

TOIMINTAKERTOMUS 2019

Vuoden 2019 aikana Tampereen Munsänkärna järjesti viininmaistajaisia yhdeksän kertaa ja ruokailan Marttalassa tammikuussa sekä viskinmaistajaiset maaliskuussa ja vielä ex tempore maistajaiset viinintuottaja Rovellottin vieraillessa marraskuussa. Jäsenistömme on aktiivista ja osallistujia järjestetyissä tapahtumissa olikin yhteensä 279 henkeä. Uusia jäseniä liittyi yhdistykseen ennätysmäiset 14 henkilöä ja lisäksi kaksi jäsentä siirtyi Tampereelle Jyväskylästä. Vuoden 2019 lopussa jäseniä oli yhteensä 79.

Kokoontumispaikkana oli pääosin Pirkanmaan Ihmissuhdetyön tilat Yliopistonkadulla, mutta keväällä maistelimme shamppanjaa ja viinejä myös Viinibistro Winebridgessä Hallituskadulla. Syksyn tilaisuudet olivat jo niin suosittuja, että Ihmissuhdetyön tila alkoi käydä ahtaaksi ja joulukuussa kokoonnuimmekin Kulttuuritalo Laikon luentosalissa, jonne tarvittaessa mahtuu vaikka koko jäsenistö.

Hallitus Matti Sievänen, puheenjohtaja
Leena Kivipelto-Mattila, sihteeri
Jouko Kallioinen
Carl-Erik Mattila
Johanna Palve
Markki Palve
Markku Sumanen
Rahastonhoitajana hallituksen ulkopuolella Liisa Kuparinen
Hallitus kokoontui vuoden aikana kaksi kertaa.

Tapahtumat

Tammikuu 18.01. Ruoka- ja viini-ilta Marttalassa, Matti Sievänen, osallistujia 25

Kokoonnuimme perinteiseen Munskan ruoka- ja viini-iltaan Marttalassa. Siellä teimme neljän ruokalajin illallisen ja arvioimme sekä nautimme ruoalle sopivia viinejä. Keittiöntervehdyksenä valmistettiin snapsilasiin tomaattcocktail, alkuruoksi syötiin veriappelsiinirisottoa, toinen alkuruoka oli porocarpaccio ja pääruokana kuhaa beurre blanc kastikkeella. Jälkiruokana siiderissä kypsennettyjä päärynöitä.

Juomina maisteltiin mm. Emilio Vada Langhe Nebbiolo 2018, Thomas Sancerre Rouge 2017, Guigal Côtes-du-Rhône Blanc 2016, Laffay Thierry Chablis 1 er Cru Mont de Milieu 2017, Torres Floralis Moscatel Oro

Helmikuu 13.02. Portugalin viinit, Matti Sievänen, osallistujia 14

Portugalista tulee paljon voimakkaita ja hilloisia punaviinejä ja niiden rypäleet ovat usein samoja kuin portviinien rypäleet. Lisäksi on väitetty, että portugalilaiset viinit ovat hyvää vastinetta rahalle.

Maistellut viinit: Sagrado Reserva 2015, Messias Tradição Baga, Quinta da Pellada Pape 2012, Dom Dinis Reserva 2014, Anta de Cima Argilla 2015, Esporão Reserva 2017

Maaliskuu 19.03. Penedesin alueen viinit, Markku Sumanen, osallistujia 27

Maaliskuun maistajaisten alkuun pidimme vuosikokouksen ja päivitimme vuosinauhoja sekä jaettiin tustevin-kupit uusille jäsenille.

Markku kertoi, että Penedes on yksi Espanjan arvostetuimmista viinialueista. Erityisen tunnettu se on cavaista, mutta sieltä tulee myös yksi arvostetuimmista punaviineistä Torresin Mas La Plana.

Maistellut viinit: Torres Mas La Plana 2015, Torres Gran Coronas Reserva 2014, Savia Viva Organic A Tinto 2015, Ad Fines 2013, Indigena 2017, Covides Duc de Foix

Maaliskuu extra 26.03, Viskit, Eveliina Vesämäki, osallistujia 20

Maisteltiin jaloja mallasjuomia Ihmissuhdetyön tiloissa.

Huhtikuu 15.04. Kuohuvat, Matti Sievänen, osallistujia huikeat 40

Tällä kertaa kokoonnuimme Viinibistro Winebridgessä ja kuohuvien lisäksi saimme maistella maukkaita pikkupurtavia.

Maistellut kuohut: Fürst von Metternich Prestige Brut, Bagrationi Classic Brut, Pirkka Grand Prestige Champagne Brut, Pizzolato Valdobbiadene Prosecco, Knightor 9112 Brut, Champagne Pascal Walczak Brut Blanc de Noirs

Toukokuu 27.05. Ranskan ja Italian valkoiset, Matti Sievänen, osallistujia 34

Maistelimme valkoviinejä Italiasta ja Ranskasta ja tavoitteena oli oppia, josko maiden tyyleissä on eroja. Matti oli valinnut kolme rypälettä ja jokaisesta italialaisen ja ranskalaisen version. Yritimme löytää samasta rypäleestä tehdyt viinit kummastakin maasta.

Maistellut viinit: Montiggl Riesling 2017, Arthur Metz Riesling 2015, Kellerei St. Michael-Eppan Lahn, Raimbault Pouilly-Fumé "Mosaïque" 2017, Torre Rosazza Pinot Grigio 2016, Domaine Zind-Humbrecht Pinot Gris 2016

Syyskuu 23.09. Mitä viiniä sienten kanssa? Matti Sievänen, osallistujia 28

Syyskuussa sienikausi oli parhaimmillaan ja sienet ovat hyvää ruokaa, joten oli kiva kokeilla, mikä viini sopii niiden kanssa parhaiten. Eri lähteet antavat hyvinkin erilaisia suosituksia, joten Matti valitsi viinejä laajalla skaalalla. Viinien kera nautimme tatticarpacciota ja sienipiirasta.

Maistellut viinit: Petric Urban White Nature 2016, Lynx Barrel Fermented Chardonnay 2017, La Chouette de Champillon Premier Cru Rosé Champagne Brut, Emilio Vada Langhe Nebbiolo, Hardegg Pinot Noir vom Schloss 2015, Blei 2014

Lokakuu 16.10. Uuden-Seelannin viinit, Matti Sievänen, osallistujia 32

Lokakuussa maistelimme Uuden-Seelannin viinejä. Erityisen tunnettu maa on Pinot Noirista ja Sauvignon Blancista, mutta löytyi sieltä muitakin. Alkon valikoimista löytyi 107 Uuden-Seelannin viiniä (0,75 l pullo), joten Matilla oli melkoinen valinnan vaikeus. Matti päätyi valitsemaan sieltä useamman alueen viinejä ja muitakin kuin perinteisiä rypäleitä, joskin olivat nekin mukana.

Maistellut viinit: Saint Clair Gimblett Gravels 2016, Villa Maria Seddon Vineyard 2011, Vicarage Lane 2016, Black Estate Damsteep 2015, Seifried Nelson 2017, Bel Echo by Clos Henri 2017

Marraskuu 08.11. Rovellotti, ex tempore, Antonello ja Alessandro Rovellotti, osallistujia 13

Viinintuottaja Rovellotti vieraili Suomessa ja maistatti meillä tilansa viinejä.

Maistellut viinit: Spumante, Nebbiolo, Ghemme 2013, Ghemme Riserva 2013, Ghemme 2003, Passito

Marraskuu 13.11. Marttala, vaalikokous ja riistaviinit, Matti Sievänen, osallistujia 22

Alkuun pidimme vaalikokouksen ja sen jälkeen katoimme pöytiin pitkään haudutettua hirvipataa, pottumuussia ja punakaalipuolukkasalaattia.

Riistan kanssa maistellut viinit: Prado Rey Gran Reserva 2009, Hispano+Suizas Bassus Pinot Noir 2017, Trerose La Villa 2015, Antologia Barolo 2015, Luigi Bosca Cabernet Sauvignon 2017, Châteauneuf-du-Pape Le Moulin Teyroud 2017

Joulukuu 12.12. St Emillion vertikaali, Matti Sievänen, osallistujia 24

Joulukuussa meille oli tarjolla mielenkiintoinen ja opettavainen tilaisuus, kun maistelimme saman viinin kuutta peräkkäistä vuosikertaa 2007 - 2012.

Kyseinen viini oli Château Tour Grand Faurie, St. Emilion Grand Cru, eli tasokas viini, joka kestää helposti tuon säilytyksen ja kuvastaa hyvin vuosikertaeroja.

Maistellun viinin Château Tour Grand Faurie St. Emilion Grand Cru vuosikerrat 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 ja 2012.

Rypälekurssi Kurssin veti Matti Sievänen, kurssilaiset kokoontuivat neljä kertaa ja osallistujamäärät olivat 14, 12, 11 ja 10.

Suomen Munskan koulutusaineisto määrittelee, mitä rypälekurssin jälkeen tulisi osata, lista ohessa. Periaatteessa lista on hyvä, mutta hieman kunnianhimoinen eli käytännössä perustiedot noista asioista riittävät.

Joulukuun maistajaisten yhteydessä järjestettiin kurssin rypälekoe, jonka maisteluosan läpäisivät kaksi ja kirjallisen osan kolme kurssilaista.

- Ymmärtää hyvin eri aistien kyvyt ja rajoitteet viinin maistelussa ja arvioinnissa
- Omaa hyvät tiedot siitä, **kuinka maaperä ja ilmasto, meso- ja mikroilmasto mukaan lukien, vaikuttaa viinin ominaisuuksiin**
- Omaa hyvät tiedot **viinin viljelytekniikoista ja niiden vaikutuksesta viiniin** huomioiden myös rypälelajikkeiden ominaisuudet
- Tuntee hyvin pöytäviinien (valkoinen, rose, punainen) **valmistuksen menetelmät ja prosessit**
- Omaa hyvät tiedot seuraavista rypäleistä ja niistä tehdyistä tavallisimmista viineistä:
- Valkoiset: **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling**
- Punaiset: **Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah**
- Omaa perustiedot seuraavista rypäleistä ja niistä tehdyistä viineistä:
- Valkoiset: Pinot Gris, Gewürztraminer
- Punaiset: Gamey, Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese
- Omaa jonkun verran taitoa analysoida ja kuvata viinin ominaisuuksia vakiintunutta terminologiaa käyttäen
- Omaa jonkun verran taitoa havaita ja tunnistaa viinin aromin subjektiivisia piirteitä sekä valmistusteknologiaan, alkuperään tms liittyviä ominaisuuksia
-
- **Osa erottaa ja kuvata kurssiin kuuluvista rypäleistä tehtyjen viinien tyypillisiä piirteitä**