



Hei!

Kalenterivuosi on taas vaihtunut ja yhdistyksen toimintavuosi 2014 on juuri lähtenyt käyntiin.

Jäsenmaksu 2014

Yhdistyksen vaalikokous päätti syksyllä jäsenmaksuista seuraavaa:

Henkilöjäsenen jäsenmaksu 2014:	54 euroa
Perhejäsenyyden jäsenmaksu 2014:	70 euroa
Liittymismaksu 2014:	40 euroa

Jäsenmaksu 2014 tulee suorittaa yhdistyksen tilille 30.1.2014 mennessä.

Maksa oma maksusi seuran tilille **F11366010003334877**, ensisijaisesti käyttäen omaa viitenumeroasi. Mikäli et muista jäsenyytesi viitenumeroa, käytä jäsenmaksun pankkisiirrossa viitekentässä nimeäsi. Viitenumeron voi myös tiedustella yhdistyksen sihteeriltä sähköpostitse osoitteella: sihteeri.helsinki@munskankarna.org.

TASTINGEIHIN ILMOITTAUTUMINEN

Jos omistat sähköpostin, käytä sitä ensikädessä ilmoittautuessasi tastingeihin.

Ilmoittaudu kunkin tastinkin ilmoittautumispäivään mennessä haluamiisi tilaisuuksiin. Jos tilaisuudet täyttyvät, osallistujat arvotaan. Osallistuminen tastingiin vahvistetaan henkilökohtaisesti ilmoittautumisajan umpeuduttua seuraavana päivänä.

Tilaisuudet tulee maksaa pitopäivään mennessä. Viitteellinen maksu saa sisältää vain yhden tilaisuuden maksut. Jos maksu tapahtuu toiminimen tai vastaavan kautta, siinä tulee olla myös osanottajan nimi.

Ilmoittautuminen on sitova ja peruutukset on tehtävä ennen peruutusajan umpeutumista, yleensä viimeistään viikkoa ennen tilaisuutta. Ilman hyväksyttävää peruutusta perimme tilaisuuden hinnan. Muistutuslaskusta perimme 5 € lisämaksun.

Huom.! Selvyyden vuoksi muistutamme, että jos peruu ilmoittautumisensa viime hetkellä esteen tai sairastumisen takia, on kuitenkin velvollinen maksamaan tilaisuuden hinnan. Itse voi luonnollisesti hankkia tilalleen sijaisen ja informoida muutoksesta (ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org) Arja Porvalia, joka ylläpitää osallistujaluetteloa.

Muistutus! Kaikki sähköpostiosoitteet ovat vaihtuneet kesän 2013 aikana. Muistakaa vaihtaa omissa sähköposteissanne, ettei viestit lähde vahingossa vanhalla osoitteella!

Mencia, maanantai 20.1.2014, klo 18.00, Vinoteekki

Alustajana ja maistattajana Samu Viljanen

Mencia: Vanhoista konkareista nousevia tähtiä. Parantuneet viiniviljelymenetelmät ja opittu uusi taito viinikellarissa, ovat viime aikoina tuottaneet todella lupaavia tuloksia tällä vanhalla rypälelajikkeella. Tänään nuo viinit voivat olla selkeitä ja kompleksisia, väriltään kastanjan punaruskeita, raikashappoisia ja -tanniinisia, maussa tummia hedelmiä yrttivivahtein.

“Mencia has all the attributes needed to gain popularity as more consumers become aware of it.”
Wine Searcher

Menciaa monipuolisesti edustavat viinit on hankittu Saksasta, Espanjasta ja Alkosta. Tämä on Helsingin Munskan ainutlaatuinen tilaisuus päästä tutustumaan tuohon uuteen Espanjan ylpeyteen.

Tule mukaan perehtymään tähän viinitaivaan uuteen nousevaan tähteen!

2011 Pétales, Descendientes de J. Palacios, DO Bierzo
2010 Cuatro Pasos, Martín Códax, DO Bierzo
2010 ROC, Veronica Ortega, DO Bierzo
2009 Avanthia, Bodegas Avanthia, DO Valdeorras
2008 Moncerbal, Descendientes de J. Palacios, DO Bierzo
2008 Las Lamas, Descendientes de J. Palacios, DO Bierzo
2008 Ultreia Valtuille, Raul Pérez, DO Bierzo

Omat lasit mukaan (7) kpl

Paikka: **Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha**

Hinta: jäsenet 38,00 €, ei jäsenet 48,00 €

Pankkitili: **FI1366010003334877 (maksut jäsenmaksun viitteellä)**

Ilmoittautumiset 9.1.2014 ja peruutukset 13.1.2014 mennessä: ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
tai puh. 040-8684039

Vartetut vs. Varttamattomat, keskiviikko 12.2.2014, klo 18.00, Vinoteekki

Alustajana ja maistattajana Henri Kujala

Onko juurakon varttamisella vaikutusta viinin makuun? Tule ja kokeile!

Köynnösten varttaminen amerikkalaiseen juurakkoon oli ratkaisu viinikirvaa vastaan. Edelleen nykyäänkin suurin osa Euroopan köynnöksistä on varttettuja. Alkuperäisiä Vinifera-juurakoita käytetään hyvin harvoin.

Maistelussa luvassa harvinainen mahdollisuus verrata kolmen eri viiniparin avulla viinejä, joista parin toinen viini tulee köynnöksistä alkuperäisellä juurakolla ja toinen puolestaan tulee vartetuista köynnöksistä. Lisäksi maistelussa yhden viinin juurakko on jo altistunut kirvalle, joten tämä vuosikerta on viinin viimeinen.

Francois Chidaine Montlouis Les Bournais 2009 (Chenin Blanc)

Francois Chidaine Montlouis Les Bournais Franc de Pied 2009 (Chenin Blanc)

Charles Joguet Chinon Les Varennes du Grand Clos 2007

Charles Joguet Chinon Les Varennes Franc de Pied 2007

Cappellano Barolo Otin Fiorin Pie Rupestris 2007

Cappellano Barolo Pie Franco 2007

Omat lasit mukaan (6) kpl

Paikka: **Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha**

Hinta: jäsenet 49,00 €, ei jäsenet 59,00 €

Pankkitili: **FI1366010003334877 (maksut jäsenmaksun viitteellä)**

Ilmoittautumiset 29.1.2014 ja peruutukset 5.2.2014 mennessä: ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
tai puh. 040-8684039

Helsingin Munskan paikalliskilpailu

Helsingin Munkankarnan paikallisviinikilpailu järjestetään torstaina 27.2.2014 klo 18:00 Vinoteekissa. Kilpailuun voi ilmoittautua yksin tai parin kanssa. Yksin ilmoittautuneista muodostetaan kisapaikalla kaksijäsenisiä joukkueita. Kilpailu käydään siis kaksihenkinen joukkuein parityöskentelynä. Kilpailuviinit ovat noin II-tason luokkaa ja niistä yritetään tunnistaa sokkona alkuperästä ainoa/dominoiva rypälelaji, maa, alue, ala-alue ja vuosikerta. Kilpailu on hauskaa viinillistä yhdessäoloa ilman turhaa tiukkuutta ☺. Etsi itsellesi kisapari ja ilmoittaudu ihmeessä mukaan! Ilmoittautumiset viimeistään perjantaina 14.2.2014 ilmoittautumisosoitteeseen: ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org.

Helsingin paikalliskilpailusta kaksi parasta joukkuetta jatkaa taas Suomen Munskan kansallisiin kilpailuihin, joista voittajajoukkue lähtee edustamaan Suomea sokkomaistamisen MM-kisoihin, kahdella asiantuntijalla täydennettynä nelihenkinenä joukkueena. Perinteisesti tämä edustusjoukkue on tietenkin Helsingin Munskan jäsenistöä!

Koulutus

Ykköstason ja rypälekokeen rästitentti järjestettiin 3.12.2013. Rypälekokeen läpäisivät Stana Porvali ja Jan-Erik Berg. Ykköstason kokeen läpäisi Arne Tasa. Onnittelut hienoista suorituksista!

2-tason koe: Ruotsin Munskan keskitetysti järjestämä koe on määrätty pidettäväksi lauantaina 15.3.2014 klo 9:00 – 16:00 Helsingissä meidän seuran jäsenille Vinoteekissa. Jos olet suoriutunut 1-tason kokeesta tai rypälekokeesta, olet tervetullut. Jotta byrokratia saadaan hoidettua Ruotsiin asti, ilmoittautumiset samalla tavalla viimeistään perjantaina 14.2.2014 osoitteeseen ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org. Viinikilpailuun ja 2-tason kokeeseen voi molempiin ilmoittautua, maistelukokeet kun ovat samanhenkisiä ja kokeet eri päivinä.

Vuoden 2014 alkavista ja jatkuvista kursseista lisää seuraavissa jäsenkirjeissä.

Hyvää alkanutta viinivuotta 2014,

Jari-Pekka Auterinen
Helsingin Munskan sihteeri