Hyvä viinin ystävä,

Tästä jäsenkirjeestä löydät tietoa mm.

- Libanonin valkoviinit -tastingista 14.12.2022
- koulutusasioista
- yhteystiedoistamme

Loppusyksyn terveisin**,**

Arja Porvali
varapuheenjohtaja/sihteeri
Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

***

14.12.2022 Libanonin valkoviinit
Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, 00100 Helsinki, klo 18.00

Libanon on pieni suuri viinimaa, jonka viinien laadun salaisuudet ovat tarhojen sijainti korkealla vuorilla ja maaperän tuottama mineraalisuus. Libanon on maailmankin mittakaavassa harvinaisuus siinä suhteessa, että maaperä on lähes kokonaan kalkkikiveä.

Historiallisesti Libanon on ensimmäisiä, historiallisesti tunnettuja viinintuottajia maailmassa. Byblokseen viinejä on viety Egyptiin jo Vanhan valtakunnan aikaan (2686 - 2134 eaa.).

Bekaan laakson eteläpää tuottaa valtaosan libanonilaisen viinistä. Laakso sijaitsee keskimäärin noin tuhannen metrin korkeudella.

Chateau Musar on suomalaisille ehkä tutuin viinintuottaja. Libanonissa kyseinen tuottaja on kuitenkin lähes näkymätön, koska Musar tuottaa viiniä lähes ainoastaan vientimarkkinoille. Jättimäinen Chateau Ksara (351 viljeltyä hehtaaria) on entinen jesuiittaluostarin viinitila. Se tuottaa yksin 70 prosenttia koko Libanonin viinintuotannosta. Toiseksi suurin on Chateau Kefraya, jonka nykyinen omistaja on druusipoliitikko Walid Jumblat. Laadukkaimmat talot ovat ehkä lentokapteeni Habib Karamin pieni Karam Wines korkealla etelä-Libanonin Jezzinessä ja entisen Renault-Nissanin johtaja Carlos Ghosnin Ixsir. Ixsirin päämaja pohjoisen Batrounissa, mutta talolla on tuotantoa ympäri Libanonia.

Tyypillinen libanonilainen valkoviini perustuu kukkean lajikkeen (vaikkapa Viognier tai Muscat à Petit Grains) sekoittamiseen hapokkaaseen lajikkeeseen (SB, Chardonnay, Karamilla myös Petit Manseng). Paikallisia lajikkeita sekoitetaan ranskalaisiin ja niistä tuotetaan myös muutamia lajikeviinejä. Paikalliset lajikkeet ovat säilyneet ruokarypäleiden ja rusinoiden tuotannon takia. Pätevimmät talot kokeilevat myös espanjalaisilla ja italialaisilla lajikkeilla.

Tastingin alustajana toimii **Kimmo Räntilä.**

1. Ch. St. Thomas: Obeidy 2019 (Obeidy)
2. Karam Cloud Nine 2019 (SB, Viognier, Semillon, Petit Manseng (1 %)
3. Karam Les Raretés: Albariño 2018 (Albariño)
4. Karam Les Raretés: Meksassi 2018 (Meksassi)
5. Latourba Cival 2019 (C, SB, Albariño, Fiano)
6. El Ixsir White 2016 (Viognier + C)
7. Ixsir Grande Réserve White 2017 (V, SB, C)
8. Chateau Musar White 2012 (Obaideh, Merwah)

Huom! Omat viinilasit (8 kpl) ja leipä mukaan.

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 ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 30.11.2022 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 7.12.2022

***

KEVÄÄN 2023 TASTINGPÄIVÄT
(Merkkaathan jo kalenteriisi.)

ke 11.1., ke 8.2., ke 8.3. vuosikokous, ke 12.4. ja ke 10.5.

***
KOULUTUS

Suomen joukkue (**Samu Viljanen, Erkki Piitulainen, Hannu ja Karela Kortesuo**) tuli jaetulle 13. sijalle Ranskan Ēpernayssa järjestetyssä viininmaistelun maailmanmestaruus-kisassa 8.10.2022. Kisaan osallistui 32 maata.

Rypälekurssin läpäisivät 13.6.2022 **Tuija Kurvinen** ja **Mauno Rönkkö** ja 25.10.2022 **Tommi Valento, Johan Roman, Seija Kyhälä** ja **Markku Lampinen.**

Onnittelut kaikille rypäletentin suorittaneille!

***

MAISTELUIDEN 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.

***

YHDISTYSTUNNUKSET JA YHTEYSTIEDOT

PINSSIT JA TASTE DU 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 varapj./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/.