. Jatkossa Euroopan yhteisöjen vaikutus varmasti voimistuu, ja jo nyt on keskusteltu mietojen juomien myynnin sallimisesta elintarvikekaupoissa ja Alkon tuontimonopolin purkamisesta. Tässä keskustelussa on tosin unohdettu Alkon merkitys edes kohtalaisen laatuviinien valikoiman ylläpitäjänä. Valintatalon hyllyltä tuskin Château Talbot'ta löytyy, vaikka viinit maitokauppaan tulisivatkin.

Bourdieulaisittain tarkastellen on Suomessakin alkoholikulttuurin kehityksessä havaittavissa distinktioprosessi, jossa

kulttuurista pääomaa hallitseva eliitti kehittää uusia erottelutapoja ja erottumisstrategioita. Kun viisitoista vuotta sitten osoitettiin habitusta 12 vuotta vanhalla viskillä tai kymmenen vuotta sitten XO-konjakilla, nykyisin erottaudutaan Pauillacin tai Napa Valleyn punaviinillä; sosiaalinen alamäki uhkaa sitä, joka ei osaa asiantuntevasti keskustella vuosikerrasta, rypälelajikkeesta tai kypsytystavasta. Ja auta armias sitä, joka vielä kehtaa tarjota vierailleen mallasviskiä: hän joutuu auttamatta samaan kastiin kuin ne, jotka eivät ymmärtäneet jo viisi vuotta sitten vaihtaa squashista golfiin.

Asiaa voidaan hahmottaa myös Norbert Eliasin ja Michael Foucault'n tavoin sivilisoitumis- tai kultivoitumisprosessin jatkumona, jossa viettien ja aggressioiden hallinta lisääntyy. Yhteiskunnan yhä monimutkaisemmaksi käyvä sosiaalinen struktuuri vaatii toimiakseen kitkatta yhä laajempaa itsekontrollia, tunteiden ja ruumiintoimintojen hallitsemista ja niiden tiukkaa rajaamista yksityisen piiriin. Ehkä viinin maistelu, joka edellyttää vireyttä, tarkkaavaisuutta ja opiskelua, niveltyy tähän kehityslinjaan nautintoaineiden osalta.

Joka tapauksessa viiniharrastuksen lisääntymisestä ovat olleet merkkeinä viiniravintolat, viinituotekaupat ja viinikirjat. Tosin viiniravintoloiden asiakaskunta tuntuu suosivan olutta ja muita juomia antamatta viinille erityisasemaa. Kuitenkin myös oluenjuojat näyttävät hakeutuvan tietoisesti viiniravintolaan. Ilmeisesti viiniravintolalla ymmärretäänkin rauhallista, melutonta ja vähäsavuista keskusteluravintolaa, ja asiakkaat hakevat sieltä viinikulttuuria nimenomaan tässä merkityksessä, ei välttämättä viiniä.

Myös kustantajat ovat jo parin vuoden ajan ennakoineet viiniharrastuksen suurimittaista maahannousua. Ja mikä parasta, markkinatutkimukset viittaavat sen iskevän nimenomaan paljon lukevaan ja luottokelpoiseen väestönosaan.

Suomeksi ilmestyneen viinikirjallisuuden kärkeen kuuluu Hugh Johnsonin Viinin tarina. Johnson on maailman johtavia viinikirjailijoita, joka on ansioitunut sekä kirjoittajana että viinintuntijana. Viinin tarina valittiin Decanter- ja Wine-lehden vuoden kirjaksi 1990, ja sitä on myyty jo huikeat yli 7 miljoonaa kappaletta. Ilmeisesti viininharrastajat eri puolella maailmaa ovat asialleen omistautuneita, sillä Johnson ei missään tapauksessa ole saavuttanut suosiotaan helppohintaisella yleisön kosiskelulla.

Viinin tarina on laaja ja perusteellinen johdatus viinin historiaan. Antoisimmillaan kirja on antiikin Egyptin, Kreikan ja Rooman viinikulttuuria esitellessään. Sen, joka jaksaa seurata viinin tarinaa rauhassa halki vuosituhansien, teos palkitsee ennen kaikkea kulttuurihistoriallisella näkemyksellä viinin roolista eri yhteisöissä ja eri aikakausina. Vitis vinifera eli viiniköynnös on tavattoman sopeutuvainen ja muuntuva; sitä on viety aina uusille alueille ja niillä se on aina otettu innokkaasti vastaan. Viinillä on ollut osansa niin uskonnollisissa riiteissä, lääkintätaidon kehityksessä, kauppiaan tilikirjoissa kuin talonpojan leiväntuojanakin. Nykyisinkin viini voi merkitä jollekin hetken unohdusta arjen huolien keskellä, toiselle enemmän tai vähemmän epävarmaa sijoituskohdetta. Juuri viinille tyypillinen moninaisuus tekee siitä kiintoisan tutkimuskohteen. Viinin tarina sivuaa niin antropologiaa, estetiikkaa, kirjallisuutta, uskontoa kuin maatalouttakin.

Tärkeimpiä etappeja viinin kehityksessä ovat olleet siirtyminen amforasta tynnyriin viinin säilytys- ja kypsytysastiana 200-luvulla sekä korkkitammen kuoresta tehdyn korkin käyttöönotto 1600-luvulla. Ennen kunnollista korkkia viini säilyi pilaantumatta enintään kaksi vuotta, joten varsinaisesta kypsyttämisestä voidaan puhua vasta tämän jälkeen. Myös rypälelajikkeet, viljelyalueet ja -menetelmät sekä valmistusprosessi ovat muuttaneet muotoaan aikojen kuluessa. Odottamattomia mutkia viinin historiassa ovat aiheuttaneet historian suuret käänteet, kuten kansainvaellusten aiheuttamat tuhot nykyisen Bordeaux'n alueella sekä muutkin sodat, valloitukset ja kauppapolitiikka. Luonnollisista katastrofeista suurimpia oli Phylloxera-kirvan Eurooppaan saapumisen aiheuttama lähes täydellinen tuho 1860- ja 1870-luvulla. Phylloxeran takia edelleenkin käytännöllisesti katsoen kaikki viiniköynnökset joudutaan varttamaan sille vastustuskykyiseen juurakkoon. Jotkut viinintuntijat ovat myös sitä mieltä, että eurooppalaiset viinit eivät ole koskaan kyenneet saavuttamaan uudestaan sitä tasoa, joka niillä oli ennen tätä vitsausta. Jo ennen kuin Phylloxeran aiheuttamasta hyökkäyksestä oli toivuttu, iski uusi tuhon aiheuttaja. Oidium-home

oli Phylloxeran tavoin kulkeutunut Amerikasta Eurooppaan ja aiheutti uuden katastrofin. Näihin vitsauksiin päättyi Ranskan viinien kukoistuskausi 1800-luvulla. Lopullinen toipuminen niistä kesti useita vuosikymmeniä.

Lukijaa ilahduttaa myös tieto siitä, että nykyisin juomamme viini on parasta, mitä historia tuntee. Nykyinen taso on ollut mahdollista saavuttaa vasta noin kahdensadan vuoden ajan. Vielä kaksituhatta vuotta sitten viini oli lähes aina valkoviiniä ja sen tavoitelluimmat ominaisuudet olivat makeus ja suuri alkoholipitoisuus. Makua paranneltiin surutta mm. hunajalla, yrteillä ja pihkalla. Koska viinin käymistä, kypsymistä ja pilaantumista opittiin ymmärtämään vasta Louis Pasteurin työn tuloksena, viini oli puutteellisen säilytyksen vuoksi aina joko tuoretta tai etikkaa. Nykyisin lisäksi saatavuus on täysin eri luokkaa kuin aikaisemmin. Viinilainsäädännön kehityttyä kuluttaja voi olla suhteellisen varma siitä, että juoma ei sisällä terveydelle vaarallisia lisäaineita; esim. lyijyn lisääminen viiniin makeutus- ja säilöntäaineeksi oli tavallista 1700-luvulle saakka. Myös viinipullon voi suhteellisen hyvällä omallatunnolla luottaa sisältävän etiketin lupaamaa juomaa. Tosin väärennöksiä on tehty yhtä kauan kuin muita arvostetumpaa ja tavoitellumpaa laatuviiniäkin.

Toinen uusi viinikirja on Oz Clarken kirjoittama Viinikäsikirja ja maisteluopas. Amerikkalainen Clarke on uskomattoman tuottelias viinikirjoittaja, joka työntää markkinoille vähintään 2—3 kirjaa vuodessa. Verrattuna Hugh Johnsonin de Montaignen esseitä lähellä olevaan tyyliin Clarken kirjoitustapa muistuttaa tv-sarjan käsikirjoitusta. Clarke on toki rento ja maanläheinen, mutta valitettavasti tarkkuuden ja yksityiskohtaisuuden kustannuksella. Siinä missä monet suuret viininтuntijat, kuten Robert M. Parker, arvioivat alueen kunkin tilan jokaisen vuosikerran erikseen, Clarke tyytyy kuittaamaan merkittäviäkin alueita yliolkaisella tokaisulla. Lisäksi hän unohtaa välillä yhden viininmaistajan perussäännöistä: älä anna omien mieltymystesi haitata viinin laadun arviointia. Clarke suosii useassa kohdassa kevyitä ja nuoria viinejä kehittyneempien ja raskaampien kustannuksella muistamatta mainita, että lukijan ei välttämättä tarvitse päätyä samaan lopputulokseen. Vaikutelmaa eivät paranna myöskään ristiriitaisuudet ja asiavirheet, joista osa tosin lienee kääntämisen perua. Clarken kirja on hakuteos eikä niinkään kannesta kanteen luettavaksi tarkoitettu kokonaisuus. Hakuteoksena se ei kuitenkaan yllä esim. Hugh Johnsonin Suuren viinikirjan tasolle. Suppeutensa vuoksi se ei myöskään kelpaa osto-oppaksi samaan tapaan kuin esim. Robert M. Parkerin bordeaux- ja bourgogne-oppaat.

HUGH JOHNSON
VIININ TARINA
Suom. Tuula Kaurinkoski ja Jukka Jääskeläinen
LÄNSI-SAKSA: OTAVA, 1990 478 s.

OZ CLARKE
VIINIKÄSIKIRJA JA MAISTELUOPAS
Suom. Reto Halme
ESPANJA: WSOY, 1990 300 s.

ANSSI AUVINEN