

Tiedote

28.4.2026

Suomalaiset valitsevat viinin fiilispohjalta - ja kesän uutuuudet houkuttelevat kokeilemaan



Suomalaiset ovat kokeilunhaluisia viininjuojia: valtaosa haluaa löytää uusia viinituttavuuksia ja tekee valintoja rennolla otteella. Kesän uutuuksissa tämä näkyy nousevissa viinityyleissä, harvinaisemmissa rypäleissä ja käytännöllisissä pakkauksissa.

Viinivalinnoissa on nyt entistä vähemmän oikeita ja väriä vastauksia. Hartwallin tutkimuksessa* kolme neljästä viininjuojasta sanoo, että viinissä tärkeintä on nautinto – ei niinkään oman makupaletin tai viinitietämyksen kehittäminen.

”Nautintahakuisuus ja elämyksien etsiminen on nyt vallalla suomalaisten juomavalinnoissa, ja se näkyy myös viiniostoksilla. Vanhoja kaavoja rikotaan reippaalla otteella ja tehdään jopa villejä valintoja”, kertoo tutkimus- ja kehitysjohdaja **Maija Ankkuri** Hartwallilta.

Jopa 72 % valitsee viinin fiilispohjalta tilaisuuteen sopivaksi.

”Suomalaiset ovat yllättävänkin rentoja viinin valitsijoita: kolmasosa sanoo usein tekevänsä uskaliaita ja villejä valintoja viinihyllyllä ja vielä useampi kertoo rikkovansa kaavoja kernaasti valitsemalla epätavallisia ja uusia viinejä.”, Ankkuri summaa.

Crémantia, susumanielloa ja viiniä pussissa

”Rento ote viiniin näkyy kesän uutuuksissa esimerkiksi erilaisissa pakkauksissa: laatu on yhtä hyvää oli viini pakattu muovipulloon, tetraan, pussiin, hanapakkaukseen tai klassiseen lasipulloon. Myös viineissä mennään kohti tilannesidonaisuutta – valinnoissa näkyy joustava vaihtelu mielialan, tilanteen ja omien prioriteettien mukaan”, Ankkuri paljastaa.

Viinitrendit elävät jatkuvasti, ja esimerkiksi crémant-kuohuvat ovat Suomessa nosteessa.

”Suomalaisten maku muuttuu vauhdilla ja melkein 67 prosenttia viininjuojista haluaa testata ja löytää uusia viinituttavuuksia. Ryppyotsaisuuden aika viineissä on ohi. Myös spritz-drinkit ja muut cocktailit ovat tulevana kesänä iso juttu”, kertoo Ankkuri.

Valikoima kesän kiinnostavimpia uutuuksia Hartwallilta:

- Freixenet Solare Aperitivo
- Gran Passione Demi Sec
- Zensa Susumaniello Rose Organic 2025
- Mai d'Anaïs Rosé 2025
- Helle Pinot Grigio 2025
- Jam Shed Sauvignon Blanc 2025
- Fiorissimo Crémant
- Liisa Vadelma-Lime 8%

Freixenet Solare Aperitivo, 11 %

Freixenet Solare on aurinkoinen ja sitruksinen espanjalaistyylinen aperitiivi. Se tuo uudenlaista makua spritzeihin ja toimii loistavasti aperitiivina.

”Freixenet Solare on syntynyt inspiraationaan Välimeren rento elämäntyyli. Se on suunniteltu nautittavaksi helposti ja rennosti, tilanteessa kuin tilanteessa. Solare sopii loistavasti spritz-drinkkeihin, mutta toimii hyvin myös sellaisenaan jäiden kanssa”, kertoo Business Manager **Heini Mikkonen** Hartwallilta.

Solaren maun sydämessä ovat Espanjassa kasvatetut sitrushedelmät. Sitruuna ja klementiini tuovat makuun kirkasta raikkautta, jota rosmariinin ja timjamin hillitty yrttisyys syventää.

Tasapainoinen juoma toimii erityisen mukavasti aperitiivina sekä sitruunalla ja yrteillä maustettujen kanavartaiden, katkarapucevichen, paahdettujen mantelien tai prosciutton ja melonin kumppanina.

Gran Passione Demi Sec, 11 %

Hedelmäinen ja raikkaasti kupliva puolikuiva kuohuviini Venetosta on täydellinen juoma kesän juhliin aina vapusta venetsialaisiin.

Veneto on yksi Italian merkittävistä kuohuviinialueista, ja Botterin viinitalo on jo lähes vuosisadan ajan valmistanut siellä viinejä. Gran Passione Demi Sec on kolmen rypäleen sekoite: mukana ovat Garganega, Glera ja Chardonnay.

Kuohuviini valmistetaan charmat-menetelmällä, jossa toinen käyminen tapahtuu paineistetussa terästankissa. Tämä säilyttää viinin raikkaan hedelmäisyyden ja luo hienostuneet kuplat, jotka tekevät kuohuvasta eloisan ja juhlavasti kuplivan.

Gran Passione sopii alkumaljaksi, raikkaaseen sprizziin ja kesäisten herkkujen seuraan – se on kotonaan niin grillisiin kuin mansikkapavlovan kumppanina.

Zensa Susumaniello Rose Organic 2025, 12,5 %

Harvinainen Susumaniello-rypäle loistaa raikkaassa luomuroseeviinissä, joka on kuiva, marjaisa ja helposti lähestyttävä.

Susumaniello on ikivanha apulialainen rypälelajike, jonka nimi viittaa pieneen aasiin, koska nuoret köynnökset kantavat runsaita rypälesatoja.

”Susumaniello on unohdettu lajike, joka tekee näyttävän paluun modernina roseena, tunnetun Zensa-viinisarjan uusimpana perheenjäsenenä. Viini yhdistää hienosti perinteet ja nykyaikaisen viininvalmistuksen. Se on marjaisan raikas ja kuiva rosee, joka sopii mainiosti suomalaisten viininystävien makumaailmaan”, kertoo Business Manager **Marina Degerth**.

Viini maistuu hyvin viilennettynä esimerkiksi grillatun lohien tai kanan, tai raikkaiden salaattien seurana.

Mai d'Anais Rosé 2025, 12,5 %

”Tämä on kesän trendikkäin mökkituliainen: raikas eteläranskalainen rosee hanapakkauksessa. Se sopii erinomaisesti rentoihin seurusteluhetkiin ja kevyiden ruokien seuraksi, kuten grillatulle kanalle, salaateille ja piknikille”, kertoo omista viinimerkeistä vastaava johtaja **Ida Kupari** Hartwallilta.

Viini valmistetaan klassisella rosé-menetelmällä, jossa punaiset rypäleet puristetaan hellävaraisesti ja kuorikosketusaika pidetään lyhyenä. Menetelmä tuo viiniin hennon vaaleanpunaisen värin ja kepeän punamarjaisen suutuntuman. Käyminen tapahtuu viileissä olosuhteissa raikkautta säilyttämiseksi.

”Hanapakkauksella on paitsi kätevä, myös fiksu valinta: pakkauksella voidaan vähentää viinin hiilijalanjälkeä jopa 84 % lasipulloon verrattuna kevyempien materiaalien ja pienempien valmistus- ja kuljetuspäästöjen ansiosta. Kesäinen viini säilyy raikkaana jopa neljä viikkoa avaamisesta”, Kupari jatkaa.

Helle Pinot Grigio 2025, 12 %

Helle Pinot Grigio tuo klassisen rypäleen kätevään pussipakkaukseen, joka on kevyt, helppo kuljettaa ja kierrättää.

Viini on peräisin Australian kaakkoisosista, jossa lämmin välimerellinen ilmasto, pitkät aurinkoiset päivät ja alhainen ilmankosteus luovat ihanteelliset kasvuolosuhteet rypäleille. Käyminen tapahtuu terästankeissa viileässä lämpötilassa, mikä korostaa viinin raikkautta ja hedelmäisyyttä.

Raikas uutuus sopii loistavasti vähärasvaisen kalan, kasvisruokien, sekä kana- ja kalkkunaruo- kien kanssa, ja on omiaan rennoissa juhlahetkissä.

Jam Shed Sauvignon Blanc 2025, 12 %

Kesän uutuus on runsas ja mehukas sauvignon blanc, pakattuna kätevään 1,5 litran hanapakkaukseen.

Trooppisen hedelmäinen ja raikkaan sitruksinen viini tulee Etelä-Afrikan Western Capesta, joka on yksi maailman monipuolisimmista viinialueista. Merituulet ja lämmin ilmasto luovat erinomaiset olosuhteet Sauvignon Blancille, joka saa alueella kypsän hedelmäisen luonteen, ja säilyttää samalla raikkauden ja tasapainon.

Eloisasta viinistä voi löytää ananaksen, passionhedelmän ja vihreän viikunan aromeja. Jam Shed Sauvignon Blanc toimii loistavasti sellaisenaan hyvin viilennettynä. Loistopari esimerkiksi katkarapu-cevichelle ja sushille.

Fiorissimo Crémant, 12 %

Elegantti crémant Saksasta, jonka käsin poimitut Pinot Blanc -rypäleet ja perinteinen menetelmä takaavat tyylin ja laadun.

”Crémantien suosio nousee Suomessa, eikä ihmeeseen, koska ne ovat usein hinta-laatusuhteeltaan aivan verrattomia kuohuviinejä. Fiorissimo Crémantin pienet, hienostuneet kuplat hivelevät nauttijaansa ja maku on raikas, pehmeän hapokas ja tasapainoinen”, kertoo tuotepäällikkö **Marianna Salonen** Hartwallilta.

Crémant valmistetaan méthode traditionnelle -menetelmällä, jossa toinen käyminen tapahtuu pullossa. Kuohuviini sopii kala-alkuruoille, vaalealle lihalle, pateille, terriineille sekä pehmeille ja tuoreille vuohenjuustoille. Se on erinomainen myös juhlamaljana.

Liisa Vadelma-Lime, 8%

Ruokakauppojen viinijuomavalikoima saa raikkaan marjaisan lisäyksen Liisa Vadelma-Limestä. Sen maussa korostuvat mehukas vadelma, pirteä sitruksisuus ja raikas limetti, jotka yhdessä luovat mutkattoman ja helposti nautittavan kokonaisuuden.

Runsas hedelmäisyys ja kevyt 8 prosentin alkoholipitoisuus tekevät viinistä vaivattoman valinnan rentoihin hetkiin. Viini sopii erinomaisesti seurustelujuomaksi sekä makeiden jälkiruokien, marjojen ja hedelmien pariin.

Tutkimustulosten lähde: Hartwall & Pentagon Insight Oy, tammikuu 2026. N: 1014 suomalaista viininjuojaa.

Viinien kuvat: <https://mediapankki.hartwall.fi//hbH5Snbc8Xgx>

Median yhteydenotot:

Titta Jaakkola, viestintä, Hartwall, titta.jaakkola@hartwall.fi, 050 592 9245

HARTWALL

Meidän tehtävämme on virkistää Suomea. Uskomme, että kaikissa tilanteissa, ihmisissä ja asioissa piilee mahdollisuuksia. Lasimme on aina puoliksi täynnä.

Tuotantolaitoksemme sijaitsevat Lahdessa ja Turussa sekä lähdevesipullottamomme Karijoella. Laaja tuotevalikoimamme ulottuu vesistä viineihin. Meillä valmistuu esimerkiksi Hartwall Jaffa, Hartwall Original Long Drink, Hartwall Novelle ja Lahden Erikois. Olemme myös Heineken- ja Pepsi-brändien yhteistyökumppani Suomessa ja tuomme maailmalta satoja laatuviinejä ja muita juomia.

Teemme Suomessa sekä hyviä juomia että hyviä tekoja. Kehitämme tuotantoamme yhä ympäristöystävällisemmäksi. Lahdessa ja Turussa juomamme valmistetaan jo täysin ilman fossiilisia polttoaineita. Edistämme vastuullista juomakulttuuria ja tuomme uusia hyvää tekeviä juomia valikoimaamme. Kaiken takana on yli 700 hartwallilaista, joiden hyvinvointi on meille kaikista tärkeintä – janoamme menestystä yhdessä.

www.hartwall.fi