



**MUNSKÄNKARNA**

**Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry**

**JÄSENKIRJE 3/2025**

**12.4.2025**

Hyvä viinin ystävä,

Tässä jäsenkirjeessä tietoa mm seuraavista asioista

- Alkon alkuvuoden 2025 erikoisuutuudet 14.5.2025
- Yhteenveto Baron de Ley varietals-tastingista 26.2.2025
- Yhteenveto Samppanja-tastingista 20.3.2025
- Syksyn 2025 tasting-päivämäärät
- Yhteystietomme

Hyvää aurinkoista kevättä !

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

\*\*\*

## **ALKON ALKUVUODEN 2025 ERIKOISUUTUUDET**

**Ke 14.5.2025 klo 18, alustaja seuran varapuheenjohtaja ja kellarimestari Seppo Salminen.**

Perinteiseen tapaan päätämme kevätkauden ”Alkon erikoisuutuudet” – teemalla. Tällä kertaa kerromme viinit etukäteen. Valittavat viinit on poimittu Alkon alkuvuoden valikoimien kuohu-, valko- ja punaviiniuutuksien joukosta. Johtavana teemana on viinien mielenkiintoisuus ja erikoisuus sekä tällä kertaa myös osin tämän päivän viinitrendien mukaisuus.

Alla alustava lista maisteltavista viineistä. Joitain muutoksia voi tulla, jos viinejä ei sitten enää saakaan tilattua.

Kuohuviinit:

Sukula Alta Langa Extra Brut 2021, Alta Langa Piemonte (Pinot Nero, Chardonnay)  
Naboso Opera Rosé Brut Nature 2023, Slovakia (Blafränkisch, St.Laurent, Riesling)  
Jackson-Triggs Entourage Grand Reserve Brut 2017, Kanada Niagara Peninsula

Valkoviinit:

Mesquida Mora Sincronia Blanc 2022, Mallorca (Chardonnay, Parellada)  
Pépière Gorges 2019, Muscadet Sevre et Maine (sur lie 3 ans)  
Sukula Langhe Bianco 2024, Piemonte (Riesling Renano, Timirasso)

Punaviinit:

Mesquida Mora Sincronia Negre 2022, Mallorca (Merlot, Cabernet, Callet, Monastrell, Syrah)  
El Pacto de Cárdenas Ojo Gallo 2022, Rioja (Garnacha+Viura)  
Yerevan Areni Karmrahyut 2020, Armenia (Areni-rypäle)



## MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2025  
12.4.2025

|                    |                                                                                                                                                                        |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)                                                                |
| Ilmoittautumiset:  | viimeistään 30.4.2025 <a href="mailto:ilmoittautumiset,helsinki@munskankarna.org">ilmoittautumiset,helsinki@munskankarna.org</a><br>(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali) |
| Peruutukset:       | viimeistään 7.5.2025                                                                                                                                                   |

### 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

### SYKSYN 2025 TASTING-PÄIVÄMÄÄRÄT

- Ke 3.9.2025
- Ti 21.10.2025
- Ke 26.11.2025
- To 11.12.2025

### YHTEENVETO Baron de Ley-tastingista 26.2.2025/Samu Viljanen

Seuraavia viinejä oli maistelemassa 30 jäsentä:

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

Maistoimme läpi kokonaan Barón de Leyn Varietales – sarjan täydennettynä Arizcuren Solo Mazuelolla, jolloin saimme samalla katettua kaikki Rioja DOP:n sallimat punaiset lajikkeet. Kaikki maistetut viinit olivat kunnossa ja ikänsä puolestaan todennäköisesti parhaimmillaan. Garnacha ja



## MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 3/2025  
12.4.2025

Graciano erottuivat vähätanniinisina selvästi runsastanniinisista Tempranillosta, Maturanasta ja Mazuelosta. Huumaavan hedelmäinen ja aromimaailmaltaan kompleksi Graciano oli illan ehdoton yleisösuosikki. Tempranillo sen sijaan otti aikaa aueta ja pääsi oikeuksistaan vasta suosikkiaanestyksen jälkeen. Kahta eriväristä Garnachaa yhdisti runsas hedelmäisyys. Osallistujia kiinnostaisi myös päästä maistamaan kaikki Rioja DOP:n sallimat valkoiset lajikkeet.

### YHTEENVETO samppanja-tastingista 20.3.2025/Suvi Niemi

Ensimmäinen pari oli Bollingerin Special Cuvée Champagne Brut. Magnumia kuvailtiin elegantiksi, tasapainoiseksi, normipulloa nuorekkaammaksi, myös Marie-keksejä havaittiin maussa. Samppanja arvioitiin myös vielä liian nuoreksi verrattuna kehittyneempään normipulloon. Normipullostä löytyi tammea ja oksidaatiota, omenankotaa, syksyn lehtiä, omenaa.

Seuraava pari oli André Clouetin Grande Réserve Blanc de Noirs. Magnumissa havaittiin Pinot Noir-aromeita, oksidaatiota, tammea, runsasta paahdetta, toffeeta, kermaisuutta ja punaista omenaa. Normipullo todettiin raikkaammaksi, se sopii paremmin muutaman vuoden kypsytukseen.

Kolmas pari oli Piper-Heidsieckin Champagne Brut. Näissä samppanjoissa havaittiin isoin ero. Magnumissa todettiin suurempaa kompleksisuutta, kahvia, jopa kärkehtänyttä paahteisuutta, savua liiallisestikin, myös korkkivikaa epäiltiin. Normipullon aromit olivat siistit ja selkeät, briossiset, myös yksiulotteiset, tämä samppanja kesti lämpenemistä.

Viimeinen pari oli Palmer & Co Blanc de Blanc Champagne Brut. Magnumissa havaittiin kompleksisuutta, trooppista hedelmää, eksoottista hedelmää, ananasta, mineraalisuutta, kypsää sitruunaa, maku oli normipulloa lyhyempi. Normipullo oli raikas, sitruunainen, siinä oli nuorekasta paahdetta, se oli hento ja eloisa.

Pulloissa oli eroja myös siksi, että korkinvaihto oli joissakin magnumeissa tapahtunut jo pitempi aika sitten, osassa pulloista ei korkinvaihdon ajankohta ollut tiedossa.

Bollingerin magnum-pullo voitti tastingin ylivoimaisesti, eli tämän tastingin perusteella magnum on parempaa.

### YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

Yhdistyksen puheenjohtaja Arja Porvali

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

Yhdistyksen sihteeri Susanne Lemström

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

Yhdistyksen rahastonhoitaja Samu Viljanen

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

Ilmoittautumiset tastingeihin ja koulutuksiin

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



**MUNSKÄNKARNA**

**Viiniseura Helsingin Munsänkarna ry**

JÄSENKIRJE 3/2025

12.4.2025

**YHDISTYKSEN KOTISIVUSTOT** Helsingin Munsänkarnan kotisivut löytyvät osoitteesta [www.muskankarna.org/helsinki/](http://www.muskankarna.org/helsinki/).

#### **YHDISTYKSEN FACEBOOK-TILI**

Helsingin Munsänkarnalla on Facebookissa käytössään suljettu ryhmä nimellä "Viiniseura Helsingin Munsänkarna 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 jäsenyyssuosien perusteella, **ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan, kun ilmoittaudut seuraavaan tastingiin**. Jos haluat tarkistaa jäsenyytesi alkuaajakohdan, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.