



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2026

15.9.2026

Hyvä viinin ystävä,

Tässä tietoa syksyn tilaisuuksista yms

- Ke 14.10.2026 Etelä-Afrikka Chenin Blanc - uusinta
- To 29.10.2026 Oranssiviinit
- Syyskauden 2026 muut tasting-päivämäärät ja aiheet
- Yhdistyksen toimihenkilöiden haku
- Arvostelut Chilen laatuviineistä 10.9.2026
- Yhteystietomme

Hyvää syksyä teille kaikille

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

ETELÄ-AFRIKKA CHENIN BLANC - uusinta

Ke 14.10.2026 klo 18, alustaja hallituksen jäsen Samu Viljanen

Maistelussa on tilaisuus tutustua siihen, millaista Chenin Blanc – viiniä eteläafrikkalaiset huipputuottajat nykyään tekevät. Samalla on mahdollisuus selvittää, ovatko maaperäerot maistettavissa. Viinit ovat pääosin single vineyard – viinejä vanhoista köynnöksistä, jotka ovat kasvaneet erilaisissa maaperissä. Mukana on erikoisuutena argentiinalaisen laatutuottajan 100% Chenin Blanc.

- 2019 Mullineux Granite Old Vines
- 2019 Quartz Mullineux Leliefontein
- 2019 Alheit Magnetic North
- 2020 Skurfborg
- 2018 Michelini i Mufatto Mendoza Propositos Chenin Blanc
- 2020 Reyneke Biodynamic Chenin Blanc
- 2019 Reyneke Organic Chenin Blanc

Omat lasit mukaan: 7 kpl

Paikka: Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2026

15.9.2026

Hinta:	47 €, El-jäsenet 57 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 30.9.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 7.10.2026

ORANSSIVIINIT

To 29.10.2026 klo 18, alustaja hallituksen jäsen Suvi Niemi

Oranssiviinit ovat maailman vanhimmat tunnetut viinit. Ne valmistetaan valkoisista rypäleistä punaviinien tapaan kuorikontaktissa käymällä. Oranssiviinit ovat porskuttaneet viinitrendien harjalla ainakin vuosikymmenen ajan. Niiden myynti kasvaa vuosi toisensa jälkeen, vaikka ne kattavat edelleenkin vain 1-2 prosenttia maailman viinimarkkinasta.

Nyt tutustumme oranssiviineihin eri puolilta maailmaa. Mukana ikonisten Friulin oranssiviinipioneerien Radikonin ja Gravnerin harvinaisesti Suomessa saatavat oranssiviinit. Arvioimme myös perinteisen Qvevri-viinivalmistuksen oranssiviinin Georgiasta kyseisten viinien synnyinsijoilta. Lisäksi kattauksessa on muutama kaupallisemman tyylin esimerkki.

- Radikon Ribolla Gialla 2020
- Gravner Ribolla 2016
- Gerard Bertrand Orange Gold 2023
- Terrae Laboriae Speri Falaghina 2023
- Vazha Kakhuri Qvevri 2022
- Ilramato Pinot Grigio 2024
- Velkeer R39 Palava T ramin Orange 2025
- Brič Chardonnay Oranž 2018

Omat lasit mukaan:	8 kpl
Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	48 €, El-jäsenet 58 €
Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmentävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 15.10.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org (tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 22.10.2026



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskärna ry

JÄSENKIRJE 5/2026

15.9.2026

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.

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@munkskarna.org Huomioithan, että ilmoittautumisissa **El voi käyttää** vastaa (reply) –painiketta

SYKSYN 2026 MUUT TASTING-PÄIVÄMÄÄRÄT JA AIHEET

Tilaisuudet alkavat klo 18 Vinoteekissä, Kauppiaankatu 6, Helsinki

- ti 17.11.2026 Punaiset Bordeaux 2022/Suvi Niemi (Vaalikokouksen jälkeen)
- to 10.12.2026 Portugalin punaiset/Juhani Huotari

YHDISTYKSEN TOIMIHENKILÖIDEN HAKU

Oletko kiinnostunut edistämään Viiniseuran toimintaa toimihenkilön tehtävissä ? Haemme tehtävistään luopuvien tilalle uusia jäsen ehdokkaita yhdistyksen hallitukseen sekä vaalitoimikuntaan. Pyydämme tehtävistä kiinnostuneita jäseniä ilmoittautumaan tai ehdottamaan sopivaa henkilöä vaalitoimikunnan puheenjohtajalle ritva.suurnakki@gmail.com.

Vaalitoimikunnassa 2026 toimivat Seppo Leminen, Mikko Rantala ja Ritva Suurnäkki.

Vaalikokous on 17.11.2026.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munkskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2026

15.9.2026

ARVOSTELUT CHILEN LAATUVIINEISTÄ 10.9.2026/Samu Viljanen

Seuraavia chileläisiä viinejä oli maistelemassa 32 jäsentä:

- Amelia Chardonnay 2024, Concha y Toro
- Ocio Pinot Noir 2018, Vina Cono Sur
- Ocio Pinot Noir 2020, Vina Cono Sur
- Coyam, Emiliana Organic Vineyards
- Don Melchor 2019, Concha y Toro
- Don Melchor 2022, Concha y Toro

Illan aikana maisteltiin Chilen huippuviinejä, jotka kaikki löytyvät myös Alkon valikoimasta. Tilaisuus järjestettiin yhdessä VTC Finland Oy:n kanssa, ja viinit esitteli brittiläinen viiniasiantuntija ja tv-persoona Joe Fattorini. Karismaattisen Joen asiantuntemusta ja viihdyttäviä tarinoita pursuava esitys elävöitti iltaa ja kasvatti roimasti kuulijoiden tietämystä chileläisistä viineistä. Joe perehdytti meitä muun muassa Chilen laatutekijöihin, viinihistoriaan ja maaperän vaikutukseen maisteltavissa viineissä sekä tietysti illan viinitaloihin.

Kaikki viinit olivat erinomaisen laadukkaita ja avarsivat osallistujien käsitystä Chilen laatupotentialista. Kuriositeettina mainittakoon Coyam Assemblage, jonka sekoiteluonne ei rajoittunut vain rypäleisiin, vaan kattoi myös valmistusmenetelmät. Kustakin sekoitteesta käytetystä kahdeksasta rypälelajikkeesta tehty osaviini oli nimittäin ikäännetty eri tavalla.

Tavallisuudesta poiketen emme äänestäneet lopuksi suosikkiviiniä emmekä myöskään käyneet yleistä keskustelua viineistä. Joen mukaansatempaava esitys oli niin kattava, ettei näille oikein olisi jäänyt aikaa.



MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 5/2026

15.9.2026

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 jäsenyyysvuosien perusteella, **ota yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan, kun ilmoittaudut seuraavaan tastingiin**. Jos haluat tarkistaa jäsenyytesi alkuaajankohdan, otathan yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.