Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2020
2.11.2020

Hyvä viinin ystävä,

Tästä jäsenkirjeestä löydät tietoa mm.

- vaalikokouksesta 25.11.2020 ja Chateau Pontet-Canet -vertikaalitastingista
- Quinta Do Noval 1980 – 2005 -tastingista 8.12.2020
- Aligoté-tastingista 13.1.2021
- kevään 2021 tasting-päivämääristä
- sokkotunnistuksen MM-kilpailuista Ranskassa 10.10.2020
- koulutusasioista
- ISO-viinilasilaukusta
- yhteystiedoistamme

Loppusyksyn terveisin

Arja Porvali
sihteeri
Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

***

25.11.2020 VAALIKOKOUS, Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, klo 18.00

ESITYSLISTA
1. Kokouksen avaus
2. Kokouksen puheenjohtajan, sihteerin ja muiden virkailijoiden valinta
3. Työjärjestyksen hyväksyminen
4. Kokouksen päätösvaltaisuuden toteaminen
5. Talousarvion ja toimintasuunnitelman vahvistaminen sekä liittymis- ja jäsenmaksun suuruuden päättäminen
6. Hallituksen jäsenten määrästä päättäminen
7. Hallituksen puheenjohtajan vaali joka kolmas vuosi
8. Hallituksen jäsenten vaali
9. Toiminnan tarkastajien vaali.
10. Vaalitoimikunnan jäsenten vaali
11. Edustajan ja varamiehen valinta Suomen Munskänkarna ry:n kokouksiin
12. Muut kokouskutsussa mainitut asiat
13. Kokouksen päättäminen

Heti vaalikokouksen jälkeen n. klo 18.20.

25.11.2020 Château Pontet-Canet, Grand Cru -vertikaali 2008 - 2013
Alustajana Mikael Englund

Tämän syksyn perinteisen Bordeaux-tastingin viinit tulevat yhdeltä Ranskan ja ehkä koko maailman tunnetuimmalta punaviinin tuotantoalueelta Médocin Pauillacista. Tarjolla on kuusi vuosikertaa viime vuosikymmenen vaihteen molemmin puolin (2008-2013) kriitikoiden suosikiksi nousseelta Pontet-Canet'in Grand Cru-tilalta. Mukana on muutama todellinen huippuvuosikerta ja huippuviini – nyt voit esimerkiksi maistaa, miltä maistuu Parkerin 100 pisteen Bordeaux-punaviini.

Huom! Omat viinilasit (6 kpl), vesilasi ja leipä mukaan.

Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Hki
Hinta:	110 €, Ei-jäsenet 120 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 18.11.2020, osallistujamäärä rajattu 20:een. ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org tai p. 040 868 4039/Arja Porvali
Peruutukset:	viimeistään 11.11.2020

ETHÄN TULE SAIRAANA TASTINGIIN. AIVASTUSTA TULEE VÄLTTÄÄ!

***

8.12.2020 QUINTA DO NOVAL 1980 – 2005, Vinoteekki, klo 18.00
Alustajana yhdistyksen puheenjohtaja Erkki M. Laasonen

Tämä tasting on arvokas, mutta niin ovat viinitkin. Tastingissa ilmoitetaan nykyhinnat maailmassa *wine-searcher*'issa tai *cellartracker*'issa. Munskan kaapissa portit ovat olleet yli 10 vuotta, joten nykyisiä hintoja emme ole maksaneet. "Portit säilyvät ikuisesti". Kyllä, mutta paraneeko 40-vuotias port enää? Näin voimme parhaiten tuoda hetken oikeaa joululahja-tunnelmaa vuoden loppuun ja ankeaan korona-aikaan, kun pikkujoulujenkin vietto on epävarmaa näinä aikoina.

2005 Vintage Port Quinta do Noval Quinta do Silval, 19.5 %
2001 Vintage Port Quinta do Noval Quinta do Silval, 19.5 %
2003 Vintage Port Quinta do Noval, 19.5 %
1994 Vintage Port Quinta do Noval, 20.5 %
1987 Vintage Port Quinta do Noval Nacional, 20.5 %
1980 Vintage Port Quinta do Noval Nacional, 20.5 %

Huom! Omat viinilasit (6 kpl), vesilasi ja leipä mukaan.

Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Hki
Hinta:	130 €, Ei-jäsenet 140 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 24.11.2020, osallistujamäärä rajattu 20:een. ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org tai p. 040 868 4039/Arja Porvali
Peruutukset:	viimeistään 1.12.2020

ETHÄN TULE SAIRAANA TASTINGIIN. AIVASTUSTA TULEE VÄLTTÄÄ!

13.1.2021 ALIGOTÉ, Vinoteekki, klo 18.00
Alustajana yhdistyksen hallituksen jäsen, sokkotunnistuksen MM-pronssimitalisti 2020, Samu Viljanen

Aligoté on vähemmän tunnettu Burgundin alkuperäislajike. Yleisburgundilaisen alkuperä-merkinnän Bourgogne Aligoté lisäksi Aligotélla on oma kyläviininsä Bouzeronissa. Huipputuottaja Ponsot'lla on Burgundin ainoa 1er cru – viini, joka on tehty 100 % Aligotésta. Pierre Morey'n kaikki Aligoté-rypäleet on kerätty Mersault'ssa sijaitsevilta tarhoilta. Mukana illan maistelussa on kaikkien näiden lisäksi Le Grappinin harvinainen kuorikontaktilla valmistettu Aligoté sekä johdatuksena teemaan Crémant de Bourgogne, johon Aligoté kuuluu olennaisena osana. Maistelussa on ainutkertainen mahdollisuus tutustua Aligotén eri alkuperämerkintöihin ja huipputuottajien näkemyksiin siitä, mitä lajikkeesta saa irti.

Agnes Paquet's Aligoté Crémant de Bourgogne
Domaine Pierre Morey Bourgogne Aligoté 2017 (Meursault)
Ponsot Morey-St-Denis 1er Cru Monts Luisants 2015 (MSD)
Coche-Dury Aligoté 2015
Domaine Naudin Ferrand Bourgogne Aligoté Le clou 34 2016
Domaine A&P de Villaine Bouzeron Aligoté 2017 (Bourzeron)
Le Grappin Skin contact aligoté 2018

Huom! Omat viinilasit (7 kpl), vesilasi ja leipä mukaan.

Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Hki
Hinta:	55 €, Ei-jäsenet 65 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 30.12.2020, osallistujamäärä rajattu 20:een. ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org tai p. 040 868 4039/Arja Porvali
Peruutukset:	viimeistään 6.1.2021

ETHÄN TULE SAIRAANA TASTINGIIN. AIVASTUSTA TULEE VÄLTTÄÄ!

***
MERKITSE KALENTERIISI MYÖS ALKUVUODEN 2021 MUUT TASTING-PÄIVÄMÄÄRÄT:

ke 10.2.2021
ke 3.3.2021 vuosikokous + Laurent-Perrier/Liisa Salminen
ke 14.4.2021
ke 5.5.2021

Tastingien aiheet ja hinnat ilmoitetaan tulevissa jäsenkirjeissä, jonka jälkeen otetaan vastaan ilmoittautumisia.

MUNSKÄNKARNA
Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2020
2.11.2020
4

VIININ SOKKOTUNNISTUKSEN MM-KISAT BORDEAUX'SSA 10.10.2020

(**Samu Viljasen raportti**)

Viinin sokkotunnistuksen kahdeksannet maailmanmestaruuskilpailut käytiin 10. lokakuuta Château Smith Haut-Lafitten tilalla Pessac-Léognanin alueella. Mestaruuden voitti Ranska kisan kaikkien aikojen piste-ennätyksellä, käsittämättömät 167 pistettä. Ranskasta tuli samalla ensimmäinen maa, joka on saavuttanut kolme mestaruutta ja ensimmäinen maa, joka on yltänyt mestaruuteen peräkkäisinä vuosina. Viime vuoden tapaan Ranskan jälkeen hopealle tuli upeasti Kiina 132 pisteellä. Suomi jakoi 114 pisteellä kolmannen sijan Ruotsin kanssa. Pandemiatilanteen aiheuttamien rajoitusten vuoksi kisojen yllä roikkui perumisuhka viime hetkeen asti, mutta siitä huolimatta 18 maata onnistui lähettämään joukkueensa kisoihin. Kisajärjestelyistä vastasi Ranskan vanhin ja arvostetuin viinilehti, La Révue du Vin de France, yhteistyökumppaneineen.

Suomea edusti nelihenkinen joukkue, johon kuuluivat **Eero Bomanson, Esa Nyman, Erkki Piitulainen ja Samu Viljanen** Helsingin Munskänkarnasta. Joukkue harjoitteli yhdessä viikoittain kisaa edeltävät 1,5 kuukautta kisamallia noudattaen (12 viiniä 10 minuutin välein tarjoiltuina). Harjoitusviinit oli valittu siten, että ne noudattivat alkuperältään ja dominoivalta rypäleeltään aiempien vuosien MM-kisojen kilpailuviinejä.

Kisat käytiin uudessa muodossa, jossa maistettiin ensin 8 viiniä, minkä jälkeen laskettiin pisteet ja kymmenen parasta joukkuetta pääsi finaaliin. Finaalissa alkukarsinnan pisteet säilyivät ja niiden päälle laskettiin neljästä finaaliviinistä saadut pisteet. Viini ja pistetilanne paljastettiin jokaisen tarjoillun viinin jälkeen, joten tilanteen kehittymisen seuraaminen teki kilpailusta jännittävämmän. Suomen ja Ruotsin ollessa tasoissa ennen viimeistä viiniä oli selvää, että siitä oli saatava naapuria enemmän pisteitä. Viimeinen viini osoittautui kuitenkin liian vaikeaksi, sillä yksikään maa ei onnistunut saamaan siitä pisteen pistettä. Näin mahdoton viini oli makea Scheurebe Itävallan Burgenladista vuodelta 1998.

Suomen erinomaisesti menestyneellä joukkueella jäi kuitenkin vielä paljon parannettavaa, sillä Tempranillo lipsahti rajan väärälle puolelle Bordeaux'seen, valkoinen Burgundi Etelä-Afrikkaan Chenin Blanc'na ja uusiseelantilainen Chardonnay taas tunnistettiin Burgundiksi. Myös uudempaa ohuempaa tyyliä edustava Amarone osoittautui vaikeaksi, sillä joukkue teki siitä Chianti Classicon. Paljon jäi siis vielä potentiaalia parantaa sijoitusta tulevina vuosina. Suuriin onnistumisiin joukkue laski Sveitsiläisen Chasselas'n onnistuneen tunnistamisen.

Kisoissa pisteitä sai seuraavasti: dominoiva rypälelajike (10p), valmistusmaa (5p), alkuperämerkintä (5p), tuottaja (3p) sekä vuosikerta (3p jos sekä vuosikerta että maa ovat oikein, 1p jos vuosikerta on oikein, mutta maa väärin). Yhdestä viinistä saattoi siis enimmillään saada 26 pistettä.

MUNSKÄNKARNA
Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2020
2.11.2020
5

KOULUTUSASIOITA

1T-kurssin lopputenttiä ei ole vielä pandemian vuoksi järjestetty. Aika ja paikka ilmoitetaan myöhemmin.

2T-kurssi järjestettiin 17.10.2020 Vinoteekissa. Kokeen tuloksia ei ole vielä vahvistettu.

3T-kurssin teoriakoe järjestetään 14.11.2020 Vinoteekissa klo 9 – 16 välisenä aikana. Kurssin valvojana toimii Samu Viljanen.

Rypälekurssista kiinnostuneet voivat ilmoittautua alustavasti Juhani Huotarille, huotari@kolumbus.fi tai p. 050 569 2956. Aloitusajankohdasta ilmoitetaan heti, kun se on mahdollista.

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

Jos haluat tarkistaa jäsenyytesi alkuajankohdan, ota yhteyttä yhdistyksen sihteeriin.

***

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

Yhdistyksen puheenjohtaja Erkki M. Laasonen	puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org
Yhdistyksen sihteeri Arja Porvali	sihteeri.helsinki@munskankarna.org
Yhdistyksen rahastonhoitaja Samu Viljanen	rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org
Ilmoittautumiset tastingeihin ja koulutuksiin Arja Porvali	ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org

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/.