

# Toiminta 2006

## Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2006:

puheenjohtaja Jarmo Liukkonen,  
varapuheenjohtaja Lea Leppänen,  
rahastonhoitaja Aili Salminen,  
sihteeri Jorma 'Joppe' Hirvikoski,  
jäsenet Tuija Tyrväinen, Jukka Salminen ja Eemeli Siitonen.  
Toimikuntien kokoonpanot:

Beaujolais Nouveau toimikunta: Tuija Tyrväinen ja Teija Luukkanen-Hirvikoski  
Petanque toimikunta: Pertti 'Pera' Korpimäki ja Kerttu 'Kepa' Korpimäki  
Viinilistatoimikunta: Markku Hokkanen, Heimo Sironen ja Jorma Hirvikoski johtokunnasta  
Osoitteenmuutokset yms tulee toimittaa sihteerille eli Jopelle (=Jorma Hirvikoski).

## Vuoden 2006 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2006: Viininmaistelun teoria ja käytäntö  
Jäsenkirje 2/2006: Portviinit  
Jäsenkirje 3/2006: Uuden maailman herkkuja  
Jäsenkirje 4/2006: Bordeaux'n viinit  
Jäsenkirje 5/2006: Brunssi  
Jäsenkirje 6/2006: Petankki  
Jäsenkirje 7/2006: Rosét  
Jäsenkirje 8/2006: Viiniklubin juustoilta  
Jäsenkirje 9/2006: Rhône'n Syrahit  
Jäsenkirje 10/2006: Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau

## Jäsenkirje 1/2006 5.1.2006

### Viininmaistelun teoria ja käytäntö

Tämän vuoden alkaa tiistaina 17.1. klo 17:30 Hotelli Albassa perusmaistelulla ja aluksi käydään läpi maistelun teoriaa ja käytäntö toteutetaan seuraavilla viineillä:

- 007496 Petit Chablis Laroche 12,95€
- 008056 Tarapacá Reserva Chardonnay 9,94€
- 538077 Sauvignon Lurton Bordeaux 8,87€
- 006271 Señorío de los Llanos Reserva 6,98€
- 006731 Citra Montepulciano d'Abruzzo 5,92€

Oletuksena voidaan pitää maistelulle hintana 10€/henkilö. Tämä on laskettu että pullo jaetaan aina tasan kymmenen hengen kesken, joten pientä heittoa voi tulla suuntaan tai toiseen. Sitovat ilmoittautumiset suoraan Albaan p. 014 - 636 311, e-mail info@hotellialba.fi lauantaihin 14.1. mennessä. Ravintola tekee iltaa varten oman suosituslistan, jos vaikka tekee mieli pikkupurtavaa illan päätteeksi.

Tilaisuuden alussa on halukkaille mahdollisuus osallistua Aamulehden järjestämään sokkomaistiaistiaiseen, jossa haetaan 'Suomen viininenä'. Arvattavana on 4 viiniä joista pitäisi yksilösuorituksena saada kirjattua oikeat vastaukset kysymyksiin. Tämän suurta suosiota, osallistujia yli 100 henkeä Helsingistä, Turusta & Tampereelta, saaneen maistelun pitää Vesa Laitinen Aamulehdestä, mutta taustajoukoissa häärii ymmärtääkseni myös Heinontukun Pertti 'Pera' Korpimäki.

### **Viimevuoden satoa**

Vuosi päättyi perinteiseen Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau tilaisuuteen ravintola Laajavuoren Rantakotka-salissa. Paikalla olijoiden kommentteista voitiin päätellä että tilaisuus oli onnistunut, ruoka oli hyvää ja sitä oli riittävästi. Kuten myös uuden sadon Beaujolais Nouveau. Monen mielestä tämä uusi viini oli viinimäisempää kuin mitä Beaujolais Nouveau on koskaan aiemmin ollut. Tietysti tuohon voi vaikuttaa myös se kuinka monena vuotena on Beaujolais Nouveau'ta maistellut. Kiitokset onnistuneesta vuoden päätösjuhlasta toimikunnalle.

### **Uusi johtokunta**

Vuosikokouksessa valittiin uusi puheenjohtaja ja uusia jäseniä johtokuntaan. Tämän jälkeen vaihtokokouksessa johtokunta järjestyi seuraavasti:

- Puheenjohtaja Jarmo Liukkonen 050 4273055
- Varapuheenjohtaja Lea Leppänen
- Sihteeri Jorma Hirvikoski 040 5734850 /
- Rahastonhoitaja Aili Salminen
- Jäsenet Tuija Tyrväinen, Jukka Salminen ja Eemeli Siitonen

### **Tulevasta toiminnasta**

Alustavana tietona tänä vuonna on suunnitteilla järjestää tämän perusmaistelun lisäksi seuraavat tilaisuudet

- Helmikuun 22. Portviinit
- Maaliskuu Joko Australia+Uusi-Seelanti tai Bordeaux
- Huhtikuu Vastaavsti joko Bordeaux tai Australia+Uusi-Seelanti
- Toukokuun 7. Brunssi

- Kesäkuu Petankki
- Elokuun 24. Roseeviinit
- Syyskuu Ei vielä sovittu
- Lokakuu Ei vielä sovittu
- Marraskuun 17. Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau

Viimevuoden tileihin teki suuren loven se että sitovia ilmoittautumisia ei noudatettu ja klubi joutui maksamaan ravintolalle puuttuvien osuuden. Nyt ilmoittautuminen on aina sitova ja mikäli ei pääse tulemaan eikä saa sijaista tilalleen (tai perumaan ilmoittautumisajan sisällä) lähtee ilmoittautuneelle tilaisuudesta lasku. Jäsenmaksut voi maksaa tässä tulevassa tammikuun tilaisuudessa, mutta varsinaiset jäsenmaksut lähtee helmikuun kirjeessä.

Iloista viinivuotta 2006 toivotellen,  
joppe

Yhteystiedot:  
pj Tuija Tyrväinen  
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

## **Jäsenkirje 2/2006 8.2.2006**

### **Portviini**

Helmikuun tilaisuudessa tutustutaan portviineihin. Tilaisuus on Mirkassa keskiviikkona 22. helmikuuta kello 18:00 alkaen. Omat lasit (6kpl) mukaan! Meillä on porttien kanssa tarjolla suklaakakkua, cheddar- ja sinihomejuuston sekä kuivattuja hedelmiä. Aluksi kertoilen pienen tietoisikun porteista ja miten niitä luokitellaan ja maistellaankin esimerkit pääluokista. Alustavasti meillä olisi seuraavat portit maistelussa:

- Valkoinen: 374817 Warre's Extra Dry White Port 12,96
- Ruby: 003211 Old Invalid 14,70
- Tawny: 926187 Warre's Kings Tawny 16,41 (Tilausvalikoima)
- LBV: 003295 Graham's Late Bottled Vintage Port 16,98
- Vintage: 959537 Ferreira Vintage Port 1982 39,70 (Tilausvalikoima)

Alustavana hinta-arviona on 15 euroa, jos pullo jaetaan aina 15 hengelle. Olemme varautuneet kahdella pullolla jokaista, joten tilaisuuteen mahtuu vain 30 henkeä. Sitovat ilmoittautumiset Lea Leppäselle 20.2. mennessä e-mail: lea.leppanen1@luukku.com tai 040-577 4667.

Tammikuun tilaisuudesta

Tilaisuuden aluksi Vesa Laitinen Aamulehdestä maistatti meille sokkona 4 eri viiniä ja pyysi täyttämään jokaisesta viinistä vastaukset muutama kysymyksiin. Sivustolta [www.aamulehti.fi/teema/viininena2006](http://www.aamulehti.fi/teema/viininena2006) löytyy tiedot kuinka Jyväskyläläiset pärjäsivät. Vaikeaahan se oli, mutta nämä viinit olivat arvattavina:

- 1) Brown Brothers Dry Muscat
- 2) Fetzer Sundial Chardonnay
- 3) Lapaccio Primitivo
- 4) Guardian Peak Merlot.

Tammikuussa Albaan maistelun teoriaan tuli tutustumaan 26 henkeä. Koska viinit oli valittu edustamaan eri ominaisuuksia emme pitäneet tiukkaa äänestystä. Kuitenkin kysyin lopuksi yleisen mielipiteen siitä mikä oli meilekkäin viini noista maisteltavista. Ja selvänä ykkösenä nousi esiin Tarapacá Reserva Chardonnay, lähes puolen suosikkina. Tosin Sauvignon Lurton Bordeaux:n kaikkien pullojen sisällössä vaikutti olevan jotain epätyypillistä, todennäköisesti koko valmistuserässä oli jonkinasteinen virhe. Samoin Señorío de los Llanos Reserva:n yhdessä pullossa tuntui pienekkö korkkivika, jota ei heti huomannut. Punaisista ehkä siksi Citra Montepulciano d'Abruzzo nousi toiseksi mielekkäimmäksi viiniksi.

### **Jäsenmaksut**

Pistän liitteenä luettelon talouskohtaisesta viitenumeroista, käytä sitä maksaessasi jäsenmaksun vuodelle 2006. Osa ehtikin jo maksaa tuossa tammikuun tilaisuudessa. Viiniklubin jäsenmaksu on 15 EUR / yhden hengen talous ja 20 EUR / useampihenkinen talous. Tilinumero on Sampo 800018-2063058. Toivomme, että jäsenmaksu maksetaan helmikuun loppuun mennessä, jotta tieto ehtisi ennen maaliskuun kirjeen lähettämistä.

### **Tulevasta toiminnasta**

- Maaliskuu: Uusi-Seelanti ma 13.3 klo18:30 Lyhydyssä, omat lasit mukaan
- Huhtikuu: Bourdeaux-viinit Vesilinnassa viikolla 14 (tarkka päivä ilmoitetaan myöhemmin) Viinitalo Dourthen edustaja tulee alustamaan tilaisuuden

Infoa: Vesilinnan Pirjo Oksanen-Timms järjestää viinimatkan Pohjois-Italian Piemonten alueelle 10.-17.9 aikana. Matkan kesto 4-5 päivää ko. aikavälillä. Tarkemmat tiedot: [pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi](mailto:pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi).

joppe

Yhteystiedot:  
pj Jarmo Liukkonen  
p. 050 4273055

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

## Jäsenkirje 3/2006 27.2.2006

### Helmikuussa maisteltiin Porttia

Mirkaan Porttien, juustojen ja kerma-suklaakakun seuraan saapui 25 innokasta. Tässä päästiin raapaisemaan pintaa, siinä miten Porttien eri luokat eroavat toisistaan. Useampikin huomasi että ensin pelkältään maisteltu suosikki muuttui toiseksi kun saatiin mukaan cheddaria, Auraa tai kakkua. Lisäksi varmaan useammalle tuli nyt rohkeutta ostaa Porttia illanistujaisten jälkiruokaviiniksi. Näistä tällä kertaa maistelluista nousi selväksi suosikiksi tilausvalikoiman vuosikertaportti: 959537 Ferreira Vintage Port 1982, 15 hengen suosikkina. Muuten järjestys oli seuraava: kakkosena 926187 Warre's Kings Tawny; kolmantena 003295 Graham's Late Bottled Vintage Port; neljäntenä 003211 Old Invalid ja viidentenä 374817 Warre's Extra Dry White Port. En tiedä olisiko puolisoikkona tullut ihan näin suurta menestystä vuosikertaportille. Mutta kuitenkin se oli selvästi rotevinkin ja monivivahteisin näistä. Nyt vuoden 2003 suosikiksi noussut LBV, koki takaiskun siinä että toinen pullo oli korkkiviollinen. Varmaankin se muutoin olisi ollut kakkosena.

### Uuden maailman herkkuja

Uuden-Seelannin viinituotanto on pientä, mutta arvostettua. Näitä laatuviinejä maistelemme maanantaina 13.3. klo 18.30 alkaen Lyhdyn kokoustilassa (Lyhty sijaitsee Yliopiston kampusalueella liikuntatieteellisen rakennuksen ja yliopiston päärakennuksen välissä opiskelijaravintola Lozzin yläalaidassa).

Illan alustuksen pitää Figarosta tuttu Niko Saarukka, joka vuonna 2005 oli sadonkorjuun aikaan töissä arvostetulla Mud House Vinerylla Uuden-Seelannin Eteläsaarella Marlborough'n viininviljelyalueella. Niko teki matkastaan myös videon, jonka näemme illan aikana. Videolla esiintyy myös Vicarage Lane -viinitilan emäntä Satu Lappalainen. Satu on alun perin Jyväskylästä ja yksi illan maisteltavista viineistä on hänen perheensä viinitilan tuotteita.

**Maistelun hinta on 15 € / hlö. Maksu käteisellä tihisuudessa. HUOM! Omat lasit mukaan (6 viinilasia + vesilasi)**

Valkoviinit

- Montana East Coast Chardonnay
- Kim Crawford Dry Riesling 2004

- Nautilus Sauvignon Blanc tai Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2004
- Vicarage Lane Sauvignon Blanc, Marlborough

#### Punaviinit

- Kim Crawford Pinot Noir 2004, Marlborough
- Villa Maria Cellar Selection Pinot Noir

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään torstaina 9.3.06 tytti.laitinen@jsp.fi tai 040 5000 489.

Ennen kesää vielä tulossa seuraavat tilaisuudet

- Bourdeaux-viinit Vesilinnassa viikolla 14 (tarkka päivä ilmoitetaan myöhemmin) Viinitalo Dourthen edustaja tulee alustamaan tilaisuuden
- Toukokuun 7. Brunssi
- Kesäkuu Petankki

Tervetuloa!

Tytti Laitisen puolesta joppe

Yhteystiedot:

pj Jarmo Liukkonen  
p. 050 4273055

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

## **Jäsenkirje 4/2006 10.4.2006**

### **Bordeaux**

Tässä on huhtikuun maistelukutsu Adobe Acrobat (pdf) liitetiedostona. Siitä poimittuna strategiset tiedot ovat seuraavat. Tilaisuus on ravintola Vesilinnassa 25.4.2006 klo 18:00. Aiheena on Bordeaux'n viinit ja alussa Jyväskylän yliopiston kirjallisuuden professori Tarmo Kunnas, FT, esittää pakinan "ranskalainen ruokaperinne".

Viinimaistelun hinta on 27 euroa ja se sisältää seuraavat Bordeaux'n loistoviinit:

- kuohuviini: Andrée Delormen Vin Mousseux Carte d'Or, Blanc de Blancs Brut, Bourgogne, Côte Chalonnaise
- valkoviini: La Grande Cuvée Graves, Bordeaux

- punaviinit: La Grande Cuvée Saint Emilion, Bordeaux Château Pey la Tour, Bordeaux Château la Garde, Bordeaux

Tähän maisteluun on Vesilinna suunnitellut ateriakokonaisuuden 33 euron lisähintaan.

- alkuruoka: Sinisimpukoita valkoviinissä, valkosipulibruscetta

- pääruoka: Karitsanpaahtopaistia, mokkakastiketta, pekoni-perunaa

- jälkiruoka: Suklaamarkkiseä, valkosuklaamoussea ja omena-limekompottia

Sitovat ilmoittautumiset sähköpostilla tai puhelimitse Vesilinnaan 19.4.2006 mennessä, puh. (014) 272 799 tai mail: pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi. Kerro samalla osallistutko myös ruokailuun vai pelkästään maisteluun.

### **Edellisen Uuden-Seelannin maistelun kuulumiset**

Lyhtyyn ilmaantui kaikenkaikkiaan 37 henkeä kuuntelemaan Niko Saarukan kokemuksia viinintekemisestä vastakkaisella puolella maapalloa (ja videon välityksellä tuli terveisiä suoraan viinitilalta). Illan aikana varmaan Uusi-Seelanti sai taas uusia viininystäviä, niin herkullisia viinejä tämä Uuden Maailman ihme saa aikaan. Punaviineissä tuli selvä jako Villa Maria Cellar Selection Pinot Noir'n eduksi, mutta valkoviineissä mielipiteet jakaantuivat huomattavasti tasaisemmin. Tosin kyllä niistäkin selvähkö suosikki tuli esiin.

- Vicarage Lane Sauvignon Blanc, Marlborough 68 pistettä I sija

- Montana East Coast Chardonnay 55 pistettä II sija

- Kim Crawford Dry Riesling 2004 41 pistettä III sija

- Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2004 30 pistettä IV sija

Kiitokset vielä kerran Tytille järjestämisestä ja Nikolle loistavasta esityksestä.

### **Seuraavat tilaisuudet ennen kesätaukoa**

- Toukokuu: Brunssi lauantai 6.5. paikkana ravintola Figaro klo 12:00 Huom. päivä muuttunut!

- Kesäkuu: Petankki lauantai 10.06. klo 10.00, lähtö Sataman kioski-pubista

- Elokuu: Roseviinit torstai 24.8.

Pääsiäisiterveisin  
joppe

Yhteystiedot:  
pj Tuija Tyrväinen  
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

## **Jäsenkirje 5/2006 22.4.2006**

### **Keväinen brunssi Figarossa**

Nyt heti perään on toinen ruoan ja viinin tilaisuus. Tosin tällä kertaa yhdistetään aamiainen ja lounas eli keväinen brunssi on tiedossa. Brunssia nautitaan Figarossa lauantaina 6. toukokuuta klo 12 alkaen.

### **Menu**

Basilikalla maustettua kalkkunanrintaa  
Marinoituja kasviksia  
Katkarapusalaattia  
Fenkoligraavattua lohta  
Savustettuja muikkuja  
Yrttituorejuustomunakasta  
Cocktailbratwurstoja  
Vilho-juustoa  
Croissantteja, talon leipää  
Levitteitä  
Suklaasimpukka pikkuleipiä  
Appelsiinituoremehua  
Kahvia, teetä

### **Viinit**

Comte De Noiron Brut, AC Champagne, Ranska  
Vallformosa Cava Semi Seco, Penedes, Espanja  
Jansz Premium Cuvée, Tasmania, Australia  
Prosecco Cantine Regie Alvise, Veneto IGT, Italia

Brunssin hinta 32 e/henkilö. Sitovat ilmoittautumiset keskiviikkoon 3.5. mennessä sähköpostilla tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi tai kännyyn 040-572 1562.

### **Brunssi**

Tietämyksen mukaan brunssi on 1800-luvun loppupuolen amerikkalainen keksintö yhdistää aamiainen ja lounas, aivan kuten nimestä voi päätellä: breakfast & lunch. Se tarjoillaan noin aamukymmenestä iltapäivän kolmeen. Brunssi on tarjolla yleensä seisovasta pöydästä ja siihen kuuluu monia herkkuja makeista suolaisiin. Alku on aamiaistyylinen ja puolen päivän paikkeilla siirrytään lounaan osaan. Ja niin olleen siirrytään tukevampaan purtavaan: pastaa, risottoa, gratiineja, kalaa, lihaa ja makkaroita. Juomina brunssilla on aamukahvin tai -teen ohella tuoremehua ja klassisella brunssilla kuohuviiniä, tai jos varat antaa myöden niin samppanjaa. Brunssipöytä koristellaan kauniisti, ravintolat tekevät runsaasti työtä tehdäkseen kattauksesta silmänruokaa. Herkut tarjoillaan näyttävästi ja niissä näkyy keittiön taito.



Brunssi nautitaan kiireettä ja kenelläkään ei ole kiire pois taidokkaasti tehtyjen runsasmääräisten annosten luota.

Tuijan puolesta, Tervetuloa!  
joppe

Yhteystiedot:  
pj Jarmo Liukkonen  
p. 050 4273055

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

## Jäsenkirje 6/2006 1.6.2006

### Alkuvuoden päätös Petankki

Perinteiseen tapaan ennen kesätauon alkua käydään huima taisto Jyväskylän Viiniklubin petankkimestaruudesta. Toimikunta, Kepa & Pera Korpimäki, on hoitanut järjestelyt salassa, jottei epäurheilijamaista ennakkotutustumista pelimaastoon ole päässyt tapahtumaan. Lähtö on lauantaina 10.6. kello 10.00 Sataman kioski-pubista, sieltä pyöräilemme lyhyen pyrähdysen pelipaikalle toimikunnan jäsenen/jäsenten vetämänä. Varustaudu kisaan ottamalla mukaan omat juomat, tässä tilanteessa alkoholipitoinen juoma on sallittua jopa suotavaa. Juomaksi sopii erinomaisesti viini. Muita mahdollisesti käytettäviä lisävarusteita on viinilasi, tai juomatyypistä riippuen jokin muu käyttämäsi nesteen nauttimiseen soveltuva astia, petankkikuulat, mitta, pyöräilykypärä, aurinkolasit, kompassi, sadetakki, pyöränpumppu, pyyhe, aurinkovoide, lakki, paikkaustarpeet, työkaluja, jne.

Peli pelataan joukkueittain, jotka yleensä arvotaan paikanpäällä. Tiivistetyt säännöt löytyvät osoitteesta [Petankki.html](http://www.petanque.fi/?page=saannot2) ja itse viralliset säännöt taas linkistä <http://www.petanque.fi/?page=saannot2>.

Toimikunta on järjestänyt pelipaikalle kenttälounaan ja siksi ota matkaan n.5-10 euroa kulukorvausta. Ilmoittautumiset viimeistään keskiviikkona 7.6. puhelimella Kepalle 040-773 4925 tekstiviestinä tai Peralle 050-548 0393 samoin tekstiviestinä.

### Aikaisempien tilaisuuksien kuulumiset

Vesilinnassa Bordeaux'ın viineihin oli tutustumassa runsas 20 henkeä ja kuulemieni kommenttien mukaan tilaisuus oli onnistunut. Ei ihan perinteinen maistelu, mutta erittäin mielenkiintoinen. Todennäköisesti Bordeaux jäi monen mieleen potentiaalisena viinimatkan kohteena, kuten myös varmaan Ranska muutoinkin pöytäkeskustelujen sekä Vesilinnan ranskalaistyyppisten pöydänantimien suhteen. Tästä kiitokset järjestäjöille sekä Tarmo Kunnakselle onnistuneesta illasta. Brunssiin osallistui jotakuinkin sama määrä eli 25 henkeä. Ja taas satelee kiitosta onnistuneesta tilaisuudesta, järjestäjille Tuijalle ja Figarolle. Viinit istuivat hienosti pöydän antimiin ja varmaan monelle jäi tästä halu päästä maistamaan toisenkin kerran Tasmanian herkkua Jansz Premium Cuvée:ta. Itselläni ainakin se lisäpullo

(tosin jaettua muiden kanssa) vain vahvasti viinin herkullisuutta: sopivasti vihreää omenaa ja täyteläistä leipämäisyyttä.

### **Seuraavat tilaisuudet**

- Syyskausi alkaa Rosee-viineillä elokuussa torstaina 24.8.
- Syyskuu: Ehkä yhteinen tilaisuus Munsken kanssa tai maistelu Syrah teemalla ti 26.9.
- Lokakuu: Ehkä yhteinen tilaisuus Munsken kanssa tai maistelu Syrah teemalla ma 23.10
- Marraskuun 17. Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau
- Gastropiha Hotelli Yöpuussa 10.6 klo 15

Hotelli Yöpuussa on samana petankkipäivänä viinipihan toiminnalliset avajaiset. Siellä on Jyväskylän seudun herkkutuotteiden valmistajia myymässä/maistattamassa omia tuotteitaan. Hotelli Yöpuun puolelta on myös toimintaa, he julkistavat talon samppanjan, se on myynnissä edullisesti laseittain, myyvät samppanjaan sopivia pikkuherkkuja sekä samppanja- ja kuohuviinicoocktaileja ja pitävät kilpailuja, jne.

Petankkitoimikunnan puolesta tervetuloa,  
joppe

Yhteystiedot:  
pj Tuija Tyrväinen  
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

## **Jäsenkirje 7/2006 16.8.2006**

### **Syyskausi alkaa Roseella**

Rosé on ollut selvästi tämän kesän yllättäjä, ja me jatkamme suvea maistelemalla sitä. Tästä on mahdollisuus vielä saada esiin kesän viimeisten grillibileiden kuningatar. Tilaisuus on Ravintola Figarossa Asemakadulla torstaina 24.8. klo 18:30 alkaen. Sitovat ilmoittautumiset Figaroon (p. 212 255) maanantai-iltaan 21.8 mennessä!

Maisteltavina ovat seuraavat roséet:

- 476517 Hardys Stamp of Australia Grenache Shiraz Rosé 7,49
- 480547 René Barbier Rosado 6,48
- 419157 Guigal Tavel 16,38

- 007142 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé 8,51
- 007161 Mateus Rosé 6,99
- 007131 Rémy Pannier Rosé d'Anjou 6,92

Illan hinta on viinien osalta n. 15 - 20 Euroa laskettuna siten, että pullo jaetaan aina kymmenelle. Palanpainikkeet jokainen voi itse tilata Figaron listalta (edullinen suosituslista tarjolla).

### **Kesän kuulumiset**

Petankkiin tuli sitten loppujen lopuksi vain innokkaimmat 'kuulaajat'. Tässä oli selvästikin useammalla päällekkäisiä tapahtumia. Onneksi sentään saatiin joukkuepelit pystyyn ja voittajiksi päätyi pitkällisen ja tiukan kisan jälkeen järjestäjät Kepa & Pera. Kaikkien puolesta hip-hip-Hurraa!

Samana päivänä kuin tiukka petankkikisaa käytiin, oli myös Hotelli Yöpuun viinipihan avajaiset, jossa tehtiin klubin puolesta PR:ää. Saa nähdä, saadaanko uusia jäseniä tulevaisuudessa näistä kontakteista.

### **Seuraavat tilaisuudet**

- Syyskausi alkaa siis Rosee-viineillä elokuussa torstaina 24.8. klo. 18.30 Figarossa
- Syyskuu: yhteistilaisuus Juustokillan kanssa ti 26.9. Lozzilla
- Lokakuu: maistelu Syrah -teemalla ma 23.10
- Marraskuun 17. Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau

Terv. Jarmo ja Joppe

Yhteystiedot:  
pj Tuija Tyrväinen  
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

## **Jäsenkirje 8/2006 7.9.2006**

### **Syyskausi alkoi Roseella**

Rosé -pruuvi sai 18 jäsenen innokkaan vastaanoton Figarossa 24.8. Viinit arvioitiin seuraavaan järjestykseen:

1. Parhaat pisteet sai Hardys Stamp of Australia Grenache Shiraz Rosé (7,49€)
2. Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé (8,51€) ja samalla pistemäärällä Guigal Tavel (16,38€)
4. Rémy Pannier Rosé d'Anjou (6,92€)
5. Penascal Rosado (5,98€)
6. Mateus Rosé (6,99€)

### **Viiniklubin juustoilta**

Seuraava tilaisuus on tiistaina 26.9 klo. 18 - 21 Ravintola Lozzissa (yliopiston Campus, Liikuntatieteellisen ja yliopiston päärakennuksen välissä, Lyhdyn alapuolella). Tilaisuus tapahtuu yhteistyössä Juustoseuran kanssa.

**ILMOITTAUTUMISET 14.9 MENNESSÄ:** jarmo.liukkonen@sport.jyu.fi

Illan hinta on 20 Euroa (tasaraha pyydetään ottamaan mukaan!), ja maisteltavana on erilaisia erikoisjuustoja. Lisäksi kaavailuissa ovat seuraavat viinit:

- 008432 Tokaji Aszœ 3 Puttonyos 11,33e
- 006102 Beaujolais-Villages 8,99e
- 006152 Lindemans Bin 50 Shiraz 8,99e
- 007681 Pouilly-Fumé la Forge 14,68e
- 007485 Pfaffenheim Pinot Gris 10,98e

### **Tulevia tilaisuuksia**

- Lokakuu: maistelu Syrah -teemalla ma 23.10
- Marraskuu: Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau -ilta 17.11

Terveisin  
Jarmo

Yhteystiedot:  
pj Tuija Tyrväinen  
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850

# Jäsenkirje 9/2006 20.10.2006

## Syksyä lämmittämään loistavat Rhône'n Syrahit

Pitkästä aikaa maisteluillan vetää Jyväskylän Viiniklubin perustaja ja arvoisa klubin kunniajäsen Jukka Kumlin. Täysivartaloineen gastronomi Jukka toimii nykyään itsenäisenä viinikouluttajana ja edistää samalla vain laatuviineihin keskittyneet Vindirekt Finlandin viininmyyntiä.

Puolisokkona maistellaan seuraavat loistavat viinit:

- J.L. Chave Selection

Saint Joseph Offerus 2003 noin 20 € \*

Chaven viinit ovat legendaarisen upeita, alueelleen tyypillisiä ja erittäin maineikkaita. Saint-Joseph Offerus on Rhône'n huipputuottajan laatuviini kohtuuhintaan.

Domaine Alain Graillot

Crozes-Hermitage 2004 runsas 20 € \*

Alain Graillot on nykyään Crozes-Hermitagen viinialueen kirkkain tähti. Graillot'n viinit ovat parhaimmillaan todella tiiviitä ja jänteviä.

- Château de Montfaucon

Château de Montfaucon Baron Louis 2003 alle 20 € \*

Château de Montfauconin tuhat vuotta vanha satumainen linna sijaitsee Montfauconin kylässä Rhône-joen oikealla rannalla. Montfauconin viinit ovat hyvin tehtyjä ja mehukkaita, jotka ovat hinnaltaan silti sängen edullisia. Baron Louis on talon lippulaiva.

- Perrin & Fils

Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge 2004 runsas 10 € \*

Perrin Châteauneuf-du-Pape Les Sinards 2001 noin 30 € \*

Perrin / Château de Beaucastel on Ranskan maineikkaimpia viinintuottajia ja Etelä-Rhône'n kenties paras talo. Tilalla noudatetaan täysin luonnonmukaista viljelyä ja rypäleiden laatu pyritään maksimoimaan kaikin keinoin.

\*Hinnat ovat Vindirektin ravintola-tukkuhintoja

Taisting on Ravintola Pöllöwaarissa tiistaina 31.10 kello 18:30 alkaen. Tilaisuuteen mahtuu vain 30 nopeinta. Sitovat ilmoittautumiset joko sähköpostilla joppe@viiniklubi.tk tai tekstarilla/soittamalla/jättämällä viesti 040-5734850 viimeistään torstaina 26.10. Jos pullo jaetaan aina 10 hengelle ja meitä tulee tuo 30 henkeä paikalle maistelun hinta on noin 15 €! Mutta todennäköisesti päästään alle 20 euron maisteluhinnalla, vaikka ei menisi aina pullo tasan 10 hengelle. Eli varsin hyvä diili saatiin Pöllöwaarin kanssa. Ravintola on luvannut tehdä meille suositushintaan teemaan sopivaa pientä iltapalaa halukkaille. Tämä mitä on tarjolla kuullaan illan mittaan, sekä siellä vasta tarvitsee päättää...

## Viini & juustoillan kuulumiset

Juustoseuran sekä Juustokehän kanssa yhdessä järjestämään juustoiltaan tuli kaiken kaikkiaan yli 90 henkeä, joista suurimmaksi tahoksi tuli viiniklubi 33 ilmoittautuneella. Ilta oli varsin onnistunut ainakin palautteen mukaan, mitä saatiin molemmilta juustoseuroilta sekä omilta jäseniltä. Viinit olivat riittävän erityyppisiä ja niin ollen saatiin erittäin hyvä hajonta kaikessa suhteessa mitä pidimme viinien sekä juustojen yhdistämisessä. Onneksi jokaisella on aina se oikea maku!

## **Tulevia tilaisuuksia**

Vuoden päätös on Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau-ilta perjantaina 17. Marraskuuta.

Terveisin

Jarmo

Yhteystiedot:

pj Tuija Tyrväinen

p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski

p. 040 5734850

# **Jäsenkirje 10/2006 2.11.2006**

## **Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau**

Tämä vuosi alkaa olla lopuillaan ja kauan odotettu vuoden päätöstilaisuus on edessä. Tämän vuoden viiniä nautimme perjantaina 17.11. klo 19 ravintola Blomstedtissa (Lutakossa, Blomstedtinkatu 1). Vuosikokouksen lisäksi ohjelmassa on illallinen, perinteinen viinivisailu ja pikkujouluhenkinen esitys. Illan BN-pohjainen menu:

yksi pullo vuoden 2006 Beaujolais Nouveau-viiniä  
alkuruokana pieni vuohenjuustosalaatti, Beaujolais vinegrette  
pääruokana grillattua broilerinrintaa, hunaja-mandariinikastiketta,  
Beaujolais Nouveau haudutettua punasipulia ja risottoa

jälkiruokana kahvi ja suklaakonvehti

Hinta 30 euroa/hlö. Ja ravintola on ystävällisesti luvannut myydä lisäpulloja BN-viiniä sopuhintaan!

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään 10.11. mennessä Tuija Tyrväiselle, sähköposti: tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi tai puh. 040 5721562.

Tervetuloa

Beaujolais Nouveau toimikunta Tuija & Teija

## **Rhône'n syrah -maistelun kuulumiset**

Kun lasketaan klubin kunniajäsen ja illan rautaisannoksen Rhône'n sekä syrahista kertonut Jukka Kumlin mukaan, niin saimme ahdettua Pöllöwaarin kokoustilaan 32 nopeimmin ilmoittautunutta jäsentä. Vindirekt Finlandin yllätyksenä saimme ylimääräisen mustan hevosen mukaan maisteluun ja tämä osoittautuikin loistavaksi vedoksi. Viinit tukkuhinnan

mukaisessa maistelujärjestyksessä:

- IV/40p Perrin Réserve Côtes du Rhône Rouge 2004
- I/102p Miss Harry Grenache-Shiraz-Mourvedre Barossa Valley 2004
- V/63p Château de Montfaucon Baron Louis 2003
- III/84p Saint Joseph Offerus 2003
- IV/69p Crozes-Hermitage 2004
- II/88p Perrin Châteauneuf-du-Pape Les Sinards 2001

Siis musta hevonen oli tällä kertaa ylivoimainen ja Jukan kertoman mukaan on tulossa Alkoon myyntiin. Pöllöwaarin iltapalana tarjottu lihapata teki hyvin kauppansa samoin kuin juustolautasetkin. Molemmat istuivat loistavasti maisteltaviin viineihin.

Il est arrivé,  
joppe

Yhteystiedot:  
pj Tuija Tyrväinen  
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski  
p. 040 5734850