



Hei!

Helteinen kesä on jo edennyt niin pitkälle, että Helsingin Munskan toiminta on taas käynnistymässä. Kesää on toki vielä jäljellä mutta laittakaa kalenteriinne jo merkinnät syksyn Viinillisestä toiminnasta ja ilmoittautukaa tilaisuuksiin mukaan runsain joukoin!

## 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! Selvyden 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](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org)) Arja Porvalia, joka ylläpitää osallistujaluetteloa.**

## Oregonin Pinot Noir, keskiviikko 17.9.2014 klo 18:00, Vinoteekki Alustajana Erkki Laasonen

Pinot Noiria on alkanut tunkea maailman kaikilta kulmilta, niin ettei niistä pidä Erkkikään lukea. Laatuburgunderin hinta on karannut taivasiin. Ja laaduttoman sijaan tarvittaisiin jotain muuta. Oregon on hyvä vaihtoehto – kohtalaisen pitkä traditio, selvä Euroopan vaikutus ja viileä ilmasto. Vai onko? Sitä koetamme tässä maistelussa arvioida. Viinejä on perus-Oregonista yksittäisen viinitarhan viineihin ja Eurooppalaistyylisistä Amerikantyyliisiin. Jokaiselle jotakin – toivottavasti.

2011 PN Oregon, Boedecker Cellars, 13.5 %  
2011 PN Willamette Valley, "DDO" Domaine Drouhin Oregon, 13.5 %  
2010 PN Willamette Valley, J.Christoph, 13.0 %  
2009 PN Dundee Hills AVA Willamette Valley, "Estate Cuvee" Sokol Blosser, 14.5 %  
2008 PN Willamette Valley, Hamacher, 13.5 %  
2008 PN Willamette Valley, Cristom Vineyards, 14.0 %  
2008 PN Louise Vineyard, Eola-Amity Hills AVA, Willamette Valley, Cristom Vineyards, 14.0 %

Omat lasit mukaan (7) kpl

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

Hinta: jäsenet 40,00 €, ei jäsenet 50,00 €

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

Ilmoittautumiset 3.9.2014 ja peruutukset 10.9.2014 mennessä: : [ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org)

tai puh. 040-8684039

## **Jura, keskiviikko 15.10.2014 klo 18:00, Vinoteekki** **Alustajana Samu Viljanen**

Jura on viinintuntijoiden parissa yksi tämän hetken trendikkäimmistä viinialueista. Alue on kuitenkin Ranskan pienin eikä yhtään sen viineistä ole Alkossa tarjolla. Juran viineissä on luonnetta ja persoonallisuutta eivätkä ne kompleksisuudellaan jätä ketään kylmäksi. Niissä tuntuu ranskalaisen viininvalmistuksen perinne. Jurassa on kolme aivan omaa rypälelajiketta. Nyt maistamme ainutlaatuisen läpileikkauksen alueen viineistä. Tässä maistelussa on tilaisuus oppia jotain uutta! Tule maistamaan, niin tiedät, mistä maailmalla puhutaan.

2011 Domaine Ganevat Grusse En Billat Chardonnay Côtes du Jura  
2011 Domaine des Cavarodes Savagnin Pressé Côtes du Jura  
2011 Philippe Bornard Melon le Rouge-queue Arbois Pupillin  
2005 Philippe Bornard Ploussard la Chamade Arbois Pupillin  
1990 Camille Loye Cuvee Saint Paul Trousseau Arbois  
2011 Tissot Empreinte Chardonnay Arbois  
2012 Tissot Singulier Trousseau Arbois  
2010 Tissot En Barberon Pinot Noir Côtes du Jura  
N/V Tissot Crémant du Jura Indigène Extra Brut Chardonnay

Omat lasit mukaan (9) kpl

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

Hinta: jäsenet 39,00 €, ei jäsenet 49,00 €

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

Ilmoittautumiset 1.10.2014 ja peruutukset 7.10.2014 mennessä: : [ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org)

tai puh. 040-8684039

## **Alkon vierailu, tiistai 21.10.2014 klo 18:00, Salomoninkatu 1** **Vierailun emäntänä ja alustajana Taina Vilkuna**

Yhdistys on saanut kutsun Alkolta Taina Vilkunan kautta tulla tutustumaan Alkon toimintaan ja valikoituihin viineihin. Kolmekymmentä jäsentä mahtuu mukaan. Ilmoittautukaa pikaisesti sillä tämä tilaisuus täyttyy varmasti nopeasti. Kiitämme jo etukäteen Tainaa tästä upeasta tilaisuudesta!

Paikka: **Salomoninkatu 1, Helsinki, toinen kerros, sisäänkäynti Alkon Arkadian myymälän vasemmalla puolella**

Hinta: jäsenet 25,00 €, vain jäsenille

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

Ilmoittautumiset 7.10.2014 ja peruutukset 14.10.2014 mennessä: : [ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org)

tai puh. 040-8684039

## **Syksyn muut tilaisuudet alustavasti**

Loppuvuoden tilaisuuksia on suunniteltu seuraavasti. Nämä varmistuvat myöhemmin ja vahvistetaan seuraavassa jäsenkirjeessä.

Valpolicella, 5.11.2014, Vinoteekissa

Vaalikokous 26.11.2014 Vinoteekissa

Bordeaux 1999, 26.11.2014 Vinoteekissa, heti vaalikokouksen jälkeen

Kinkkuviinit, 9.12.2014 Vinoteekissa

## VIINIRISTEILY 22.10.2014 ... 23.10.2014

Tapiolan Viiniseura sekä Weingaasterit järjestävät Viiniristeilyn osana Viking Linen ja Arto Koskelon (Viinipiru) Viiniristeilyä. He ovat myös pyytäneet välittämään Viiniristeilyn kutsun Helsingin Munskan jäsenille. Mahdolliset ilmoittautumiset Timo Kivistölle 22.9.2014 mennessä. Häneltä saa myös risteilystä lisätietoja. [timo.kivisto@gmail.com](mailto:timo.kivisto@gmail.com).

### Risteilyn ohjelma (Suomen aikaa)

20:55 Viking Grace lähtee Turusta, majoittuminen hytteihin

21:00 4 ruokalajin päivällinen viineineen

23:00 Seamore Champagne Loungessa avataan viiniharvinaisuus, myynti laseittain

08:00-11:00 Oscar-aamiainen (jokainen omalla ajallaan)

10:00-11:00 Minimessut avoinna kokoustilassa, mukana eri viinitaloja.

11:00-12:00 Luento: Viinimaailman muutoksen tuulet (auditorio)

12:00-13:00 Viking Grace Design Walk -kierros 10 € / haluatko osallistua?

13:00-14:00 Lounastauko (jokainen omalla ajallaan valitsemassaan paikassa)

12:30-15:00 Minimessut avoinna kokoustilassa, mukana eri viinitaloja

13:00 Seamore Champagne Loungessa avataan viiniharvinaisuus, myynti laseittain

14:00 Master Class & tasting: Nousevat viinialueet (auditorio)

15:30 Viking Linen järjestämä viinihappening taxfreessä, Arto signeeraa kirjoja

16:00 Seamore Champagne Loungessa avataan viiniharvinaisuus, myynti laseittain

18:00-19:00 viiniseurojen oma samppanjamaistelu

19:50 laiva palaa Turkuun

Seurojen jäsenten hinnat:

Seaside Double 2 hengen hytti / per 1 matkustaja 235 €, 1 hengen hytti 275 €

Inside Double 2 hengen hytti / per 1 matkustaja 230 €, 1 hengen hytti 265 €

<http://www.vikingline.fi/fi/suomi/merella/hytit/ms-grace/>

## Yhdistyksen toimihenkilöiden sähköiset yhteystiedot:

Helsingin Munskan toimihenkilöiden sähköpostit ovat seuraavat:

[puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org](mailto:puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org) – Yhdistyksen puheenjohtaja

[sihteeri.helsinki@munskankarna.org](mailto:sihteeri.helsinki@munskankarna.org) – Yhdistyksen sihteeri

[ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org) – Ilmoittautumiset, esim. tastinkeihin ja koulutuksiin

[rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org](mailto:rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org) – Yhdistyksen rahastonhoitaja

**Huom!** Älkää lähettäkö enää sähköpostia vanhoihin Soneran inet.fi –loppuisiin osoitteisiin, sillä ne eivät enää toimi.

Lukekaa tarkasti eri tilaisuuksien ilmoittautumisohjeet ja erityisesti osoite. Pyytäisin, että ilmoittautumisissa ei käytetä sähköpostin reply-näppäintä, joka ohjaa ilmoittautumiset väärään osoitteeseen!

## Yhdistyksen kotisivustot

Yhdistyksen vanha kotisivusto tuli viimevuonna elinkaarensa päähän. Nykyiset kotisivut löydätte jatkosta alla olevan linkin takaa. Sivuston sisältö on aluksi lähes vanhan kaltainen, mutta sivusto on tehty uudemmalla julkaisujärjestelmällä ja se mahdollistaa helpomman päivitettävyyden ja uuden sisällön tuottamisen. Sivustot on tehty yhteistyössä Suomen Munskan kanssa.

<http://www.munskankarna.org/helsinki/>

Tallentakaa tämä linkki suosikkeihinne, niin löydätte sivustolle usein. Pohtikaa laajasti mihin suuntaan lähdemme sisällöllisesti uutta sivustoamme kehittämään ja laittakaa ideoita tulemaan sihteerin sähköpostiosoitteeseen.

Mikäli teillä on Helsingin Munskan tilaisuuksista valokuvia, jotka voimme tekijänoikeuden haltijan luvalla laittaa yhdistyksen sivustolle, laittakaa kuvia ottohetken tiedoin yhdistyksen sihteerille.

Mikäli olette innokkaita Facebookkaajia, linkatkaa myös seuraavaan ryhmään mukaan:

[www.facebook.com/groups/viiniseura%20helsingin%20munskankarna#!/groups/27114849470/?fref=ts](http://www.facebook.com/groups/viiniseura%20helsingin%20munskankarna#!/groups/27114849470/?fref=ts)

Aurinkoista viinillistä loppukesää!

Jari-Pekka Auterinen  
Helsingin Munskan sihteeri