

# Toiminta 2001

## Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2001:

- puheenjohtaja Liina Lehtonen (email liina.lehtonen@nokia.com)
- varapuheenjohtaja Petri Voudinmäki
- rahastonhoitaja Markku Pöyhönen (email mace@juo.nu)
- sihteeri Iris Voudinmäki (email iiris.voudinmaki@nokia.com)
- jäsenet Kaisa Hytönen, Markus Boman ja Arja Jokinen.

Toimikuntien kokoonpanot:

Beaujolais Nouveau toimikunta: Teija Luukkanen ja Tuija Tyrväinen

Petanque toimikunta: Jorma Hirvikoski ja Ari Lehtonen

Viinilistatoimikunta: Tuula Markkunen ja Tuula Pekkala

Osoitteenmuutokset yms tulee toimittaa sihteerille eli Iirikselle (email iiris.voudinmaki@nokia.com).

## Kevään 2001 toimintaa

Jäsenkirje 01/2001: Viinin ja ruuan liitto, alustajana Jukka Kumlin.

Jäsenkirje 02/2001: Maaliskuussa sherryt ja ViiniExpo.

Jäsenkirje 03/2001: Kokkausilta Mankolassa.

Jäsenkirje 04/2001: Huhtikuussa Alsacen rypäleet.

Toukokuussa brunssi.

Jäsenkirje 05/2001: Perinteinen petankkikisa; jos petankin säännöt ovat päässeet unohtumaan, ne löytyvät täältä.

## Syksyn 2001 toimintaa

Jäsenkirje 06/2001: australialaisten viinien ilta yhdessä Keski-Suomen Suomi-Australia yhdistyksen kanssa.

Jäsenkirje 07/2001: Matkalle maailmalle.

Jäsenkirje 08/2001: Valkosipulin tuoksua.

Jäsenkirje 09/2001: Beaujolais Nouveau ja vuosikokous.

Joulukuussa väkevät viinit (jäsenkirje 09/2001).

# Jäsenkirje 01/2001, 8.1.2001

## Viinin ja ruuan liitto

Heti alkuun hyviä uutisia, sillä tammikuun pruuvin järjestelyt ovat jo pitkällä. Onneksemme saamme Kumlinin Jukan kertomaan meille ruoan ja viinin liitosta. Paitsi mielenkiintoisia viinejä (jotka eivät tällä kertaa löydy Alkon listoilta) maistellaan tilaisuudessa erityisesti ruoan vaikutusta viineihin. Viineinä on kaksi Sauvignon Blanca - teräskypsennettyä ja tammikypsennettyä, kahta Chardonnay'ta - teräskypsennettyä ja tammikypsennettyä ja kahta muuta keskitäyteläistä valkoviiniä - matalahappoista Campania ja teräksistä Alsacen Rieslingiä. Maistamisen jälkeen viinit nautitaan salaatin kera, jossa on mukana hapokkaita raaka-aineita ja myös katkarapuja sekä tämän jälkeen testataan viinit paistetun lohien ja kermaisen metsäsienikastin kera (ruoka-annokset maisteluannoksia, ei täysi ateria). Pruuvi järjestetään pe 19.1. klo 18:30 ja paikkana ja ravintola Birra & Bella Kuokkalan liikekeskuksessa. Maistettavat viinit ovat:

- 1998 Sauvignon Vin de Pays de la Bénévoie "Avarus" Le Prieuré Saint Sever Languedoc-Roussillon 66,-
- 1998 Sauvignon DOC Girolamo Dorigo Friuli 93,-
- 1998 Chablis 1er Cru Montmains Jean Collet 116,-
- 1996 Ghiaie Bianche Chardonnay Col d'Orcia Toscana 107,-
- 1997 Riesling Réserve Kiezler Alsace 83,-
- 1998 Falerno del Massico bianco classico Villa Matilde Campania 72,-

Korjaus. Kirjeen lähettämisen jälkeen on tullut tieto, että Rieslingin tilalle tulee:

- 1999 Muscadet des Cotes de Grandlieu sur Lie Serge Batard Loire 57,-  
Muscadet-rypäleistä valmistettu, poikkeuksellisen pitkään aromaattisen sakkansa kanssa kypsytetty, raikas, omena- ja hieman karvasmanteliin vivahtava, pirskahteleva, kuiva valkoviini. Hienostunut seurustelujuoma, kevyiden kalaruokien ja äyriäisten, erityisesti rapujen ryydittäjä.

Tilaisuuden hinta on tingittyä 130 mk. Ilmoittautumiset suoraan Birraan ja Bellaan, 16.1. mennessä, p. 643 438.

Huom! Toisinaan joku pruuviin ilmoittautunut jättää tulematta paikalle siitä ilmoittamatta. Muistathan, että siinä tapauksessa viiniklubi lähettää laskun tilaisuudesta, sillä ne järjestetään omakustannushinnoin ja viinejä sekä ruokaa varataan oikea määrä ilmoittautumisten perusteella.

## Edellinen pruuvi

Viime vuoden viimeinen yhteinen tilaisuutemme pidettiin Lyhydyssä ja teemana oli juustot ja viinit. Allekirjoittanut alusti aiheesta ja loppuilta kului sovittaen yhteen viinien ja

juustojen/pateiden makuja. Maisteltavana olivat juustoista Valion Mustaleima, Charme Kreivi, Aura Gold ja Juhla Cheddar sekä englantilaisten ylpeys Stilton. Pateet olivat Henaffin ankanmaksapatee sekä Fischerin hirvipatee. Viinit olivat

- keskitäyteläinen punaviini Paternina Banda Azul Crianza 1995
- täyteläinen punaviini Cabernet Sauvignon Yellow Label 1999
- makea valkoviini Lenz Moser Trockenbeerenauslese 1995 sekä
- Conde de Monsul Tawny Port

Makuyhdistelmiä ei laitettu tarkasti järjestykseen, mutta kullekin ruoalle etsittiin sopivin viini. Tulokset löytyvät kokonaisuudessaan [www-sivuiltamme](#), mutta mainittakoon, että suurimman kannattajajoukon keräsi pari Aura Gold ja Lenz Moser.

Seuraavassa taulukossa on lueteltu vain voittajat, t.s. kullekin juustolle/pateelle se viini, joka enemmistön mielestä oli paras:

<i>Viini</i>	<i>Cheddar</i>	<i>Mustaleima</i>	<i>Kreivi</i>	<i>Aura</i>	<i>Stilton</i>	<i>Ankka</i>	<i>Hirvi</i>
Banda Azul	1					1	
Wolf Blass		1					1
Trockenbeerenauslese				1	1		
Tawny Port			1				

Illan kohokohta oli tietenkin se, että myös joulupukki kävi vierailulla ja jakoi kilteille klubilaisille viiniä lahjaksi. Täytyy myöntää, että ainakin allekirjoittanut nautti jo oman pullonsa ja kiittää hyvästä viinistä - tietenkin pukkia!

Kevään ohjelmaa

Elämää on tammikuun jälkeenkin, joten tässä hieman ennakkotietoa tulevasta kevään tapahtumista: helmi/maaliskuussa on luvassa sherryt sekä ruoanlaittoa yhdessä - ja tietysti viiniexpon matka. Huhtikuuksi luvataan seitsemän kaunista (rypälettä) Alsacesta, toukokuussa suunnataan brunssille ja kesäkuussa on luvassa perinteinen petankki. Kaikissa pruuveissa on tietysti mukana jotenkin teemamme 'ruoka ja viini'. Tekemistä siis riittää, joten pysykää kanavalla!

Vielä sähköpostiosoitteista!

Kuten jo viime kirjeessä mainostin, siirrämme tiedotustamme entistä enemmän [www:hen](#) ja sähköpostiin, jolloin tiedotus tulee nopeammaksi, edullisemmaksi ja joustavammaksi. Hyvä esimerkki on seuraava pruuvi, josta sähköpostiosoitteensa lähettäneet saivat ennakkotiedon jo viime viikolla! Eli: jos ette ole sitä vielä tehneet, niin ilmoittakaapa sähköpostiosoitteenne Iirikselle ([iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)), jotta saamme kattavan sähköpostiosoitteiston aikaan.

- Liina

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen

email: [liina.lehtonen@nokia.com](mailto:liina.lehtonen@nokia.com)

p. 641056, (040) 507 7294

www: <http://viinitupa.inet.fi> ja

sieltä viinikerhot/Jyväskylän

viiniklubi (vaatii rekisteröinnin),

tai

sihteeri Iris Suutarinen

email: [iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)

p. (040) 506 8322

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/>

## Jäsenkirje 02/2001 12.2.2001

**Terve sherryjen aikaan viiniexpoa odotellen!**

Seuraavaksi sherryt

Seuraava pruuvimme vie meidät sherryjen maailmaan. Erityisesti kuivat sherrythän sopivat erinomaisesti kylmänä talvipäivänä nautittavan kuumen keitton seuraksi. Myös pruuviimme sisältyykin kala-äyriäiskeitto seuraavien sherryjen lisäksi (hinnat Alkon vähittäismyyntihintoja):

- Tio Pepe 79,00
- La Guita Manzanilla 35,00 (0,375 l)
- Dry Sack 78,30
- Nutty Solera ei Alkossa
- Bristol Cream 95,00

Alustajana meillä on Petri ja tilaisuus järjestetään Jyväshovin El Toro ravintolan Banketti-kabinetissa to 1.3. klo 19. Pruuvin hinta on 120 mk. Ilmoittautumiset ma 26.2. mennessä Jyväshoviin p. (014) 651 440 (klo 8-16) tai sähköpostilla [sales@jyvaskyla.sok.fi](mailto:sales@jyvaskyla.sok.fi) (mieluummin sähköpostilla, sillä puhelin saattaa olla aika varattu).

### **Viiniexpo**

Perinteiseen tapaan lähdemme yhdessä bussimatkalle Viiniexpon yleisöpäivään. Lähtö on lauantaina 10.3. klo 7:30 tilausajolaiturista ja paluumatkalle Helsingistä lähdemme klo 16. Paluumatkalle järjestämme ruokailumahdollisuuden, menomatkalla pidetään vain kahvitauko. Ilmoittautumiset Macelle viimeistään ke 28.2. mennessä p. (014) 3393911 (työ) tai sähköpostilla osoitteeseen [mace@juo.nu](mailto:mace@juo.nu). Pitäkääpä kiirettä ilmoittautumisten kanssa, sillä tällä hetkellä meillä on varattu 17 hengen bussi! Siksi olisi tiedettävä mahdollisimman pian, mikäli meillä olisi tarvetta yrittää vaihtaa bussi isommaksi. Eli jos olet lähdössä, niin otapa

heti yhteyttä Maceen. Ja kuten ennenkin: matka ei maksa viiniklubin jäsenille penniäkään, ulkopuolisille hinta on 100 mk. Pääsymaksun expoon kukin maksaa itse.

### **Maaliskuussa kokataan riistaa**

Maaliskuun tilaisuutemme suunnittelu on myös jo hyvässä vauhdissa. Silloin järjestämme kokkausillan riistan hengessä Mankolassa Jyväskylän ammattikorkeakoulun tiloissa. Illan aikana valmistamme kolmen ruokalajin illallisen (pääruokana jänistä) ja lopuksi nautimme valmistamamme illallisen, tietenkin sopivien viinien kera. Kouluttajana meillä on Elisa Pollari. Tämä tilaisuus korvaa tänä vuonna kevätpäivällisen. Hintaa illalle kertyy 300 mk/henki ja ajankohta on to 29.3. klo 18 alkaen. Mukaan kokkaamaan mahtuu 20 henkeä. Jos iltaan haluavia on useampia, voi osa tulla mukaan vasta ruokailuvaiheeseen. Laittaakaapa päivä kalentereihin, tarkemmat tiedot ilmoittautumisesta jne. tulee seuraavassa kirjeessä.

### **Tammikuun viinin ja ruoan liitto**

Kumlinin Jukan vetämä ilta Birrassa ja Bellassa oli todellinen menestys niin osallistujien määrän kuin sisällönkin suhteen. Illassa myös viihdyttiin pitkän kaavan mukaan. Suuret kiitokset Jukalle sekä Tapsalle, joka näki paljon vaivaa illan onnistumisen eteen! Tarkkoja taulukoita ruokien (katkarapusalaatti ja paistettu lohi sienikastikkeella) sekä kuuden maistetun viinin sopivuudesta toisilleen ei kerätty; makuelämyksiä siitä, miten ruoka muuttaa viinin makua radikaalistikin, koki varmasti kuitenkin jokainen.

### **Jäsenmaksut**

On taas se aika vuodesta, jolloin on aika maksaa klubin jäsenmaksu. Jos et siis ole maksanut vielä klubin jäsenmaksua tältä vuodelta, joka on siis 95 mk/talous, niin tee se 5.3.2001 mennessä. Maksun voit joko suorittaa rahastonhoitajallemme Macelle sherrypruuvin yhteydessä tai maksamalla maksun pankkiin tilille (Leonia) 800018-2063058. Huom! Maksu tulee maksaa viitteellisenä, viitteen löydät tämän kirjeen osoitelipukkeesta (paperiversio, muilla sähköpostitse).

Viinillisin terveisin,

- Liina & Iris

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen

email: [liina.lehtonen@nokia.com](mailto:liina.lehtonen@nokia.com)

p. 641056, (040) 507 7294

www: <http://viinitupa.inet.fi> ja

sieltä viinikerhot/Jyväskylän

viiniklubi (vaatii rekisteröinnin),

tai

sihteeri Iris Suutarinen

email: [iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)

p. (040) 506 8322

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/>

# Jäsenkirje 03/2001 11.3.2001

Viiniexpon rasituksista on selvitty kunnialla ja on aika hypätä seuraavia haasteita kohti viiniharrastuksessa. Maaliskuussahan meillä on vielä ohjelmassa yksi kevään kohokohdistista eli kokkausilta illallisineen Mankolassa. Kouluttajana meillä on Elisa Pollari. Tätä kevätpäivällistä vietämme to 29.3. klo 18 alkaen ja paikkana on siis Mankola. Illallisen hinta on 300 mk pitäen sisällään koulutuksen sekä illallisen juomineen. Valmistamamme menu on seuraava:

- Freixenet Brut Nature

\*\*\*

Metsäsienicappucinokeitto

- sherry: La Guita Manzanilla

\*\*\*

Jäniksen fileetä riistakastikkeella juurespaistoksen kera

- Yalumba Bush Wine Grenache 1997

- Nozzole Chianti Classico

\*\*\*

Puolukassa haudutettuja päärynöitä kahdella kastikkeella

- Otima 10 years old Tawny Port

Nyt on aika ilmoittautua tilaisuuteen, joten ota yhteys vielä tämän viikon aikana eli su 18.3. mennessä Markukseen joko puhelimitse numeroon (014) 610 848 tai mailitse osoitteeseen markus.boman@jypoly.fi. Sitovat ilmoittautumiset on tärkeää saada hyvissä ajoin, jotta raaka-aineita voidaan tilata tarvittava määrä. Ruokaa laittamaan mahtuu enintään 20 henkeä. Lisäksi meillä on mahdollisuus ottaa 10 lisähenkilöä ruokailemaan, jos halukkaita löytyy.

## Hetkeksi sherryihin

Jyväshovissa maistelimme sherryjä 1.3. ja toimitimme samalla El Toro -ravintolaan vuoden 2000 viinilista -kunniakirjan. Petri alusti ansiokkaasti meitä sherryjen maailmaan ja tietysti nautimme erilaisia sherryjä kirkkaan kala-äyriäiskeiton kera. Ruoka vaikutti varmasti hieman lopputuloksiin, jotka olivat seuraavat:

- Tio Pepe IV/48 p.

- La Guita Manzanilla V/35p

- Dry Sack I /97 p.

- Nutty Solera II/86 p.

- Bristol Cream III 64 p.

Selkeä voittaja oli siis puolikuiva Dry Sack, joka osoittautui monikäyttöiseksi sherryksi ja sopi lisäksi erinomaisesti keittomme kera.

## **Matka Espanjaan**

Klubimatka Espanjaan on herättänyt paljon mielenkiintoa, joten tässä alustavaa tietoa, jota matkatoimikuntamme Mace ja Pera ovat suostuneet matkasta antamaan:

Matkan ajankohta on 20.-29.9.2001. Lähtöpäivänä meillä on aamulento Barcelonaan ja tutustumme kolme ensimmäistä päivää Penedesiin. Sitten siirrymme junalla jokivartta Logronoon, Riojaan, jossa vierailemme päivittäin alueen viinitarhoilla.

Matkan hinta-arvio 5.500,-, johon kuuluu matkat ja hotellimajoitukset aamupalalla. Ilmoittautumiset heti mace@juo.nu tai (014) 339 3911. Ennakkomaksu 1000,- (jota ei palauteta mahdollisen peruutuksen yhteydessä) toimii virallisena ilmoittautumisjärjestyksenä, oman viitesiirron numeron saa Macelta. Osallistujamäärä on rajattu 20 henkeen. Ole nopea, niin varmistat paikkasi matkalla!

## **Jäsenmaksut**

Viimeistä kertaa tänä vuonna muistuttaisin jäsenmaksun maksamisesta, koska tämä on viimeinen kirje, joka toimitetaan viime vuoden jäsenrekisterin pohjalta. Suurin osa onkin jo maksunsa hoitanut, mutta jos se on jäänyt tekemättä, niin mars maksamaan, jos haluat postia jatkossakin. Viitenumeron, jota tulee käyttää maksettaessa, sait jo viime kirjeessä.

Tapaamisiin Mankolassa,

- Liina & Iris

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen

email: [liina.lehtonen@nokia.com](mailto:liina.lehtonen@nokia.com)

p. 641056, (040) 507 7294

www: <http://viinitupa.inet.fi> ja

sieltä viinikerhot/Jyväskylän

viiniklubi (vaatii rekisteröinnin),

tai

sihteeri Iris Suutarinen

email: [iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)

p. (040) 506 8322

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/>

## **Jäsenkirje 04/2001 10.4.2001**

### **Luvassa Bratwurstia ja shamppanjaa!**

Tervehdys pajunkissojen ja mämmin aikaan. Tässä pääsiäistä odotellessa tietoa klubin kevään ohjelmasta, joka alkaa olla toteutusta vaille valmis:

### **Alsacen tuliaisia huhtikuussa**

Huhtikuussa ohjelmassa on Alsacen seitsemän rypälettä, joihin meidät johdattelee Mace, kunhan ehtii viinit käydä paikan päältä hakemassa. Luvassa on siis viinejä, joita et Alkosta löydä! Viinien kyytipojaksi on luvassa perinteisiä Alsacen keittiön antimia sauerkrautteineen ja bratwursteineen.

Pruuvi pidetään lounasravintola Mirkassa (Tapionkatu 4) ke 25.4. klo 19. Hintaa pruuville kertyy n. 120 mk. Omat lasit mukaan. Ilmoittautumiset Alsace-pruuviin Liinalle su 22.4. mennessä. Yhteystiedot löytyvät kirjeen lopusta.

### **Shamppanjabrunssi toukokuussa**

Perinteiseen tapaan kevään ohjelmaan kuuluu myös kuohuja ja shamppanjaa. Niin tälläkin kertaa, mutta hieman uudessa muodossa. Nimittäin kokoonnumme yhteiselle brunssille ravintola Alban Clubi-kabinettiin su 20.5. klo 12.

Brunssiin, jonka hinta on 145 mk, kuuluu sillikaviaaria, toast skagenia, gingraavattua lohta, katajasavustettua porsaanfilettä, aurajuustolla täytettyä kalkkunarintaa, marinoituja vihanneksia, juustotarjotin, hedelmiä, tuorejuustolla täytettyjä tuulihattuja, metsäsienimunakasta, croisantteja, sämpylöitä, cocktailpiirakoita, munavoita, tuoremehua, kahvia ja teetä. Jälkiruoaksi tarjolla Romanofin mansikoita, vohveleita ja vaahterasiirappia.

Juomaksi olemme valikoineet yhden kuohun (cavan) ja yhden shamppanjan, jotka ovat:

Freixenet Brut Nature, hinta Alkossa 66,70

Ruinart 'R' Vintage 1995, hinta Alkossa 224,-

Juomia kuuluu brunssin hintaan kumpaakin yksi lasillinen. Lisää näitä juomia kukin voi ostaa janonsa ja kukkaronsa mukaan.

Ilmoittautumiset Alban pruuviin tulee tehdä Iirikselle ma 14.5. mennessä. Yhteystiedot löytyvät kirjeen lopusta.

Huom! Erillistä kirjettä ei tule enää ennen toukokuun pruuvia. Muistakaa siis ilmoittautua sekä huhtikuun että toukokuun tilaisuuksiin tämän kirjeen perusteella!

### **Petankki kesäkuussa**

Petankkitoimikuntamme Joppe & Ari on aloittanut jo työnsä ja petankkipäivä on valittu. Varatkaapa kalenteristanne päivä su 17.6. petankkikisaa varten. Tarkempaa tietoa tilaisuudesta tulee ensi kirjeessä, joka ilmestyy touko-kesäkuun vaihteessa.

### **Maaliskuun päivällinen peruuntui**

Ikäviä uutisia meillä on kerrottavana maaliskuun pruuvista, jolloin meidän piti mennä Mankolaan kokkaamaan ja nauttimaan päivällistä. Tilaisuus nimittäin piti perua, koska ilmoittautuneita tuli vain kymmenkunta. Ilmeisesti osasyynä vähäiseen kiinnostukseen oli tilaisuuden korkea hinta. Toivottavasti tämä ei ole kuitenkaan mikään yleisempi ilmiö, vaan tapaamme kevään tilaisuuksissa suurella joukolla!

### **Matka Espanjaan**



Ja sitten lopuksi positiivisiin tunnelmiin. Espanjan matkan (20.-29.9.2001) kysyntä on ollut erittäin hyvä ja matkaporukka alkaa olla kasassa. Kuitenkin, jos matka Riojaan kiinnostaa, etkä ole vielä ilmoittautunut, niin ota yhteys Maceen pikimmiten päästäksesi mukaan. Ilmoittautumiset mace@juo.nu tai (014) 339 3911.

Mukavaa Pääsiäisen aikaa toivottaen,

- Liina & Iris

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen

email: [liina.lehtonen@nokia.com](mailto:liina.lehtonen@nokia.com)

p. 641056, (040) 507 7294

www: <http://viinitupa.inet.fi> ja

sieltä viinikerhot/Jyväskylän

viiniklubi (vaatii rekisteröinnin),

tai

sihteeri Iris Suutarinen

email: [iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)

p. (040) 506 8322

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/>

## Jäsenkirje 05/2001 27.5.2001

### Petankkikuulat esiin!

Kuten otsikkokin kertoo, jokavuotinen petankkikisamme lähestyy. Tapahtuman järjestävät Ari ja Joppe eivät vielä paljasta kisapaikkaa, mutta lähtö tapahtuu polkupyörillä Lutakon satamasta su 17.6. klo 13:00. Kuten ennenkin, petankkitoimikunta järjestää sopivaa piknikruokaa kohtuuhintaan pelipaikalle. Peliviinit tai muut juomat hankkii ja ottaa mukaan sen sijaan jokainen itse. Ilmoittautumiset petankkiin Ari Lehtoselle ke 13.6. mennessä, p. (014) 641 056 tai 040 577 9063 tai sähköpostitse lehtonen@cc.jyu.fi.

Petankin säännöt löytyvät klubin www-sivuilta, joten siitä vain kaikki harjoittelemaan! Kerrottakoon niille, jotka eivät ole ennen olleet mukana, että aiempi pelikokemus ei ole tarpeen ja tärkeintä ei tässä kisassa ole voitto vaan mukava sunnuntai-iltapäivä yhdessä. Ja sitten vielä muistutus niille, jotka omistavat petankkikuulat, että ottakaa ne mukaan.

### Alsace ja brunssikuulumiset

Kaksi edellistä tilaisuutta ovat olleet oikein onnistuneita ja suosittuja. Huhtikuussa vietettiin Alsace-iltaa Macen johdolla. Bratwurstien, hapankaalin ja kanankoipien sekä juustokakun kyytipojaksi maisteltiin seuraavat Alsace-rypäleiden edustajat, jotka Mace oli itse käynyt paikan päältä noutamassa:

- Paul Buecher et Fils Cremant Brut Prestige Rose (1999) (kuuhu)

- Jean-Baptiste Adam Pinot Blanc 1999

- Au Chateau Sylvaner 1999
- Schoffit Muscat Cuvée Tradition 1999
- Wolfberger Tokay Pinot Gris - Grand Cru Steinert 1998
- Schoffit Riesling 'Harth' Cuvée Alexandre 1997
- Schoffit Gewurztraminer Vendange Tardives 1996 (jälkiruokaviini)

Viinejä ei pisteytetty erikseen, mutta niiden sopivuutta ruokien kanssa arvioitiin. Parhaiten sopiviksi pääruoalle osoittautuivat Riesling ja Pinot Gris.

Brunssille kokoonnuimme Albaan toukokuun 20. päivä Iiriksen järjestelyjen ansiosta. Brunssiesittelyn hoiti Alban puolesta Marika Pynnönen ja lisäksi kokkimme Tarmo esitteli pöydän runsaat antimet. Ruoka oli erinomaista ja nautimme sitä pitkän kaavan mukaan kuten myös juhluomiamme Freixenetin Brut Nature 1997 Cavaa ja Ruinartin 'R' Vintage 1995 vuosikertasamppanjaa. Brunssi tapahtumana oli niin onnistunut, että sieltä täältä alkoi kuulua jo vaatimuksia tehdä tästä perinne. Katsotaan, miten tulevaisuudessa käy; tuskin tämä kuitenkaan oli viimeinen viiniklubin yhteinen brunssi.

### **Ruusut ja risut**

Viimeaikainen aktiivisuus tilaisuuksissa on saanut johtokunnan suut hymyyn, mutta on myös syytä jälleen muistuttaa yhdestä asiasta eli tilaisuuksiin ilmoittautumisista. Me keräämme ilmoittautumiset sitä varten, että niiden perusteella tilataan ruoat ja viinit tilaisuuksiin ja määritellään tilaisuudelle hinta. Jos joku ilmoittautunut jättää tulematta eikä ole peruuttanut osallistumisestaan, syntyy klubille ylimääräisiä kustannuksia ja klubi lähettää laskun perään poissaolijoille. Eli: jos olette ilmoittautuneet pruuviin ja teille tulee este, niin ilmoittakaa ehdottomasti asiasta tilaisuuden vastuuhenkilölle, puheenjohtajalle tai sihteerille mahdollisimman aikaisessa vaiheessa!

### **Syksyn ohjelma**

Petankin jälkeen klubilla on vuorossa kesäloma, mutta heti loppukesästä aloitamme syksyn runsaan toiminnan. Syksyn ohjelma on jo pitkälle lyöty lukkoon, joten laittakaapa kalenterivaraukset seuraaville päiville:

- ma 27.8.: Australia-ilta yhdessä Keski-Suomen Suomi-Australia-yhdistyksen kanssa Tieto-Talon ravintolassa. Luvassa tietoa Australiasta, teemaan sopivaa ruokaa ja tietysti Aussiviinejä.
- ti 11.9.: Riojan viinit. Espanjan matkalaiset alkavat päästä matkatunnelmaan ja muut saavat vähän lohdutusta siihen, etteivät pääse mukaan ...
- pe 12.10: Yhteisilta valkosipulikillan kanssa. Luvassa tietysti mukavaa yhdessäoloa, valkosipulin tuoksuista ruokaa ja ruokiin sopivia viinejä
- pe 16.11.: Vuosikokous ja perinteinen Beaujolais Nouveau -ilta.

Lisää ohjelmasta seuraavassa kirjeessä, joka tulee teille elokuun puolivälin tietämillä. Siihen saakka: lämmintä kesää ja hyviä kesäviinejä toivottaa

- Liina & Iris

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen	sihteeri Iris Suutarinen
email: <a href="mailto:liina.lehtonen@nokia.com">liina.lehtonen@nokia.com</a>	email: <a href="mailto:iiris.suutarinen@nokia.com">iiris.suutarinen@nokia.com</a>
p. 641056, (040) 507 7294	p. (040) 506 8322
www: <a href="http://viinitupa.inet.fi">http://viinitupa.inet.fi</a> ja sieltä viinikerhot/Jyväskylän viiniklubi (vaatii rekisteröinnin), tai	<a href="http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/">http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/</a>

## Jäsenkirje 06/2001 3.8.2001

**Keski-Suomen Suomi-Australia yhdistys ja Jyväskylän Viiniklubi proudly present  
AUSTRALIALAISTEN VIINIEN ILTA**

maanantaina 27.8.2001 klo 18 Tietotalon Ravintolassa, Kilpisenkatu 1

Maistelemme australialaisia viinejä ja nautimme barbecue-illallisen aussityyliin.

Hinta jäseniltämme 110,-/hlö, muilta 125,-/hlö. Ennakkoilmoittautumiset 17.8. mennessä Tietotalon Ravintolaan, p. 615 775 (ark. klo 8-16).

TERVETULOA!

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen	sihteeri Iris Suutarinen
email: <a href="mailto:liina.lehtonen@nokia.com">liina.lehtonen@nokia.com</a>	email: <a href="mailto:iiris.suutarinen@nokia.com">iiris.suutarinen@nokia.com</a>
p. 641056, (040) 507 7294	p. (040) 506 8322
www: <a href="http://viinitupa.inet.fi">http://viinitupa.inet.fi</a> ja sieltä viinikerhot/Jyväskylän viiniklubi (vaatii rekisteröinnin), tai	<a href="http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/">http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/</a>

# Jäsenkirje 07/2001 29.8.2001

## Didgeridoo!

Kesälomat on vietetty ja syyskauden ohjelmakin on jo päässyt vauhtiin. Australialaisten viinien ilta 27.8. olikin oikea menestys: meitä oli paikalla lähes 120 henkeä! Alku venähti vähän pitkäksi, joten jotain opittavaa meille jäi vielä tämänkokoisten tilaisuuksien järjestämisestä, mutta kun vauhtiin päästiin, niin ilta sujui oikein mukavasti ja rennosti. Viiniklubilaisten ja Keski-Suomen Suomi-Australia yhdistyksen jäsenten lisäksi paikalla oli iloksemme myös paljon muita asiasta kiinnostuneita ja saimme myös joitakin uusia jäseniä klubiin. Tervetuloa heille mukaan klubin toimintaan!

Ruokana Australia-illassamme oli mainion barbecue-pöydän antimet, jotka Tietotalon ravintolan väki oli meille valmistanut. Viinit, jotka kaikki olivat Yalumban tuottamia, tulivat Heinon Tukun kautta ja saimme Korpimäen Peran esittelemään viinit meille. Maistettavana olivat seuraavat viinit, kaikki muuten Alkon tilausvalikoiman kautta saatavilla:

<b>Nro</b>	<b>Nimi</b>	<b>Hinta (Alko)</b>
7908	Oxford Landing Sauvignon Blanc	59,70
7868	Oxford Landing Chardonnay 1999	61,60
4618	Oxford Landing Cabernet Sauvignon & Shiraz	59,70
4658	Yalumba Barossa Bush Grenache 1997 & 1999	86,00

sekä Peran extrana  
3589 The Mawsons 1998 118,00

Viinejä ja ruokien maistuvuudesta keskenään ei kerätty tilastoja, mutta ainakin oma suosikkini melko maustetun barbecue-ruoan kanssa oli Bush wine, joka tuntui olevan balanssissa ruuan kanssa oikein hyvin, vaikka viini onkin ehkä parhaimmillaan riistan kera.

## Espanja ja Torres

Seuraava yhteistä iltaamme ei tarvitse kauan odotella, vaan jo parin viikon päästä siirrymme Australiasta Espanjan tunnelmiin ja maistelemme Torresin viinejä Jari Lahdenojan johdolla pienen tapas-tyyppisen suolaisen palan kera. Samalla saattelemme Espanjan viinimatkalle lähtijät henkisesti matkaan. Paikkana on lounasravintola Mirka Tapionkatu 4:ssä ja ajankohta on torstaina 13.9. Hintaa illalle kertyy 60 mk/hlö. Espanjan matkalle lähtevien osalta tilaisuus alkaa matkainfolla klo 18:30 ja yleinen tilaisuus alkaa klo 19:30.

Huom! Tällä kertaa tulee ottaa tilaisuuteen omat viinilasit (kuusi kappaletta) mukaan.

Ilmoittautumiset Torresin viinitilaisuuteen Liinalle su 9.9. mennessä joko emaililla osoitteeseen liina.lehtonen@nokia.com tai kännykkään numeroon 040 507 7294.

Ja ohjelma jatkuu...

Lokakuussa jatkamme yhteistyölinjalla ja tällä kertaa kumppanimme on Valkosipulikilta. Iltaan kuuluu tietysti niin valkosipulin tuoksuista ruokaa kuin myös mielenkiintoisia viinejä. Valkosipuli-ilta on luvassa pe 12.10. Iltaa valmistellaan parhaillaan, mutta paikka ei ole vielä selvillä. Lisätietoa seuraa seuraavassa kirjeessä.

Marraskuussa pe 16.11. on tietysti vuorossa perinteinen Beaujolais Nouveau ilta ja yhdistyksemme vuosikokous. BN-toimikunta on kuulemma jo järjestäytynyt ja emmeköhän saa tästäkin tilaisuudesta lisätietoja seuraavaan kirjeeseen mennessä.

Näkemisiin Espanjan viinien parissa,

Liina & Iris

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen

sihteeri Iris Suutarinen

email: [liina.lehtonen@nokia.com](mailto:liina.lehtonen@nokia.com)

email: [iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)

p. 641056, (040) 507 7294

p. (040) 506 8322

www: <http://viinitupa.inet.fi> ja

sieltä viinikerhot/Jyväskylän

viiniklubi (vaatii rekisteröinnin),

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/>

tai

## Jäsenkirje 08/2001 23.9.2001

### Valkosipulin tuoksu johdattaa Blomstedtiin!

Espanjan matkalaisten nautiskellessa parhaillaan Riojan viinikellarien antimista on aika jo muistutella kirjeen muotoon ohjelmasta. Lokakuun valkosipulinen viini-illallinen nimittäin nautitaan yhdessä Jyväskylän valkosipulikiltalaisten lokakuuta klo 19:00 ravintola Blomstedtissa. Illallisen lomassa luvassa asiaa niin valkosipulista kuin myös nautittavista viineistä.

### Menu

Kuorellisia sinisimpukoita valkoviini- Valkosipuli-kermakastikkeessa, valkosipulileipää

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay 1999, USA

\*\*\*

Valkosipuliöljyssä marinoitua lampaanfilettä, timjami-punaviinikastiketta, haudutettu kokonainen valkosipuli, valkoviiniä

KWV Merlot, Etelä-Afrikka

Cabernet Sauvignon Yellow Label, Wolf Blass, Australia

Murrieta Reserva Especial 'Prado Lagar' 1995, Espanja

\*\*\*

Mansikoita rosepippuri-galliano marinaadissa, valkosipuli-kermavaahtoa

Illallisen hinta on 180 mk (ruoka 130 mk + viinit 50 mk). Ilmoittautumiset suoraan Ravintola Blomstedtiin numero 3550 perjantaihin 5.10. mennessä. Ilmoittakaa samassa yhteydessä myös mahdollisista ruoka-aineallergioista.

### **Syyskuun Torres-ilta**

Edellinen tilaisuutemme Espanjan viinien teemalla veti Mirkan täyteen väkeä ja paikalla oli lähes 40 henkeä. Torre edustaja Jari Lahdenoja esitteli monipuolisesti Torresia viinintuottajana sekä tietysti itse viinejä. Illan aikana maistettavat seuraavat viinit, joista osa Espanjasta ja osa Chilestä:

- Viña Sol 2000, Penedès (44,90 Alko)
- Santa Digna Sauvignon Blanc 2000, Chile (50,00 toimitusvalikoima)
- Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé 2000, Chile (49,80 Alko)
- Gran Sangre de Toro 1998, Catalunä (67,50; 5.11. alkaen Alkossa)
- Santa Digna Cabernet Sauvignon 1999, Chile (59,00 Alko)
- Gran Coronas 1997, Penedès (75,00 Alko)

Tässä yhteydessä muistuttaisin kaikkia jälleen ilmoittautumisten merkityksestä. Yrittäkää muistaa hoitaa ilmoittautumisaikanaan mennessä ja muistakaa myös perua tulonne, jos ette pääse, vaikka olette ilmoittautuneet. Viime tilaisuudessa yhteydessä kävi niin, ettemme voineet ottaa jälki-ilmoittautumisia vastaan ja niin kaikki halukkaat eivät päässeet mukaan. Toimikaa siis ajoissa, ettei tule turhia pettymyksiä!

Vuosikokous ja BN tulossa

Toivottavasti kaikilla on jo kalenterivaraus vuosikokousta ja Beaujolais Nouveau -iltaa varten, joka on pe 16.11. kl. 18.00 ravintola Figarossa. Tilaisuus alkaa perinteen mukaisesti vuosikokouksella ja sen jälkeen nautitaan illallisen kera uusia viiniä. Tarkempi ohjelma seuraavassa kirjeessä. Vuosikokouksessa valitaan uusi johtokunta ja toimikunnat. Klubi etsii uusia innokkaita toimihenkilöitä, joten olisitkohan juuri Sinä innokas ottamaan vastuuta viiniklubin toiminnasta seuraavalla vuonna?

Syysterveisin,

- Liina & Iris

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen

email: [liina.lehtonen@nokia.com](mailto:liina.lehtonen@nokia.com)

p. 641056, (040) 507 7294

www: <http://viinitupa.inet.fi> ja sieltä viinikerhot/Jyväskylän viiniklubi (vaatii rekisteröinnin), tai

sihteerin Iris Suutarinen

email: [iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)

p. (040) 506 8322

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/>

# Jäsenkirje 09/2001 28.10.2001

## Kohta se tulee taas, mars Figaroon!

Beaujolais Nouveau- toimikunta (Teija ja Tuija) ovat olleet ahkerina ja BN-illan, joka järjestetään pe 16.11. klo 19.00, järjestelyt ovat valmiina. Ohjelma alkaa vuosikokouksella, jonka agendan löydät erillisestä liitteestä ([linkki vuosikokousagendaan](#)). Kokouksen jälkeen jatkamme illallisella ja luvassa on myös arpajaiset, Niken viinitrivia ja muuta mukavaa ohjelmaa. Paikkana on ravintola Figaro (Asemakatu 4), jonka toimintafilosofiaan kuuluu hyvän ruoan ja viinin yhdistäminen. Illallismenu, jonka hinta on 170 mk, pitää sisällään:

- Alkuruokana vihreä salaatti
- Pääruokana barbecuemarinoitua broilerin fileetä, lämpimiä vihanneksia, kermaista herkkusienikastiketta ja rosmariiniperunat
- Jälkiruokana metsämarja-jogurttikakkua ja marjamelba
- Ruokajuomaksi pullo Beaujolais Nouveaut per henkilö

Ilmoittautumiset iltaan tehdään suoraan ravintola Figaroon ke 7.11. mennessä, puhelinnumeroon (014) 212 255. Muistatthän ilmoittautua ajoissa ja kertoa ravintolalle myös mahdollisista ruoka-ainerajoitteista ilmoittautumisen yhteydessä!

## Joulukuussa väkevät viinit - erilainen umpisokko

Elämää on myös Beaujolais Nouveaun jälkeen ja viiniklubikaan ei suinkaan jää vielä joulutauolle. Joulukuussa to 13.12. klo 19 on luvassa väkevien viinien umpisokko eli maisteltavista juomista emme kerro tässä sen enempää. Jotain pientä naposteltavaa on myös tarjolla. Hintaa tilaisuudelle kertyy 60-70 mk. Paikkana on Kuokkalan konditoria (Syöttäjänkatu 2), joka sijaitsee Kuokkalan liikekeskuksessa. Tervetuloa katsomaan paikan päälle, mistä on kysymys!

Ilmoittautumiset Macelle maanantaihin 10.12. mennessä, sähköpostilla mace@juo.nu tai puhelimitse numeroon (014) 339 3911 (työ). Huomatkaa, että tästä tilaisuudesta ei tule enää erillistä kirjettä, joten muistakaapa ilmoittautua tämän kirjeen perusteella. Tiedoksi vielä, että Kuokkalan liikekeskukseen pääsee keskustasta muun muassa busseilla 18, 18K (Kuokkalan sillan yli) tai 15 (Ristonmaan kautta).

## Blomstedt ja valkosipuli

Edellinen tilaisuutemme valkosipulikillan kanssa veti Blomstedtiin talon täyteen eli 67 henkeä, joista suurin osa meidän klubilaisia. Illallista ja viinejä nautittiin pitkän kaavan mukaan ja illan aikana esiteltiin maistellut viinit. Illallisruoat ja viinit olivat varsin hyvin balanssissa keskenään, joten valinnat olivat siinä mielessä onnistuneita. Mitään äänestyksiä ei viineistä tehty, mutta oma suosikkini ainakin hinta/laatu -suhteeltaan oli illan edullisin viini KWV:n Merlot. Jälkiruokana olleet varsin valkosipuliset mansikat tuntui jakavan mielipiteitä jonkin verran, allekirjoittanut kylläkin piti niistä kovasti.

Onnistuneeseen iltaan aiheutti pienen särön illan hinta, joka oli 10 mk suurempi kuin alun perin ilmoitettu. Tämä johtui siitä, että asioita ei ollut sovittu riittävän tarkasti klubin ja ravintolan välillä, eikä tätä voi laittaa yksin kenenkään viaksi. Tosiasia oli kuitenkin, että ravintola tarjosi meille viinit erittäin viiniystävälliseen hintaan. Pahoittelen kuitenkin tätä sekaannusta!

### **Kiitos!**

Tässä vaiheessa, kun naputtelen viimeistä klubikirjettäni, haluaisin omasta puolestani kiittää kuluneesta kahdesta vuodesta klubin johdossa. Seuraava jäsenkirje onkin sitten jo uuden klubin johdon käsialaa. Viimeiset kaksi vuotta ovat olleet erittäin mukavaa, antoisaa ja opettavaistakin aikaa. Erityisen mukavaa on ollut seurata jäsenistön aktivoitumista ja uusien jäsenten tuloa klubiin viimeisen vuoden aikana. Nyt on aika uusien ideoiden ja henkilöiden astua esiin. Toivon onnea ja menestystä tulevalle johtokunnalle ja puheenjohtajalle! Tapaamisiin vuosikokouksessa,

- Liina

Yhteystiedot:

pj Liina Lehtonen

email: [liina.lehtonen@nokia.com](mailto:liina.lehtonen@nokia.com)

p. 641056, (040) 507 7294

www: <http://viinitupa.inet.fi> ja

sieltä viinikerhot/Jyväskylän

viiniklubi (vaatii rekisteröinnin),

tai

sihteeri Iris Suutarinen

email: [iiris.suutarinen@nokia.com](mailto:iiris.suutarinen@nokia.com)

p. (040) 506 8322

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/>