



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2024

16.5.2024

Hyvä viinin ystävä,

Tästä jäsenkirjeestä löydät tietoa mm.

- Vuosikokousterveisä
- Syksyn 2024 tastingpäivät ja alustavat aiheet
- Arvostelut kevään tastingeistä
 - Guinaudeau "G" Acte Bordeaux Superior vertikaali 2009-2015 tasting 15.2.2024 ja 5.3.2024
 - Samppanja tasting 21.3.2024
 - Chenin Blanc tasting 10.4.2024
 - Alkon erikoisuutuudet 7.5.2024
- Koulutus
- Uuden hallitusjäsenen esittely/Suvi Niemi
- Yhteystiedoistamme

Hyvää aurinkoista kesää teille kaikille !

Susanne Lemström

sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

VUOSIKOKOUSTERVEISIÄ

Viiniseura Helsingin Munskänkarnan vuosikokous pidettiin 21.3.2024. Kokoukseen osallistui 22 jäsentä.

Seuran sihteeri **Susanne Lemström** esitteli vuosikertomuksen 2024.

Seuran rahastonhoitaja **Samu Viljanen** esitteli tilinpäätöksen 2023 ja toiminnantarkastuskertomuksen. Seuran tulos oli -840,02 euroa alijäämäinen. Tilinpäätös 2023 vahvistettiin ja seuran hallitukselle myönnettiin vastuuvapaus.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2024

16.5.2024

SYKSYN 2024 TASTING-TILAISUUDET

- **Ti 3.9.2024 Bottlescoutsin punaviinejä klo 18.00, Vinoteekki**
 - Bottlescouts.comin osakas, viiniasiantuntija Kim Moliis esittelee tietyllä teemalla meille sopivia punaviinejä. Bottlescouts on ruokapöydän viinien verkkokauppa ja yrityspalvelu, jonka liikeidean ytimessä ovat klassiset, tarinalliset ja laatua kunnioittavat eurooppalaiset pientuottajaviinit. Bottlescouts myy ja jakelee tuotteitaan Tallinnan myymälän ja noutopisteen kautta sekä laillisesti ja veroista huolehtien toimitusmyyntinä asiakkailleen.
 - Tilaisuudesta lähetetään tarkemmat tiedot elokuun alussa, jonka jälkeen ilmoittautumisia otetaan vastaan.
- **Ti 15.10.2024 Riesling Saksasta/Dieter Ansinn**
- **Ti 29.10.2024 Etna tasting pienryhmälle/Juhani Huotari**
- **To 14.11.2024 Vaalikokous + Carsin Bordeaux/Jukka Orasjärvi**
- **Ke 11.12.2024 Fonseca Vintage Port (1987, 1997, 2007 ja 2017)/Seppo Salminen**

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 GUINAUDEAU "G" TASTINGTILAISUUKSISTA 15.2.2024 ja 5.3.2024/Esa Nyman

Viinit maistettiin kahteen kertaan (2 x 1 plo) parin viikon välein. Yleisesti ottaen viinejä pidettiin hyvinä ja mielenkiintoisina, eikä viallisia pulloja ollut. Suosikkiviinit noudattivat lähes samaa profiilia molemmilla kerroilla. Kaksi vanhinta vuosikertaa keräsi tasaisesti suosikkiäännet, vaikka ensimmäisessä tastingissa saatiin myös muutama hajaääni. Kommenttien perusteella voitaneen sanoa, että yleiset vuosikertavaihtelut ja ehkä hieman ikä oli viineissä merkittävämpi tekijä, kuin tuotekehitys raaka-aineen suhteen. Viinit olivat jo juotavissa, mutta loppujen pullojen avaamisella ei ole kovaa kiirettä.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2024

16.5.2024

ARVOSTELU SAMPPANJA-TASTINGISTÄ 21.3.2024/Samu Viljanen

Tastingin alustaja oli Alkon tuoteviestipäällikkö Taina Vilkkuna, Master of Wine. Seuraavia viinejä oli maistelemassa 22 jäsentä:

- 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

Maistelussa oli onnistunut kattaus eri samppanjatyylejä edustavia viinejä. Viinit erottuivat toisistaan niin rypälekoostumuksen, kypsytystavan, pullokoon kuin värinkin suhteen. Varsin odotetusti illan suosikkiäänestyksessä äänet jakautuivatkin tasaisesti kaikkien viinien kesken. Sen sijaan viinien tunnistus muun kuin värin suhteen osoittautui vaikeaksi tehtäväksi.

ARVOSTELU CHENIN BLANC-TASTINGISTÄ 10.4.2024/Samu Viljanen

Seuraavia viinejä oli maistelemassa 21 jäsentä:

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

Maistelussa tutkittiin, tuntuvatko erot maaperän mineraaleissa myös viinin maussa, tuleeko vanhoista köynnöksistä konsentroituneempaa viiniä ja luotiin samalla yleiskatsaus eteläafrikkalaisten huipputuottajien hyvin pienen volyymin Chenin Blanc – viineihin. Viinien välillä löytyi kyllä suuria eroja, mutta odotetusti niitä oli vaikea yhdistää tiettyyn maaperän mineraaliin. Yleisesti viinejä kyllä luonnehdittiin hyvin mineraalisiksi. Niissä suorastaan korostuivat mineraalisiksi kutsutut ominaisuudet Chenin Blanciin yleensä yhdistetyn hedelmäisyyden sijasta. Laatu näkyi siis siinä, että viineistä löytyi maaperän ominaisuuksia rypäleellisten sijasta. Mukana olleet kaksi verrokkia: argentiinalainen huipputuote ja eteläafrikkalainen bulkkiviini eivät löytyneet joukosta. Hieman yllättäen maistelun kallein viini, 99 pistettä Tim Atkinilta saanut hienostuneen elegantti Alheit Magnetic North, oli ainoa, joka jäi suosikkiäänestyksessä tyystin ilman puoltoääniä. Tätä saattoi selittää maistojärjestys, jossa viini seurasi välittömästi sarjan konsentroituneinta ja antavinta viiniä, Skurfbergia.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2024

16.5.2024

ARVOSTELU ALKON ERIKOISUUTUKSISTA 7.5.2024/Seppo Salminen

Tilaisuudessa olivat perinteisin menoin valitut viinit Alkon alkuvuoden ja kevään erikoisuuksista ja uutuuksista. Seuraavia viinejä oli maistelemassa 24 jäsentä:

Kuohuviinit

- Giersberger Crémant d'Alsace Magnum Brut*
- Kir-Yianni Akakies Sparkling Rose Sec 2022*

Valkoviinit

- Frieden-Berg Auxerrois 2021*
- Camin Larredya La Part Davant 2018*
- Piedra Fluida Listán Blanco 2022*
- Poças Fora da Série Acrobata 2021*

Punaviinit

- Delavenne Bouzy Rouge 2019*
- Piedra Fluida Listán Negro 2020*
- Poças Fora da Série Vinho da Roga 2021*

Molemmat kuohuviinit saivat tyytyväisen vastaanoton ja todettiin laadultaan vähintäänkin hintaa vastaavaksi. Giersbergerin cremantissa (rypäleet Pinot Blanc, Auxerrois) oli aistittavissa jopa samppanjan tyylistä paahteisuutta. Kir-Yiannin rosessa (Xynomavro) oli mansikan makeutta ja suuta hivelevä pehmeä mousse. Kuplat olivat kummassakin tosin turhan lyhytkestoiset.

Valkoviineistä Moselin Auxerrois-rypäleestä tehty viini todettiin erikoisuudeksi, jolle ainakaan Suomessa ei ennusteta laajempaa suosiota. Se ei sinänsä laadukkaalla olemuksellaan eronnut runsaasta perusvalkkarien valikoimasta. Sen sijaan Jurançonin alueen Camin Larredya (Petit Manseng, Petit Courbu)sai lähes pelkästään kehuja tuoksujen ja makujen runsaudesta. Siitä löydettiin jopa sauternes-tyylin hunajaisuutta. Viini oli sarjassa selkeästi muista poikkeava, ja tunnetusti asioista hyvin perillä oleva maistelija totesi viinin olevan hyvin tyyppinen Petit Manseng! Teneriffan Piedra Fluidan rypäle Listan Blanco oli sherryn palomino, jota sitten yritettiin tunnistaa. Ainakin yrtejä ja vulkaanista mineraalia löytyi runsaasti. Douron valkoviiniä (Arinto, Côdega, Rabigato) ei kukaan olisi arvannut Douron viiniksi, se oli kypsytetty sherry-tyylisesti flor-hiivan alla! Tämä maistui viinissä mantelisuutena ja kevyenä suolaisuutena. Kolmea jälkimmäistä valkoviiniä pidettiin tyyliiltään valtaviirroista niin poikkeavina, että niihin kannataisi ehdottomasti tutustua. Hinnat kun vain nousevat 30-40 euron tietämiin, mikä hillinnee ostoaikeita.

Samppanjatalo Delavennen Pinot Noir -punaviini oli yllättävän tumma, mutta antoi runsaasti mehukkaita punaisia marjoja ja myös nahkaa ja muita kehittyneitä makuja. Tyylikäs PN, mutta lähes 60 euron hinta! Teneriffan Piedra Fluidan punaviini (Listan Negro)) oli tumma kuin Teneriffan yö. Savua, mausteita ja vulkaanisuutta oli vaikka muillekin jakaa. Vahva tammi tuntui jopa



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2024

16.5.2024

"tikkuiselta". 28 euron hintaisena voisi olla hyvinkin hintansa väärsti yllätyksenä viineistä kiinnostuneille päivällisvieraille. Douron perinteisistä portviini-rypäleistä valmistettu Pocas Foran punaviini (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz) oli keveydessään suoranaanainen yllätys, ei todellakaan arvaisi Douron punaviiniksi. Heleä punainen väri ja kevyen marjainen maku. Tavoitteena lienee nykysuuntauksen mukainen keveys ja gastronominen nautittavuus jo nuorempana. Mielenkiintoinen kokemus, mutta hintaan 33 euroa.

Viinivalikoimaa pidettiin onnistuneena ja yllätyksiä sisältävänä.

KOULUTUS

Munkskänkarna on koulutukseen panostava viiniseura, jonka tavoitteena on lisätä viinitietämystä 3-portaisen koulutusohjelmansa avulla. 1. tason peruskurssi järjestetään, kun osallistujia on vähintään 7-8. Kurssin aikana käydään läpi lähinnä Euroopan klassiset viinimaat ja lopuksi pidetään tentti, johon kurssin vetäjä on valinnut kurssiaineistosta 15 kirjallista kysymystä, joista yli puoleen (8/15) pitää vastata oikein päästäkseen läpi. Käytännön koe on maistelu, jossa on pystyttävä valitsemaan kahdesta valkoviinistä hapokkaampi ja kahdesta punaviinistä tanniinisempi.

1. tason kurssin vaihtoehtona tai täydentäjänä on Rypälekursi, jossa nimensä mukaisesti keskitytään tärkeimpien rypäleiden ominaisuuksiin ja niiden tunnistamiseen. Rypälekurssikin järjestetään, kun osallistujia ilmoittautuu riittävä määrä. Kirjallinen koe on samankaltainen kuin peruskurssilla, mutta käytännön osuus hieman haastavampi: siinä on tunnistettava 3 valkoista ja 3 punaista rypälettä.

Jatkaminen 2. tasolle edellyttää joko 1. tason tai rypälekurssin suorittamista. Maisteluryhmä kokoontuu itse sopimansa aikataulun mukaisesti harjoittelemaan. Kirjallisen kokeen kysymykset tulevat kerran vuodessa Tukholmasta, josta myös määrätään maisteluosion viinit.

2. tason suorittamisen jälkeen on aika siirtyä haastavalle 3. tasolle, jonka kirjallinen tentti tulee niin ikään Tukholmasta kerran vuodessa. Sen läpäistyä on kirjoitettava tutkielma Tukholmassa hyväksytystä aiheesta. Vasta sen tultua hyväksytyksi voi ilmoittautua 3. tason käytännön kokeeseen, joka järjestetään Tukholmassa.

Kaikilla tasoilla teoria- ja käytännön koe arvioidaan erikseen, eli jos niistä pääsee jommastakummasta läpi ei koko tenttiä tarvitse uusia vaan ainoastaan sen puolen, josta ei ole päässyt läpi.

Koulutuksista löydät tietoa nettisivuiltamme www.munskankarna.org/helsinki/koulutus.

Suomen Munkskänkarnan loppukilpailu järjestettiin 13.4.2024 Tampereella. Kaksi parasta joukkuetta Erkki Piitulainen/Samu Viljanen (Helsinki) ja Juuli Lille/Alexey Schramko (Uusimaa) lähtee Suomen Munkskänkarnan edustajaksi World Blind Tasting Competitionin kilpailuun syksyllä.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2024
16.5.2024

UUDEN HALLITUS JÄSENEEN ESITTELY

Olen **Suvi Niemi**, tuore Helsingin Munskänkarnan jäsen. Liityin Munskaan vuonna 2022. Olen erittäin innokas viiniharrastaja ja osallistun hyvin aktiivisesti viinitapahtumiin pääkaupunkiseudulla. Olen harrastanut ja opiskellut viinejä yli 20 vuoden ajan. Viinien opiskeluni alkoi siitä, kun sain liian usein punaviinietikalta maistuvia punaviinejä, ja halusin tietää, mistä on kysymys. Viinien laatuksymykset, viinintekijöiden tyyllilliset valinnat sekä viinin kasvuympäristön ilmentäminen viininteossa kiinnostavat minua loputtomasti.

Vuodesta 2019 lähtien olen innostunut tekemään viinitutkintoja. Olen suorittanut WSET 2- ja 3-tutkinnot sekä Wine Scholar Guildin laajat maakohtaiset kurssit Ranskasta ja Espanjasta, Italian kurssi on meneillään. Lisäksi olen tehnyt Capstone Californian Kalifornian viinejä käsittelevät kolme kurssia. Olen ilmoittautunut aloittamaan WSET Diploma-koulutuksen syksyllä 2024. Haaveilen Master of Wine-opinnoista.

Olen muutenkin kova opiskelemaan, olen koulutukseltani kahden alan erikoislääkäri, gynekologi ja urologi. Työskentelen pitkän sairaalauran jälkeen yksityislääkärinä, jolloin aikaa ja energiaa viiniopintoihin on hyvin. Olen pitänyt viinitastingeja ystäville ja työkavereille sekä Bistro Sinnen asiakkaille Porvoossa. Olen Vuoden viinituomaristossa. Myöhemmässä elämänvaiheessa kiinnostaisi laadukkaiden viinien pienimuotoinen maahantuonti. Tätä silmällä pitäen olen aloittanut ranskan opinnot. Englannin ja ruotsin lisäksi puhun sujuvaa saksaa.

Olen ollut innokkaasti mukana Munskan toiminnassa ja toimin nykyään Munskan hallituksessa. Munskan monipuoliset viinitastingit ovat erittäin opettavia, ja aivan maailmanluokan tastingeja ovat olleet useiden huippusampanjoiden vertikaalitastingit.

Munskan toimintaa voisi mielestäni kehittää hankkimalla lisää uusia jäseniä. Yhä useammat suomalaiset ovat kiinnostuneita viineistä. Näen myös, että yhteistyötä maahantuojien sekä muiden Munskan paikallisjärjestöjen kanssa voisi tiivistää ja esimerkiksi järjestää Suomessa vierailevien viinintekijöiden tähdittämiä tastingeja yhteistyössä muiden paikallisjärjestöjen kanssa. Ryhtyisin mielelläni yhteyshenkilöksi maahantuojien suuntaan.





MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskärna ry

JÄSENKIRJE 3/2024
16.5.2024

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

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

YHDISTYKSEN FACEBOOK-TILI

Helsingin Munkskärnalla on Facebookissa käytössä suljettu ryhmä nimellä "Viiniseura Helsingin Munkskärna 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 Munkskärnan kotisivut löytyvät osoitteesta www.munkskarkarna.org/helsinki/.

PINSSIT JA TASTE DU VIN

Jos et ole saanut yhdistyksen tunnusmerkinä 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 alkuaikakohdan, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.