



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2025
3.2.2025

Hyvä viinin ystävä,

Tässä jäsenkirjeessä tietoa mm seuraavista asioista

- Muistutus jäsenmaksusta 2025
- Kutsu vuosikokoukseen 20.3.2025
- Samppanja-tasting 20.3.2025
- Yhteenveto Amarone-tastingista 28.1.2025
- Kevään 2025 muut tasting-päivämäärät ja alustavat aiheet
- Koulutus
- Yhteystietomme

Hyvää viinivuotta 2025 toivottaen,

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENMAKSU 2025

Muistithan maksaa tämän vuoden jäsenmaksusi **35 €** yhdistyksen tilille **FI13 6601 0003 3348 77**.
Eräpäivä oli 15.1.2025. Maksaessasi jäsenmaksua muista ilmoittaa **viestikentässä oma nimesi.**
HUOM! Jäsenmaksusta ei tule erillistä laskua.
Jäsenmaksu tulee olla maksettuna, ennen kuin voi ilmoittautua tuleviin tastingeihin.

KUTSU VUOSIKOKOUKSEEN 20.3.2025, Vinoteekki, klo 18.00

Seuran vuosikokous pidetään to 20.3.2025 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



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2025
3.2.2025

SAMPPANJA to 20.3.2025 noin klo 18.30 vuosikokouksen jälkeen

Alustaja hallituksen jäsen Suvi Niemi

Kevätkauden alkaessa siirrymme viinien kuningattariin - maistelemaan samppanjoita. Tutkimme näitä elegantteja juomia magnum- sekä normipulloissa. Lähtökohtaisesti samppanja kehittyi magnumpullosta moniulotteisemmaksi ja aromikkaammaksi, me otamme asiasta selvää! Tervetuloa kevätkauden samppanjatastingiin!

Maistelun samppanjapareina magnum vs. normipullo:

- Bollinger Special Cuvée Champagne Brut
- André Clouet Grande Reserve Blanc de Noirs Champagne Brut
- Piper-Heidsieck Champagne Brut
- Palmer & Co Blanc de Blancs Champagne Brut

Omat lasit mukaan: 8 kpl

Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki

Hinta: 59 €, EI-jäsenet 69 €

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

Ilmoittautumiset: viimeistään 6.3.2025 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)

Peruutukset: viimeistään 13.3.2025

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.

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

KEVÄÄN 2025 MUUT TASTING-PÄIVÄMÄÄRÄT JA AIHEET

- 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 1/2025
3.2.2025

YHTEENVETO AMARONE-TASTINGISTA 28.1.2025/viiniseuran varapuheenjohtaja Seppo Salminen

Maistelimme kuutta palsta-Amaronea Valpolicellan alueen eri kylistä ja eri laaksoista:

- 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)
 - Tommasi oli illan suosikkiviini.
- Tedeschi "Capitel Monte Olmi" Amarone della Valpolicella Classico 2016 (San Pietro in Cariano)
 - Tedeschi tuli äänestyksessä kakkoseksi.
- Brigaldara Amarone della Valpolicella Case Vecie 2016 (Valpantena - Grezzana)

Valpolicella Classicon alueen viineissä oli pääpiirteiltään klassisen Amaronen elementit tasapainoisesti kohdallaan - sillä poikkeuksella, että kuivattujen hedelmien (viikuna, taateli) maut ja tuoksut puuttuivat.

Valpantenan alueen (ei siis classico-alue) viini poikkesi muista keveämpänä ja "eleganttina".

Viineistä oli tunnistettavissa Amaronen tummaa kirsikkaa, yrtejä, (joulu)mausteita, suklaata, kahvia, metsänpohjaa, ym. "Keveimmissä" viineissä myös mustikkaa ja mustetta.

Korkea alkoholipitoisuus (jopa 17%) maistui kaikissa.

Oliko Cru-palstaviini Amarone tavoite löydettävissä? Ainakin osittain: viinit oli valmistettu äärimmäisellä huolellisuudella, oksidaatiota oli vältetty, äärimmäinen makea hilloisuus puuttui, viinit olivat kaikki hyvin tasapainoisia ja omalla tavallaan tyylikkäitä

Pystyikö viineistä sitten tunnistamaan kylän (ja palstan), palstan sijainnin korkeuden, maaperän erot? Ei ainakaan selkeästi. Tunnistettavana erottui vain Valpantena.

Viinit olivat nyt 9-10 -vuotiaita ja sellaisina jo hyvinkin nautittavia, ne kuitenkin kestäisivät ja myös hyötyisivät vielä noin 10 vuoden kellaroinnista.

KOULUTUS

Rypälekurssi alkaa mahdollisesti keväällä 2025, jos tarpeeksi kiinnostusta löytyy. Jos olet kiinnostunut, niin ilmoita asiasta Juhani Huotarille huotari@kolumbus.fi

Helsingin Munskan sokkomaistelukisa järjestetään to 27.2.2025 klo 18 Vinoteekissa, Kauppiaankatu 6. Kilpailuun voi ilmoittautua pareittain Juhani Huotarille huotari@kolumbus.fi.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2025
3.2.2025

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 alkuaikankohdan, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.