VIIKONVAIHDE

PERJANTAIVIERAS

Tarkastuslautakunta

Olen ollut neljä vuotta kotikunnassani tarkastuslautakunnan puheenjohtaja. Allekirjoitimme juuri neljännen arviointikertomuksen, ja siihen tämä kansalaisvelvollisuus osaltani jääkin. Lausunpa kuitenkin: kunnan tarkastuslautakunnan jäsenyys on mielenkiintoinen kokemus, jota voi suositella kelle tahansa. Siinä oppii, miten kunta toimii.

Tarkastuslautakunnan asema kunnan organisaatiossa on viime aikoina merkittävästi vahvistunut.

Se esittelee kertomuksensa suoraan valtuustolle. Tarkastuslautakunta on tavallaan kolmas piste, josta kunta katsoo kunnanhallitusta ja sen alaisia toimialoja. Tarkastuslautakunta on siis valtuuston ”silmä”, joka katsoo organisaatiota. Parhaimmillaan tarkastuslautakunta sparraa kunnanhallitusta kehittämään kunnan prosesseja.

Tarkastuslautakunnan tehtävänä on arvioida, ovatko valtuuston talousarviossa asettamat toiminnalliset ja taloudelliset tavoitteet toteutuneet. Se arvioi kunnan toimintatapojen tarkoituksenmukaisuutta. Se katsoo kunnan tavoitteiden toteuttamista kuntalaisten ja palveluiden käyttäjien näkökulmasta.

Ei lippujen ja lappujen syynäämistä

Arvelen, että monella on käsitys, että tarkastuslautakunta syynäisi kuitteja ja pöytäkirjoja ja etsisi sellaista, mitä ei toivoisi löytävänsä. Siis erilaisia virheitä, ohijunailuja, ehkä rötöksiäkin. Näin tämä ei mene. Kunnan kuitit ja dokumentit katsoo valantehnyt tilintarkastaja (JHTT) apulaisineen. Tarkastuslautakunta on kiinnostunut siitä, että kunnan prosessit juoksevat oikein. Että vastuut, sijaistukset, päätöksentekoketjut, laskujen hyväksynnät ja niin edelleen ovat rakenteellisesti kunnossa.

Lautakunta pitää vuodessa toistakymmentä kokousta. Se kuulee eri toimialojen viranhaltijoita, jotka kertovat alueestaan. Se pääsee vierailemaan jäteveden putsarilla, terveyskeskuksessa, päiväkodeissa ja koulussa.

Kun kunnalla on neljä keskeistä toimialaa, on kukin toimiala vuorollaan perusteellisemman tarkastuksen kohteena. Neljässä vuodessa tulee siis käytyä läpi koko kunta.

Arviointikertomus on vahva paperi

Kun aloitimme, teimme päätöksen, ettei arviointikertomus saa olla 16:ta sivua pitempi. Lisäksi päätimme, että kriittisten havaintojen ohella siinä pitää olla kiitosta ja kehujakin, jos joku sellaiset ansaitsee. Jotta kunnanhallitus varmasti oivaltaa, mihin kohtiin pitää vastata kertomalla huomautetun asian korjaamisesta, lihavoimme nuo kertomuksen kohdat.

Toisena toimintavuonna otimme käyttöön niin sanotun toimielinten itsearvioinnin. Ideana on, että kerran vuodessa kunnan jokainen toimielin arvioi työskentelyään. Tarkoittaa siis, että jäsenet vastaavat nimettömästi A4-lomakkeelle, jossa on 16 kysymystä. Muodon pitää olla lyhyt, vuosivertailun mahdollistava ja nopeasti vastattavissa. Hyvä pohja löytyi pitkän nettinuottailun jälkeen Tohmajärveltä, ja sitä parantaen saatiin käypä itsearviointilomake.

Jokainen tarkastuslautakunnan jäsen seuraa jotakin toimialaa ja saa sen kokousasiakirjat. Loppuvuosina otimme myös tavaksi, että jokainen jäsen kirjoittaa alueeltaan pohjatekstin arviointikertomukseen. Hyvin on tuokin toiminut.

JUHA KUISMA on kylien liiketoiminta-asiamies.

YRTTIMAAN TARINOITA

Humalaa olueen ja tyynyntäytteeksi

”Jokaisessa talossa pitää olla humalisto, ja istuttakoon talonpoika joka vuosi hyviä juuria neljänkymmenen salon varalle, kunnes näitä tulee kaksisataa kokonaiseen taloon”, sanotaan vuoden 1734 lain rakennuskaaressa.

Olut oli vanhan kansan juomista tärkeimpiä. Koska oluenpanoon tarvittava humala oli kallista ja sitä jouduttiin tuomaan ulkomailta, jo 1300-luvulla määrättiin lailla, että jokaisen talonpojan oli kasvatettava humalaa.

Humalan emipähkylät kävivät verottajalle siinä missä vilja ja turkikset.

1800-luvulla panimoteollisuus siirtyi baijerilaiseen oluenvalmistustapaan. Myös humalat tuotiin ulkomailta. Humalanviljelyn merkitys väheni. Laki humalan viljelystä on kuitenkin voimassa edelleen.

Humala antaa oluelle makua ja kirkkautta sekä ehkäisee pilaantumista. Humalan sisältämä lupuloni lisää ruokahalua – ja virtsaneritystä, minkä jokainen olutta juonut tietää.

Humalaa viljeltiin jonkin verran myös rohdoskäyttöön. Humalalla on rauhoittava vaikutus. Humalakylpy illalla tai emitähkät tyynyn alla edistävät unentuloa.

Toivo Rautavaara kertoo Terveyskasvikirjassaan, että humalalla on hoidettu ruuansulatushäiriöitä. Teelusikallinen murskattua humalaa laitetaan haaleaan veteen muutamaksi tunniksi ja rohto juodaan tuntia ennen ateriaa.

Humala kasvaa monimetriseksi köynnökseksi. Alkukesällä se venyy vaaksan päivässä.

TOPI LINJAMA

TERHI TORIKKA

Viiniköynnöksiä Katalonian Penedésissä. Kuluva kesä näyttää viinintuotannon kannalta suotuisalta. Kylmä talvi tappoi paljon haitallisia hyönteisiä, ja pitkään pysyneen lumen jäljiltä maaperässä syvällä on runsaasti kosteutta.

VIINIKÖYNNÖS

Pullo viiniä 1,5 kilosta rypäleitä

Viinin laatuun ja makuun vaikuttavat alue, ilmasto, maaperä, rypäle, viinin ikä ja viinitekijän osaaminen.
Suurin merkitys on rypäleellä. ”Torresilla vei sukupolven ajan löytää oikea paikka jokaiselle rypäleelle. Onnistuakseen on löydettävä erityisen hyvä ilmaston ja maaperän yhdistelmä”, Miguel A. Torres kertoo.
Lisäksi rypäle tarvitsee oikean määrän auringonvaloa ja vettä.
Viiniköynnös voi elää yli sata vuotta. Parhaita rypäleitä tuottavat usein vanhat köynnökset.
Pullolliseen viiniä tarvitaan noin 1,5 kiloa rypäleitä.
Lähde: Torres

Viintuotanto pakenee ilmastonmuutosta vuoristoihin

Viinitiloilla ilmastonmuutos on jo todellisuutta. Tilat varautuvat tulevaan ostamalla maata vuorilta, missä lämpötila on muutaman asteen tasamaata matalampi.

BARCELONA, ESPANJA (MT)
Viinirypäleet ovat erittäin herkkiä ympäristötekijöille, kuten lämpötilalle ja koville sateille.

Erilaiset vuodet tuottavat hieman erilaisia rypäleitä, ja asteen tai parin pysyvä muutos ilmastossa vaikuttaa merkittävästi rypäleen laatuun.

”Vaikutus on paljon suurempi kuin vaikka tomaatille”, suuren espanjalaisen viinitilan Torresin johtaja ja pääomistaja **Miguel A. Torres** sanoo.

Hän kertoo, että viinintuottajat ympäri maailman ovat jo pitkään nähneet hyvin konkreettisesti ilmaston muuttuvan.

Torresin päätuotantoalueella Kataloniassa keskilämpötila on noussut yhdellä asteella 40 vuodessa.

”Sadonkorjuu alkaa nyt kymmenen päivää aiemmin kuin 20 vuotta sitten.”

Kypsymistä täytyy hidastaa

Lämpimämpi ilmasto tekee rypäleistä makeampia, eivätkä niiden kuori ja siemenet välttämättä kypsy samaa tahtia. Kuumassa ilmassa rypäleet voivat myös palaa.

Ilmaston muuttumisen vuoksi tulevien vuosien haaste on kypsymisen hidastaminen, Torres kertoo.

Yhtiö tekee jatkuvasti kokeita hitaammin kypsyvien rypäleiden kehittämiseksi.

Toistaiseksi Torres ei ole joutunut vaihtamaan rypälelajikkeita. Siihen on kuitenkin jo varauduttu.

”Tuotantoalueemme Kataloniassa kestää vain yhden tai kahden asteen lämpötilan nousun.”

Suurempaan lämpötilan nousuun Torresin perheen omistama viinitila on varautunut ostamalla yli sata hehtaaria viinitarhoja tuhannen metrin korkeudesta Pyreneiltä. Tulokset sieltä ovat hyviä.

Lisäksi yhtiö on ostanut maata 1 200 metrin korkeudesta.

”Siellä on vielä liian kylmä, mutta voimme kasvattaa siellä rypäleitä ehkä 20 vuoden kuluttua”, johtaja arvioi.

Päästöjä alas kolmannes per pullo

Bisnekseen liittyvän ennakoinnin lisäksi Torresin viinitila pyrkii omalla toiminnallaan hidastamaan ilmastonmuutoksen etenemistä.

Yhtiö suosii uusiutuvaa energiaa, ekologisesti tehokkaita kuljetuksia ja pyrkii vähentämään veden kulutusta sekä hiilidioksidipäästöjä.

Esimerkiksi viime vuonna käyttöön otettu biomassakattila vähentää sähkön kulutusta noin kymmenellä prosentilla ja kaasun kulutusta peräti 95 prosentilla.

”Ekologisuus on aina kuulunut yhtiömme filosofiaan, mutta **Al Goren** elokuva Epämiellyttävä totuus sai meidät lisäämään toimia ympäristön hyväksi”, Torres kertoo.

”Kutsuin perheen koolle ja päätimme investoida kymmenessä vuodessa kymmenen miljoonaa euroa Torres & Earth -ohjelmaan. Tavoitteena on vähentää hiilidioksidipäästöjämme 30 prosenttia pulloa kohden vuoden 2008 lukemista vuoteen 2020 mennessä.”

Parhaillaan Torresin koetilalla tutkitaan yhteistyössä Sevillan yliopiston kanssa muun muassa mahdollisuuksia kerätä viinin käymisessä syntyvää hiilidioksidia levien avulla. Hiilidioksidi olisi tarkoitus muuttaa orgaaniseksi hiileksi ja käyttää lopulta biopolttoaineena.

Ympäristötyöstä brändille lisäarvoa

Ympäristöstä huolehtiminen on johtaja Torresille sydämen asia. Hänen kerrotaan joskus jopa pyytäneen taksikuskia lopettamaan auton tyhjäkäynnin odottelun ajaksi.

”Meillä kaikilla on moraalinen velvollisuus toimia ilmastonmuutosta vastaan. Tekoja voi tehdä yksilöinä, ryhminä ja maittain. Uskon, että tulevaisuudessa kuluttajat ovat yhä tietoisempia ilmastonmuutoksesta ja valitsevat brändejä, jotka toimivat aktiivisesti ilmaston hyväksi.”

Luomu ei takaa viinin ekologisuutta

Kolmannes Torresin 1 800 hehtaarin viinitarhoista Espanjassa on sertifioitu luomutuotantoon. Loppuja sertifioidaan vähitellen ja mailla käytetään vain biologisia torjunta-aineita.

Chilessä ja Kalifornissa kaikki yhtiön viljelykset ovat jo luomua.

Miguel Torres muistuttaa kuitenkin, että viinin tuottaminen luonnonmukaisesti ei välttämättä tarkoita toimintaa ilmastonmuutosta vastaan.

”Toivottavasti ilmastoasiat otetaan tulevaisuudessa huomioon myös luomussa. Tällä hetkellä pidän parempana eurooppalaista luokitusta ’ekologisesti kestävä’.”

Luokituksen kehitys aloitettiin viime syksynä pidetyssä viinikonferenssissa. ”Tavoitteena on kokonaisarvio viinin kaikista ympäristövaikutuksista.”

Viini maistuu Espanjan turisteille

Espanjan vaikea taloustilanne koskettaa myös Torresia. Kotimaan markkinat ovat supistuneet neljänneksellä, joten viennin osuus yhtiön myynnistä on tällä hetkellä noin 75 prosenttia.

Näkymät eivät silti ole Miguel Torresin mielestä synkät. Espanjan myyntiluvut nousivat tänä vuonna turismin ansiosta muutamalla prosentilla viime vuodesta.

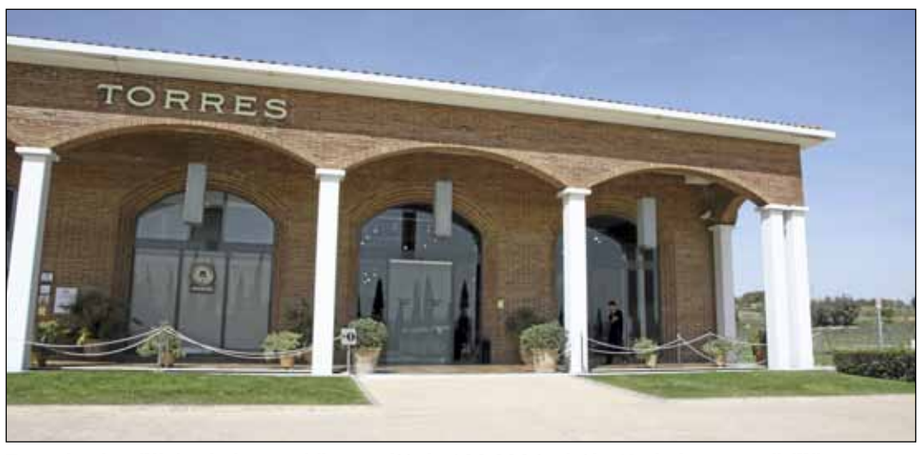
”Olen luottavainen. Tulevaisuutemme omarahoitteisena perheyhtiönä näyttää hyvältä, samoin koko Espanjan viinialan tulevaisuus.”

Torres haluaa pysyä viinitilana, joka tuottaa sekä edullisia viinejä laajaan kulutukseen että pieniä laatuviinieriä maailman parhaisiin ravintoloihin.

Suunnitelmissa on tulevaisuudessa tehdä viiniä kaikilla Espanjan tunnetuimmilla viinialueilla ja lähteä mukaan myös kuohuviinibisnekseen.

Johtaja näkee valtavan kasvun mahdollisuuden esimerkiksi Kiinassa, missä vasta opetellaan viinikulttuuria.

TERHI TORIKKA



Torresin vierailijakeskuksessa käy vuosittain 120 000 turistia. Keskuksen ympärillä avautuvat yhtiön viinitarhat.

Tuotannon ohessa turismia

Viinitiloista monet ovat luoneet tuotannon ympärille viime vuosina aiempaa laajemmin myös turismia ja ravintolapalveluja.

Espanjalaisella Torresin viinitilalla on Katalonian Penedésissä vierailijakeskus, jossa käy vuosittain noin 120 000 vierasta.

Heistä 30 prosenttia tulee Venäjältä ja tekee runsaasti ostoksia, Torresin vierailijakeskuksessa kymmenen vuotta työskennellyt suomalainen **Kati Jauhiainen** kertoo.

Vierailijat pääsevät viinitilalla näkemään viinitarhoja ja -kellareita, maistelemaan viinejä sekä tekemään ostoksia. Erikoisuutena on tunneli, jossa viininteon vuosirytmiä havainnollistetaan eri vuodenaikojen ääni- ja tuoksumaailmalla.

Torresilla on lisäksi myös viisi muuta viinitilaa, joilla voi vierailla. Penedésin tilan lähellä sijaitsee yksityinen ravintola Mas Rabell ja Barcelonan keskustassa Vinoteca, joissa viinejä voi yhdistää laadukkaisiin ruoka-annoksiin.

Ravintoloiden listalla ovat kaikki Torresin viinit.

Uusimpia palveluja ovat esimerkiksi sokkoruokailut sekä kuumailmapallossa järjestettävät viinimaistiaiset.

TERHI TORIKKA

KUKA?

Suomi viehättää viinimestaria

Miguel A. Torres on rakastunut suomalaisen luonnon antimiin kuten kalaan sekä maisemiin ja ystävällisiin ihmisiin.
Torres käy Suomessa vuosittain.
Hänelle on myönnetty Suomen Leijonan Ritarikunnan komentajan kunniamerkki ansiokkaasta tuontiyhteistyöstä.
Lähde: Torres Suomi

Miguel A.Torres uskoo, että työ ympäristön hyväksi on yhä suurempi vahvuus myös brändille tulevaisuudessa.

Mehusta viiniksi

Viinit ovat nykyisin paljon parempia kuin ennen, vastaa **Miguel Torres**, kun kysyn miten tuotanto on muuttunut yli 70-vuotiaan miehen elinaikana.

”Kemiaa ja biokemiaa ymmärretään nykyisin paremmin.”

Varsinainen prosessi on silti perusperiaatteiltaan sama kuin jo vuosisatoja sitten.

Valkoviinin valmistuksessa rypäleet murskataan ja niistä puristetaan mehu. Kuoret poistetaan.

Rypälemehu pumpataan puiseen, teräksiseen tai lasitetusta betonista tehtyyn isoon astiaan, jossa viini käy matalassa lämpötilassa kahdesta neljään viikkoa.

Punaviiniä tehdessä rypäleet murskataan myös, mutta ne siirretään kuorineen astiaan käymään. Punaviini käytetään 25–30 asteessa 8–28 päivää.

Kun kuorista on irronnut riittävästi väriä ja tanniineja, viini juoksutetaan pois niiden seasta. Jäljelle jäänyt kuorimassa puristetaan ja puriste sekoitetaan osaksi tai kokonaan varsinaiseen viiniin.

Käymisen loputtua punaviini siirretään pohjalle painuvan hiivasakan poistamiseksi toistuvasti uuteen astiaan, kunnes se on kirkasta.

Ennen pullotusta valko- ja punaviinejä voidaan kypsyttää tammityynyreissä tai terästankeissa viikoista useisiin vuosiin. Kypsyessä viini lepää ja maut kehittyvät.

Perinteisellä menetelmällä kuohuviinit valmistetaan miedoista viineistä sokeria ja kuohuviinihiivaa lisäämällä. Tämän jälkeen viinin annetaan käydä uudelleen pullossa, jolloin käymisessä muodostuva hiilidioksidi jää viiniin ja tekee siitä kuohuvaa.

TERHI TORIKKA

YHTIÖ

Torres

Perheyhtiö Torres on perustettu vuonna 1870. Yhtiöstä vastaa viides sukupolvi.
Torres tuottaa viinejä Espanjan lisäksi Chilessä ja Yhdysvaltojen Kaliforniassa.
Viinejä viedään 140 maahan. Pohjoismaista Torresin viinejä tuotiin ensimmäisenä Suomeen 1972.
Suosituin tuote Suomessa on Sangre de Toro.
Lähde: Torres