



Hei!

Tuore viinivuosi 2015 on jo käynnistynyt. Alkaneen vuoden ensimmäiset tastingit kutsuttiin koolle jo viime vuoden viimeisessä jäsenkirjeessä. Tässä on nyt tietoa ja kutsut loppukevään tastingeihin ja tapahtumiin.

Ilmoittautukaa tilaisuuksiin mukaan runsain joukoin, osallistukaa koulutuksiin, kilpailuihin ja pienryhmätoimintaan!

Jäsenmaksu 2015:

Muistutuksena jo viime jäsenkirjeessä ja erillisessä sähköpostissa maksuun pyydetty jäsenmaksu vuodelle 2015. Mikäli jostain syystä et ole sitä vielä maksanut, hallitus pyytää pikaista suoritusta.

Henkilöjäsenen jäsenmaksu 2015:	62 euroa
Perhejäsenyyden jäsenmaksu 2015:	78 euroa
Liittymismaksu vuodelle 2015:	40 euroa

Maksa oma maksusi seuran tilille **FI1366010003334877**, Olemme luopuneet vuoden 2015 alusta viitenumeroiden käytöstä, joten kirjoita tekstiviitekenttään maksun yksilöivät tiedot (nimi ja maksun aihe).

TASTINGEIHIN ILMOITTAUTUMINEN

Jos omistat sähköpostin, käytä sitä ensikädessä ilmoittautuessasi tastingeihin.

Ilmoittaudu kunkin tastinkin ilmoittautumispäivään mennessä haluamiisi tilaisuuksiin.

Osallistuminen tastingiin **vahvistetaan henkilökohtaisesti** ilmoittautumisajan umpeuduttua **seuraavana päivänä. Jos tilaisuudet täyttyvät, osallistujat arvotaan.**

Tilaisuudet tulee maksaa pitopäivään mennessä. Maksuun aina viitekenttään oma nimi, tilaisuuden aihe ja päiväys. Maksu saa sisältää vain yhden tilaisuuden maksut. Jos maksu tapahtuu toiminimen tai vastaavan kautta, siitä tulee selvittää 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! Selvyiden 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.

Vuosikokous keskiviikko 18.3.2015 klo 18.00, Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha

1. Kokouksen avaus
2. Kokouksen puheenjohtajan ja sihteerin sekä muiden virkailijoiden valinta
3. Työjärjestyksen hyväksyminen
4. Kokouksen päätösvaltaisuuden toteaminen
5. Tilinpäätöksen, vuosikertomuksen ja toiminnantarkastajien kertomuksen esittely
6. Tilinpäätöksen vahvistaminen
7. Vastuuvapaudesta päättäminen toiminnantarkastusta koskevalta ajalta
8. Muut asiat
9. Kokouksen päättäminen

Ilmoittaudu vuosikokoukseen samalla kun ilmoittaudut sen jälkeiseen palstasamppanjatastingiin osoitteella:
ilmoittautumiset.helsinki@munkankarna.org

Palstasamppanjat, keskiviikko 18.3.2015, n. klo 18:20 (heti vuosikokouksen jälkeen, Vinoteekki

Alustajana Liisa Salminen

Yhden kylän (monocru) ja yhden palstan (monoparcelle) samppanjat ovat saavuttaneet suurta arvostusta sommelier- ja viininharrastajapiireissä. Nyt meilläkin on mahdollisuus aistia 'terroir'ia samppanjalasissa! Tämän tastingin ehdoton 'clou' on Philipponat'n Clos des Goisses.

Les Chèvres Pieurreses, Leclerc-Briant
Les Crayères, Leclerc-Briant
La Croisette, Leclerc-Briant
Les Folies de la Marquetterie, Taittinger
2005 Clos des Bouveries, Duval-Leroy
1998 Clos des Goisses, Philipponat

Omat lasit mukaan (6) kpl

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

Hinta: jäsenet 60,00 €, ei jäsenet 70,00 €

Pankkitili: **FI1366010003334877** (maksuihin viitekenttään oma nimi ja tastingin aihe ja päiväys)

Ilmoittautumiset 27.2.2015 ja peruutukset 6.3.2015 mennessä: : ilmoittautumiset.helsinki@munkankarna.org
tai puh. 040-8684039

Kupliva vaaleanpunainen Vappu, maanantai 27.4.2105 klo 18, Vinoteekki

(ei-poliittinen kannanotto!)

Alustajina Susanne Lemström ja Arja Porvali

Maailmalla on tällä hetkellä voimakas sekä rosé-kuohuviinien että -samppanjoiden buumi. Tämä on johtanut siihen, että etenkin eurooppalaiset valmistajat ovat voimakkaasti lisänneet roséviiniensä tuotantoa ja myös tuoneet markkinoille lukuisia uusia merkkejä. Nyt tutustumme tippaleipien ja serpentiinien myötä eurooppalaisiin rosé-kuohuviineihin ja joukkoon on myös "eksynyt" yksi rosé-samppanja, jonka yritämme poimia joukosta.

Englanti: Chapel Down Rosé Brut
Luxemburg: Bernard- Massard Cuvée de l'Écusson Brut Rosé
Italia: Antica Fratta Franciacorta Essence Rose Brut 2009
Itävalta: Bründlmayer Brut Rosé
Espanja: Codorníu Selección Raventós Pinot Noir Brut
Ranska: Willm Crémant d'Alsace Rosé Brut
Ranska: Champagne Alexandre Bonnet Perle Rosée Brut

Omat lasit mukaan (7) kpl

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

Hinta: jäsenet 35,00 €, ei jäsenet 45,00 €

Pankkitili: **FI1366010003334877** (maksuihin viitekenttään oma nimi ja tastingin aihe ja päiväys)

Ilmoittautumiset 13.4.2015 ja peruutukset 20.4.2015 mennessä: : ilmoittautumiset.helsinki@munkankarna.org
tai puh. 040-8684039

Alkon mielenkiintoisimmat uutuudet, torstai 21.5.2015 klo 18:00, Vinoteekki

Alustajana Seppo Salminen

Jo perinteiseen tapaan päätämme kevään toimintakauden ”Alkon mielenkiintoisimmat uutuudet” –teemalla. Viinien valinta jätetään mahdollisimman myöhäiseen, jotta kaikki toukokuun ja ehkä kesäkuunkin hätäisimmät uutuudet ehtisivät mukaan. Valittavat viinit poimitaan kuohuvien, valkoisten ja punaisten uutuuksien joukosta. Johtavana teemana on viinien mielenkiintoisuus ja erikoisuus, ihan jokapäiväisiä viinejä ei tähän mukaan valita. Itse viinit jäävät arvoitukseksi ja ne selviävät parhaiten ilmoittautumalla ja tulemalla itse paikanpäälle mukaan. Laita tämä kalenteriin jo nyt ja ilmoittaudu heti mukaan. Vahvistuksen saat ilmoittautumisajan päätyttyä, eli 7.5.2015.

Omat lasit mukaan (9) kpl

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

Hinta: jäsenet 35,00 €, ei jäsenet 45,00 €

Pankkitili: **FI1366010003334877 (maksuihin viitekenttään oma nimi ja tastingin aihe ja päiväys)**

Ilmoittautumiset 7.5.2015 ja peruutukset 14.5.2015 mennessä: : ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
tai puh. 040-8684039

Koulutus

1-tason kurssi käynnistyy maaliskuussa, 5.3.2015. Tarkempi kurssiaikataulu ja kurssipaikka sovitaan muostuvan ryhmän kesken. Jos olet vielä kiinnostunut, ota pikaisesti yhteyttä Juhani Huotariin sähköpostilla huotari@kolumbus.fi tai puhelimella 050 5692956, mukaan ehtii vielä.

3-tason teoriatesti pidettiin 8.11.2015. Helsingin Munkasta osallistui kolme henkeä. Jan Lindholm läpäisi testin upeasti. Hallitus onnittelee loistavasta suorituksesta.

Seuraava koe on hyvä merkitä kalenteriin:

21.3.2015 2-tason koe (teoria ja käytäntö). Tähän ehtii vielä ilmoittautua erillisen sähköpostilla lähetetyn kutsun mukaisesti 23.2.2015 mennessä normaalilla ilmoittautumisosoitteella ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org

Viinikilpailu 2015

Suomen Munkänkarna järjestää alkuvuodesta 2015 viinin sokkomaistelukilpailun, johon kaikilla paikallisyhdistyksillä on mahdollisuus osallistua. Viinikilpailu järjestetään kahdessa vaiheessa: ensin paikallisesti jäsenyhdistyksessä ja sitten Suomen Munkänkarnan laajuisesti. Kummassakin vaiheessa kilpailevat kaksijäseniset joukkueet, joissa kummankin jäsenen tulee olla samasta paikallisyhdistyksestä. Lopuksi paras joukkue valitaan edustamaan Suomea World Blind Tasting Competitionin kilpailussa.

Helsingin Munkan paikalliskilpailu järjestetään 25.2.2015 Vinoteekissa kello 18:00. Kisaan on ilmoittautunut yhdeksän paria. Paikalliskilpailun johtajana toimii Juhani Huotari.

Suomen Munkänkarnan Viinikilpailu

Kunkin osallistuvan yhdistyksen on viimeistään 14.3.2015 lähetettävä joukkueensa osallistumisilmoitus Suomen Munkänkarnan kilpailuvastaavalle sähköpostitse. Viinikilpailu järjestetään Suomen Munkänkarnan vuosikokouksen yhteydessä, todennäköisesti 28.3.2015 Hämeenlinnassa. Vaikeusaste vastaa kolmostason käytännön koetta. Kokeessa on neljä valkoviiniä, neljä punaviiniä ja neljä jälkiruokaviiniä. Viineistä tulee tunnistaa rypäle, maa, alue, ala-alue ja vuosi sekä jälkiruokaviineistä lisäksi valmistustekniikka. Viinilistan valitsee Suomen Munkänkarnan kilpailuvastaava. Paras joukkue, vahvistettuna kahdella Suomen Munkänkarnan hallituksen valitsemalla asiantuntijalla, valitaan Suomen Munkänkarnan edustajaksi viinintunnistuksen maailmanmestaruuskisaan.

Maailmanmestaruuskisa

World Blind Tasting Competitionissa, jonka La Revue du Vin de France järjestää, kilpailevat nelihenkiset maakohtaiset joukkueet. Suomen Munkänkarnan nelihenkinen joukkue on kutsuttu osallistumaan 2015 syksyllä pidettävään loppukilpailuun. Suomen Munkänkarna sponsoroi loppukilpailujoukkuetta maksamalla osallistujien matkakulut sekä joukkueen osallistumismaksun.

Suomen Munkänkarnan kilpailuvastaavava on Mauri Sourander. Tarvittaessa listätietoja saa häneltä: mauri.sourander@welho.com, puh.0404878683.

Alsace viininäyttely 28.1.2015

Paikalla Ritarihuoneella oli yli 20 viinivalmistajaa. Osa vanhoja tuttuja kuten Hugel & Fils, Wolfberger, Willy Gisselbrecht, Domaines Schlumberger jne., mutta myös uusia (Domaine Gresser, Jean Biecher & Fils, Domaine Marc Kreydenweiss, Charles Wantz, jne.). Alueen kaikki viiniluokitukset ja rypälelajikkeet olivat hyvin esillä. Maisteltavana oli sekä uusia että vanhempia vuosikertoja. Viininäyttelyssä oli ilahduttavan paljon Helsingin Munskalaisia, mutta myös Hämeenlinnan Munskat oli hyvin edustettuna.

Yhdistyksen toimihenkilöiden sähköiset yhteystiedot:

Helsingin Munskan toimihenkilöiden sähköpostit ovat seuraavat:

puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org – Yhdistyksen puheenjohtaja

sihteeri.helsinki@munskankarna.org – Yhdistyksen sihteeri

ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org – Ilmoittautumiset, esim. tastinkeihin ja koulutuksiin

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

Hyviä viinikevättä 2015,

Jari-Pekka Auterinen
Helsingin Munskan sihteeri