MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2026
9.11.2026

Hyvä viinin ystävä,

tässä tietoa syyskauden tilaisuuksista yms

- Kutsu to 10.12.2026 Portugalin punaiset
- Arvostelut Chenin Blanc 14.10.2026
- Arvostelut Oranssiviinit to 29.10.2026
- Yhteystietomme

Hyvää loppusyksyä teille kaikille

Susanne Lemström, sihteeri

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

PORTUGALIN PUNAISET

To 10.12.2026 klo 18.00, alustaja hallituksen jäsen Juhani Huotari

Tilaisuus tarjoaa matkan halki Portugalin kiehtovimpien viinialueiden. Kyseessä ei todellakaan ole pelkkä katsaus perusviineihin, vaan tutustuminen maan parhaiten varjeltuihin salaisuuksiin, harvinaisiin alkuperäislajikkeisiin ja uniikkeihin maaperiin – aina Azorien tulivuorisaarilta Colaresin historiallisiin hiekkadyyneihin.

Viinit:

- Vinho Verde: *Aphros Vinhão (2020)* – Alkuperäistä, eloisan hapokasta punaista pohjoisesta.
- Colares: *Viuva Gomes Tinto (1967)* – Todellinen historiallinen harvinaisuus; hiekkadyyneillä varttuneen Ramisco-lajikkeen uskomatonta ikääntymistä.
- Bairrada: *Luis Pato Vinha Pan (2017)* – Alueen legendan upea taidonnäyte Baga-lajikkeesta.
- Dão: *Allgo Touriga Nacional Parcela Única (2023)* – Elegantti ja aromikas yhden tarhan Touriga Nacional.
- Alentejo: *Fitapreta A Trincadeira Não é Tão Preta (2021)* – Modernin huipputuottajan raikas ja luonteikas tulkinta Trincadeirasta.
- Beira Interior: *Casas Altas Rufete (2022)* – Korkeiden tarhojen mineraalisuutta ja Rufete-lajikkeen herkkää marjaisuutta.
- Douro: *Quinta de la Rosa Tinto Cão (2019)* – Douron sydämestä harvinaisempaa, rakenteikasta Tinto Cãoa puhtaana lajikeviininä.
- Azores: *Azores Wine Company A Proibida (2018)* – Atlantin valtameren syleilystä, vulkaanisesta maaperästä syntynyt mystinen hybridi (Isabella).

Omat lasit mukaan:	8 kpl
Paikka:	Vinoteekki, Kauppiaankatu 6, sisäpiha, 00160 Helsinki
Hinta:	42 €, EI-jäsenet 52 €

MUNSKÄNKARNA

Viiniseura Helsingin Munskänkarna ry

JÄSENKIRJE 7/2026
9.11.2026

Pankkitili:	FI13 6601 0003 3348 77 (maksusta on ilmettävä selvästi osallistujan nimi, tastingin aihe ja päivämäärä)
Ilmoittautumiset:	viimeistään 26.11.2026 ilmoittautumiset.helsinki@munskankarna.org
	(tai p. 040 868 4039/Arja Porvali)
Peruutukset:	viimeistään 3.12.2026

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.

Muistutus imoittautuneille: Maksa osallistumismaksu vasta sen jälkeen, kun olet saanut vahvistuksen. Huomioithan, että ilmoittautumisissa **EI voi käyttää** vastaa (reply) -painiketta.

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

ARVOSTELUT CHENIN BLANC TASTINGISTA 14.10.2026/Samu Viljanen

Seuraavia viinejä oli maistelemassa 11 jäsentä:

- Skurfberg 2020
- Alheit Magnetic North 2019
- Mullineux Quartz 2019
- Mullineux Granite 2019
- Reyneke Biodynamic Chenin blanc 2020
- Reyneke Organic Chenin Blanc 2019
- Michelini i Mufatto Mendoza Propositos Chenin Blanc 2018

Maistelussa tutkittiin, tuntuvatko erot maaperän mineraaleissa myös viinin maussa, tuleeko vanhoista köynnöksistä konsentroituneempaa viiniä ja luotiin samalla yleiskatsaus eteläafrikkalaisten huipputuottajien hyvin pienen volyymin Chenin Blanc – viineihin. Viinien välillä löytyi kyllä suuria eroja, mutta odotetusti niitä oli vaikea yhdistää tiettyyn maaperän mineraaliin. Yleisesti viinejä kyllä luonnehdittiin hyvin mineraalisiksi. Niissä suorastaan korostuivat mineraalisiksi kutsutut ominaisuudet Chenin Blanciin yleensä yhdistetyn hedelmäisyyden sijasta. Laatu näkyi siis siinä, että viineistä löytyi maaperän ominaisuuksia rypäleellisten sijasta.

Kyseessä oli uusintamaistelu, sillä samat viinit olimme maistaneet jo huhtikuussa 2024. Kahdessa ja puolessa vuodessa viinit olivat kehittyneet niin hillitysti, että niillä voisi melkoisella varmuudella sanoa olevan edessään vielä pitkä tulevaisuus. Edellisellä maistelukerralla suosikkiäänestyksessä yllättäen ainoana ilman puoltoääniä jäänyt maistelun kallein viini, 99 pistettä Tim Atkinilta saanut hienostuneen elegantti Alheit Magnetic North, päätyi nyt maistelun selväksi voittajaksi. Näkyikö tässä viinin vai maistajien kehittyminen? Verrokiksi mukaan otettu bulkkiviini Reyneke Organic Chenin Blanc 2019 (13,30€ Alkossa) oli edelleen hyvin nuorekas, siinä korostuivat rypäleelliset ominaisuudet maaperän sijasta, mutta kokonaisuus jäi muihin verrattuna vaatimattomaksi. Tämän huomasivat maistajatkin, sillä viini jäi äänestyksessä selkeästi viimeiseksi.

ARVOSTELUT ORANSSIVIINIEN TASTINGISTA 29.10.2026/Suvi Niemi

Maistelimme oranssiviinejä vähän pienemmällä porukalla, mukana oli kaksi maailmanluokan esimerkkiä Friulista: Radikon ja Gravner.

- 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

Radikonista löydettiin carambolaa, omenahilloa, pitkä jälkimaku, jossa on kuivattuja hedelmiä. Myös laadukasta oksidaatiota. Gravner voitti ylivoimaisesti. Siinä oli mustikkaa, tummia marjoja, punaviinisyyttä. Lisäksi Amontillado Sherryä ja laatukonjakin aromeita. Jälkimaku oli hyvin pitkä ja kompleksinen.

Gerard Bertrandista löytyi hunajaa, aprikoosia ja lakritsan ja salmiakin aromeita. Terrae Laboriae oli tyyliltään samea, eniten natu-viini. Siitä löytyi Poulsard-rypäleen liisterin ja liiman aromeita, se muistutti käynyttä omenasiideriä.

Vazha Kakhuri muistutti Fino Sherryä, siitä löytyi sammaleisuutta, kuusenhavua sekä lakritsaa, myös kinuskia ja trooppisia hedelmiä.

Ilramato oli helmeilevä, rosé-viinimäinen. Sitä epäiltiin jopa hieman vialliseksi. Siitä löytyi kaalimaista, naurismaista aromia, kypsää omenaa, kivellisiä hedelmiä.

Velkeerissa oli antava parfyyminen tuoksu, pihkaa, simaa, appelsiininkukkaa, hunajaa.

Bričia luonnehdettiin yrttiseksi, vähätanniiniseksi. Siinä oli currymaisia aromeita, tammea, vaniljaa, hunajaa, voita sekä marmeladia.

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 tunnusmerkkinä 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 alkuajankohdan, otathan yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan.