



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 2/2026

10.3.2026

Hyvä viinin ystävä,

Tässä tietoa tulevista tilaisuuksista yms

- Guinaudeau "G" Acte to 16.4.2026
- Alkon erikoisuutuudet ti 12.5.2026
- Arvostelut Grüner Veltliner- ja Riesling tastingista 10.2.2026
- Yhteystietomme

Hyvää kevään 2026 odotusta

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

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

GUINAUDEAU "G" ACTE BORDEAUX SUPERIOR VERTIKAALI 2009-2015

To 16.4.2026 klo 18, alustaja hallituksen jäsen Esa Nyman

Tarjolla hieno vertikaali Guinaudeau:n "G Acte"-viinejä Fronsacin alueelta, Pomerolissa sijaitsevan Château Lafleurin huipputiimin tekemänä. Viini on sekoitus Merlot- ja Cabernet Franc-rypäleistä, joiden klooneja ja tarhaa on vaihdeltu matkan varrella tuotekehityksen mukana. Uudemmissa vuosikerroissa käytetyt Cabernet Franc-rypäleet tulevat tarhalta, jonne köynnökset on alunperin tuotu Château Lafleurin tiluksilta Pomerolistä, Château Pétrusin naapuritarhalta. Tastingissa on mukana seitsemän vuosikertaa alkaen ensimmäisestä 2009 aina vuoteen 2015 asti. Tervetuloa mukaan!

Omat lasit mukaan: 7 kpl

Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki

Hinta: 38 €, El-jäsenet 48 €

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

Ilmoittautumiset: viimeistään 2.4.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)

Peruutukset: viimeistään 9.4.2026



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 2/2026

10.3.2026

ALKON ERIKOISUUTUDET

Ti 12.5.2026 klo 18, alustaja hallituksen varapuheenjohtaja Seppo Salminen

Perinteiseen tapaan päätämme kevätkauden "Alkon erikoisuutuudet" – teemalla. Valittavat viinit poimitetaan Alkon alkuvuoden valikoimien kuohu-, valko- ja punaviiniuutuksien joukosta. Johtavana teemana on viinien mielenkiintoisuus ja poikkeaminen tavanomaisuudesta.

Maisteltavat viinit (9 kpl) esitetään vasta tastingtilaisuudessa, jotta saamme mukaan koko kevään tarjonnan. Viinit esitellään ja maistellaan kolmena erillisenä kaatona viinityyppi kerrallaan.

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 ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 28.4.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 5.5.2026

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



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 2/2026

10.3.2026

ARVOSTELUT Grüner Veltliner- ja Riesling tastingista 10.2.2026/Juhani Huotari

Maistelussa olivat yhden palstan Rieslingit ja Grüner Veltlinerit Itävallan Wachauista ja Kamptalista.

Vaikka useimmat tuottajat pitävätkin tilan ykkösviininä Grüneriä, eivät Rieslingitkään jääneet juuri jälkeen. Falstaffilta saamistaan huippupisteistä huolimatta viinit arvioitiin vielä liian nuoriksi.

Illan voittaja 9 puoltoäänellä oli Emerich Knollin Riesling Smaragd Ried Loibenberg vuodelta 2023 Wachauista. Oljenkeltaisesta viinistä löydettiin sitruksia ja persikkaa, kukkaisuutta ja eksoottista hedelmää, mutta myös nuoren viinin päärynäisyyttä. Hapot, hedelmä ja lämpöisyys muodostivat kuitenkin harmonisen kokonaisuuden.

Kakkoseksi tuli 8 puoltoäänellä Weingut Hirschin Grüner Veltliner Ried Gaisberg vuodelta 2022 Kamptalista. Vaaleankeltaisesta viinistä löydettiin tuoksusta yrttilikööriä, valkopippuria ja trooppisia hedelmiä. Maku oli makean hedelmäinen, mukana mineraalisuutta, multaisuutta ja yrttisyyttä, suutuntuma öljyinen ja hapokkaan ryhdikäs.

Hirschin Riesling Ried Gaisberg 2022 sai 3 ääntä. Hyvin vaaleasta viinistä löydettiin hunajaa ja mehiläisvahaa, petrolia, hedelmistä mainittiin appelsiini, omena ja persikka, tuoksussa myös apilaa ja kukkaisuutta. Täyteläisessä suutuntumassa oli öljyisyyttä, kokonaisuutta luonnehdittiin elegantiksi ja tasapainoiseksi.

Suuren osuuskunnan Domäne Wachau Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2022 sai 1 pisteen. Vaaleankeltaisesta viinistä löytyi sitruksia ja omenaa sekä trooppista hedelmää, mukana hieman petrolia ja kukkaisuutta. Hapot olivat hyvät, jälkimaku hieman greippinen.

Vaille pisteitä jäivät Domäne Wachau Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2022 ja Emerich Knollin Grüner Veltliner Smaragd Ried Loibenberg 2023, mutta eipä niistäkään mitään vikaa löytynyt, pisteet vain loppuivat kesken. Kellerbergistä löydettiin mm. keitettyä vihannesta ja omenahilloa, Knollista parsan ja valkopippurin ohella suolaisuutta ja pientä karvautta lopussa.

Kaiken kaikkiaan terroir pääsi oikeuksiinsa ja antoi hyvän kuvan näiden palstojen mahdollisuuksista tuottaa erinomaisia Grüner Veltlinereitä ja Rieslingeitä.

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 2/2026

10.3.2026

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 jäsenyyksivuosien perusteella, **ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan, kun ilmoittaudut seuraavaan tastingiin**. Jos haluat tarkistaa jäsenyytesi alkuaikajankohdan, ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.