



# MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskärna ry

JÄSENKIRJE 7/2024  
12.12.2024

Hyvä viinin ystävä,

Tässä jäsenkirjeessä tietoa mm seuraavista asioista

- Vaalikokousterveisiä
- Jäsenmaksu 2025
- Amarone-palstaviinien tasting 28.1.2025
- Baron de Ley varietals-tasting 26.2.2025
- Kevään 2025 muut tasting-päivämäärät ja alustavat aiheet
- Yhteen veto Bordeaux-tastingista 14.11.2024
- Viinin sokkotunnistuksen mm-kisat Ranskassa 12.10.2024
- Yhteystietomme

Hyvää joulua ja onnellista 2025 toivottaen,

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munkskärna ry

\*\*\*

## VAALIKOKOUSTERVEISIÄ

Seuran vaalikokous pidettiin 14.11.2024. Puheenjohtajana jatkaa vuonna 2025 kolmevuotiskauttaan **Arja Porvali**. Muut aikaisemmat hallituksen jäsenet **Juhani Huotari, Henri Kujala, Susanne Lemström, Suvi Niemi, Esa Nyman, Seppo Salminen ja Samu Viljanen** jatkavat tehtävissään. Uudeksi hallituksen jäseneksi valittiin **Markku Lampinen**. Toiminnantarkastajana kaudella 2025 toimii **Samuli Sipola** ja varatoiminnantarkastajana **Jaana Mattila**.

Vaalitoimikunnassa jatkavat vuonna 2025 **Ritva Suurnäkki, Mikko Rantala ja Seppo Leminen**. Viiniseuran vaalikokous valitsi vaalitoimikunnan puheenjohtajaksi Ritva Suurnäkin. Viiniseuraa edustaa Suomen Munkskärnan kokouksissa ja tilaisuuksissa Arja Porvali ja hänen varahenkilönään Juhani Huotari.

\*\*\*

## JÄSENMAKSU 2025

Seuran vaalikokous vahvisti 14.11.2024 vuoden 2025 jäsen- ja liittymismaksut seuraavasti: Henkilöjäsenen jäsenmaksu: **35 €/vuosi** ja liittymismaksu: **40 €**

Jäsenmaksu suoritetaan **15.1.2025 mennessä** seuran tilille **F113 6601 0003 3348 77**. Maksaessasi jäsenmaksua muista ilmoittaa **viestikentässä oma nimesi**.

**HUOM!** Jäsenmaksusta ei tule erillistä laskua.



## MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2024  
12.12.2024

### AMARONE-PALSTAVIINIEN TASTING ti 28.1.2025 klo 18.00 Vinoteekki

Illan alustaja Seppo Salminen, viiniseuran varapuheenjohtaja ja kellarimestari

Amaronen lämmittävän runsaaseen makuun on helppo langeta. Se onkin täydellinen seurustelukumppani koleisiin iltoihin! Tässä tilaisuudessa tutustumme kuitenkin Amaronen perinteisten ominaisuuksien lisäksi suositaan kasvattavien palsta-Amaronien uusiin suuntauksiin sekä palstojen ja kylien maaperien eroavuuksiin: onko tuottajien tyyleissä eroa ja onko eri palstojen erilaiset maaperät tunnistettavissa?

- Masi Campolongo di Torbe Amarone della Valpolicella Classico 2015 (Negrar - Torbe)
- Rizzardi "Calcarole" Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2016 (Negrar - Rovereti)
- Speri Amarone della Valpolicella Classico Sant'Urbano 2016 (Fumane - Sant'Urbano)
- Tommasi Amarone della Valpolicella Classico Riserva Ca' Florian 2015 (San Pietro in Cariano)
- Tedeschi "Capitel Monte Olmi" Amarone della Valpolicella Classico 2016 (San Pietro in Cariano)
- Brigaldara Amarone della Valpolicella Case Vecie 2016 (Valpantena - Grezzana)

Omat lasit mukaan: 6 kpl

Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki

Hinta: 66 €, EI-jäsenet 76 €

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

Ilmoittautumiset: viimeistään 14.1.2025 [ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org) (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)

Peruutukset: viimeistään 21.1.2025

\*\*\*

### BARON DE LEY VARIETALES -TASTING ke 26.2.2025 klo 18.00 Vinoteekki

Illan alustaja viiniseuran hallituksen jäsen Samu Viljanen

Kaikki tuntevat punaisen Riojan, ja useimmat tietävät, ettei se tarkoita aina puhdasta Tempranilloa. Itse asiassa Riojan DOC-säännöt sallivat Tintossa viisi punaista lajiketta, joista jotkut tai jopa kaikki voivat löytyä kaikki samasta pullosta. Vaihtoehtoisesti jokainen niistä voi löytyä omasta pullostaan. Tässä tilaisuudessa maistamme jokaista Riojan DOC:ssa sallittua punaista rypälelajiketta erikseen ja pohdimme, mikä niiden tehtävä voisi olla sekoituksissa. Koska suurin osa viineistä kuuluu Barón de Leyn Varietales sarjaan, maistamme samalla sarjan täydentävän valkoisen Garnacha Blancan, joka tuo oman mielenkiintoisen lisänsä tastingiin.



# MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2024  
12.12.2024

Illan viinit:

- Baron de Ley Varietales Garnacha 2015
- Baron de Ley Varietales Garnacha Blanca 2017
- Baron de Ley Varietales Graciano 2016
- Baron de Ley Varietales Maturana 2016
- Baron de Ley Varietales Tempranillo 2015
- Arizcuren Solo Mazuelo 2016

Omat lasit mukaan: 6 kpl

Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki

Hinta: 30 €, EI-jäsenet 40 €

Pankkitili: F113 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)

Ilmoittautumiset: viimeistään 12.2.2025 [ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org) (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)

Peruutukset: viimeistään 19.2.2025

\*\*\*

## 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](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org) Huomioithan, että ilmoittautumisissa **EI voi käyttää** vastaa (reply) -painiketta!

\*\*\*

## KEVÄÄN 2025 MUUT TASTING-PÄIVÄMÄÄRÄT JA ALUSTAVAT AIHEET

- To 20.3.2025 Vuosikokous ja Champagne
- **Ke 9.4.2025** Mosel Spätburgunder
- Ke 14.5.2025 Alkon alkuvuoden 2025 erikoisuutuudet

Ilmoittautumisia otetaan vastaan vasta sen jälkeen, kun tastingien yksityiskohdat (hinta, viinit ym.) ovat vahvistuneet, joista ilmoitetaan tulevissa jäsenkirjeissä 2025. Kiitos !

\*\*\*



## MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2024  
12.12.2024

### YHTEENVETO BORDEAUX-TASTINGISTA 14.11.2024/viiniseuran hallituksen jäsen Suvi Niemi

Jukka Orasjärvi Château Carsinilta piti seitsemän viinin tastingin 14.11.2024. Viinitilalla työskentelevänä hän on erityisen hyvin perillä tilan viinien valmistuksesta. Saimme kuulla hienon ja perinpohjaisen esityksen heidän viineistä.

Viinitilaa johtaa isä-tytär-tiimi, Juha ja Nea Berglund. Kaikki viinitarhat ovat luomutuotannossa vuodesta 2019 lähtien, ja kellarityöskentelyssä minimoidaan manipulaatiot. Viininvalmistuksessa käytetään pääasiassa vanhoja tammitynnyreitä. Viinitarhat sijaitsevat Cadillac Côtes de Bordeaux'n alueella Rionsin kylässä. Viinit valmistetaan tilan omista rypäleistä. Charivari-viinejä ei suodateta eikä kirkasteta.

Maistoimme seuraavat viinit:

- Château Carsin Blanc de Carsin 2023, Sauvignon Blanc 80 %, Semillon 20 %
- Château Carsin Sauvignon Gris 2021, Sauvignon Gris 100 %
- Charivari wines Le Fruit Enchanté 2022, Sauvignon Blanc 100 %
- Charivari Wines Le Petit Coucou 2021, Merlot 100 %
- Château Carsin Rouge de Carsin 2019, Merlot 90 %, CS 5 %, Cabernet Franc 5 %
- Château Carsin Cuvée Noire 2018, Merlot 40 %, CF 30 %, Carmenere 12 %, CS 8 %, Malbec 5 %, PV 5 %
- Charivari Wines L'Aventure Nocturne 2019, Merlot 100 %

Viinit ovat hyvin tehtyjä ja laadukkaita. Blanc de Carsin on käynyt terästankeissa. Sitä kuvailtiin puhdaspiirteiseksi, siitä löytyi sitruunaa ja vihreää omenaa. Sauvignon Gris oli käynyt tammitynnyreissä ja ollut hiivasakan päällä 10 kuukautta, mikä oli havaittavissa viinin pyöreämmässä maussa savun ja karamellin aromeineen. Le Fruit Enchanté oli niin ikään käynyt tammitynnyreissä ja sitä kuvailtiin sokkomaistajan painajaiseksi. 100 % SB ilmensi pääosin muita kuin rypäleen tyyppillisiä aromeita, jopa trooppista hedelmää, persikkaa, aprikoosia ja paahteisuutta.

Punaisista tutkimme ensin Rouge de Carsinin. Viinistä löydettiin punaista kirsikkaa ja luumua sekä kypsät pehmeät tanniinit. Seuraavaksi vuorossa olivat pihviini Cuvée Noire ja L'Aventure Nocturne. Ensimmäinen mainittu oli viettänyt 12 kuukautta tammitynnyreissä kypsymässä. L'Aventure Nocturne on 100 % Merlotista tehty palstaviini, joka on ollut 12 kuukautta tammitynnyreissä. Charivari-tapaan se on suodatamaton ja kirkastamaton viini. Siitä löydettiin luumun lisäksi maanläheisyyttä, jopa tallia.

\*\*\*



## MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2024

12.12.2024

### VIININ SOKKOTUNNISTUKSEN MM-KISAT BORDEAUX'SSA

Viinin sokkotunnistuksen 12. maailmanmestaruuskilpailut käytiin 12. lokakuuta Margaux'ssa Château Dauzac'n tilalla. Kisan voitti näytöstyyliin Italia (168 pistettä) varmistaen voittonsa historiallisesti jo ennen viimeistä viiniä. Toisesta sijasta sen sijaan käytiin tiukka kisa, jossa Sveitsi ja Taiwan päätyivät tasapisteisiin (140 pistettä). Myös neljäs sija jaettiin kahden maan kesken, Japanin ja yllättäjä Latvian (136 pistettä), joka kuului kisan ensikertalaisiin. Kuudennen sijan valloittikin Suomi (131 pistettä), joka varmisti samalla Pohjoismaiden mestaruuden. Arkkivihollinen Ruotsi jäi kauas taakse 25. sijalle. Kisajärjestelyistä vastasi Ranskan vanhin ja arvostetuin viinilehti, La Revue du Vin de France, yhteistyökumppaneineen.

Suomea edusti nelihenkinen joukkue, johon kuuluivat Erkki Piitulainen ja Samu Viljanen Helsingin sekä Juuli Lille ja Alexey Schramko Uudenmaan Munkskänkarnasta. 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.

Kilpailu eteni siten, että maistettu viini ja pistetilanne paljastettiin jokaisen tarjoillun viinin jälkeen. Viinejä oli tunnistettavana 12. Maistettavat viinit olivat viime vuodesta poiketen tunnistettavia tai ainakin lähes sellaisia. Järjestäjät olivat selvästi oppineet viime vuoden kisasta, eikä umpikierouksia ja mahdottomuuksia tällä kertaa ollut eksynyt joukkoon. Kisa oli näin ollen mielekäs ja kuvasti oikeasti joukkueiden osaamista.

Italian joukkueen hieno voitto valoi uskoa myös Suomen joukkueeseen, sillä he ovat yleensä sijoittuneet samalla miehityksellä lopputuloksissa meidän taaksemme. Harjoittelu siis kannattaa, ja tähdet voivat joskus olla suosiollisessa asennossa myös Suomen kannalla. Ehkä jo ensi kerrasta tulee Suomen ensimmäinen mestaruusvuosi!

Kisoissa pisteitä sai seuraavasti: dominoiva rypälelajike (max 10p riippuen prosenttiosuudesta mahdollisessa sekoituksessa), valmistusmaa (5p), alkuperämerkintä (1-5p) sekä vuosikerta (3p). Yhdestä viinistä saattoi siis enimmillään saada 23 pistettä.

Tarkempi kisaraportti, sijoitukset ja maistetut viinit löytyvät kisajärjestäjien sivulta:

<https://www.larvf.com/l-italie-championne-du-monde-de-degustation-le-recit-de-leur-victoire,4875645.asp>

Samu Viljanen

Helsingin Munkskänkarna



## MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskärna ry

JÄSENKIRJE 7/2024  
12.12.2024

### YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

Yhdistyksen puheenjohtaja Arja Porvali

[puheenjohtaja.helsinki@munkskarkarna.org](mailto:puheenjohtaja.helsinki@munkskarkarna.org)

Yhdistyksen sihteeri Susanne Lemström

[sihteeri.helsinki@munkskarkarna.org](mailto:sihteeri.helsinki@munkskarkarna.org)

Yhdistyksen rahastonhoitaja Samu Viljanen

[rahastonhoitaja.helsinki@munkskarkarna.org](mailto:rahastonhoitaja.helsinki@munkskarkarna.org)

Ilmoittautumiset tastingeihin ja koulutuksiin

[ilmoittautumiset.helsinki@munkskarkarna.org](mailto:ilmoittautumiset.helsinki@munkskarkarna.org)

YHDISTYKSEN KOTISIVUSTOT Helsingin Munkskärnan kotisivut löytyvät osoitteesta [www.munkskarkarna.org/helsinki/](http://www.munkskarkarna.org/helsinki/).

### YHDISTYKSEN FACEBOOK-TILI

Helsingin Munkskärnalla on Facebookissa käytössään 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!

### 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 alkuaikankohdan, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.