



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2024

11.9.2024

Hyvä viinin ystävä,

Tässä jäsenkirjeessä tietoa mm seuraavista asioista

- Riesling-tasting 15.10.2024
- Etna-tasting pienryhmälle 29.10.2024
- Syksyn 2024 muut tastingpäivät ja alustavat aiheet
- Yhteenveto Bottlescouts 3.9.2024 tastingistä
- Yhdistyksen toimihenkilöiden haku
- Kutsu vaalikokoukseen 14.11.2024
- Yhteystietomme

Hyvää alkavaa syksyä teille kaikille !

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

RIESLING-TASTING ti 15.10.2024 klo 18, Vinoteekki

Clemens Busch, maineikas Moselin alueen VDP:n viinitila

Illan alustaja on viiniseuramme jäsen **Dieter Ansinn**.

Saksan vuoden 1971 viinilaki on edelleen voimassa monista yksittäisistä muutoksista huolimatta. Mikä on VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter)? Miten se soveltuu nykyisen lain mukaan? Käyttäen esimerkkinä Moselissa sijaitsevaa vanhaa Clemens Buschin tilaa, joka on noussut rakettimaisesti viimeisten 10 vuoden aikana Moselin viinitilojen huipulle ja jonka huippuviinit maksavat jo yli 100 €, kun ne tulevat myyntiin. Dieter haluaa viinimaistajaisissa esittää ymmärrettävästi VDP:n niin sanotun "laatupyramidin".

Illan viinit: Riesling 2022 Trocken VDP Gutswein

vom roten Schiefer Riesling 2022 Trocken VDP Ortswein

Pündericher Nonnengarten Riesling 2022 Trocken VDP Erste Lage

Marienburg Rothenpfad Riesling 2022 Trocken VDP Grosses Gewächs

Marienburg Raffes Riesling 2019 Trocken VDP Grosse Lage

Marienburg Rothenpfad Riesling 2017 Trocken Grosses Gewächs



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2024
11.9.2024

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

Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki

Hinta: 49 €, EI-jäsenet 59 €

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

Ilmoittautumiset: viimeistään 1.10.2024 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)

Peruutukset: Viimeistään 8.10.2024

ETNAN PUNAVIINEJÄ maistellaan pienryhmällä Vinoteekissä ti 29.10.2024 klo 18 Juhani Huotarin johdolla

Etnan rinteillä viljellyillä Etna Rosso ja Etna Bianco viineillä on DOC luokitus (Sisilian ainoa DOCG on Cerasuolo di Vittoria saaren eteläpuolelta ja se on Nero d'Avolan ja Frappaton blendi). Etna Rosso tehdään Nerello Mascalese ja Nerello Cappuccio rypäleistä. Parhaat Etna Rossot ovat luonteeltaan Nebbioloa muistuttavia ja tulevat Etnan itäisiltä ja pohjoisilta rinteiltä, mitä ylempänä olevilta tarhoilta, sitä parempia. Etelään viettävät tarhat ovat jo turhan lämpimiä ja rypäleisiin kertyy liikaa sokeria, eikä alkoholi tahdo enää pysyä balanssissa. Huomattava osa tuotannosta on aika pieniltä luomutiloilta.

Viinit: Benanti Nerello Cappuccio 2015

Benanti Nerello Mascalese DOC 2013

Girolamo Russo Feudo di Mezzo 2014

Contrada Rampante Terre Siciliane IGP 2015 Passopisciaro Vini Franchetti

Contrada Arcuria DOC 2014 Alberto Graci Passopisciaro

Santo Spirito DOC 2015 Tenuta delle Terre Nere

Prephyloxera La Vigna di Don Peppino DOC 2015 Tenuta delle Terre Nere

Omat lasit mukaan: 7 kpl

Hinta: 50 €, EI-jäsenet 60 €

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

Ilmoittautumiset: viimeistään 15.10.2024 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)

Peruutukset: viimeistään 22.10.2024



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2024

11.9.2024

SYKSYN 2024 MUUT TASTING-TILAISUUDET

- To 14.11.2024 Vaalikokous + Carsin Bordeaux/Jukka Orasjärvi
- Ke 11.12.2024 Fonseca Vintage Port 1987, 1997, 2007 ja 2017/Seppo Salminen

YHTEENVETO BOTTLESCOUTS (Kim Moliis) UUDEN MAAILMAN PUNAISET KLASSIKOT TASTINGISTA 3.9.2024/Seppo Salminen

Kaikki viinit edustivat sitä tyylikkyyttä, mitä uuden maailman laatuviineiltä nykyään voi odottaa. Viinit olivat runsaita, hedelmäisiä, tyylikkäästi tammitettuja, olematta raskaita ja runsaan hilloisia. Selväksi suosikiksi äänestettiin Signature; pari lisävuotta muihin verrattuna maistui ja toi tasapainoa.

1. *Kate Arnold Willamette Valley Pinot Noir 2021, 13,5%, 32,30€*
 - *tavattoman elegantti PN kaikkine siihen kuuluvine vivahteineen*
 - *kevyehkö (ainakin tässä seurassa), hedelmähapot ja tanniinit hyvässä tasapainossa*
 - *viinin punaisia marjoja tasapainotti mausteisuus ja miedot maaperän maut*
2. *Artisons The Phantom Grenache 2020, 15,0%, 43,40€*
 - *runsas, mutta kuitenkin tyylikäs lakritsainen tammitus, joka ei kuitenkaan peittänyt runsasta tummien marjojen hedelmäisyyttä*
 - *Grenache parhaimmillaan: silkkisen pehmeä, eloisan hapokas, hersyvän marjaisa, mausteinen (maustepippuri?), jopa yrttinen*
3. *Artisons After Eight Shiraz 2019, 14,5%, 43,40€*
 - *tuoksussa selvä eukalyptus (tai menthol) – viittaus After Eight -suklaaseen*
 - *maussa mentholia, vaniljaa, savua, pehmeitä tummia marjoja*
4. *Catena Zapata Nicasia Vineyard Altamira Malbec 2020, 13,5%, 67,00€*
 - *hyvin tasapainoinen, aromaattinen ja elegantti Malbec: tummia marjoja, karhunvatukkaa, hillottua luumua, ... konsentroitunut ja pitkä makumaailma*
 - *viiniä pidettiin myös ”liian hienosti tehtynä”, kaunis viini, mutta ei jää mieleen*
5. *Catena Zapata Adrianna Vineyard River Malbec 2020, 14,0 %, 141,00€*
 - *runsas ja tumma ”takkatuliviini”*
 - *lempeät tanniinit ja vanilja – onnistunut tammitus*
 - *mehevä suuntuntuma, hyvin tummanpunainen hedelmä ja makumaailma, kypsän karhunvatukkainen ja luumuinen, mausteinen, aavistus makeutta, ei kuitenkaan hilloinen*
 - *avautui hienosti lasissa illan mittaan, mutta selvästi hyötyisi kellaroinnista*
6. *Yalumba The Signature Cabernet Sauvignon Shiraz 2018, 14,5%, 54,90€*
 - *selvä osallistujien suosikkiviini*
 - *tumma, mausteinen, yrttinen, runsas*
 - *luumuhilloa, vaniljaa, seeetriä, kypsät tanniinit, kahvia, kaakaota, suklaata, mantelia*
 - *avautuessa viiniin tuleva pieni ”rouheus” (maaperä ja kuivat lehdet) lisää kiinnostavuutta*



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2024

11.9.2024

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!

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN HAKU

Oletko kiinnostunut edistämään Viiniseuran toimintaa toimihenkilön tehtävissä? Haemme tehtävistään luopuvien tilalle uusia jäsen ehdokkaita yhdistyksen hallitukseen sekä vaalitoimikuntaan. Pyydämme tehtävistä kiinnostuneita jäseniä ilmoittautumaan tai ehdottamaan sopivaa henkilöä vaalitoimikunnan puheenjohtajalle ritva.suurnakki@gmail.com.

Vaalitoimikunnassa 2024 toimivat Seppo Leminen, Mikko Rantala ja Ritva Suurnäkki.

KUTSU VAALIKOKOUKSEEN to 14.11.2024 klo 18, Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, Helsinki

Kokouksessa käsitellään viiniseuran sääntöjen 12 §:ssä mainitut asiat.

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 suuruudesta päättäminen
6. Hallituksen jäsenten lukumäärästä päättäminen
7. Hallituksen puheenjohtajan vaali joka kolmas vuosi
8. Hallituksen jäsenten vaali
9. Toiminnan/tilintarkastajien ja varatoiminnan/tilintarkastajan vaali.
10. Vaalitoimikunnan jäsenten vaali ja puheenjohtajan nimeäminen
11. Edustajan ja tämän varahenkilön valinta Suomen Munskänkarna ry:n kokouksiin
12. Muut kokouskutsussa mainitut asiat
13. Kokouksen päättäminen



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2024

11.9.2024

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

Yhdistyksen puheenjohtaja Arja Porvali

puheenjohtaja.helsinki@munkskankarna.org

Yhdistyksen sihteeri Susanne Lemström

sihteeri.helsinki@munkskankarna.org

Yhdistyksen rahastonhoitaja Samu Viljanen

rahastonhoitaja.helsinki@munkskankarna.org

Ilmoittautumiset tastingeihin ja koulutuksiin

ilmoittautumiset.helsinki@munkskankarna.org

YHDISTYKSEN KOTISIVUSTOT Helsingin Munkskänkarnan kotisivut löytyvät osoitteesta www.munkskankarna.org/helsinki/.

YHDISTYKSEN FACEBOOK-TILI

Helsingin Munkskänkarnalla on Facebookissa käytössään suljettu ryhmä nimellä "Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry". Kaikki ryhmän jäsenet ovat tervetulleita postaamaan vapaasti erilaisista viinimaailman aiheista ja uutisista. Tilin sisältöeditorina toimii yhdistyksen jäsen **Jari-Pekka Auterinen**. Tule sinäkin mukaan!

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.