



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2025

19.12.2025

Hyvä viinin ystävä,

Tässä tietoa tulevista tilaisuuksista yms

- Vaalikokousterveisistä
- Jäsenmaksu 2026
- Jäsenhankinta
- Viinilehti 2026 erikoishintaan
- Ricasoli-tasting ti 27.1.2026
- Grüner Veltliner- ja Riesling ti 10.2.2026
- Kevään 2026 muut tasting-aiheet ja päivämäärät
- Muutos Vinoteekin sisääntuloon
- Arvostelut syksyn 2025 tastingista
- Yhteystietomme

Hyvää Joulua ja Uutta Vuotta 2026

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

VAALIKOKOUSTERVEISIÄ

Seuran vaalikokous pidettiin 26.11.2025. Puheenjohtajana jatkaa 2026-2028 **Arja Porvali**.

Muut hallituksen jäsenet ovat **Juhani Huotari, Henri Kujala, Markku Lampinen, Susanne Lemström, Suvu Niemi, Esa Nyman, Seppo Salminen ja Samu Viljanen**.

Vaalitoimikunnan esityksen mukaan puolet hallituksen jäsenistä (Juhani Huotari, Markku Lampinen, Susanne Lemström ja Samu Viljanen) on erovuoroisia vuoden 2026 lopussa.

Toiminnantarkastajana kaudella 2026 toimii **Jaana Mattila** sekä varatoiminnantarkastajana **Samuli Sipola**.

Vaalitoimikunnassa jatkavat vuonna 2026 **Seppo Leminen, Mikko Rantala ja Ritva Suurnäkki**. Vaalitoimikunnan puheenjohtajaksi valittiin Ritva Suurnäkki.

Viiniseuraa edustaa Suomen Munkskänkarnan kokouksissa ja tilaisuuksissa **Arja Porvali** ja hänen varahenkilönään **Juhani Huotari**.

Seuran vaalikokous vahvisti vuoden 2026 jäsen- ja liittymismaksut seuraavasti:

Henkilöjäsenen jäsenmaksu: **37 €/vuosi** ja liittymismaksu: **40 €**

JÄSENMAKSU 2026

Jäsenille on lähetetty MyClubin kautta 11.12.2025 lasku jäsenmaksusta 2026, jonka eräpäivä on 15.1.2026. Jäsenmaksu tulee olla maksettuna, ennen kuin voi ilmoittautua tuleviin tastingeihin.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2025

19.12.2025

JÄSENHANKINTA

Jäsenhankinta on Suomen Munskänkarnan vuoden 2026 toimintasuunnitelman tavoite.

Keski-ikä Helsingin Munsassa alkaa olla aika korkea, joten pyrimme saamaan mukaan myös nuorempia aikuisia, jotta toiminnan jatkuvuus voidaan turvata tulevinakin vuosina. Eräs tehokkaimmista keinoista on, jos jokainen yhdistyksen jäsen tuo tuttavansa mukaan toimintaan.

Lisätietoja Viiniseuran toiminnasta saa Arja Porvalilta, puheenjohtaja.helsinki@munskankarna.org.

VIINILEHTI 2026

Kuten vaalikokouksessa mainittiin jäsenmaksun 2026 yhteydessä, Viinilehti ei tänäkään vuonna sisälly jäsenmaksuun, vaan jokaisen tulee halutessaan tilata se itse Viinilehden koodilla **tilaa.viinilehti.fi/add-to-cart/87** ja erikoishinta on 80,95 €.

RICASOLIN CHIANTI CLASSICO

Ti 27.1.2026 klo 18, alustaja seuran varapuheenjohtaja Seppo Salminen

Chianti Classico on pitkään ollut luotettava punaviini pastailtoihin; eloisa, kirsikanmakuinen viini, joka tuo Toscanan pöytään. Tänä päivänä Chianti Classico on tietysti mitä monimuotoisin viini. Gran Selezioneen, vuonna 2014 käyttöön otetun ja hiljattain uudelleenmääritellyn nimityksen, tavoitteena on korostaa paremmin Chianti Classicon alueen poikkeuksellista monimuotoisuutta. Nämä viinit on kasvatettava tuottajien omilla viinitiloilla ja kypsytettävä muita Chiantoja pidempään.

Alueen nykytilaan ja Gran Selezioneen tutustumme yhden Chiantin tunnetuimman tuottajan viinien avulla. Paroni Ricasolin suvun 1100-luvulta lähtien asuttamasta Brolion linnasta on tullut Chianti Classicon symboli. Kumpuilevien rinteiden, kauniiden laaksojen sekä tammi- ja kastanjametsien ympäröimä 1200 hehtaarin tila.

Illan viinit:

- Brollo Chianti Classico DOCG 2019
- Brollo Riserva Chianti Classico DOCG 2019
- Brollo Bettino Chianti Classico DOCG 2019
- Castello di Brollo Gran Selezione Chianti Classico DOCG 2019
- Ceniprimo Gran Selezione Chianti Classico DOCG 2019
- Roncicone Gran Selezione Chianti Classico DOCG 2019
- Colledila Gran Selezione Chianti Classico DOCG 2019
- Casalferro Toscana IGT 2018



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2025

19.12.2025

Omat lasit mukaan: 8 kpl
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta: 55 €, El-jäsenet 65 €
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset: viimeistään 13.1.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset: viimeistään 20.1.2026

GRUNER-VELTLINER JA RIESLING

Ti 10.2.2026 klo 18, hallituksen jäsen Juhani Huotari

Kolme hyvää tuottajaa Itävaldasta, kolme huippupalstaa, ja jokaiselta Grüner Veltliner ja Riesling vuodelta 2022. Grüner ja Riesling ovat yhtä lailla arvostettuja rypäleitä Itävaldassa ja niitä viljellään paljolti samoilla alueilla. Nyt on tilaisuus maistaa, pääseekö terroir oikeuksiinsa.

Omat lasit mukaan: 6 kpl
Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta: 41 €, El-jäsenet 51€
Pankkitili: FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset: viimeistään 27.1.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset: viimeistään 3.2.2026

Muistutus ilmoittautuneille: Maksa osallistumismaksu vasta sen jälkeen, kun olet saanut vahvistuksen.

Muistutus osallistujille: Suosittelemme omien lasien käyttöä tastingissa, Vinoteekin laseja saa myös käyttää, mutta tämä edellyttää, että lasien lainaaja jää tastingin jälkeen osallistumaan lasien tiskaamiseen ennen kotiin lähtöä.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2025

19.12.2025

MUUTOS VINOTEELIN SISÄÄNTULOON

HUOM! Kauppiaankatu 6:n taloyhtiön puheenjohtaja on määrännyt talonmiehen pitämään portin lukossa. Näin ollen tulevissa tastingeissa joku hallituksemme jäsenistä tulee klo 17.50 päästämään sisään tastingiin tulevat. Jos tulet myöhemmin, soita p. 040 868 4039/Arja.

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 **El voi käyttää** vastaa (reply) –painiketta

Kevään 2026 MUUT TASTING-PÄIVÄMÄÄRÄT

Tilaisuudet alkavat klo 18 Vinoteekissä, Kauppiaankatu 6, Helsinki

- Ti 3.3.2029 Sake/Marjo Seki
- Ma 23.3.2026 + Vuosikokous + Champagne/Suvi Niemi
- To 16.4.2026 Guinaudeau "G" Acte/Esa Nyman
- Ti 12.5.2026 Alkon erikoisuudet/Seppo Salminen

ARVOSTELUT MARSALA-TASTINGISTA 21.10.2025/Juhani Huotari

Lokakuinen Marsala-tasting yllätti moniulotteisuudellaan. Makeaksi kastikeviiniksi usein mielletty Marsala on laatupyramidin huipulla pikemminkin kuiva muistuttaen usein oloroso ja amontillado tyyppin sherryjä. Illan suosikiksi nousi Carlo Pellegrinon Marsala Superiore "Old John" Riserva 1998 saaden 6 puoltoääntä. Se oli selvästi kehittynein ja sokerin ja alkoholin takaa nousi tasapainoisesti kuivattuja hedelmiä, kahvia ja paahdettuja pähkinöitä. Suuren viinitalon "Florion" Vino Bianco on perusviini, jonka pohjalle Marsala-viinejä lähdetään rakentamaan. Se jäi tällä kertaa ilman pisteitä. Marco de Bartolin Vecchio Samperi ei virallisesti ole Marsala, koska sitä ei ole väkevöity, vaan korkea alkoholi on luontaisen käymisen tulos. Viini on kuiva ja muuten kaikin puolin kuin tyyppillinen laatu-Marsala, joten se sai 3 puoltoääntä. Saman tuottajan Vigna La Miccia Marsala Superiore Oro Riserva 2018 sai sekin 3 ääntä. Siinä oli myös eniten makeutta. Carlo Pellegrinon Marsala Vergine Riserva 2000 oli puolestaan kuiva ja paahteinen keräten sekin 3 ääntä. Carlo Pellegrinolta oli myös 4 ääntä kerännyt Marsala Superiore Riserva Rubino Genesi, joka tehdään tummista rypäleistä ja on tanniinisena hyvin portviinimäinen. Harvinaisena erikoisuutena punainen Marsala oli myös illan kallein viini.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2025

19.12.2025

ARVOSTELUT VALKOISET BORDEAUXVIINIT-TASTINGISTA 26.11.2025/Suvi Niemi

Valkoiset Bordeaux-tastingissa maisteltiin seuraavat viinit:

- Clos Floridène 2021
- Château Smith-Haut-Lafitte 2021
- Château Malartic-Lagravière 2021
- Château Grand Village 2021
- Les Champs Libres 2021
- Les Arums de Lagrange 2021
- C de Sec du Château Closiot 2023
- Muscadelle Château Haut-Meyreau 2023

Clos Floridène (75% SB/25% Sé) oli runsashappoinen, siinä oli sitruunaa, suolaa, hedelmää, tryffelin aromia, viiniä kuvailtiin elegantiksi ja tyylikkääksi.

Château Smith-Haut-Lafitte (90% SB/5% SGris/5% Sé) oli tastingin ylivoimainen voittaja. Sitä kuvailtiin täyteläiseksi ja runsaaksi, hyvin tasapainoiseksi. Siitä löydettiin sitruunaa, limeä, ruohoa, ruutia ja savua, runsasta tammaa. Tyypillinen Bordeaux'n valkoviini.

Château Malartic-Lagravière (89% SB/11% Sé) ilmensi SB:n aromeita, ruohoa, mustaherukan lehtiä. Maku oli pitkä ja hiivasakkakypsytyksen vaikutus tuntui makujen monipuolisuutena. Helppo ruokaviini. Tuoksussa havaittiin hieman epämiellyttävää keitetyn kaalin aromia.

Château Grand Village (73% SB/27% Sé) oli suutuntumaltaan öljymäinen, tasapainoinen nautiskeluviini. Siinä havaittiin sitruunaa, limeä, mustaherukan lehtiä. Viinin hapokkuus oli taitavasti hallittu.

Les Champs Libres (100% SB) kuvailtiin karheen hapokkaaksi, siitä löytyi greippiä, limeä, vihreää päärynää, valkoisia marjoja.

Les Arums de Lagrangen (62% SB/11% SGris/27% Sé) tuoksussa oli hedelmää, keltaista luumua, sitruunaa, siitä löydettiin suolaisuutta ja merellisyyttä.

C de Sec du Château Closiot (95% Sé/5% SGris) kuvailtiin eksoottisen hedelmäiseksi, siinä oli riittävä hapokkuus, appelsiininkuorta, sitruunaa, pitkä jälkimaku. Se muuttui ja eli tastingin aikana.

Muscadelle Château Haut-Meyreau (100% Mu) oli mausteinen, kypsän hedelmäinen, aprikoosinen, siinä oli öljymäisyyttä, karamellisuutta, tummaa luumua. Todettiin, että se ei ollut samaa jengia.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2025

19.12.2025

ARVOSTELUT MALBEC-TASTINGISTA 11.12.2025/Seppo Salminen

Maistelimme seuraavia Malbec-viinejä Cahorsin ja Mendozaan alueilta:

- Château Haut-Monplaisir Cahors 2022
- Rigal Troisième Terrasse Malbec Cahors 2022
- Château Lagrezette Le Pigeonnier Cahors 2016
- Luigi Bosca De Sangre Malbec 2022 DOC Luján de Cuyo
- Altos Las Hormigas Clásico Malbec 2021 Mendoza
- Catena Zapata Malbec Argentino Mendoza Valle de Ugo 2022

Yleisilmeeltään kaikki olivat hyvin tummia, violettisia tai tumman ruskehtavia vuosikerrasta riippumatta. Viineistä löytyi tummia marjoja ja hilloa, vaniljaa, maitosuklaata, vastapainona miellyttävin pyöreitä tanniineja ja happoa. Kaikki viinit olivat hyvin tasapainoisia. Kehityspotentiaalia oli vielä vuosiksi.

Tavoitteena oli löytää eroja Cahorsin ja Mendozaan välille. Tämä osoittautui vaikeaksi. Molemmissa ryhmissä oli sekä runsaita että kevyempiä edustajia. Kalleimmat viinit Château Lagrezette ja Catena Zapata erottuivat vahvalla pyöreällä tammella, suklaalla ja vaniljalla. Lagrezetten Le Pigeonnierin kuuden vuoden ikäero ei ollut aivan selkeä. Viini oli jossain määrin jo kehittynyt, siitä löytyi nahkaa, kypsiä tanniineja, vaniljaa ja suklaata. Voimakas tammi kuitenkin hämäsi ja peitti kehittymisen. Pigeonnier oli kuitenkin yleisön selkeä suosikki. Luigi Boscassa oli joukon voimakkain paahdettu, lähes hiiltynyt tammi. Altos Las Hormigas viiniä ei oltu kypsytetty tammessa ja sen takia viini myös erottui joukosta. Mutta sen tyyllisen eron löytäminen alueiden välille jäi odottamaan seuraavaa tilaisuuttaan.

Kaikki viinit olivat yllättävän tasapainoisia ja kehittyivät kiinnostavasti puolentoista tunnin pyörittelyn aikana.

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

YHDISTYKSEN KOTISIVUSTOT Helsingin Munskänkarnan kotisivut löytyvät osoitteesta www.munskankarna.org/helsinki/.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2025

19.12.2025

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 alkuaajankohdan, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.