



**Soile  
Hiekkasalmi-  
Linna**

**Olavi  
Kokkonen**

**Raisa  
Cantos**

**Veikko  
Partanen**

**Terttu  
Partanen**

**Sinikka  
Pihlaja**

**Heikki  
Puolakka**

**Marjatta  
Puolakka**

**Aimo  
Rissanen**

**Anna-Liisa  
Rissanen**



# JYVÄSKYLÄN MUNSKÄNKARNA

*2-tason viinikurssin opintopiiri v. 2014*

## 2-tason viinikurssi

- Tarkoitettu 1-tason kurssin tai Rypälekurssin suorittaneille.
- Opiskelijoille tarkoitetut opintomateriaalit:
  - **Juomanlaskijain viinikirja**
  - **2t\_1\_munskänkarnas\_vinkurs** (ruotsinkielinen)Vetäjän aineistot:
  - **2t\_2\_esitysaineisto\_analyyttinen\_maistaminen\_2006**
- 2-tason teoriaopintojen pääaineisto on **Juomanlaskijain viinikirja**. Kokeessa vaaditaan kirjan koko sisällön täydellistä hallintaa myös uuden maailman viinimaiden ja viinien osalta.
- Ruotsinkielinen aineisto **2t\_1\_munskänkarnas\_vinkurs** sisältää Juomanlaskijain viinikirjaa täydentävää tietoa esim. **viinikemiasta**.

## 2-tason viinikurssi

- Valmentautuminen 2-tason maisteluun vaatii pitkäjänteistä työtä. Tavoitteena on **analyttisen maistelutekniikan** oppiminen, jossa kiinnitetään paljon huomiota viinin rakenteellisiin ominaisuuksiin.
- Vetäjän käytettävissä on analyttisen maistamisen perusteita käsittelevä esitysmateriaali.
- 2-tason kokeeseen valmistautuminen suositellaan järjestettäväksi **opintopiiriin** tapaan. Opiskelijat kokoontuvat säännöllisesti ja valmistelevat kukin vuorollaan alustuksia teorian eri osa-alueista. Hyvin johdetut ja valmistellut maistamiset ovat välttämätön osa istuntoja.

# 2-tason viinikurssin opintopiiri v. 2014

- Opintopiiri kokoontui kolmena maanantaina **Valmetin Wanhalla Saunalla**:
  1. 10.02.2014, klo 17 (**valkoviinimaistelu**),
  2. 17.02.2014, klo 17 (**punaviinimaistelu**),
  3. 03.03.2014, klo 17 ("**kenraaliharjoitus**").
- Kukin maisteluharjoitus toteutettiin sokkomaisteluna, johon sisältyi 7 eri viiniä
  - Valkoviinimaistelu: 7 erilaista valkoviiniä;
  - Punaviinimaistelu: 7 erilaista punaviiniä;
  - "Kenraaliharjoitus": 3 valkoviiniä ja 4 punaviiniä.
- Opintopiirin ohjaajana toimi *Helena Rantasuo*.

# 2-tason viinikurssin opintopiiri v. 2014

## Maisteluviinit:

### ➤ **Valkoviinimaistelu 10.02.2014**

- 1. Zenato Soave Classico, 2012**  
DOC Soave Classico, Veneto, Italia
- 2. Cono Sur Single Vineyard Block 23 Riesling, 2012**  
D.O. Valle del Bio-Bio, Chile
- 3. Pfaff Pinot Gris, 2012**  
AC Alsace, Ranska
- 4. Petit Chablis le Donjon des Eschofiers, 2011**  
AC Petit Chablis, Bourgogne, Ranska
- 5. Wolf Blass Yellow Label Chardonnay, 2011**  
South Australia, Australia
- 6. Villa Maria Private Bin Organic Sauvignon Blanc, 2012**  
Marlborough, Uusi-Seelanti ; (0,375 l), **Luomuviini!**
- 7. Ferrari-Carano Fumé Blanc, 2011**  
Sonoma County, Kalifornia, Yhdysvallat

# 2-tason viinikurssin opintopiiri v. 2014

## Maisteluviinit:

### ► **Punaviinimaistelu 17.02.2014**

- 1. Luigi Bosca Cabernet Franc, 2010**  
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentiina
- 2. Montes Alpha Cabernet Sauvignon, 2011**  
D.O. Valle de Colchagua, Rapel, Chile
- 3. Marqués de Cáceres Crianza, 2009**  
DOCa Rioja, Espanja
- 4. Vicarage Lane Canterbury Pinot Noir, 2009**  
Canterbury, Uusi-Seelanti
- 5. Nipozzano Riserva, 2009**  
DOCG Chianti Rufina, Toscana, Italia
- 6. Baboon's Back Shiraz, 2012**  
WO Voor Paardeberg, Coastal Region, Etelä-Afrikka
- 7. Campolieti Valpolicella Classico Superiore Ripasso, 2011**  
DOC Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italia

# 2-tason viinikurssin opintopiiri v. 2014

## Maisteluviinit:

- **Kenraaliharjoitus** 03.03.2014
  1. **Wolf Blass Yellow Label Riesling, 2012**  
South Australia, Australia
  2. **Pfaff Pinot Gris, 2012**  
AC Alsace, Ranska
  3. **Castillo de Molina Reserva Chardonnay, 2012**  
Casablanca Valley, Chile
  4. **J. Moreau Beau-Monde Pinot Noir, 2012**  
AC Bourgogne, Ranska
  5. **Catania Crianza, 2010**  
DO Ribera del Duero, Kastilia-León, Espanja
  6. **Nipozzano Riserva, 2009**  
DOCG Chianti Rufina, Toscana, Italia
  7. **Luigi Bosca Cabernet Sauvignon, 2011**  
Maipú, Mendoza, Argentiina

