



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2026

31.1.2026

Hyvä viinin ystävä,

Tässä tietoa tulevista tilaisuuksista yms

- Muistutus jäsenmaksuista
- Sake-tasting ti 3.3.2026
- Kutsu Vuosikokoukseen ma 23.3.2026
- Champagne tasting ma 23.3.2026
- Arvostelut Ricasoli-tastingista 27.1.2026
- Koulutus
- Yhteystietomme

Hyvää alkanutta vuotta 2026

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

MUISTUTUS JÄSENMAKSUISTA

Merkittävä osa vuoden 2026 jäsenmaksuista on vielä maksamatta. Lasku lähetettiin jäsenille sähköpostitse MyClubin kautta 11.12.2025 ja eräpäivä oli 15.1.2026. Pyydämme ystävällisesti, että maksu suoritetaan välittömästi.

MUUTOS VINOTEekin 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 tai p. 040 722 6102/Susanne.

SAKE TASTING ti 3.3.2026 klo 18.00, Vinoteekki, Kauppiaankatu 6 (sisäpiha)

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna saa maaliskuussa vieraakseen 20 vuotta Japanissa asuneen Japani-asiantuntija, tietokirjailija ja opettaja Marjo Sekin, joka järjestää munskalaisille Japanin kansallisjuoman Nihonshun eli sake-maistelun. Luennon kesto on noin tunti.

Riisiviinin eli saken luokitus ei mene riisilajikkeen vaan riisinjyvän hionta-asteen mukaan. Muita saken makuun vaikuttavia tekijöitä ovat: panimomestarin kyky luoda hyvä henki valmistustiimiin, koji-homeen laatu, tynnyrin materiaali, vesi, maaperä, jossa riisi on kasvanut sekä tarjoilulämpötila.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2026

31.1.2026

Tule maistelemaan eri sakelaatuja ja niihin sopivia OTSUMAMEJA eli pikkupurtavia, joita Japanissa on tapana nauttia alkoholijuomien kanssa. Opi myös saken oikeanlainen tarjoiluetiketti ja juomatapa. Luvassa on myös vähän saken historiaa ja sakeen liittyvää mytologiaa.

Marjo Seki tuo mukanaan valmiit ruoat, syömäpuikot ja sakekupit, joten omia laseja ei tarvita. Maisteluun mahtuu max. 30 osallistujaa ilmoittautumisjärjestyksessä.

Ilmoittautumiset: viimeistään 20.2.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)

Hinta: 45 €, El-jäsenet 55 €

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

KUTSU VUOSIKOKOUKSEEN 23.3.2026, Vinoteekki, klo 18.00

Seuran vuosikokous pidetään ma 23.3.2026 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 kokouuskutsussa mainitut asiat

CHAMPAGNE

Ma 23.3.2026 noin klo 18.30 Vuosikokouksen jälkeen, alustaja hallituksen jäsen Suvi Niemi

Kevään lähestyessä on aika avata samppanjapullot! Tastingissa perehdymme kolmesta samppanjan päärypäleestä, Chardonnay, Pinot Noir sekä Pinot Meunier, 100-prosenttisesti valmistettuihin samppanjoihin. Maistamme kaksi samppanjaa jokaisesta rypäleestä.

- Laurent Lequart Prestige Pur Meunier Champagne Extra Brut
- Éric Tillet Blanc de Meunier Champagne Extra Brut
- Henriot Blanc de Blancs Champagne Brut
- Canard Duchêne Charles VII Blanc de Blancs Champagne Brut
- Devaux Cœur des Bar Blanc de Noirs Champagne Brut
- Boizel Premier Cru La Montagne Blanc de Noirs Champagne Brut



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2026

31.1.2026

Omat lasit mukaan:	6 kpl
Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	47 €, El-jäsenet 57 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 9.3.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 16.3.2026

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.

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

ARVOSTELUT RICASOLI-TASTINGISTA 27.1.2026/Seppo Salminen

Chianti Classico ja Gran Selezione

Maistelimme vuoden ensimmäisessä tastingissa pitkästä aikaa Chiantin viinejä. Erityisesti tietenkin Chianti Classicoja. Teemana oli saada käsitys, mitä uudehko Gran Selezione luokka tuo – tuoko se havaittavaa lisälaatua, erottuvaa monimuotoisuutta ja tyyliä. Illan viinit tulivat yhdeltä Toscanan ikoniselta tuottajalta Baroni Ricasolilta. Katettuna oli koko sarja alkaen perus Chianti Classicosta ja Riservasta päättyen Gran selezione palstaviineihin. Jokerina oli 100% Merlot.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2026

31.1.2026

Illan viinit:

- Brolio Chianti Classico DOCG 2019 (sangiovese 80%, merlot 15%, cabernet sauv. 5%)
- Brolio Riserva Chianti Classico DOCG 2019
- Brolio Bettino Chianti Classico DOCG 2019
- Castello di Brolio 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
- Casalferrero Toscana IGT 2018 (merlot 100%)

Kaikkia viinejä oli kypsytetty tammessa (9-22kk) ja se tietysti myös tuntui.

Ensimmäinen perus-Chianti Classico oli ainoa ei-100% Sangiovese, häivähdys Cabernet-rypälettä oli löydettävissä myös mausta. Viini oli sinänsä tyylikäs sisältäen kaiken tarpeellisen punaisista marjoista samettisen tanniinin kautta maitosuklaiseen jälkimakuun. Tässä sarjassa viini oli kuitenkin suotta yleistä: se ei nostattanut intohimoja eikä ollut varsinaisesti tunnistettavissa juuri Chiantiksi. Seuraavien viinien Riservan ja Bettinon kohdalla maistelijoiden arvioissa tavaraa oli selvästi enemmän, mutta kuitenkin tyylikkäästi. Viinit oli helppo panna juuri tuohon järjestykseen.

Seuraavaksi tarjolla oli Ricasolin Gran Selezionet: Castello di Brolio GS kolmen palstan sekoite ja muut miniensä mukaisilta pieniltä palstoilta, joiden maaperät poikkesivat toisistaan. Illan ykkösviiniksi nousi Castello di Brolio, jossa oli miellyttävässä tasapainossa kaikkea tarpeellista herkkua – ”vanha, hyvä viini”. Roncicone poikkesi muista ja oli suhteellisen kevyt tässä joukossa. Poikkeavan tyylikkyyden myötä se nousikin illan kakkoseksi (Casalferron rinnalla).

Jokerina oli sitten Casalferrero. Yllätykseksi se ei ollutkaan helppo erottaa muista – arvaukset eivät oikein osuneet. Viinin avauduttua siitä oli kuitenkin löydettävissä kypsiä hedelmiä ja tummia marjoja erotuksena Chianti-viinien punaisista marjoista.

Illan teema koettiin varsin mielenkiintoiseksi ja onnistuneeksi sekä viinit erittäin laadukkaiksi. Gran Selezione on selvästi laadukasta ja ainakin Ricasoli panostaa laatua juuri tähän kategoriaan. Chianti Classico saikin taas monta uutta ystävää.

KEVÄÄN 2026 MUUT TASTING TILAISUUDET

- To 16.4.2026 Guinaudeau ”G” Acte Bordeaux Superior vertikaali 2009-2015/Esa Nyman
- Ti 12.5.2026 Alkon erikoisuudet/Seppo Salminen

Näistä lisää tietoa seuraavassa jäsenkirjeessä, joka lähetetään maaliskuussa.

KOULUTUS

Rypälekurssi alkaa mahdollisesti keväällä 2026, jos tarpeeksi 7-8 henkilön kiinnostusta löytyy. Jos olet kiinnostunut, niin ilmoita asiasta Juhani Huotarille huotari@kolumbus.fi



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 1/2026

31.1.2026

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/.

YHDISTYKSEN FACEBOOK-TILI

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