



Suomen MUNSKÄNKARNA

www.munkankarna.org



Tervehdys kaikille Munkänkarnan jäsenille!

Viinilehden kanssa tekemämme kolmivuotisen (2012–2014) sopimuksen puitteissa olemme laatineet tämän Munkänkarna-liitteen, jossa esittelemme yhdistyksemme toimintaa. Sopimus mahdollistaa suomalaisen joukkueen lähettämisen kansainväliseen maistamiskilpailuun vuosittain. Tarkoituksenamme on jatkaa hyvää yhteistyötä edelleen.

Viiniseuramme kehityksen taustaa ja historiaa on myös valotettu tässä liitteessä eri juttujen yhteydessä. Tässä tiivis paketti Munkänkarna Ry:stä:

Munkänkarna (viinurit, juomanlaskijat, viinin maistelijat) –viiniseura perustettiin Ruotsissa v. 1958. Viiniharrastus levisi myös Suomeen ja ensimmäinen yhdistys aloitti toimintansa Turussa v. 1982. Sen jälkeen viiniseuroja on syntynyt eri puolille maatamme. Nykyisin Munkänkarnan jäsenillä on viiniseuroja myös Belgiassa, Hollannissa, Ranskassa, Brittein Saarilla, Sveitsissä, Singaporessa ja Japanissa.

Munkänkarnan (tuttavallisemmin Munkan) jäseniä on kaikkiaan yli 24.000, joten se on maailman suurin viiniseura. Suomessa Munkänkarna Ry:llä on noin 900 jäsentä, joten se on selvästi suurin viiniseura Suomessa. Tänä vuonna Suomessa pyöreitä vuosia juhliivat Jyväskylä 15 v. ja Lahti 15 v vanhimman yhdistyksen Turun ollessa jo yli 30-vuotias. Onnittelut pitkäaikaisesta hedelmällisestä toiminnasta teille!



Harrastuksen laajentuessa Suomessa, selkeytettiin toimintaa perustamalla 1.7.2000 Keskusliitto Suomen Munkänkarna ry, johon kuuluu tällä hetkellä 14 suomenkielistä paikallisyhdistystä – uusimpana tulokkaana Porin Munkänkarna ry. Ne ovat rekisteröityjä yhdistyksiä, joilla on kullakin oma, itsenäinen hallintonsa.

Munkan toiminnan tavoitteena on levittää ja syventää viinien ja muiden jalojen juomien tuntemusta sekä edistää hyviä ja kohtuullisia juomatapoja. Mukaan tulemiseen riittää uteliaisuus ja kiinnostus viineihin, eri tasoiset koulutukset ja maistajaiset mahdollistavat harjoittelun maistamistekniikoista aina kansainvälisiin huipputilaisuuksiin saakka.

Näiden päämäärien saavuttamiseksi Munkänkarnan yhdistykset (Helsinki, Hämeenlinna, Janakkala, Joensuu, Jyväskylä, Kotka, Lahti, Oulu, Pori, Saimaa, Tampere, Tornio, Turku, Varkaus):

- Järjestävät maistelutilaisuuksia ja luentoja eri viineistä ja viinialueista
- Järjestävät seminaareja ja koulutustilaisuuksia sekä kursseja, joissa jaetaan aiheeseen liittyvää tietomateriaalia
- Antavat jäsenilleen mahdollisuuden testata viinitietouttaan erilaisten tasokokeiden ja kilpailujen avulla
- Järjestävät matkoja toiminnan kannalta kiinnostaviin kohteisiin.

Keskushallituksen valitsee Suomen Munkänkarna ry:n vaalikokous, jonka pohjalta vuonna 2013 hallituksessa on toimineet seuraavat henkilöt: Puheenjohtaja Ari Tuutti, hallituksen jäsenet Hannu Huttunen, Kari Härkönen, Samuli Jalkanen, Riikka Pöllänen ja Mauri Sourander.

Tämän vuoden keskushallituksen tekemisistä merkittävimpiä ovat uuden paikallisyhdistyksen avaaminen Poriin, josta kiitos kuuluu ensisijaisesti sihteerillemme Samuli Jalkaselle. Lisäksi kilpailujoukkueen lähettäminen Ranskaan kansainväliseen viininmaistelukilpailuun, uuden koulutusohjelman käynnistyminen sekä uusien verkkosivujen toteuttaminen ovat olleet merkkipaaluja tänä toimintavuotena. Haasteena työn alla on myös uuden paikallisyhdistyksen avaaminen Kuopioon.

- Ari Tuutti, Suomen Munkänkarnan pj, Oulun alueyhdistys

MUNSKÄNKARNAN KOULUTUS

Munskänkarna järjestö pyrkii edistämään viini- ja ruokakulttuuria ja syventää jaloihin juomiin liittyvää tietämystä. Toiminnan keskeinen osa on eri aiheiden ympärille rakennettujen maistelutilaisuuksien, viinimatkojen ja kurssien järjestäminen. Yhdistyksellä on myös kattava tasokokeiden järjestelmä, jossa jokainen voi itse mitata omaa edistymistään viiniasioissa.

Munskänkarnan jäsenjärjestöt tarjoavat eritasoisia viinikursseja sekä jäsenistölle että erityistilaisuuksina tilauksesta. Kurssien keskeinen anti on yhdessä kokea upeita elämyksiä, jotka johdattavat parempaan viinimaailman tuntemukseen. Kurssien aikana selviää miten valitsen, miten maistan ja minkä ruoan kanssa nautin viinin. Kurssien kesto määräytyy vaatavuustason ja tarpeen mukaan vaihdellen yhden illan teemakursseista ja tutustumiskursseista muutama kuukauden jakson aikana pidettäviin kurssisarjoihin kuten esim. rypälekurssi ja 1-tason kurssi, joihin voivat osallistua kaikki halukkaat.

Kurssilaiset ovat usein todenneet, että kurssit ovat olleet sekä hauskoja että merkittävästi parantaneet valmiuksia pärjätä vaativisakin edustustilaisuuksissa. Enää ei tarvitse tuskailla mitä juomaa tilaisi illallisella tai minkä viinin veisi lahjaksi.



Mauri Sourander ja Jukka Kormilow Helsingin Munskänkarnasta edustamassa suomalaisia Bordeaux'n maailmanmestaruuskisissa lokakuussa 2013

Kurssisuunnitelma

Suomen Munskänkarnan jäsenyhdistykset järjestävät viinikoulutusta viidellä tasolla koko Munskänkarna-järjestön laajuisesti. Kurssien jälkeen osanottajilla on mahdollisuus mitata edistymisensä suorittamalla tasokoe, joka sisältää sekä maistamiskokeen että teoriakokeen. Tasokokeen läpäisseet saavat diplomoin ja suoritusta vastaavan rintamerkin. Säännölliset harjoitukset erilaisin teemoin antavat käytännön kokemusta ja soveltuvat kaiken tasoisille osallistujille. Osallistujia opastetaan sekä tietämyksessä että käytännön harjoituksissa. Siten koulutuksesta vastaava onkin uusille tulokkaille keskeinen tukihenkilö.

Tasokurssit ovat **Tutustumiskurssi, 1-tason kurssi, Rypälekurssi, Viinin ja Ruoan harmonia kurssi, 2-tason kurssi ja 3-tason kurssi**. Tämän lisäksi järjestetään erilaisia teemakursseja, kuten kuohuviinikurssi, väkevien viinien kurssi, analyttisen maistamisen kurssi jne.

Tutustumiskurssilla perehdytään erilaisten viinien maisteluun ja luodaan yleiskuva viinimaailmasta.

1-TASON kurssilla tutustutaan tärkeimpien viinialueiden ominaispiirteisiin luento- ja maistelujen kautta. Opiskelijoille on lisäksi erillinen kurssiaineisto, joka täydentää Juomanlaskijain Viinikirjaa.

RYPÄLEKURSSILLA syvennetään tietoja viinin viljelystä ja viinin teosta sekä opetellaan tunnistamaan tavallisimmista rypälelajikkeista tehtyjä viinejä. Rypälekurssia varten on oma kurssiaineistonsa, jossa kuvataan viininviljelyä ja valmistusta. Kurssiin liittyy myös kattava sarja esityksistä, joissa aihetta valaistaan valokuvoin. Rypäleiden ominaisuuksiin ja analyttiseen maistamiseen liittyvät aineistot pyrkivät valmentamaan osanottajia käytännön viininvalintatilanteisiin. Vapaaehtoiset koetilaisuudet seuraavat luonnollisesti kurssien jälkeen.

Viinin ja ruuan harmonia -kurssilla paneudutaan muuta kursseja syvällisemmin ruuan ja viinin perusmakuihin ja muihin aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Tarkoituksena on oppia ymmärtämään perusmaku- ja merkitys harmonisen yhdistelmän syntyisessä. Kurssi ei ole kuitenkaan varsinaisen ruuanvalmistuskurssi. Kurssiaineistossa kuvataan ensin monipuolisesti ruuan ja viinin perusmakuja. Sen jälkeen perehdytetään luki- ja maku- ja ruokavaihteluun: kuinka ruoka vaikuttaa viinin makuun ja kuinka viini vaikuttaa ruuan makuun. Yhteenvedossa kuvataan miten ruoka-annokselle valitaan sen kanssa yhteensopiva viini ja miten suunnitellaan tietyille viinille sopiva ruoka-annos.

2-TASO ja **3-TASO** täydentävät pidemmälle edistyneiden viinietämystä. Peruskursseihin liittyvien kokeiden läpäisyn jälkeen voi jatkaa 2- ja 3-tason kurseille, jossa tavoitteena on maailman tunnetuimmille viinialueille tyypillisten viinien tunnistaminen. Näiden tasokokeiden läpäisy edellyttää jo merkittävää taitojen syventämistä ja vaatii vuoden tai kahden aktiivista lukemista sekä lukuisia maisteluharjoituksia. Tavoitteena on analyttisen maistelutekniikan oppiminen, jossa kiinnitetään paljon huomiota viinin rakenteellisiin ominaisuuksiin. Kokeisiin valmistautuminen järjestetään usein opintopiiriin tapaan.

Erityisesti kolmostaso on haastava ja vaatii osallistujilta runsaasti maistelun harjoittelua. Käytännön koe koostuu viidestä neljän viinin sarjasta, sisältäen valkoviinejä, punaviinejä ja jälkiruokaviinejä maailman kaikista kolkista. Tehtävänä on tunnistaa rypäle, viinin tarkka alkuperä, vuosikerta ja jälkiruokaviinien osalta myös valmistustekniikka. Suomessa tämän kokeen on läpäissyt kuusi jäsentä ja Ruotsissa noin kuusikymmentä.

Kiinnostuneet voivat lisäksi kehittää viinietouttaansa kurseille osallistumisen lisäksi mm. osallistumalla säännöllisesti yhdistysten järjestämiin maistelutilaisuuksiin, opintopiireihin ja yhdistyksen suosittamiin viinimatkoihin sekä omakohtaisen opiskelun, tutkimisen ja matkustelun kautta.



Viinikilpailu

Koulutusohjelmansa tukemiseksi ja elävöittämiseksi Suomen Munskänkarna järjestää vuosittain koko järjestöä koskevan haastavan Viinikilpailun, joka sisältää vain viinien käytännön tunnistamisen kokeet.

Viinikilpailu järjestetään kahdessa sarjassa: ensin paikallisesti kussakin paikallisyhdistyksessä ja sitten koko Suomen Munskänkarnan laajuisesti. Kummassakin sarjassa kilpailevat kaksijäseniset joukkueet. Ensiksi paikallisyhdistysten kilpailuvastaavat järjestävät kilpailunsa vuoden alussa. Vaikeusaste vastaa kakkostason käytännön koetta. Kokeessa on kolme valkoviiniä ja kolme punaviiniä. Viineistä tulee tunnistaa rypäle, maa ja alue.

Suomen Munskänkarnan Viinikilpailun loppukisa järjestetään maaliskuuhuhtikuun aikana vuosikokouksen yhteydessä. Vaikeusaste vastaa kolmostason käytännön koetta. Kokeessa on neljä valkoviiniä, neljä punaviiniä ja neljä jälkiruokaviiniä. Viineistä tulee tunnistaa rypäle, maa, ala-alue ja vuosi sekä jälkiruokaviineistä lisäksi valmistustekniikka. Lopuksi paras joukkue, vahvistettuna kahdella Suomen Munskänkarnan hallituksen valitsemalla asiantuntijalla, valitaan vuonna 2013 Bordeaux'ssa pidettävän World Blind Tasting Competitionin Suomen Munskänkarnan joukkueeseen. Suomen Munskänkarna ja Viinilehti sponsoroivat Euroopan loppukilpailua maksamalla osallistujien matkakulut kilpailupaikkakunnalle sekä joukkueen osallistumismaksun. Tänä vuonna Suomen loppukisan voitti Helsingin joukkue.



Kari Härkönen ja Lauri Malinen Joensuun Munskasta Suomen viinikarsinta-kilpailussa 20.4.2013 Espoossa

• Mauri Sourander, Suomen Munskänkarnan koulutusvastaava, Helsingin Munskänkarna

PORISSA EI VALMISTETA ENÄÄ KARHUA – MAISTELU JATKUU VIINEN MUODOSSA

Porissa 13.9.2013 perustettiin Suomen Munskänkarnan järjestyksessä 14. alueyhdistys. Idea oli jo kypsytelty pitkään ja kevättalvella 2013 kontaktoitiin jo Porin vanhempaa viiniseuraa mahdollisella fuusioitumisasialla siinä kuitenkaan onnistumatta. Loppukeväästä Suomen Munskänkarnan sihteeri piti kaksi kuohuviinistastingia työkavereilleen ja heidän ystävilleen ja unelma alkoi elämään uudestaan.

Hyvää odotettiin, mutta priimaa sattui syntymään eli 15 kiinnostunutta viininharrastajaa odotettiin aloittamaan toiminta ja iloksi alkusyksystä olikin jo 25 nimeä kasassa. Syyskuinen perjantai ja se 13. päivä oli lähtölaukaus kaikelle; Munskan toiminnan esittely, perustamiskokous ja toimihenkilöiden valinta. Lisäksi kokouksessa jaettiin ennakkoon tilatut viinitarvikkeet Riojan ja Katalonian punaviineillä höystettynä. Mukavaa ja iloista oli!



Porin Munskänkarnan hallitus järjestäytymiskokouksessaan 18.9.2013 Vasemmalta: Tarja Kokkonen, Elina Patana, Eero Hinkkanen ja Pirjo Patala

Porin Munskänkarnan hallituksen 2013-2014 esittäytyminen ja mietteitä alkutaipaleella

- 1) Millaisin odotuksin olet lähtenyt viiniseuran toimintaan mukaan?
- 2) Millainen viini on lempiviinisi nyt ja miksi?
- 3) Mitä jäi mieleen Porin Munskänkarnan perustamiskokouksesta?

Eero Hinkkanen, puheenjohtaja

1. Odotuksia on monia, mutta tärkeimpänä oman viinietäytymisen lisääminen. Yhtenä ajatuksena on, että voimme vain moni kanssa tulevaisuudessa suunnata/valita ulkomaan matkat myös perustuen hyvään viinivalmistus alueelle. Mielenkiintoista on myös jakaa omia kokemuksia muiden kanssa viiniseuran kokouksissa.
2. Punaviineistä se on ollut tähän asti Cabernet Sauvignon, mutta nyt mieltymys on Syrah. Syrahiin riippuu vielä miltä alueelta se tulee; Australia, Afrikka vai Eurooppa. Olen mieltynyt ranskalaiseen. Sopii hyvin tumman suklaan kanssa.
3. Itse seurasta perustajamaa, Suomen jäsenmäärä, historian viiniryppälelajikkeiden tuho 1800-luvulla, eri henkilöiden perusteluja liittymiselle ja reipas osallistuva joukko, jota kokouksen puheenjohtaja asiantuntevasti luotsasi.

Pirjo Patala, koulutusvastaava

1. Lähden mukaan, koska haluan:
 - löytää uusia tuttavuuksia sekä viineistä että viininytävistä
 - oppia tastingin salat
 - löytää itsestäni kyvyn kehittää täydellisiä makuyhdistelmiä ruoasta ja viinistä.
2. Laadukas Pinot Noir on jokaisen vuodenajan raikas, mutta vivahteikas punaviini, jonka mielelläni nautin burgundilaisista vaikka sellaisenaan tai juustopalan kera. Alkon uutuuksien Little Yering Pinot Noir 2012 Yarran laaksosta Australiasta on miellyttävän marjainen ja kirsikkainen uusi tuttavuus, jota aion kokeilla myös toisenkin kerran.
3. Joukko innokkaita ja opinhaluisia viininytävistä löysivät toisensa. Odotamme innolla seuraavaa tapaamista.

Tarja Kokkonen, sihteeri

1. Saan tutustua uusiin viineihin ja oppia tuntemaan eri rypälelajeja.
2. Täyteläinen, mausteinen, mustaherukkainen ja usein valinta on ollut Cabernet Sauvignon ja Australia.
3. En päässyt osallistumaan.

Elina Patana, talousvastava

1. On hienoa, kun on mahdollisuus tutustua eri viineihin. Haluan yksinkertaisesti oppia lisää viineistä ja löytää uusia suosikkeja. Odotan, että jatkossa ostopäätökseni ei kohdistu aina siihen samaan vanhaan tuttuun viiniin, viinintuottajaan tai alueeseen.
2. Pidän keskitäyteläisistä ja täyteläisistä punaviineistä.
3. Mukava tavata uusia, samanhenkisiä ihmisiä ja aloittaa maistuva harrastus.
 - Samuli Jalkanen, Suomen Munskänkarnan sihteeri, Jyväskylän alueyhdistys



Viimiseura Joensuun Munsänkarnan matkalaiset Moselin rinteellä



Groot Contantian viinitilan valmistusprosessiin tutustumassa Etelä Afrikassa.

Syksyisellä tilavierailulla voi päästä kokeilemaan rypäleiden korjuuta.



VIINIMATKAILU

Yksi parhaimpia ja hauskipia tapoja oppia viineistä on matkustaa paikan päälle kohdemaahan ja sen viinialueille.

Viinimatkoja toteuttavat useimmat Munsänkarnan viimiseurat, jotka räätälöivät ohjelman yhdistyksen tarpeiden mukaisesti käyttäen useimmiten apuna kohdealueen matkanjärjestäjiä. Lähtökohtana ovat luonnollisesti viinitilavierailut, paikallinen kulttuuri ja hyvä ruoka. Matkat ovat rentoja, joissa liikutaan mukavassa seurassa, perehdytään eri viinitilojen tuotantoon ja tutustutaan tilan tuotteisiin.

Mielenkiintoisia viinimatkakohteita Euroopassa ovat mm. Portugalin Douro-alue, Italiassa esim. Toscana ja Piemonte, Espanjan Penedes, Ranskan viehättävä Alsace ja Saksan Rheinin ja Moselin alueet.

Viinin valmistus monine työvaiheineen avautuu aivan eri tavalla kuin kirjasta opiskellessa. Viiniköynnösten kasvualueen, rypäleiden ja tuotantoprosessin näkeminen lisää myös arvostusta yleensä kovaa työtä tekevien viinitilayrittäjien elinkeinoaluetta kohtaan.

Viinitilan tuotteiden tasting kruunaa vierailun. Tilat järjestävät niitä varsin mielellään, ovathan tastings tärkeä osa markkinointia. Mieluisaa viiniä voi yleensä ostaa tilalta tai tilata laatikoittain suoraan kotiin lähetettäväksi. Vaivattomasti kotiin toimitettua viiniä maistellessaan voi palata matkan muisteluun.

- Kari Härkönen, Suomen Munsänkarnan varapuheenjohtaja ja Annukka Härkönen, Joensuun Munsänkarnan

