



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 4/2025
23.5.2025

Hyvä viinin ystävä,

Tässä jäsenkirjeessä tietoa mm seuraavista asioista

- Syksyn 2025 tasting-päivämäärät ja alustavat aiheet
- Arvostelu Spätburgunder-tastingista 9.4.2025
- Arvostelu Alkon erikoisuutuudet-tastingista 14.5.2025
- Yhteystietomme

Hyvää aurinkoista kesää teille kaikille !

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

SYKSYN 2025 TASTING-PÄIVÄMÄÄRÄT JA ALUSTAVAT AIHEET

Tilaisuudet alkavat klo 18 Vinoteekissä, Kauppiaankatu 6, Helsinki

- **Ke 3.9.2025 Beaujolais, Esa Nyman**

Maistelemme vanhempia Beaujolais-viinejä Alkon lokakuun 2024 erikoiseristä

- Georges Duboeuf Chénas 2022
- Chateau Bellevue Montgenas Fleurie 2019
- Château de la Terriere Brouilly Tradition 2022
- Domaine de la Vieille Eglise Juliéna 2022
- Domaine des Billards Saint Amour 2021
- Jean Loron Les Vieux Cèdres Morgon 2022

Tilaisuudesta lähetetään tarkemmat tiedot elokuun alussa, jonka jälkeen ilmoittautumisia otetaan vastaan.

- **Ti 21.10.2025 Marsala/Juhani Huotari**
- **Ke 26.11.2025 Vaalikokous + valkoinen Bordeaux/Suvi Niemi**
- **To 11.12.2025 Malbec/Seppo Salminen**

ARVOSTELU SPÄTBURGUNDET-TASTINGISTA 9.4.2025/Juhani Huotari

Maistelimme 6 viiniä Moselin alueelta ja yhden verrokin Ahrista, joka on pienuudestaan huolimatta yksi arvostetuimmista viinialueista Saksassa. Pinot noir eli Spätburgunder on suosittu lajike ennen muuta lämpimillä Pfalzin ja Badenin alueilla, mutta hyvälaatuisia viinejä löytyy myös Moselilta, Frankenista ja Rheingauista. Maistamamme viinit eivät olleet ylittämättömiä, niin kuin saksalaiset



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 4/2025

23.5.2025

punaviinit usein ovat, mutta monet niistä olivat kovin nuoria ja olisivat hyötyneet muutamasta lisävuodesta kellarissa.

Illan voittajaksi tuli 11 puoltoäänellä Daniel Twardowskin Pinot Noix Ardoise Spätburgunder 2019. Paahteisesta viinistä löytyi moniulotteinen kirjo maaperää, havuja, sienä, tuhkaa, pölyä ja savua. Intensiivistä tuoksua seurasi kypsän hapankirsikkainen maku.

Kakkoseksi selvisi 4 puoltoäänellä Maximin Grünhauser Pinot Noir Gloria 2019. Rubiinin punaisesta viinistä löydettiin savua ja kukkaisuutta. Pieniä punaisia marjoja ja tasapainoista hapokkuutta.

Kolmonen oli 3 puoltoäänellä Günther Steinmetzin Kstener Herrenberg Pinot Noir 2018. Viini oli jo hieman kehittynyt ja sen kalpean punaisessa värissä oli jo selvää tiilireunaa. Tuoksusta löydettiin tiliä, fenkolia ja suolakurkkua, toki myös karpaloa ja puolukkaa. Marjaisassa maussa oli jo aimo annos kompleksisuutta.

Yhden puoltoäänien saivat Hofgut Falkenstein Spätburgunder Herrenberg 2020 ja Markus Molitorin Pinot Noir Brauneberger Mandelgraben 2018. Viime mainitun tiilenpunainen väri osoitti jo viinin kehittyneeksi, mutta tuoksu oli vielä aika sulkeutuneessa vaiheessa. Viinin lämmitessä lasissa esiin nousi kuitenkin hentoa hapankirsikkaa ja puolukkaa. Viini olisi ehdottomasti vaatinut vielä muutaman vuoden kypsymistä kellarissa päästäkseen oikeuksiinsa. Suurissa tynnyreissä kypsynyt Falkenstein oli raikas ja kevyt. Marjaisasta viinistä löytyi mm. puolukkaa ja vadelmaa.

Vaille pisteitä jäivät Markus Molitorin Brauneberger Klostergarten Pinot Noir 2018 ja illan jokeri eli Weingut Meyer-Näkelin Spätburgunder Pfarrwingert Grosses Gewächs 2019 Ahrista. Klostergarten oli vielä aivan liian nuori ja sen hedelmä oli pahasti puun takana. "Puumaisuutta" ja "rankoja" oli yleinen arvio. Ahrin viini oli koko sarjan tummin väriltään. Tuoksusta löytyi hapankirsikkaa, metsämansikkaa ja nahkaa. Maku vastasi tuoksua.

ARVOSTELU ALKON ERIKOISUUTUKSISTA 14.5.2025/Seppo Salminen

Tilaisuudessa olivat perinteisin menoin valitut viinit Alkon alkuvuoden ja kevään erikoisuuksista ja uutuuksista. Viinien valinnassa oli etsitty harvinaisia rypäleitä ja viinialueita. Viinejä oli maistelemassa 24 jäsentä.

Kuohuviinit:

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

Kuohuviinit olivat tyyllillisesti toisistaan poikkeavia, mikä teki vertailusta mielenkiintoisen. Sukulan kuohun hapot olivat keveät, eikä viinissä ollut havaittavaa paahteisuutta saati autolyysiä. Helppo juoda. Slovakian Naboso Rose oli kohtuullisen "natu" eikä sellaisena oikein pärjännyt vertailussa. Se todettiin kevytkuplaiseksi ja mehumaiseksi, maussa oli kuitenkin tyylikkäästi ylikypsiä marjoja, myös kevyttä hiivaisuutta. Suosikiksi nousi Niagaran alueen tyylikäs viini, joka edusti tyyppiltään



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 4/2025

23.5.2025

"perinteistä" kuohuviiniä pehmeine vaahtoineen. Viinistä löytyi myös hentoa kermaisuutta ja briossimaista paahteisuutta.

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, Timorasso)

Myös valkoviinit poikkesivat toisistaan. Mallorcan Sincroniassa oli kuorikontaktin tuomaa keltaisuutta. Viini todettiin öljyiseksi ja hieman raskaaksi, maussa oli kuitenkin runsaasti kypsää hedelmää jopa banaania. Muscadet Gorgesin palstalta ei ollut tunnistettavissa muscadetiksi. Johtuen luultavasti pitkästä sakkakypsytyksestä. Viinillä oli runsas ja leveä makupaletti ulottuen vulkaanisesta piikivestä marsipaaniin. Erinomainen ja poikkeava kokemus. Sukulan Bianco oli sarjan suosikki. Siitä löytyi myös runsaasti kypsää hedelmää, mutta myös raikastavaa sitrusta ja jopa kukkaisuutta. Jälkimaussa oli pieni makeuden tunne, vaikka jäännössokeria oli vain 1 g/l.

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)

Punaviineistä suosikiksi nousi Mallorcan edustaja, sen kokonaisuutta pidettiin kevyenä, mutta tasapainoisena, punaisia marjoja ja hapokkuutta juuri sopivasti tarjoavana. Viini on juuri parhaimmillaan nuoresta iästä huolimatta. Riojan viura-valkoviinillä maustettu viini oli yllätys, eikä arvaisi punaiseksi Riojaksi, koska sen verran kepeä viini oli. Viini oli tyylikkään punamarjainen ja happoinen, jälkimaultaan myös mausteinen. Tanniinia oli niukasti ja tuntui pienenä karheutena kielellä. Tavoitteena lieenee nykysuuntauksen mukainen keveys ja gastronominen nautittavuus heti myyntiinlaskemisen jälkeen. Toinen suosikki oli harvoin maistettu Armenian punaviini. Rypäleet ovat kasvaneet yli 1000 metrin korkeudessa Armenian vuoristossa. Viini oli melko roteva, runsaan tuoksuva, yrttinen ja marjainen. Viini on kokonaisuutena hieman rustiikkinen mutta ryhdikäs. Viini antoi hyvän kuvan siitä, kuinka kauas menneisyyden makeista hilloviineistä Armenian viinit ovat kehittyneet.

Viinivalikoimaa pidettiin mielenkiintoisena ja yllätyksiäkin sisältävänä. Kaikki viinit olivat laadukkaita ja omassa tyyliuunnassaan onnistuneita. Kustakin sarjasta löytyi läsnäolijoiden suosikit.

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN SÄHKÖPOSTIOSOITTEET

Yhdistyksen puheenjohtaja Arja Porvali

puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org

Yhdistyksen sihteeri Susanne Lemström

sihteeri.helsinki@munskankarna.org

Yhdistyksen rahastonhoitaja Samu Viljanen

rahastonhoitaja.helsinki@munskankarna.org

Ilmoittautumiset tastingeihin ja koulutuksiin

ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munsänkarna ry

JÄSENKIRJE 4/2025
23.5.2025

YHDISTYKSEN KOTISIVUSTOT Helsingin Munsänkarnan kotisivut löytyvät osoitteesta
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.