MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 2/2024
19.2.2024

Hyvä viinin ystävä,

Tästä jäsenkirjeestä löydät tietoa mm.

- Guinaudeau ”G” Acte Bordaux Superior vertikaali 2009-2015 UUSINTA 5.3.2024
- Kutsu Vuosikokoukseen 21.3.2024 ja Samppanja tasting
- Chenin Blanc tasting 10.4.2024
- Alkon erikoisuutuudet 7.5.2024
- Arvostelu Valpolicella tastingista 11.1.2024
- Koulutus
- Yhteystiedoistamme

Hyvää kevään odotusta teille kaikille !

Susanne Lemström

sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

***

GUINAUDEAU ”G” ACTE BORDEAUX SUPERIOR VERTIKAALI 2009-2015

UUSINTA Ti 5.3.2024 klo 18, alustaja hallituksen jäsen Esa Nyman

Hieno mahdollisuus päästä arvioimaan, kuinka Bordeaux Supérieur-luokituksen viini kehittyy ikääntyessään ja miten tuotekehitys vaikuttaa viiniin. Tarjolla hieno sarja Guinaudean G Acte viinejä Fronsac´n alueelta, alkaen aina viinin ensimmäisestä vuosikerrasta 2009 aina vuoteen 2015 asti. Viini on sekoitus Merlot- ja Cabernet Franc -rypäleistä, jonka kloonia ja tarhaa on vaihdeltu matkan varrella. Tervetuloa mukaan!

Omat viinilasit (7 kpl), vesilasi ja leipä mukaan. Vinoteekin lasit ovat toki käytettävissä, mutta toivomme lainaajan osallistuvan tilan siivoamiseen tastingin jälkeen.

Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	30 €, EI-jäsenet 40 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 23.2.2024 ilmoittautumiset,helsinki@munskankarna.org
	(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 29.2.2024

***

MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry JÄSENKIRJE 2/2024
19.2.2024

KUTSU VUOSIKOKOUKSEEN 21.3.2024, Vinoteekki, klo 18.00

Seuran vuosikokous pidetään 21.3.2024 klo 18.00 alkaen Vinoteekissa, Kauppiaankatu 6 (sisäpiha), 00160 Helsinki. Kokouksessa käsitellään seuran sääntöjen 11 §:ssä mainitut asiat.

Esityslista

1. Kokouksen puheenjohtajan ja sihteerin sekä muiden virkailijoiden valinta
2. Työjärjestyksen hyväksyminen
3. Kokouksen päätösvaltaisuuden toteaminen
4. Tilinpäätöksen, vuosikertomuksen ja toiminnantarkastuskertomuksen esittely
5. Tilinpäätöksen vahvistaminen
6. Vastuuvapaudesta päättäminen
7. Muut kokouskutsussa mainitut asiat

***

SAMPPANJA

To 21.3.2024 noin klo 18.30 vuosikokouksen jälkeen, alustaja Alkon tuoteviestipäällikkö Taina Vilkuna, Master of Wine

Maistaako samppanjasta rypäleet, eli tunnistatko helposti Blanc de Blancs- ja Blanc de Noirs -samppanjat myös sokkona? Mitä sakkakypsytys ja sen kesto tuovat samppanjaan? Onko pullokoolla väliä? Miksi pientuottajien samppanjat maistuvat usein erilaisilta kuin isojen talojen tuotteet? Mikä on nyt trendikästä Champagnen maailmassa? Näihin kysymyksiin etsimme yhdessä vastauksia.

- Palmer & Co Blanc de Blanc Champagne Brut
- Château de Bligny 6 Cépages Champagne Brut Nature
- Bollinger Spécial Cuvée Champagne Brut
- Besserat de Bellefon Millésime Champagne Brut 2008
- Charlier & Fils Spécial Club Champagne Brut 2015
- Pol Roger Rosé Champagne Brut 2018

Omat viinilasit (6 kpl), vesilasi ja leipä mukaan. Vinoteekin lasit ovat toki käytettävissä, mutta toivomme lainaajan osallistuvan tilan siivoamiseen tastingin jälkeen.

Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	59 €, EI-jäsenet 69 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 7.3.2024 ilmoittautumiset,helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 14.3.2024

MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 2/2024
19.2.2024

ETELÄ-AFRIKKA CHENIN BLANC

Ke 10.4.2024 klo 18, alustaja hallituksen jäsen Samu Viljanen

Maistelussa on tilaisuus tutustua siihen, millaista Chenin Blanc – viiniä eteläafrikkalaiset huipputuottajat nykyään tekevät. Samalla on mahdollisuus selvittää, ovatko maaperäerot maistettavissa. Viinit ovat pääosin single vineyard – viinejä vanhoista köynnöksistä, jotka ovat kasvaneet erilaisissa maaperissä. Mukana on erikoisuutena argentiinalaisen laatutuottajan 100% Chenin Blanc.

- 2019 Mullineux Granite Old Vines
- 2019 Quartz Mullineux Leliefontein
- 2019 Alheit Magnetic North
- 2020 Skurfberg
- 2018 Michelini i Mufatto Mendoza Propositos Chenin Blanc
- 2020 Reyneke Biodynamic Chenin Blanc
- 2019 Reyneke Organic Chenin Blanc

Omat viinilasit (7 kpl), vesilasi ja leipä mukaan. Vinoteekin lasit ovat toki käytettävissä, mutta toivomme lainaajan osallistuvan tilan siivoamiseen tastingin jälkeen.

Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	58 €, EI-jäsenet 68 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 27.3.2024 ilmoittautumiset,helsinki@munskankarna.org
	(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 3.4.2024

***

ALKON ERIKOISUUTUUDET

Ti 7.5.2024 klo 18, alustaja seuran varapuheenjohtaja ja kellarimestari Seppo Salminen.

Perinteiseen tapaan päätämme kevätkauden ”Alkon erikoisuutuudet” – teemalla. Viinienvalinta jätetään mahdollisimman myöhäiseen, jotta kaikki toukokuun uutuudet ehtisivät mukaan. Valittavat viinit poimitaan kuohu-, valko- ja punaviiniuutuksien joukosta. Johtavana teemana on viinien mielenkiintoisuus ja erikoisuus.

Omat lasit mukaan: 9 kpl

Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	42 €, EI-jäsenet 52 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 23.4.2024 ilmoittautumiset,helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 30.4.2024

***

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

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

***

ARVOSTELU VALPOLICELLA-TASTINGISTA 11.1.2024/Suvi Niemi

Tastingin piti Tuomo Puhakainen WineSaimaa-yrityksestä. Poikkeuksellisesti tasting käsitti yhden viinitilan, Vigneti di Ettoren viinit. Maistoimme seuraavat viinit 29 munskalaisen voimin:

- Vigneti di Ettore Mazal IGT BIO 2022
- Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Superiore "Pavajo" BIO DOC 2019
- Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Ripasso DOC 2019
- Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Amarone DOCG 2018
- Vigneti di Ettore Valpolicella Classico Amarone Riserva DOCG 2012
- Vigneti di Ettore Valpolicella Arsi 2018
- Vigneti di Ettore Recioto DOCG 2018

Viimeinen viini tarjottiin yllätyksenä.

Kuulimme Tuomon innostavan ja perinpohjaisen esityksen viinitilasta, nykyisistä viinintekijöistä sekä heidän viineistä.

Kaikki viinit sopivat hyvin nautittaviksi nyt, mutta Amaronet kypsyisivät suotuisasti vielä noin 25 vuotta. Viinit olivat laadukkaita ja kiinnostavia. Useammassa viinissä tuntui mineraalisuutta. Viineistä löydettiin Valpolicellan viinien tyypillisiä aromeita kuten tummasävyisiä meheviä kirsikoita, luumua, marjaisia aromeita sekä tammikypsytyksen aromeita.

Mazaliin oli käytetty 80 % punaisia rypäleitä ja 20 % garganegaa, jonka aromi tuntui yllättävän hyvin. Valpolicella Superiore "Pavajo" oli ollut 10 kuukautta tammessa, mistä olivat peräisin viinin huomattavat tammen aromit. Kiinnostava päätös viinintekijältä! Ripasso oli tasapainoinen ja miellyttävä. Amaronet olivat viinityylin mukaisia, Riserva oli viettänyt kahdeksan vuotta tammessa-vain juustot puuttuvat, kommentoitiin. Arsin rypäleet olivat kasvaneet vulkaanisessa maaperässä, viinissä tuntui mineraalisuutta ja jopa makeaa tuntumaa. Viini tehdään Amaronen tapaan, mutta lyhyemmässä ajassa. Viimeisenä maistoimme Recioton, joka oli mehevän marjainen, viinistä löydettiin myös mustikkaa. Sokeria viinissä on 120 g/l.

Hieno yhden viinitilan tasting, jonka tuottajan live-tervehdys olisi kruunannut!

***

KOULUTUS

Jarmo Kyhälän vetämä rypälekurssi on päättynyt. Onnittelut Helsingin Munskänkarnan jäsenelle Timo Pitkäselle, joka läpäisi sekä teorian että käytännön osuudet.

1-tason kurssi käynnistyy Töölön Viinitarhassa 21.2.2024. Kurssi on nyt täynnä, mutta jos olet kiinnostunut, ota yhteyttä huotari@kolumbus.fi. Juhani Huotari tietää mahdollisista peruutuksista.

2-tason koe järjestetään 16.3.2024 aamupäivällä Vinoteekissa, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki. Ilmoittautuminen viimeistään 8.3.2024 huotari@kolumbus.fi.

Helsingin Munskänkarnan paikallisviinikilpailu järjestetään 14.3.2024 klo 18.00 Vinoteekissä, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki. Ilmoittautuminen pareittain 4.3.2024 mennessä huotari@kolumbus.fi.

Suomen Munskänkarnan loppukilpailu järjestetään 13.4.2024 Tampereella.

Paras joukkue valitaan Suomen Munskänkarnan edustajaksi World Blind Tasting Competionin kilpailuun syksyllä 2024.

Munskänkarnan koulutuksista löydät enemmän tietoa nettisivuiltamme www.munskankrna.org/helsinki/koulutus.

***

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 puheenjohtajaan.

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

Yhdistyksen puheenjohtaja Arja Porvali	puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org
Yhdistyksen sihteeri Susanne Lemström	sihteeri.helsinki@munskankarna.org
Yhdistyksen rahastonhoitaja Samu Viljanen	rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org
Ilmoittautumiset tastingeihin ja koulutuksiin	ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org

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 **Jari-Pekka Auterinen**. Tule sinäkin mukaan!

YHDISTYKSEN KOTISIVUSTOT Helsingin Munskänkarnan kotisivut löytyvät osoitteesta www.munskankarna.org/helsinki/.