



Hei!

Lähes koko jäsenistö on jo siirtynyt sähköiseen jakeluun. Jos saat tämän kirjeen vielä paperisena, ja sinulla on käytössäsi sähköpostiosoite, ilmoita se pikimmiten yhdistyksen sihteerille osoitteella [sihteeri.hmunska@hmunska.inet.fi](mailto:sihteeri.hmunska@hmunska.inet.fi). Tastinkien materiaalit jaetaan etukäteen sähköisessä muodossa ja viime hetken muutoksista pystymme myös tiedottamaan sähköisesti. Lisäksi välitämme vain sähköisesti viime hetken kutsuja erikoistastingeihin tai viinimessuihin. Sähköinen jakelu myös säästää seuralle postikuluja.

### Osoitteenmuutokset (sähköposti ja postiosoite)

Ilmoittakaa muutokset sähköpostissanne tai postiosoitteessanne yhdistyksen sihteerille, [sihteeri.hmunska@hmunska.inet.fi](mailto:sihteeri.hmunska@hmunska.inet.fi). Jäsenet saavat Viinilehden jäsenlehtenä. Tehkää tämän lehden osoitteenmuutos yhdistyksen sihteerin kautta (jos ilmoitatte osoitteenmuutoksenne suoraan Viinilehdelle, saattaa vanha osoitteenne kummitella vielä yhdistyksen jäsenrekisterissä ja mennä seuraavana vuonna yhdistykseltä Viinilehdelle korvaten oikean postiosoitteen vanhalla).

### TASTINGEIHIN ILMOITTAUTUMINEN

Jos omistat sähköpostin, käytä sitä ensikädessä ilmoittautuessasi tastingeihin.

**Ilmoittaudu 11.11.2012 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! 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.hmunska@hmunska.inet.fi](mailto:ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi)) Arja Porvalia, joka ylläpitää osallistujaluetteloa.**

### Vaalikokous, torstai 22.11.2012 klo 18:00, Vinoteekki

#### ESITYSLISTA

1. Kokouksen avaus
2. Kokouksen puheenjohtajan ja sihteerin sekä muiden virkailijoiden valinta
3. Työjärjestyksen hyväksyminen
4. Kokouksen päätösvaltaisuuden toteaminen
5. Talousarvion ja toimintasuunnitelman vahvistaminen sekä liittymis- ja jäsenmaksun suuruudesta päättäminen
6. Hallituksen jäsenten vaali
7. Toiminnan tarkastajien vaali
8. Vaalitoimikunnan jäsenten vaali
9. Edustajan ja varamiehen valinta Suomen Munskänkarna ry:n kokouksiin
10. Muut kokouskutsussa mainitut asiat
11. Kokouksen päättäminen

Koska kukaan hallitukseen jäsen ei ole erovuoroinen, ei vaalitoimikunnalta ole ehdotusta hallituksen jäsenten vaaliin.

## Heti vaalikokouksen jälkeen:

### Australian valkoiset, torstai 22.11.2012, kokouksen, noin klo 18.20, Vinoteekki

Viinit esittelee Henri Kujalan koostamista esitiedoista Ari-Heikki Vikman

Australian valkoviineistä voi ensin tulla mieleen Riesling, mutta silti kaksi viljellyintä valkoista rypälettä ovat Chardonnay ja Semillon. Tammen käyttö on viimeaikoina kääntynyt hillitympään suuntaan ja nyt onkin hyvä aika tarkistaa miltä Chardonnay ja Semillon maistuvat eri puolilla Australiaa. Tastingissa on mukana myös Australian ensimmäinen kaupallinen Chardonnay, Tyrrell's Vat 47.

Mount Horrocks - Watervale Semillon 2009 (South Australia, Clare Valley)  
Tyrrell's - Hunter Heroes Brookdale Semillon 2011 (New South Wales, Hunter Valley)  
Innocent Bystander - Yarra Valley Chardonnay 2010 (Victoria, Yarra Valley)  
Fraser Gallop - Winery Chardonnay 2011 (Western Australia, Margaret River)  
Stonier - Reserve Chardonnay 2008 (Victoria, Mornington Peninsula)  
Shaw and Smith - M3 Vineyard Adelaide Hills Chardonnay 2010 (South Australia, Adelaide Hills)  
Tyrrell's - Vat 47 Hunter Chardonnay 2007 (New South Wales, Hunter Valley)  
+ Jokeri

Omat lasit mukaan (8) kpl

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

Hinta: jäsenet 37,00 €, ei jäsenet 47,00 €

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

Ilmoittautumiset 11.11.2012. Peruutukset 15.11.2012 mennessä: [ilmoittautumiset.hmunsk@hmunsk.inet.fi](mailto:ilmoittautumiset.hmunsk@hmunsk.inet.fi) tai puh. 040-8684039

### Amarone, tiistai 11.12.2012 klo 18:00, Vinoteekki

Alustajana Seppo Salminen

Maistamme yhdistyksen omasta kellarista kypsässä iässä olevia Amaroneja, kaikki Amarone Classicoita. Nyt oiva tilaisuus tutustua upeaan läpileikkaukseen 1990-luvun oikealta, aidolta ja rajatulta alueelta tuleviin Amaroneihin. Tätä laadukasta Amarone-tastingia on kannattanut odottaa!

1995 Masi, Amarone Mazzano Masi Agricola S.p.A.  
1995 Masi, Amarone Campolongo di Torbe Masi Agricola S.p.A.  
1997 Zenato, Amarone Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l.  
1997 Tedeschi, Amarone Monte Olmi Agricola F.lli Tedeschi Srl  
1996 Tedeschi, Amarone Monte Olmi Agricola F.lli Tedeschi Srl  
1996 Allegrini, Amarone Agricola Allegrini  
1997 Allegrini, Amarone Agricola Allegrini

Omat lasit mukaan (7) kpl

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

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

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

Ilmoittautumiset 11.11.2012. Peruutukset 4.12.2012 mennessä: [ilmoittautumiset.hmunsk@hmunsk.inet.fi](mailto:ilmoittautumiset.hmunsk@hmunsk.inet.fi) tai puh. 040-8684039

## VIINIKILPAILU

**Helsingin Munkäknarnan jäsenistä koostunut Suomen joukkue pärjasi hienosti vaativassa viinin sokkotunnistamisen Euroopan-mestaruuskilpailussa.**

Suomen Viinikilpailun loppukisan voittajajoukkue Helsingin Munkäknarnasta, vahvennettuna kahdella asiantuntijalla samasta yhdistyksestä muodosti Suomen EM-kilpailujoukkueen. Joukkueen jäsenet **Eero Bomanson, Jukka Kornilow, Erkki Piitulainen ja Samu Viljanen** kokoontuivat yhdessä kevään ja syksyn aikana pitkälle toistakymmentä kertaa harjoituksiin, mikä tuotti erinomaisesti tulosta.

Viinin sokkotunnistamisen Euroopan-mestaruuskisa **Championnat d'Europe de dégustation de La RVF/Chef&Sommeliers 2012** järjestettiin tänä vuonna 29.9.2012 Malmössa, Ruotsissa. Tämä arvostettu EM-kisa, järjestettiin tässä muodossa nyt viidettä kertaa ja mukana oli pääasiassa konkarijoukkueita edellisistä kilpailuista. Kaikkiaan tähän arvostettuun kisaan oli ilmoittautunut kaksitoista maata: Andorra, Belgia, Espanja, Iso-Britannia, Kiina, Luxemburg, Québec, Ranska, Ruotsi, Saksa, Suomi, Tanska. Suomi oli ensi kertaa mukana. Tehtävänä oli tunnistaa dominoiva rypäle, maa, tuotantoalue (appellation), tuottaja sekä vuosikerta.

Kilpailussa tutkittiin 12 viiniä, kuusi valkoviiniä, joista yksi oli samppanja ja kuusi punaviiniä, joista yksi oli makea, aina uusi viini kymmenen minuutin välein. Suomen joukkue hallitsi rutiininomaisesti harjoitellun järjestelmällisen analyysin perustella kiitettävästi sekä ajankäytön että viinien tunnistukset. Tunnistustehtävä oli vaikea, joukossa esimerkiksi oli kaksi viiniä, joita yksikään joukkue ei tunnistanut lainkaan, Santorini Kreikasta ja Arbois Ranskasta. Tanska voitti, Iso-Britannia tuli toiseksi, Saksa kolmanneksi ja Suomi neljänneksi, kukin yhden pisteen erolla edelliseen nähden. Koska maksimipistemäärä oli 276, ei neljän kärkijoukkueen tulosten ero osoita paljonkaan eroja kyvyissä.

Onnea joukkueelle heidän sinnikkäästä työstään ja hienosta tuloksestaan!



## KOULUTUS

### 1-tason koe

1-tason koe järjestettiin 8.10.2012. Kokeen läpäisivät ja 1-tason suorittivat Bachmann Jari, Berg Jan-Erik, Kyhälä Jarno, Lindholm Jan, Nyberg Hannele, Porvali Stana ja Vitakoski Riikka.

Onnittelut hienoista suorituksista!

### Rypälekurssi

Rypälekurssi aloitetaan tammikuussa 2013. Kurssilla ei ole esitietovaatimuksia, mielenkiinto viinejä kohtaan riittää. Kurssin aikana on seitsemän kokoontumista, joista viimeisellä kerralla on koe.

Kurssilla tutustutaan teoreettisten ja käytännön harjoitusten kautta tärkeimpien rypälelajikkeiden ominaispiirteisiin, tunnetuimpien viljelyalueiden laatutekijöihin (maaperä, ilmasto...) sekä viljely- ja valmistusmenetelmiin. Tavoitteena on ymmärtää, kuinka yllämainitut asiat vaikuttavat viinin ominaisuuksiin.

Kurssimateriaalina on Munskan rypälekursssiaineisto, Munkänkarnan Viinikirja sekä vapaaehtoinen oheiskirjallisuus. Teoriapuolella kurssin pääpaino on viljely- ja valmistustekniikoissa, maistelussa tärkeimmissä punaisissa ja valkoisissa rypäleissä.

Kurssi antaa tarvittavat tiedot Munskan rypälekokeen suorittamiseen ja hyvän pohjan jatkaa viiniharrastusta 2-tason kurssilla.

Ilmoittautumiset osoitteeseen [ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi](mailto:ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi). Kurssipaikka ja -päivät sovitaan loppuvuodesta osallistujien kesken.

### Koekalenteri:

|               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| 10.11.2012    | III tason teoria                 |
| Tammikuu 2013 | I tason teoria ja käytäntö       |
| 9.2.2013      | III tason käytäntö (Tukholmassa) |
| Helmikuu 2013 | Rypälekokeen teoria ja käytäntö  |
| 16.3.2013     | II tason teoria ja käytäntö      |

Kokeisiin ilmoittautumiset osoitteeseen [ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi](mailto:ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi)

1-tason kokeeseen ja rypälekokeeseen voivat osallistua kaikki jäsenet, jotka eivät aiemmin ole läpäisseet koetta. 2-tason kokeen esivaatimus on 1-tason tai rypälekokeen hyväksytty suoritus. 3-tason teoriaan voi osallistua 2-tason läpäisyn jälkeen. 3-tason käytännön kokeeseen kutsutaan 3-tason teoriaosuuden suorittamisen jälkeen.

## SÄHKÖINEN JAKELU JA MAINOSPOSTI

Suurin osa jäsenistä on jo siirtynyt sähköiseen jakeluun. Jos sinulla on sähköpostiosoite, mutta et vielä ole ilmoittanut sitä sihteerille, niin tee se nyt. Tastinkien materiaalit jaetaan etukäteen sähköisessä muodossa ja viime hetken muutoksista pystymme myös tiedottamaan sähköisesti. Lisäksi välitämme vain sähköisesti viime hetken kutsuja erikoistastingeihin tai viinimessuihin. Sähköinen jakelu myös säästää seuralle postikuluja.

Haluatko jäsenkirjeiden lisäksi saada sähköpostiisi viineihin ja gastronomiaan liittyviä viestejä? Esimerkiksi Port tastingin kutsuja, ravintoloiden viiniteemojen mainoksia. Mikäli haluat, että lähetämme sinulle myös mainoksia ja tiedotteita lähetä erillinen sähköpostiviesti sihteerille [sihteeri.hmunska@hmunska.inet.fi](mailto:sihteeri.hmunska@hmunska.inet.fi). Osoitteita emme anna eteenpäin. Kaikki viestit tulevat hallituksen kautta.

### Kotisivu ja sähköposti:

Viiniseura Helsingin Munkänkarnalla on kotisivu jonka osoite on:  
<http://personal.inet.fi/yhdistys/helsingin.munskankarna/>