



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munsänkärna ry

JÄSENKIRJE 4/2017

30.9.2017

1 (4)

Hei!

Tässä jäsenkirjeessä on tietoa

- vaalikokouksesta 22.11.2017 ja Bordeaux-tastingista
- Rhonen valkoiset -tastingista 12.12.2017
- koulutuksesta (perus- ja rypälekurssi)
- kevään 2018 tasting-päivämääristä
- yhteystiedoistamme

### **Hyvää syksyä ja maukkaita viinejä!**

Terveisin

Arja Porvali, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munsänkärna ry

\*\*\*

### **22.11.2017 klo 18.00 VAALIKOKOUS, Vinoteekki, Kauppiaankatu 6**

#### 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 määrästä päättäminen
7. Hallituksen puheenjohtajan vaali
8. Hallituksen jäsenten vaali
9. Toiminnan tarkastajien vaali
10. Vaalitoimikunnan jäsenten vaali
11. Edustajan ja varamiehen valinta Suomen Munsänkärna ry:n kokouksiin
12. Muut kokouskutsussa mainitut asiat
13. Kokouksen päättäminen

Heti vaalikokouksen jälkeen n. klo 18.20.

### **22.11.2017 Bordeaux-tasting, alustajana Mikael Englund**

Perinteisen Bordeaux-tastingin viinit ovat tänä vuonna ennätyskuumalta vuodelta 2003, jonka parhaat viinit ovat erittäin arvostettuja. Tälläkin kerralla Bordeaux-tastingin viinit tulevat Medoc'in klassikkoalueilta. Mukana on kaksi Grand Cru Classé viiniä Margaux'sta ja Pauillac'ista, kolme tunnettua Cru Bourgeois-huippua St. Estephe'stä, Haut-Medoc'ista ja Moulis'ista. Mukana on myös yksi Grand Cru- tilan kakkosviini St. Julien'ista ja kaikkien viinien pitäisi nyt olla sopivan ikäisiä maistettavaksi.

2003 Rausan-Segla, Margaux 2me Grand Cru Classé  
2003 Sarget de Gruaud Larose, St. Julien  
2003 Haut-Bages Liberal, Pauillac 5me Grand Cru Classé  
2003 Sociando Mallet, Haut-Medoc  
2003 Les Ormes de Pez, St.Estephe  
2003 Poujeaux, Moulis-en-Medoc



## MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munsänkärna ry

JÄSENKIRJE 4/2017

30.9.2017

2 (4)

Omat lasit mukaan: (6) kpl  
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki  
Hinta: 32 €, ei jäsenet 42 €  
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)  
Ilmoittautumiset: viimeistään 8.11. [ilmoittautumiset.helsinki@munsankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munsankarna.org) (tai p. 040 868 4039).  
Peruutukset: viimeistään 15.11.2017

\*\*\*

### 12.12.2017 klo 18.00 Rhonen valkoiset, alustajana Esa Nyman

Tervetuloa maistamaan Rhonen alueen persoonallisia valkoviinejä. Edustettuina ovat kaksi Rhonen klassista valkoviiniryppäettä, Marsanne ja Roussanne. Viinejä on tarjolla kattavasti kuudelta eri ala-alueelta sekä Pohjois-, että Etelä-Rhonen puolelta. Rhonen klassisten viinien lisäksi joukkoon mahtuu mukaan myös mielenkiintoinen Marsanne-pohjainen laatuviini Australian Victoriasta.

Alain Voge Saint-Péray, Fleur de Crussol, 2012  
Ferraton Pere e Fils Crozes Hermitage, "La Matiniere" blanc, 2014  
Ferraton Pere e Fild Saint Joseph "Les Oliviers", 2012  
Chateau de Beaucastel, Chateauneuf du Pape blanc, 2012  
Hermitage Etienne Guigal Blanc, 2006  
Eric Texier, Brezeme Côtes du Rhone Roussanne, 2014  
Tahbilk, 1927 Vines Marsanne, 2005

Omat lasit mukaan: (7) kpl  
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki  
Hinta: 37 €, ei jäsenet 47 €  
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)  
Ilmoittautumiset: viimeistään 28.11. [ilmoittautumiset.helsinki@munsankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munsankarna.org) (tai p. 040 868 4039).  
Peruutukset: viimeistään 21.11.2017

\*\*\*

### PERUSKURSSI I ja RYPÄLEKURSSI

Munskan I tason kurssi ja/tai rypälekoulutus käynnistyvät, kun saadaan kokoon 8 – 10 henkilön ryhmä ja löytyy paikka, jossa kurssin voi pitää. Aikaisemmin jollain kurssilaisella on ollut tällainen tila käytettävissään. Varsinaista kurssimaksua ei peritä, mutta jokaisessa kokoontumisessa maistellaan 6 viiniä, joiden hinta peritään osallistujilta. Koulutus voisi alkaa tammikuussa 2018 ja kurssi käydään läpi 7 kokoontumiskerralla + tentillä, joka käsittää kirjallisen teoriakokeen ja 6 viinin tunnistamisen sokkomaistelussa.

Koulutus on tarkoitettu etupäässä Munskan jäsenille, mutta myös ulkopuoliset saavat osallistua ja kenties voivat jopa innostua tulemaan mukaan Munskan toimintaan.

Helsingin Munskan koulutusvastaavana toimii Juhani Huotari, [huotari@kolumbus.fi](mailto:huotari@kolumbus.fi), joka vastaanottaa ilmoittautumisia ja kertoo tarkemmin kurssien sisällöistä.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 4/2017

30.9.2017

3 (4)

\*\*\*

### KEVÄÄN 2018 TASTING-TILAISUUDET:

Ke 17.01.2018

Ke 14.02.2018

Ke 14.03.2018 tasting + vuosikokous

Ti 17.04.2018

Ti 08.05.2018 Alkon uutuuudet

\*\*\*



### VIINILASILAUKKU ISO-MAISTELULASEILLE

Kuvan viinilasilaukkuja on myytävänä hintaan 32 €/kpl. Tilaukset sihteerille [sihteerihelsinki@munskankarna.org](mailto:sihteerihelsinki@munskankarna.org), joka vahvistaa tilauksen ja ilmoittaa tilinumeron (ei Munskan tilinumero). Toimitukset toteutetaan tastingien yhteydessä tai erikseen sovittuna ajankohtana.

### YHDISTYSTUNNUKSET JA YHTEYSTIEDOT

#### PINSSIT JA TASTE VIN

Jos et ole saanut yhdistyksen tunnusmerkkinä toimivaa pinssiä tai taste-viniä, tai jos tarvitset päivitystä nauhaväreihin tasokokeen tai jäsenyytsvuosien perusteella, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan, kun ilmoittaudut seuraavaan tastingiin.

Jos haluat tarkistaa jäsenyytesi alkuajankohdan, ota yhteyttä yhdistyksen sihteeriin.

### YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

**Yhdistyksen puheenjohtaja** [puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org](mailto:puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org)  
Erkki M. Laasonen

**Yhdistyksen sihteeri** [sihteerihelsinki@munskankarna.org](mailto:sihteerihelsinki@munskankarna.org)  
Arja Porvali

**Yhdistyksen rahastonhoitaja** [rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org](mailto:rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org)  
Samu Viljanen

**Ilmoittautumiset  
tastingeihin ja koulutuksiin** [ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org)  
Arja Porvali

Huomioithan, että ilmoittautumisissa **EI voi käyttää** vastaa (reply) -painiketta!

\*\*\*



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 4/2017

30.9.2017

4 (4)

### **YHDISTYKSEN FACEBOOK-TILI**

Helsingin Munkskänkarnalla on Facebookissa käytössään suljettu ryhmä nimellä "Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry". Kaikki ryhmän jäsenet ovat tervetulleita postaamaan vapaasti erilaisista viinimaailman aiheista ja uutisista. Tilin sisältöeditorina toimii yhdistyksen jäsen **Stana Porvali**. Tule sinäkin mukaan!

\*\*\*

### **YHDISTYKSEN KOTISIVUSTOT**

Helsingin Munkskänkarnan kotisivut löytyvät osoitteesta [www.munskankarna.org/helsinki/](http://www.munskankarna.org/helsinki/).