



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munsänkärna ry

JÄSENKIRJE 3/2019

1.8.2019

1 (3)

Hyvää viinin ystävä,

Tästä jäsenkirjeestä löydät tietoa mm.

- syys- ja lokakuun tastingeista (11.9. ja 22.10.)
- koulutusasioista
- marras- ja joulukuun tasting-päivämääristä: 27.11. ja 10.12.
- ISO-viinilasilaukusta
- yhteystiedoistamme

Hyvää loppukesää toivottaen,

Arja Porvali

sihteeri

Viiniseura Helsingin Munsänkärna ry

11.9.2019 VITIS VINIFERA 'AGLIANICO', alustajana Seppo Salminen

Suuri osa eteläisen Italian viineistä on yksinkertaisten perusviinien maineessa. Siellä tuotetaan kuitenkin myös sangen laadukkaita viinejä esimerkiksi Aglianico-rypäleestä. Tumma Aglianico on Etelä-Italian ja erityisesti Campanian ja Basilicatan laadukkain paikallinen lajike. Se kuuluu Italian arvostetuimpiin lajikkeisiin ja tuottaa tarvittaessa pitkäikäisiä punaviinejä.

Mastroberardino Radici Taurasi Riserva 1998 (Taurasi)
Mastroberardino Naturalis Historia 1999 (Taurasi)
Molettieri Taurasi Vigna Cinque Querce 2005 (Taurasi)
Mastroberardino Radici Taurasi Riserva 2007 (Taurasi)
Molettieri Taurasi Renonno 2009 (Taurasi)
Cantina del Taburno Bue Apis 2004 (Aglianico del Taburno)
Cantine del Notaio Sigillo 2008 (Aglianico del Vulture)
Di Majo Norante Contado 2010 (Aglianico del Molise)

Omat lasit mukaan: (8) kpl
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta: 40 €, EI-jäsenet 50 €
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset: viimeistään 4.9.2019
ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali).
Peruutukset: viimeistään 4.9.2019



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2019

1.8.2019

2

22.10.2019 GEORGIA, alustajana Juhani Huotari

Georgian viinien tasting vie meidät viininviljelyn juurille. Varhaisimmat viininviljelyyn viittaavat löydöt ovat nimittäin Kaukasukselta n. 8000 vuoden takaa.

Tyypillistä Georgian viineille on valmistus suurissa maahan haudatuissa saviastioissa, kvevreissä. Viinit ovat usein tarkoituksella oksidoituneita ja tavallisesti melko makeita.

Nykyisin myös terästankit ovat käytössä ja viinejä kypsytetään vaihtelevasti tammiastioissa. Kvevri-viinit ovat kuitenkin mielenkiintoisimpia.

Valkoviinit

Antadze Mtsvane 2016

Kortavebis Rkatsiteli 2016

Nikoladzebis Marani Tsitska 2016

Pheasant's Tears Chinuri (no skin) 2016

Pheasants Tears Chinuri Skin Contact (Orange Wine) 2015

Pheasants Tears Kisi Skin Contact (Orange Wine) 2017

Punaviinit

Kortavebis rouge 35 cepages

Pheasant's Tears Saperavi 2016

Tsikhelishvili Alvani Jgia 2016

Omat lasit mukaan: (9) kpl
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta: 27 €, EI-jäsenet 37 €
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset: viimeistään 15.10.2019
ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali).
Peruutukset: viimeistään 15.10.2019

PERUUTUSEHDOT

Ilmoittautuminen on sitova ja mahdollinen peruutus on tehtävä ennen tilaisuuden tiedoissa annetun peruutusajan umpeutumista, yleensä viimeistään viikkoa ennen tilaisuutta. Ilman hyväksyttävää peruutusta yhdistys perii tilaisuuden koko hinnan.

Huomioithan, että voit peruutusajan umpeuduttua hankkia tastingiin tilallesi sijaisen. Informoi asiasta sähköpostilla ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org osallistujalistan ylläpitäjää.

KOULUTUSASIA

Markku Niemi on läpäissyt 2-tason kurssin käytännön ja teorian kokeen 16.3.2019. Onnittelut Markulle!

3 T maistelukoe järjestetään marraskuussa 2019 Tukholmassa.

Lisätietoja kaikista koulutusasioista antaa hallituksen jäsen, koulutusvastaava Juhani Huotari, huotari@kolumbus.fi.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2019

1.8.2019

3

LOPPUSYKSYN 2019 TASTING-TILAISUUDET:

Ke 27.11.2019 vaalikokous, Chateau Clarke Cru Bourgeois, 6 eri vuosikertaa

Ti 10.12.2019 Chateau Musar, 9 eri vuosikertaa



VIINILASILAUKKU ISO-MAISTELULASEILLE

Kuvan viinilasilaukkuja on myytävänä hintaan 32 €/kpl kpl tai 6 maistelulasin kanssa hinta on 45 €/kpl + toimituskulut.

Tilaukset sihteerille sihteeri.helsinki@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 tunnusmerkinä 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
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/.