



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2017

7.12.2017

1 (6)

Hei!

Tässä jäsenkirjeessä on tietoa

- vaalikokouksesta 22.11.2017
- jäsenmaksuista 2018
- sokkomaistelun MM-kilpailuista Ranskassa
- koulutuksesta (perus- ja rypälekurssi)
- kevään 2018 tasting-päivämääristä
- yhteystiedoistamme

Rauhallista joulunalusaikaa toivottaen,

Arja Porvali

sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

VAALIKOKOUSTERVEISIÄ

Seuran vaalikokous pidettiin 22.11.2017. Puheenjohtajana jatkaa **Erkki M. Laasonen** ja muut hallituksen jäsenet ovat **Juhani Huotari, Henri Kujala, Hannu Kytölä, Susanne Lemström, Esa Nyman, Arja Porvali, Seppo Salminen** ja **Samu Viljanen**.

Vaalitoimikunnan esityksen mukaan puolet hallituksen jäsenistä (Juhani Huotari, Susanne Lemström, Arja Porvali ja Samu Viljanen) on erovuoroisia vuoden 2018 lopussa.

Toiminnantarkastajiksi kaudelle 2018 valittiin **Samuli Sipola** ja **Ari-Heikki Vikman** sekä heidän henkilökohtaisiksi varajäsenikseen **Hannu Hildén** (Sipolan varajäsen) ja **Erkki Piitulainen** (Vikmanin varajäsen).

Jari-Pekka Auterinen, Stana Porvali ja **Kimmo Räntilä** jatkavat vaalitoimikunnassa vuonna 2018. Vaalitoimikunta valitsee keskuudestaan puheenjohtajan.

Yhdistyksen puheenjohtaja **Erkki M. Laasonen** edustaa yhdistystä Suomen Munskänkarnan kokouksissa ja tilaisuuksissa. Puheenjohtajan varahenkilönä jatkaa **Arja Porvali**.

Kokouksen jälkeen käytiin vilkasta keskustelua siitä, mikä olisi paras ilmoittautumismuoto tastingeihin silloin, kun ilmoittautuneita on enemmän kuin mitä Vinoteekkiin mahtuu. Tällä hetkellä ja monien vuosien ajan on noudatettu arpomismenettelyä ilmoittautumisajan mentyä umpeen. Eräänä vaihtoehtona esitettiin ilmoittautumisjärjestystä (first come, first served) tai ilmoittautumisajan lyhentämistä. Päätettiin, että asia otetaan esille seuraavassa hallituksen kokouksessa ja asiasta tiedotetaan seuraavassa jäsentiedotteessa 2018.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/201

7.12.2017

2 (6)

JÄSENMAKSU 2018

Yhdistyksen vaalikokous vahvisti 22.11.2017 vuoden 2018 jäsenmaksut, jotka ovat samat kuin viime vuonna.

- Henkilöjäsenen jäsenmaksu: **62 €/vuosi**
- Perhejäsenyyden jäsenmaksu: **78 €/vuosi**
- Liittymismaksu: **40 €**

Jäsenmaksu suoritetaan **26.1.2018 mennessä** yhdistyksen tilille **FI13 6601 0003 3348 77**. Maksaessasi jäsenmaksua muista ilmoittaa **viestikentässä oma nimesi**.

HUOM! Jäsenmaksusta ei tule erillistä laskua.

SOKKOMAISTELUN MM-KILPAILUT 14.10.2017 RANSKASSA

Lyhennelmä yhdistyksemme jäsen Tomi Naarvalan blogiinsa kirjoittamasta jutusta.

Suomi sijoittui viidennelle sijalle sokkomaistelun MM-kilpailuissa Ranskan Bourgognessa. Voiton vei Ruotsin joukkue ja toiseksi sijoittui Englannin joukkue. Meitä paremmin menestyivät myös Luxemburgin ja Uuden-Seelannin joukkueet.

Viides sija kilpailussa oli lopulta hyvä suoritus. Kisassa oli paljon viinintuottajamaita mukana ja monet joukkueet muodostuivat alan ammattilaisista, viinitekijöistä ja sommeliereista. Taakse jäivät Italian, Espanjan ja Ranskan joukkueet, sekä viime vuoden maailmanmestari Kiina.

Parhaiten kilpailussa tällä kertaa menestyivät kuitenkin amatöörijoukkueet. Suomenkin joukkue muodostui lähinnä amatööreistä. Olin mukana ainoana viiniammattilaisena. Olen vuosia opettanut viinien maistelua ja arviointia Wineserver yritykseni tilaisuuksissa. Nyt oli aika laittaa itseni likoon ja erilaiset kilpailut ja tutkimukset antavat lisämotivaatiota viinien opiskeluun.

Minun lisäksi joukkueessa olivat Kimmo Ranttilä, Erkki Piitulainen ja Samu Viljanen. Mukana matkassa oli myös Munskänkarnan Suomen puheenjohtaja Ari Tuutti. Muihin joukkueen jäseniin olen tutustunut Vuoden Viinit – kilpailun tuomaristossa, johon liityin mukaan valmistuttuani Viinimestariksi kolme vuotta sitten.

Osallistuin viininmaistelun MM-kilpailuihin tänä vuonna ensimmäistä kertaa. Osallistuminen kilpailuun ei kuitenkaan ole itsestään selvää. Ensin tulee selvittää aluekarsinnasta sekä Suomen karsinnasta. Oma taival kilpailussa alkoi vuosi sitten viinimessuilla, kun Erkki Piitulainen kutsui minut mukaan heidän treeniporukkaan. Olin syksyllä aloittanut WSET Diploma tutkinnon ja osallistumalla sokkomaisteluihin sain hyvää harjoitusta kevään suureen viinitenttiin, joka menikin kerralla läpi.

Vain viikkoa ennen Helsingin karsintaa päätimme Kimmo Ranttilän kanssa muodostaa joukkueen ja osallistua kilpailuun. Karsinta käytiin kahden hengen joukkueissa ja selvisimme mukaan Suomen finaaliin, jonka onnistuimme voittamaan. Kisajoukkueen täydensi toiseksi sijoittuneet Erkki Piitulainen ja Samu Viljanen. Keväällä ja syksyllä harjoittelimme viinien tunnistamista lähes viikoittain ja sen lisäksi kävin ahkerasti messuilla ja niiden yhteydessä järjestetyillä luennoilla. Viinien tunnistamisessa tärkeintä ei ole makuaistin paremmuus, vaan muistijälkien luominen kertauksen kautta.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2017

7.12.2017

3 (6)

Sokkomaistelukilpailussa yritämme vain löytää viinin rypäleen, alkuperämaan ja alueen, sekä vuosikerran. Toisaalta jos kilpailuissa annettaisiin pisteitä viinien analyysistä, saisivat kaikki maat yhtä paljon pisteitä ja lopulta oikea rypäle, maa, alue ja vuosikerta kuitenkin ratkaisisivat voittajan. Erilaiset aromien kuvaukset ovat hyvin subjektiivisia ja on vaikea sanoa, kuka on oikeassa ja kuka ei.

Sokkona maistellessa kaikki aiemmin viineistä opittu tieto joudutaan ottamaan käyttöön. Eri rypälelajikkeilta löytyy tunnistusta helpottavia ominaisuuksia. Maun perusteella voidaan todeta, onko viinissä viileän ilmaston hapokkuutta vai lämpimämmän ilmaston kypsempää hedelmäisyyttä ja korkeampaa alkoholipitoisuutta. Kun tiedetään rypälelajike ja minkälaisesta ilmastosta viini tulee, tarvitsee enää tietää, missä kyseisiä viinejä valmistetaan. Viinin terroir ei käsitä pelkästään alueen ilmastoa ja maaperää, vaan myös alueen kulttuuria ja viininvalmistusperinteitä. Esimerkiksi Riojassa viiniä kypsytetään usein amerikkalaisessa tammitynnyrissä, jonka aromi eroaa ranskalaisesta tammesta.

Viinin värin, aromin ja maun kypsyyden perusteella pystyy myös päättelemään minkä ikäistä viini on. Kun vielä tietää minkälaiset sääolosuhteet alueella on ollut siihen aikaan, voidaan tarkemmin valita oikea vuosi. Teoriassa viinin tunnistaminen ei ole tuon vaikeampaa. Käytännössä se ei niin helppoa olekaan, varsinkin kun viinit saattoivat tulla mistä tahansa ja rypälelajikkeita on tuhansia. Meksikolaisen Nebbiolon tunnistaminen on suorastaan mahdotonta (kilpailun 7. viini). Kilpailun järjesti Ranskan suurin viinilehti La Revue du Vin de France. Puitteet kilpailulle olivat hienot. Kisapaikkana toimi Château de Gilly ja illallisen nautimme legendaarisessa Hospices de Beaunessa.

Kilpailu etenee niin, että aluksi edessäsi on kolme tyhjää lasia. 10 minuutin välein kaadetaan aina uusi viini. Muutaman viinin voi siis jättää lasiin kehittymään, mutta yhden lasin tulee aina olla valmiina seuraavaa viiniä varten. Kilpailussa maistelut menivät joukkueella hyvin ja aikaa jäi eri vaihtoehtojen pohdiskeluun ja poissulkemiseen, mutta osassa viineistä päädyimme väärin lopputuloksiin. Emme kuitenkaan tehneet typeriä virheitä. Vaikka harmitti hävitä Ruotsille, oli siinä myös jotain positiivista. He ovat lähteneet kilpailuun mukaan samoista lähtökuopista ja jos heille voitto on mahdollista, on se mahdollista myös Suomelle.

Sijoitukset:

1. Ruotsi, 2. Iso-Britannia, 3. Luxemburg, 4. Uusi-Seelanti, 5. Suomi, 6. Espanja, 7. Unkari, 8. Kanada, 9. Kiina, 10. Puola, 11. Ranska, 12. Brasilia, 13. Tanska, 14. Etelä-Afrikka, jaettu 15. Hollanti ja Yhdysvallat, 17. Sveitsi, 18. Venäjä, 19. Monaco, jaettu 20. Portugal ja Andorra, 22. Belgia, 23. Zimbabwe, 24. Italia.

Viinit:

1. Chasselas, Sveitsi, Fendant Fully, Cave des Armandiers, 2015
2. Vermentino, Ranska, Bellet, Clos Saint Vincent, 2016
3. Riesling, Saksa, Pfalz, Friedrich Becker, 2011
4. Chenin Blanc, Etelä-Afrikka, Stellenbosch, Ken Forrester the FMC, 2015
5. Chardonnay, Ranska, Puligny Montrachet, Boisset les Trezins, 2015
6. Garganega, Italia, Soave Classico, Gini la Frosca, 2013
7. Nebbiolo, Meksiko, Baja California, La Cetto, 2012



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2017

7.12.2017

4 (6)

8. Cabernet Sauvignon 57%, Syrah 30%, Libanon, Chateau Kefraya, 2012
9. Grenache 60%, Syrah 40%, Ranska, Vacqueyras, Domaine de La Fourmone, 2014
10. Grenache, Espanja, Rioja, Remondo Palacios Propriedad, 2012
11. Cab. Sauvignon 35%, Cab. Franc 35%, Merlot 30%, Ranska, Saint Emilion, Chateau Figeac, 2009
12. Touriga Nacional ym., Portugal, Porto, Dirk Niepoort, 1987

PERUSKURSSI I ja RYPÄLEKURSSI

Munskan I tason kurssi ja/tai rypälekoulutus käynnistyvät, kun saadaan kokoon 7 – 9 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. Kurssi käydään läpi seitsemällä 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, joka vastaanottaa ilmoittautumisia ja kertoo tarkemmin kurssien sisällöistä.

ALKUKEVÄÄN 2018 TASTING-TILAISUUDET:

17.01.2018 KLO 18.00 MAURO: legendaarisen viinintekijän Ribera del Duero-vertikaali, alustaja Kimmo Ranttilä

Viinifirman työntekijän poika kulki sattumoisin toimiston ohi, kun tastingista puuttui osallistuja. Tehtävänä oli tunnistaa sokkona kaksi samaa viiniä kahdestakymmenestä – ja teini oli ainoa, joka selvitti tehtävän. Poika laitettiin enologi-kouluun ja 24-vuotiaana Mariano García oli saman talon viinintekijä. Viinitalo oli nimeltään Bodegas Vega Sicilia.

Seuraavat 30 vuotta Mariano García teki legendaarisia Único-vuosikertoja Vega Siciliassa. Vuonna 1980 hän osti viinitilan Tudela de Duerosta, nimesi sen isänsä mukaan Mauroksi ja alkoi tehdä omia viinejä. Nykyään Mariano García on Ribera del Dueron legenda, joka on mukana monessa, mm. Bodegas Aallossa. Häntä pidetään ennen kaikkea tammikypsytyksen guruna. Mauron toinen viinintekijä on Eduardo García, Marianon poika, jota pidetään yhtenä Espanjan viinimaailman nousevista tähdistä.

Ainutlaatuinen Mauro Vendimia Seleccionada –vertikaali kattaa vuodet 1996, 1997, 1998, 1999, 2001, 2007 ja 2010. Näistä kolme viimeistä vuosikertaa ovat Eduardo Garcian tekemiä.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2017

7.12.2017

5 (6)

Omat lasit mukaan: (7) kpl
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta: 52 €, ei jäsenet 62 €
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset: viimeistään 3.1.2018 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039).
Peruutukset: viimeistään 10.1.2018

24.1.2018 klo 18.00 URUGUAYN VIINIT, alustaja suurlähettiläs Pablo Sader

Helsingin Munskänkarnalla on ilo saada tammikuussa vieraakseen Uruguayn suurlähettiläs Pablo Sader. Suurlähettiläs kertoo nykypäivän uruguaylaisesta viininviljelystä, viinitiloista sekä alustaa illan viinitastingin.

Huomioithan, että tilaisuus on englanninkielinen ja mukaan mahtuu vain 30 munskalaista.

Bodegas Carrau, Sauvignon Blanc Sur Lie, 2016

Bodegas Carrau, Chardonnay Reserva, 2016

Bouza, Riesling 2015

Alto de la Ballena, Tannat Viognier, 2013

Artesana, Tannat-Merlot-Zinfandel, 2016

Bodega Garzon, Tannat, 2015

Omat lasit mukaan: (6) kpl
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta: 25 €
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset: viimeistään 10.1.18 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039).
Peruutukset: viimeistään 17.1.2018

Merkitse kalenteriisi myös

- ke 14.2.2018 Australia
- ke 14.3.2018 vuosikokous ja Alfred Gratien samppanja-tasting
- ti 17.4.2018
- ti 8.5.2018 Alkon uutuudet



VIINILASILAUKKU ISO-MAISTELULASEILLE

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



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2017

7.12.2017

6 (6)

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 jäsenyysvuosien perusteella, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan, kun ilmoittaudut seuraavaan tastingiin.

Pinssien väri vaihtuu suoritettujen tasokokeiden jälkeen (1T (vihreä), rypäle (keltainen), 2T (sininen) ja 3T (punainen)).

Taste-vin-nauhojen väri taas määräytyy jäsenvuosien mukaan (1 vuosi = vihreä/musta, 5 vuotta = kelta/punainen, 10 vuotta = lila ja 25 vuotta puna/kultainen).

Jos haluat tarkistaa jäsenyytesi alkuajankohdan, ota yhteyttä yhdistyksen sihteeriin.

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

Yhdistyksen puheenjohtaja puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org
Erkki M. Laasonen

Yhdistyksen sihteeri sihteeri.helsinki@munskankarna.org
Arja Porvali

Yhdistyksen rahastonhoitaja rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org
Samu Viljanen

**Ilmoittautumiset
tastingeihin ja koulutuksiin** ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
Arja Porvali

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

YHDISTYKSEN FACEBOOK-TILI

Helsingin Munskänkarnalla on Facebookissa käytössään suljettu ryhmä nimellä "Viiniseura Helsingin Munskänkarna 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 Munskänkarnan kotisivut löytyvät osoitteesta www.munskankarna.org/helsinki/.