

MUNSKÄNKARNA

JÄSENLIITE 2019

Puheenjohtajan mietteitä 2019

Matala-alkoholisuus, rosee- ja kuohuviinit, raikkaus, luomu, viinien hiilijalanjälki ovat tämän hetkisiä viinitrendejä. Näistä kuulimme myös tammikuussa 2019, kun Suomen Munskan keskushallitus kävi tapaamassa Helsingissä Alkon tuoteviestintäpäällikkö **Taina Vilkkunaa** (Master of Wine, Helsingin Munskänkarnan jäsen). Samalla hän avasi meille Alkon viinien hinnoittelua. Esimerkkitaapauksessa 9,99 euroa maksava ja 11,5 prosenttia alkoholia sisältävä viini koostuu pitkälle pelkästään veroista (yhteensä 49 %) Alkon oman katteen ollessa vain 17 prosenttia.

Viime syyskuussa nousi esiin muun muassa Helsingin Sanomien ja Iltalehden uutisoima tapaus, jossa yrittäjä oli järjestänyt kymmenen vuoden ajan tastingeja ruoan kera ilman anniskelulupaa. Tästä samaisesta syystä Alko päätti hyllyttää toistaiseksi omat pruuvin varotoimenpiteen. Koska tapaus on mielenkiintoinen myös Suomessa toimivien viiniseurojen osalta, olin yhteydessä Etelä-Suomen aluehallintoviraston alkoholitarkastajaan ja Valviran lakimieheen. Ohjeet anniskelutarpeen tarpeellisuudesta on marraskuussa 2019 lähetetty alueyhdistysten hallituksiin.

Vaalikokouksessa 5.10.2019 Porissa kävimme läpi alueyhdistysten vastauksia keskushallituksen lähettämiin kysymyksiin, pitäisikö Suomen Munskänkarna ry:n osallistua enemmän Suomes- sa käytävään alkoholipoliittiseen ja -kulttuuriseen keskusteluun. Saimme kannanottoja kuudesta eri alueyhdistyksestä; kahdeksan alueyhdistystä ei ottanut asiaan kantaa lainkaan. Kokouskeskustelun yhteenvedon voisi todeta, että yhtenäisen linjan ja yhtenäisten tavoitteiden löytäminen sekä sopivien innokkaiden jäsenten löytäminen tällaiseen vaikuttamistyöhön on haasteellista. Koska Ruotsin emojärjestömme ja Suomessa toimivat ruotsinkieliset sisaryhdistykset eivät osallistu yhdistyksenä julkiseen keskusteluun omalla agendallaan, ei Suomen Munskänkarnakaan ainakaan toistaiseksi päättynyt esittämään omia kannanottoja. Muista vuoden 2019 tapahtumista on nostettava esille onnittelut 20 vuotta täyttäneille Joensuun ja Tornion Munskänkarnoilta samppanjatervehdysten kera. Onnittelut myös 30-vuotiaalle Viinilehdelle, joka tukee meitä edelleen taloudellisesti lehden jäsenhinnoittelussa ja kisajouk-

kueen lähettämisessä kansainväliseen viinikilpailuun Ranskaan. Tänä vuonna on ollut enemmän yhteydenpitoa myös Suomen ruotsinkielisten muns kalaisten kanssa, kun he ensimmäistä kertaa halusivat osallistua kolmella kisaparilla Suomen Munskan kansalliseen viinikilpailuun maaliskuussa Helsingissä.

Munskänkarnan konsepti erottuu Suomessa muista viiniseuroista omalla koulutusjärjestelmällään, jota esitellään myös tässä lisäliitteessä. Arvokasta koulutusjärjestelmäämme ylläpidetään talkoilla, jonka urakasta näyttönä toimii ruotsista suomeksi käännetty 2-tason koulutusaineisto, joka on tarkoitus ottaa käyttöön vuoden 2020 alusta. Suomen Munskan tukee sisäistä koulutusta ja koulutustulosuoritusten lisäämistä alueyhdistyksissä lisäksi toimihenkilönsivujen alustajarekisterillä ja uusilla koulutustavoilla, kuten esimerkiksi alkuvuonna pidetty rypäletason verkkokoulutus samanaikaisesti Oulun ja Tornion alueyhdistyksille kouluttajan istuessa viiniensä kanssa Helsingissä (6 eri Skype-ilttaa). Samaa verkkokoulutusmallia on tarkoitus jatkaa ensi vuonna 1-tasokurssilla.

Viiniterveisin 24.11.2019 Oulusta

Samuli Jalkanen, Suomen Munskänkarnan puheenjohtaja



Tulevia tapahtumia 2020

- **LA 4.4.2020** Suomen Munskänkarnan kevätkokous ja kansallinen viinikilpailu, Helsinki
- **LA 3.10.2020** Suomen Munskänkarnan vaalikokous ja Suomen Munskan 20-vuotisjuhlaa, Scandic Park, Helsinki (kutsu alueyhdistyksien edustajille tulossa erikseen)

Keskushallitus 2020

Samuli Jalkanen, puheenjohtaja 2018-2020, Oulun Munskänkarna

Pirjo Patala 2019-2020, Porin Munskänkarna

Erkki Piitulainen 2020-2021, Helsingin Munskänkarna

Stana Porvali 2020-2021, Helsingin Munskänkarna

Taina Nurmos 2020-2021, Oulun Munskänkarna

Raimo Salo 2020-2021, Hämeenlinnan Munskänkarna

Arne Tasa 2020-2021, Helsingin Munskänkarna

Hallituksen jäsenten vastuualueet päivittyvät kotisivuille:

www.munskankarna.org

Munskänkarnan koulutusjärjestelmä - merkit ja vaatimustasot

Munskärnalla on oma monitasoinen koulutusjärjestelmänsä. Koulutuksiin osallistuminen on vapaaehtoista. Suositeltu suorittamisjärjestys kuitenkin on 1-taso tai rypälekursssi, 2-taso ja 3-taso. Suomen Munskalla on myös kurssiaineistot johdantokurssiin sekä ruoan ja viinin yhdistäminen -kurssiin.

Jokaisesta hyväksytysti suoritettusta tasokurssista myönnetään omanvärinen pinssinsä. Pinssin lisäksi koulutusvastaavalta saa myös diplomin koulutussuorituksestaan halutessaan.

Vihreä merkki (1-taso), **keltainen merkki** (rypälekursssi) ja Ruotsista erikseen tilattavat **sininen merkki** (2-taso) ja **punainen merkki** (3-taso)

1-TASO

Ykköstason koulutuksesta vastaa paikallisyhdistys (vuonna 2020 myös verkkokoulutusmahdollisuus). Kurssilla käydään läpi tärkeimpien viinialueiden ominaispiirteet. Koulutusmateriaalit perustuvat Munskan 1-tason aineistoon. Esitietovaatimuksia ei ole.

Kurssi sisältää 5-7 kokoontumista, joiden tavoitteena on maistamisen ja sitä tukevan teorian ja keskustelujen kautta tutustua käsiteltävään alueeseen. Kurssin puolen tunnin teoriakokeessa on 15 kysymystä, joista noin puolet pitää saada oikein. Maistelukokeessa pitää puolestaan tunnistaa kahdesta punaviinistä tanniinisempi ja kahdesta valkoviinistä hapokkaampi.

Rypälekursssi

Myös rypälekurssin koulutuksesta vastaa paikallisyhdistys. Kurssilla käydään läpi viinin valmistamisen vaiheet ja niiden vaikutus viinin makuun sekä tutustutaan tunnetuimpien rypälelajikkeiden ominaisuuksiin. Koulutusmateriaalit perustuvat Munskan rypälekursssiaineistoon. Esitietovaatimuksia ei ole.

Kurssi koostuu 5-7 viinin maisteluun painottuvasta kurssikerrasta. Kurssiaineistoon perustuvassa puolen tunnin teoriakokeessa pitää saada 15 kysymyksestä noin puolet oikein. Maistelukokeessa pitää löytää kolmesta punaviinistä Pinot Noir, Shiraz ja Cabernet Sauvignon sekä kolmesta valkoviinistä Chardonnay, Sauvignon Blanc ja Riesling (30 min).

2-TASO

Kakkostason kurssin järjestämisestä vastaa paikallisyhdistys. Suositeltava harjoitustapa on noin kuuden kuukauden ajan kokoontuva itseohjautuva paikallinen pienryhmä. Tasokurssin pääasiallinen aineisto on Munskan 2-tason esitysaaineisto, aikaisempi 1-kurssiaineisto ja rypälekursssiaineisto. Esitysaaineistoa laventavaa oheiskirjallisuutta kannattaa lukea ennen koetta.

Kokeen esitietovaatimuksena on 1-taso- tai rypälekokeen hyväksytty suorittaminen. 2-tason pienryhmään voi ja kannattaa kuitenkin osallistua jo ennen näitä kokeita. Kakkostason koe järjestetään kerran vuodessa; yleensä koepäivä on maaliskuun 3. lauantai. Kysymykset, koeviiniluettelo ja arvosteluohjeet tulevat Ruotsista, mutta ne käännetään suomeksi ja kysymyksiin vastataan suomeksi. Teoriakokeessa on 50-60 monivalintatehtävää ja noin 30 erityyppistä sanallista tehtävää. Maistelukokeessa, jota kutsutaan usein käytännön kokeeksi, pitää tunnistaa kolmen valkoisen ja neljän punaisen viinin dominoiva rypäle, alkuperämaa ja viinialue. Hyväksytty pisterajat teoria- ja maistelukokeille määrittää emojärjestä Ruotsissa ja raja-arvot vaihtuvat vuosittain. Nyrkkisääntönä on, että vähintään puolet olisi saatava oikein.

3-TASO

Kolmostason suositeltava opiskelutapa on säännöllisesti kokoontuva itseohjautuva pienryhmä, jossa kokoontumisten tiheyttä ja sisältöä säädetään seuraavaksi vuorossa olevan kokeen mukaan. Eri-tyisesti teoriakoe vaatii paljon itsenäistä opiskelua ja lukemista.

Kokeen esitietovaatimuksena on 2-kokeen hyväksytty suorittaminen. Koe koostuu kolmesta eri osasta, jotka on suoritettava määrättyssä järjestyksessä: teoria, kypsyysnäyte ja käytäntö. Seuraavaan vaiheeseen voi jatkaa vasta, kun edellinen on hyväksytty. Osioista teoria ja käytäntö järjestetään vuorovuosittain marraskuun 2. lauantai. Kypsyysnäyte on valvojan ohjama itsenäisesti tehty englannin- tai ruotsinkielinen kirjallinen tutkielma erikseen sovitusta aiheesta.

Teorian kysymykset ja arvosteluohjeet tulevat emojärjestöltä Ruotsista, ne käännetään suomeksi ja niihin vastataan suomeksi. Koe voidaan pitää paikallisesti ja sen rakenne on sama kuin 2-tasolla. Maistelukoe järjestetään Tukholmassa. Siinä tunnistettavana on 20 viinin alkuperä ja dominoiva rypäle. Lisäksi väkevöidyissä ja makeissa viineissä kysytään myös valmistusmenetelmää. Koe voi sisältää myös kuohuviinejä.

Suosituskirjallisuutta tasokokeisiin

Tekijä	Aineisto	1-kurssi Rypälekursssi 2-taso 3-taso			
Munskänkarna	1-kurssin aineisto	x		x	x
Munskänkarna	Rypälekurssin aineisto		x	x	x
Munskänkarna	Juomalaskijan viinikirja	ref	ref	x	x
Robinson, Jancis & Johnson Hugh	Suuri Viinikirja			x	x
Clarke, Oz	Grapes and wines		ref	ref	x
Bird, David	Understanding Wine Technology		ref		x
Robinson, Jancis	Wine Grapes - A Complete Guide to 1368 Vine Varieties, Including Their Origin and Flavours		ref		x
Viinilehdistö	Ajankohtaiset artikkelit			ref	x
Stevenson, Tom	The Sotheby's Wine Encyclopedia 5th Edition			ref	x
Johnson, HUgh	Story of Wine				x
Goode, Jamie	Science of Wine - From Vine to Glass				x
Robinson, Jancis	The Oxford Companion to Wine			ref	ref
Margarit, Yair	Concepts in Wine Technology				ref



20 vuotta - Viiniseura Tornion Munkskänkarna ry.

Viiniseura Tornion Munkskänkarna täytti vuonna 2019 jo 20 vuotta. Juhlavuotta on vietetty perinteisillä maistiaisilla ja juhluvoiteen sopivilla viineillä. Yhdistyksessä on 28 jäsentä, joista rypälekurssin suorittaneita kahdeksan ja 1-tason kuusi.

ENSIMMÄINEN PUHEENJOHTAJA JARI KOIKSNIEMI

Viiniseura Tornion Munkskänkarna ry:n perustamiskokous pidettiin Tornion kaupunginhotellin auditoriossa 31.1.1999. Kokouksen avasi torniolainen **Jari Koiksniemi** ja sihteerinä toimi **Mona Silvast**. Hallitukseen valittiin seitsemän hankilöä, joista yksi oli Ruotsin Haaparannalta. Suomen aluepäällikkö **Tor Falenius** esiteli Munkskänkarnan toimintaa.

Yhdistys rekisteröitiin 23.11.1999. Yhdistyksen tarkoitus ja pyrkimys on ollut viinitietouden laajentaminen ja syventäminen. Puheenjohtajina ovat toimineet Jari Koiksniemi, **Pentti Heikkilä**, **Kaarina Saarinen**, **Kristiina Siven**, **Heli Haapalainen** ja **Raili Ilola**. Alkuvuosina jäsenmäärä oli noin 40 henkilöä. Muutaman vuoden toiminnan jälkeen Haaparannalle perustettiin oma viiniseura ja osa jäsenistä siirtyi naapurikuntaan. **Helena Marttala** on toiminut yhdistyksen pitkäaikaisena sihteerinä vuodesta 2006 lähtien. Vuosina 2011-2012 yhdistyksen toiminta oli pysähdyksissä, mutta elpyi siitä nykyisiin mittoihinsa.

KOULUTUS UUTUUTENA

Vaikka toiminta oli välillä katkolla, innostus ja tiedonhalu eivät olleet. Vuonna 2013 valittiin uusi hallitus ja puheenjohtajaksi tuli Raili Ilola. Samalla saatiin uusia tiedonhaluisia jäseniä ja koulutus aloitettiin taas vuonna 2014. Yhdistyksen kotisivut ovat olleet käytössä vuodesta 2013 lähtien.

Vuosien varrella maistiaisia on järjestetty yleensä 5 - 8 per vuosi ja teemat ovat vaihdelleet isäntä- tai emäntäparista riippuen.

JUHLAVUOSI 2019

Juhlavuottaan yhdistys on viettänyt piirun verran laadukkaampien viinien ja tarjottavien parissa. Tammikuun vuosikokouksen yhtey-

dessä tutustuimme Hotelli Skandic Kemin Matsu-viinivalikoimaan. Helmikuun tastingissa *****-viinit tilattiin Alkon verkkokaupasta ja nautittiin Riitta Huttusen paistamien pihvien kera. Kevään viimeisessä tilaisuudessa saimme maistella ja arvioida samppanjoita ja kuo-huviinejä. Elokuussa Ruotsin Korpikylässä Hulkoffgårdenin tilalla teemana oli lähiruoka ja eurooppalaisten pientuottajien viinejä. Hyvä ruoka, maukkaat viinit ja tietopaketti olivat kaikki kohdallaan. Lokakuussa tutustuimme Vuoden viini -ehdokkaisiin.

Yhteisiä jäsenten viinimatkoja emme ole järjestäneet, paitsi että lokakuussa osallistuimme ensimmäistä kertaa Viini ja ruoka -tapahtumaan Helsingin Messukeskuksessa.

Toimintamme on kuitenkin kansainvälistä. Ruotsin rajan läheisyys tuo meille muihin viiniseuroihin nähden mahdollisuuden vierailulla Haaparannan viiniseuran tilaisuuksissa ja myös ostaa halvempia viinejä Haaparannan Systembolagetista.

Raili Ilola, pj.

Kotisivut: blogi.eoppimispalvelut.fi/munksankarna



Viininmaistelun SM

Tänä vuonna viininmaistelun SM kilpailu kisattiin Allergiatallissa Helsingin Meilahdessa. Paikalla oli 12 joukkuetta Suomen Munkskänkarnan paikallistoimikunnista ja 3 joukkuetta ruotsinkielisistä Munkskänkarnasta. Kilpailu oli tasoltaan oli hyvin vaativa. Voittajajoukkueet lähtevät World Wine Tasting Championshipiin Ranskaan.





Joensuun Munkänkarnan 20-vuotisjuhlamatka Champagneen syyskuussa 2019

Joensuun Munkänkarnan 16 jäsentä lähti keskiviikkona 25.9.2019 Helsingistä Pariisiin, jonne saavuimme aamupäivällä. Matkanjärjestäjät olivat meitä vastassa, ja matka kohti Champagnen maakuntaa alkoi.

Ensimmäinen kohteemme oli Reimsin kaupunki, jossa majoitimme Brit Hotel Aux Sacres Reims Centreen. Tervetuliaissampanja viritti matkamielen korkeuksiin.

Vajaan 200 000 asukkaan Reims sijaitsee 160 kilometriä Pariisista koilliseen. Kaupunki tarjoaa paljon nähtävää, sillä 5.7.2015 Maailmanperintökomitea julisti samppanja-alueen viinitarhat, talot ja kellarit UNESCO:n maailmanperintökohteiksi.

Paikallisoppaan johdolla tutustuimme kaupunkiin kävelen. Vierailimme mm. kaupungin kuuluisimmassa nähtävyydessä Notre Damen katedraalissa, joka on rakennettu 1200-luvulla. Siellä on kruunattu kaikki Ranskan kuninkaat ja se muistuttaa hyvin paljon noin 50 vuotta vanhempaa Pariisin Notre Damea.

Maittavan illallisen jälkeen oli hyvä mennä nukkumaan ja odottamaan seuraavaa päivää. Sitä kannattikin odottaa, sillä torstaina 26.9. ensimmäinen vierailukohteemme oli Veuve Clicquot.

Philippe Clicquotin vuonna 1772 perustaman samppanjatalon johtajaksi tuli vuonna 1805 hänen poikansa **François Clicquotin** 27-vuotias leski **Barbe Clicquot Ponsardin**, Madame Clicquot. Häntä kutsutaan modernin ajan ensimmäiseksi businessnaiseksi, ja hänen tuottamansa samppanjat saivat ylistystä ympäri maailmaa. Vuonna 1810 **Madame Clicquot** loi ensimmäisen nk. vintage champagnen ja vuonna 1816 hän ideoi keittiöpöydästään pulloille tanssituspulpetin sakanpoistoa varten. Tämä muiden viimeistelemä keksintö on edelleenkin käytössä alueella koneellisen tanssituksen ohella. Meille monelle tuttu keltainen etiketti julkaistiin vuonna 1877, ja se on säilynyt samppanjatalon tunnuksena tähän päivään saakka.

Viinitalon 200-vuotisjuhlansa kunniaksi se toi markkinoille arvostetun La Grande Dame -samppanjan vuonna 1972. Heinäkuussa 2010 Itämerellä löydettiin Ahvenanmaan edustalta 1820-30-lukujen taitteessa uponnut hylky, josta löytyneestä 168 samppanjapullostä 47 oli Veuve Clicquotin. Kierroksen aikana emme sentään kulkeneet kaikkia kellarikäytäviä, sillä niitä on yhteensä 24 kilometriä 25-30 metrin syvyydessä. Portaita kellariin on 78, joten matkan aikana tuli myös kuntoiltua!

Lounaan jälkeen tutustumiskohteena oli Domaine Pommery, jossa saimme kuulla mielenkiintoisia tarinoita samppanjatalon historiasta sekä tuotannosta. Vuonna 1868 perustetun samppanjatalon johtajana oli **Madame Pommery**, yksinhuoltajaleski, jonka aikaansaannos Pommery Nature vuodelta 1874 oli maailman ensimmäinen kuiva samppanja. Taidetta ja kalkkikiviluolastoa oli jälleen tarjolla sekä 116 porrasta alas kellareihin.

Perjantaina 27.9. oli aika vaihtaa maisemia, ja matkasimme kohti aamun ensimmäistä kohdetta: Champagne Taittingeria. Saimme hyvän kertauksen samppanjan valmistusmetodista sekä lisää kuntoilua; tällä kertaa vuorossa oli 96 porrasta alas kellareihin, joissa on kaksi miljoonaa samppanjapulloa lepäämässä. Sen lisäksi Taittingerilla on 23 miljoonaa pulloa odottamassa nautintohetkeä, joten pikkuhiljaa alkoi selvitä, miten suurista määristä pulloja puhutaan Champagnen maakunnassa! Söimme maittavan lounaan Epernayssa, jonka jälkeen matka jatkui vierailulla Champagne Leclerc Briantin samppanjataloon. Tässä samppanjatalossa kaikki tuotteet on valmistettu biodynaamisesti vuodesta 1980 lähtien, erikoisuutena merenpohjassa kypsyvä Abyss samppanja. Menomatalla kohti seuraavaa majapaikkaa, pysähdyimme Moët & Chandonin Champagnehousessa. Yöpyminen oli Hotel Golden Tulip -hotellissa Troyesissa.

Lauantain kohteet olivat Troyesissa sekä Courteronissa. Aamu alkoikin mukavalla luennolla, jonka matkanjärjestäjä Weinwelt Langefeld piti meille. Lounaan nautimme Le Marius -ravintolassa Ricey-Basissa. Sitten siirryimme Courteroniin. Iltapäivällä meille tarjottiin esittelyä ja tasting Champagne Fleuryllä, joka on myös biodynaaminen tila.

Sunnuntai 29.9.2019 oli vapaapäivä, jolloin jokainen kävi tutustumassa haluamiinsa kohteisiin. Illalla kokoonnuimme juhlaillalliselle Hotel Golden Tulip Troyesiin, jossa muistelimme päivien antia.

Maanantaina 30.9. lähdimme hotellilta kohti Pariisia ja CD-G:n lentokenttää, josta paluumatka kohti Helsinkiä alkoi.

Teksti: Tuija Kainulainen

Kuvat: Kari Härkönen