



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2020

14.1.2020

1 (4)

Hyvää uutta vuotta 2020!

Uusi vuosi on jo käynnistynyt ja italialaisia pecorinoja saatiin maistella Vinoteekissa 8.1.2020. Ilmoittaudu mukaan tilaisuuksiin ja osallistu koulutuksiin, kilpailuihin sekä tasoryhmiin!

Tästä jäsenkirjeestä löydät tietoa mm.

- muistutus jäsenmaksun 2020 maksamisesta
- Santorinin Assyrtiko – tastingista 12.2.2020
- Viinikilpailusta 2020
- Kutsu vuosikokoukseen + samppanjatasting
- Italian vanhat vuosikerrat -tastingista 15.4.2020
- ISO-viinilasilaukusta
- yhteystiedoistamme

Hyvää viinivuotta toivottaen,

Arja Porvali

sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENMAKSU 2020

Muistathan maksaa tämän vuoden jäsenmaksun **24.1.2020 mennessä** yhdistyksen tilille **FI13 6601 0003 3348 77**. Maksaessasi jäsenmaksua muista ilmoittaa **viestikentässä oma nimesi**. **HUOM! Jäsenmaksusta ei tule erillistä laskua.**

- Henkilöjäsenen jäsenmaksu: **66 €/vuosi**
- Perhejäsenyyden jäsenmaksu: **82 €/vuosi**
- Liittymismaksu: **40 €**

12.2.2019 Santorinin Assyrtiko, klo 18.00

Tastingin alustajana toimii Kimmo Räntilä.

Tervetuloa maistelemaan maailman parhaita Assyrtikoja! Näin voi perustellusti sanoa, koska Assyrtiko kukoistaa parhaiten vulkaanisella kotisaarellaan. Viinit eivät ole vanhoja, mutta joidenkin maistettavien viinien kouloura-korimuodossa kasvatetut köynnökset ovat yli sata vuotta vanhoja.

Tastingin idea on löytää ja verrata parhaita tammettamattomia Assyrtikoja hyvin fiinisti tammitettuihin ja kunnolla tammitettuihin. Lisäksi tutustumme ikiaikaiseen Nykteri-viinilaatuun, joka on Santorinin jonkinmoinen vastine kuivalle spätlese-Rieslingille.

Useimpien viinien pH on alle kolme - eli kyseessä on äärimmäisen hapokkaiden ja äärimmäisen mineraalisten viinien ilta!



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2020

14.1.2020

2

Artemis Karamolegos: Pyritis 2017
Sigalas: Kavalieros 2017
Estate Argyros: Assyrtiko Cuvee Monsignori 2017
Gavalas: Natural Ferment 2017
Assyrtico by Gaia - Wild Ferment 2017
Santowines: Assyrtiko Grande Reserve 2017
Artemis Karamolegos: Nykteri 2017
Venetsanos: Nykteri 2018

Omat lasit mukaan: (8 kpl). Vinoteekin lasit ovat toki käytettävissä, mutta toivomme lainaajan osallistuvan tilan siivoamiseen tastingin jälkeen.

Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Hki

Hinta: 42 €, Ei-jäsenet 52 €

Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)

Ilmoittautumiset: viimeistään 29.1.2020

ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org

tai p. 040 868 4039/Arja Porvali

Peruutukset: viimeistään 5.2.2020

VIINIKILPAILU 2020

Suomen Munskänkarna järjestää alkuvuodesta 2020 viinien sokkomaistelukilpailun. Kilpailu on kaksivaiheinen: ensin paikallisesti jäsenyhdistyksessä ja sitten Suomen Munskänkarnan järjestämänä. Kummassakin vaiheessa kilpailevat kaksijäseniset joukkueet. Joukkueen jäsenten on oltava samasta paikallisyhdistyksestä. Loppukilpailun paras joukkue valitaan edustamaan Suomea **World Blind Tasting Competition** -kilpailussa Bordeauxissa syksyllä 2020.

Helsingin Munskan paikalliskilpailu järjestetään **ke 26.2.2020 klo 18.00 Vinoteekissa**.

Kilpailuun voi ilmoittautua pareittain 18.2.2020 mennessä osoitteeseen

ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org. Paikalliskilpailun johtajana **toimii Juhani Huotari**, joka ilmoittaa aloitusajan ilmoittautuneille.

Loppukilpailu järjestetään lauantaina 4.4.2020 pääkaupunkiseudulla. Loppukilpailun vaikeusaste vastaa World Blind Tasting Competitionin kilpailun tasoa. Arvioitavana on kuusi valkoviiniä ja kuusi punaviiniä, joiden joukossa voi olla makeita, kuohuvia tai väkevöityjä viinejä. Viineistä tulee tunnistaa rypäle, maa, alue, ala- alue ja vuosikerta. Tasapisteissä järjestyksen ratkaisee ensisijaisesti 1-vaihtoehtojen kerryttämät pisteet ja toissijaisesti vuosikerrat. Paras joukkue, vahvistettuna kahdella Suomen Munskänkarnan hallituksen valitsemaalla asiantuntijalla, valitaan Suomen Munskänkarnan edustajaksi sokkomaistelun MM-kisaan.

Suomen Munskänkarnan kilpailuvastaavana toimii Juhani Huotari, joka antaa tarvittaessa lisätietoja huotari@kolumbus.fi, puh: 0505692956.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2020

14.1.2020

3

KUTSU VUOSIKOKOUKSEEN 4.3.2020, klo 18.00

Seuran vuosikokous pidetään 4.3.2020 klo 18.00 alkaen Vinoteekissa, Kauppiaankatu 6 (sisäpiha), 00160 Helsinki. Kokouksessa käsitellään seuran sääntöjen 11 §:ssä mainitut asiat.

ESITYSLISTA

1. Kokouksen avaus
2. Kokouksen puheenjohtajan ja sihteerin sekä muiden virkailijoiden valinta
3. Esityslistan hyväksyminen
4. Kokouksen päätösvaltaisuuden toteaminen
5. Tilinpäätöksen, vuosikertomuksen ja toiminnantarkastuskertomuksen esittely
6. Tilinpäätöksen vahvistaminen
7. Vastuuvapaudesta päättäminen toiminnantarkastusta koskevalta ajalta
8. Muut asiat

Välittömästi vuosikokouksen jälkeen pidetään samppanjatasting, jonka alustajana toimii Liisa Salminen. Samppanjat ja maistelun hinta ilmoitetaan heti, kun ne ovat vahvistuneet.

15.4.2020 klo 18.00 Italian vanhat vuosikerrat

Tastingin alustajana toimii Petri Viglione.

Castello di Ama L'Apparita 1992, 100 % Merlot ja rankattu yhdeksi maailman parhaista viineistä, joka edustaa tätä rypälettä.

Bruno Giacosa Barbaresco 1999, edustaa perinteistä Barbaresco-tuottajaa, joka käyttää isoja tammitynnyreitä, yksi tämän tyylin arvostetuimpia tuottajia.

Val di Suga Brunello di Montalcino 1995, iältään nyt valmiiksi juotava, vaikka säilyy vielä pitkään.

Pio Cesare Barolo 1990, viiden tähden vuosikerta, tuottaja käyttää tammitynnyreitä ja edustaa kansainvälistä tyyliä Nebbiolo-valmistuksessa.

Pio Cesare Barbaresco 1990, viiden tähden vuosikerta, tuottaja käyttää tammitynnyreitä ja edustaa kansainvälistä tyyliä Nebbiolo-valmistuksessa.

Bellavista Gran Cuvee Brut 1991, käyttää 'krug'-menetelmää ja tämä vuosikerta edustaa parhaimmillaan heidän tuotantoaan.

Omat lasit mukaan:	(6 kpl). Vinoteekin lasit ovat toki käytettävissä, mutta toivomme lainaajan osallistuvan tilan siivoamiseen tastingin jälkeen.
Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	90 €, EI-jäsenet 100 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 1.4.2020 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 8.4.2020



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2020

14.1.2020

4

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.

MERKITSE KALENTERIISI MYÖS

- ti 5.5.2020 Alkon erikoisuutuudet
- ti 12.5.2020 Bottlescoutsin tasting, Kim Moliis



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 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 sihteeriiin.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2020

14.1.2020

5

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/.