



MUNSKÄNKARNA

JÄSENKIRJE 6/2012

HELSINKI, 29.12.2012

Hyvät Helsingin Munskalaiset,

Osoitteenmuutokset (sähköposti ja postiosoite)

Ilmoittakaa muutokset sähköpostissanne tai postiosoitteessanne yhdistyksen sihteerille, 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 haluamiisi tilaisuuksiin pikaisesti, kuitenkin viimeistään kunkin tastingin yhteydessä mainittuna päivänä. 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) Arja Porvalia, joka ylläpitää osallistujaluetteloa.

Douron punaiset huiput, maanantai 21.1.2013 klo 18.00, Vinoteekki

Alustajana Erkki Laasonen

Monet Douron tuottajat ovat siirtyneet käyttämään rypäleitään punaviinin tuottamiseen portviinin sijasta. Miksi - se selviää tässä. Ihan tarkkaan ei tiedetä, kuinka nämä punaviinit ikääntyvät. Me tiedämme – heti tämän tastingin jälkeen. Maisteltavat viinit on kypsytetty Helsingin Munskan omassa kellarissa.

1995 Barca Velha, Casa Ferreirinha, Douro
2001 Quinta Côtto Grande Escolha, Douro
2003 Redoma, Niepoort, Douro
2005 Quinta da Romaneira, Douro
2006 Redoma, Niepoort, Douro
2007 Quinta da Casa Amarela Reserva, Douro
2007 Quinta do Vale Meao, Douro

Omat lasit mukaan (7) kpl

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

Hinta: jäsenet 46,00 €, ei jäsenet 56,00 €

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

Ilmoittautumiset 14.1.2013. Peruutukset 21.1.2013 mennessä: ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi tai puh. 040-8684039

Super-Chile Punaiset, keskiviikko 13.2.2013 klo 18:00, Vinoteekki

Alustajana Mauri Sourander

Tässä helmikuun tastingissa opimme, että Chilestä tulee myös huippuja, jotka kestävät vertailun muun maailman tuottajien kanssa; sen lisäksi että Chilestä tulee myös paljon ”peruskauraa”. Chilessä on viinintuotannon kannalta ainutlaatuisen hyviä luonnon suomia edellytyksiä, minkä useat eurooppalaiset huipputuottajat ovat mukanaolollaan oivaltaneet. Tässä tastingissa mukana Chilen ikoniviineihin lukeutuva Al maviva.

Millantu 2007, Viña Santa Alicia, Maipo Valley, Chile

Sideral 2007, Viña Altair, Cachapoal Valley, Chile

Altair 2007, Viña Altair, Cachapoal Valley, Chile

Al maviva 2009, Viña Concha y Toro S.A, Baroness Philippine de Rothschild, Maipo Valley, Chile

Don Melchor 2007, Viña Concha y Toro S.A., Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile

KAI Carmenere 2009, Viña Errázuriz, Aconcagua Valley, Chile

Jokeri

Omat lasit mukaan (7) kpl

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

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

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

Ilmoittautumiset 30.1.2013. Peruutukset 4.2.2013 mennessä: ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi tai puh. 040-8684039

Bordeaux 1996 huiput, keskiviikko 20.3.2013 klo 18:00, Vinoteekki

Alustajana Mikael Englund

Yhdistyksen vuoden 2013 vuosikokouksen jälkeen (kokouksesta tulee myöhemmin erillinen kutsu ja esityslista) pidetään odotettu ja toivottu Bordeaux 1996 tasting, jossa avataan yhdistyksen omasta kellarista viinit. Osallistu sekä kokoukseen että tähän huipputastingiin ilmoittautumalla mukaan alla olevin ohjein!

1996 Cos d’Estournel

1996 Ducru-Beaucaillou

1996 Lynch-Bages

1996 Ch. Pichon Longueville

1996 Prieuré-Lichine

1996 Ch. Palmer

Omat lasit mukaan (6) kpl

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

Hinta: jäsenet 69,00 €, ei jäsenet 79,00 €

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

Ilmoittautumiset 6.3.2013. Peruutukset 13.3.2013 mennessä: ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi tai puh. 040-8684039

TIEDOKSI JA OSIN ALUSTAVASTI LOPPUKEVÄÄN TASTINGIT:

Siirtyminen bio-dynaamiseen viinivalmistukseen – kokemuksia ja näytteitä, tiistai 16.4.2013 klo 18:00, Vinoteekki

Alustajana Juha Berglund

Albariño, maanantai 6.5.2013 klo 18:00, Vinoteekki

Aihe vielä hieman avoin, viinien saatavuutta selvitetään

Alkon uutuuudet, torstai 23.5.2013 klo 18:00, Vinoteekki

Perinteinen kevätkauden päätös

ALSACE VIININÄYTTELY

Olemme saaneet kutsun Alsace Viininäyttelyyn, joka pidetään 30.1.2013 Ritarihuoneella Helsingissä klo 17:00 alkaen. Tilaisuuden järjestää Sopexa yhteistyössä Alsacen viinitoimialayhdistyksen CIVA:n kanssa. Tilaisuuden sisäänpääsymaksu on 10 euroa henkilöltä, joka maksetaan sisäänkäynnin yhteydessä. Mielestämme tämä on todella oiva tilaisuus tutustua Alsacen nimekkäiden tuottajien lukuisiin viineihin. Tilaisuuden kokoonpano on hyvin samankaltainen kuin hyvin onnistunut näyttely kaksi vuotta sitten, jolloin 26 näytteilleasettajaa esitteli Helsingissä mielenkiintoisia viinejään.

Tilaisuuteen ilmoittautuminen tehdään keskitetysti siten, että jäsenet ilmoittavat nimensä ja postiosoitteensa viimeistään 20.01.2013 Arja Porvalille sähköpostilla osoitteeseen : ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi. Arja toimittaa listan edelleen Suomen Munkänkarnalle kutsukirjeiden toimittamista varten.

VIINIKILPAILU 2013

Helsingin Munkänkarna osallistuu Suomen Munkänkarnan järjestämään Viinikilpailuun myös vuonna 2013.

Kilpailu järjestetään kolmessa vaiheessa:

- ensin kussakin paikallisyhdistyksessä
- toisessa vaiheessa koko Suomen Munkänkarnan laajuisesti
- lopuksi paras joukkue valitaan European Blind Tasting Competitionin Suomen Munkänkarnan joukkueeseen

Kilpailuun voivat osallistua kaksijäseniset joukkueet, joissa kummankin jäsenen tulee olla samasta paikallisyhdistyksestä. Paikallisen kilpailun paras pari edustaa seuraansa Suomen Munkänkarnan kilpailussa, jonka paras joukkue valitaan European Blind Tasting Competitionin Suomen Munkänkarnan joukkueeseen.

Paikalliskilpailu vastaa kakkostason käytännön koetta. Suomen Munkänkarnan laajuinen kilpailu on vaikeudeltaan kolmostasoa.

Osallistumismaksu ei vielä ole selvillä, mutta se pyritään pitämään kohtuullisena (arvio 20-30 EUR per henkilö). Paikallisyhdistys maksaa toisen vaiheen osallistumismaksun. Suomen Munkänkarna sponsoroii Euroopan loppukilpailua maksamalla osallistujien matkakulut kilpailupaikkakunnalle sekä joukkueen osallistumismaksun.

Helsingin Munskan paikalliskilpailu

Helsingin Munkänkarnan paikalliskilpailu järjestetään torstaina 28.2.2013 klo 18:00 Vinoteekissa. Kilpailuun voi ilmoittautua yksin tai parin kanssa. Yksin ilmoittautuneista muodostetaan kisapaikalla kaksijäsenisiä joukkueita.

Ilmoittautumiset 15.2.2013 mennessä ilmoittautumisosoitteeseen: ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi

KOULUTUS

Rypälekurssi

Tammikuussa 2013 alkavalle rypälekurssille kaivataan vielä muutamaa osallistujaa. Kurssilla ei ole esitietovaatimuksia, mielenkiinto viinejä kohtaan riittää. Kurssilla tutustutaan teoreettisten ja käytännön harjoitusten kautta tärkeimpien rypälelajikkeiden ominaispiirteisiin, tunnetuimpien viljelyalueiden laatu- ja kasvutekijöihin (maaperä, ilmasto...) sekä viljely- ja valmistusmenetelmiin. Tavoitteena on ymmärtää, kuinka yllämainitut asiat vaikuttavat viinin ominaisuuksiin. Kurssin aikana on seitsemän kokoontumista, joista viimeisellä kerralla on koe.

Kurssimateriaalina on Munskan rypälekurssiaineisto, Munsänkarnan 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. Kurssipaikka ja -päivät sovitaan loppuvuodesta 2012 tai heti alkuvuodesta 2013 osallistujien kesken. Jos jollakin kurssille osallistuvalla on mahdollisuus tarjota kurssipaikkaa, kurssi ottaa ehdotuksen erittäin mielellään vastaan!

1-tason koe

1-tason koe järjestetään tammikuussa rypälekurssin yhteydessä. Ilmoittautumiset osoitteeseen ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi 15.1.2013 mennessä. Ilmoittautuneiden kanssa sovitaan tarkempi koepaikka ja -aika.

2-tason koe

2-tason koe järjestetään Helsingissä 16.3.2013. Ilmoittautumiset osoitteeseen ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi 22.2.2013 mennessä.

3-tason käytännön koe

3-tason käytännön koe on Tukholmassa 9.2.2013 Ilmoittautumiset osoitteeseen ilmoittautumiset.hmunska@hmunska.inet.fi. 15.1.2013 mennessä.

Koekalenteri:

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

1-tason kokeeseen ja rypälekokeeseen voivat osallistua kaikki jäsenet, jotka eivät aiemmin ole läpäisseet koetta. 2-tason kokeen esivaatimus on 1-tason tai rypälekokeen hyväksytyt 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 . 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.munkankarna/>

