

Toiminta 2007

Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2007:

puheenjohtaja Tuija Tyrväinen,
varapuheenjohtaja Leena Roisko,
rahastonhoitaja Jukka Salminen,
sihteeri Jorma 'Joppe' Hirvikoski,
jäsenet Markku 'Mace' Pöyhönen, Eeva-Riitta Oksanen ja Markus Boman.
Toimikuntien kokoonpanot:

Beaujolois Nouveau toimikunta: Lea Leppänen & Kerttu Korpimäki

Petanque toimikunta: Pentti 'Nikke' Nikula & Pertti 'Pera' Korpimäki

Viinilistatoimikunta: Eeva-Riitta Oksanen pj (johtokunnasta), Teija Luukkanen-Hirvikoski & Jarmo Liukkonen

Osoitteenmuutokset yms tulee toimittaa sihteerille eli Jopelle (=Jorma Hirvikoski).

Vuoden 2007 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2007: Punaiset vähemmistöt

Jäsenkirje 2/2007: Raimun Prüm Vesilinnassa

Jäsenkirje 3/2007: AAC - Anything and Chardonnay - Vanha ja uusi maailma

Jäsenkirje 4/2007: Tokajit

Jäsenkirje 5/2007: Kevätpäivällinen

Jäsenkirje 6/2007: Petankkikisa

Petankin (yksinkertaistetut) säännöt löytyvät kirjeen jälkeen, tarkemmat sivulta

<http://ww8.petanque.fi/?page=saannot2>.

Jäsenkirje 7/2007: Ei niin tunnettuja valkkareita

Jäsenkirje 8/2007: Maistuuko juusto samppanjan kanssa

Jäsenkirje 9/2007: Piemonten punaiset

Jäsenkirje 10/2007: Vuosikokous ja Beaujolois Nouveau

Jäsenkirje 11/2007: Pärjääkö viini oluelle Joulupöydässä?

Jäsenkirje 1/2007 10.1.2007

Punaiset vähemmistöt

Tämän vuoden aloittaa tiistaina 23.1. klo 19:00 Hotelli Albassa punaisten rypäleiden vähemmistöön tutustumisella. Tällöin maistellaan muita kuin perinteisiä laajasti viljellyistä rypäleistä tehtyjä viinejä. Tutustuttavina ovat seuraavat viinit:

- 440067 Baron Philippe de Rothschild Carmenère Reserva, Chile 8,99

- 432037 Drouhin Moulin-à-Vent, Ranska 12,89

- 438797 Zuccardi Q Malbec, Argentiina 16,50
- 451897 Terre di Ginestra Nero d'Avola, Italia 9,96
- 005946 Zonnebloem Pinotage, Etelä-Afrikka 9,48
- 459707 Beringer North Coast Zinfandel, USA 16,49

Oletuksena voidaan pitää maistelulle hintana 13,50€/henkilö. Tämä on laskettu että pullo jaetaan aina tasan kymmenen hengen kesken. Sitovat ilmoittautumiset minulle joppe@viiniklubi.tk tai puhelimeen 040-5734850 tekstarilla/jättäen viesti vastaajaan lauantaihin 20.1. mennessä. Alba on tehnyt iltaa varten oman suosituslistan, jos vaikka tekee mieli pikkupurtavaa illan päätteeksi:

- Maa-artisokka-vuohenjuustokeittoa, talonleipää 4 €
- Serranokinkkua, kirsikkatomaatti-rucolasalaattia 5 €
- Loisteella paistettua lohta ja grillattua kampsimpukkaa, saharimikastiketta 14 €
- Pariloitua broilerinfileetä, savupekonikastiketta 12 €
- Aurajuustolla gratinoitu marmoripihvi, balsamicokastiketta 16 €
- Liköörimarinoituja mansikoita, vaniljakastiketta 4 €
- Maitosuklaamoussea, kumkvattihilloketta 4 €

Viimevuodelta kuulumisia

Vuosi päättyi perinteiseen Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau tilaisuuteen ravintola Blomstedtissa. Paikalla oli 24 henkeä kokoustaamassa uuden sadon viiniä nauttien. Vaikka meille paikalla olleille tuli yllätyksenä odotettua aikaisempi valomerkki ja niin olleen kokonaisuutena illalle tiiviimpi tahti, saatiin kokous Macen vauhdikkaalla nuijimisella läpi alle tunnin ja päästiin hyvin Beaujolais Nouveau'n siivittämänä menun pariin. Nyt kokouksessa päätettiin jäsenmaksun suuruudeksi 15 euroa henkeä kohden. (Jäsenmaksut voi maksaa tässä tammikuun tilaisuudessa, mutta varsinaiset laskut lähtee helmikuun kirjeessä.) Nouveau yllätti monet viinimäisyydellään, niinkin nuoreksi viiniksi, ja istui hyvin ravintolan suunnittelemiin annoksiin. Ehdittiinpä vielä hyvinkin Niken perinteisen viinivisan jälkeen jopa päästä osalliseksi näytelmästä. Kiitokset toimikunnalle, Nikelle sekä ennen kaikkea huimille näyttelijäsuorituksille.

Uusi johtokunta

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

- Puheenjohtaja Tuija Tyrväinen 040 5721562
- Varapuheenjohtaja Leena Roisko

- Sihteeri Jorma, joppe, Hirvikoski 040 5734850
- Rahastonhoitaja Jukka Salminen
- Jäsenet Markku, mace, Pöyhönen, Eeva-Riitta Oksanen ja Markus Boman

Tulevasta toiminnasta

Alustavana tietona tänä vuonna ennen kesää on suunnitteilla järjestää seuraavat tilaisuudet

- Helmikuun pe 16. Viinintekijä Raimun Prüm Vesilinnassa alussa maistelu ja vielä menu viineineen
- Maaliskuu ke 21. "AAC - Anything and Chardonnay - Vanha ja uusi maailma"
- Huhtikuu to 26. Tokaji
- Toukokuun la 19. Kevätpäivällinen
- Kesäkuu Petankki

Maistuvaa viinivuotta 2007 toivotellen,
joppe

Yhteystiedot:
pj Tuija Tyrväinen
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski
p. 040 5734850

Jäsenkirje 2/2007 28.1.2007

Raimun Prüm Vesilinnassa

Helmikuun maistelussa päästään taas kuulemaan itse viinin tekijää, sillä Raimun Prüm on perjantaina 16.2. ravintola Vesilinnassa. Tilaisuus alkaa kello 18:00 maistelulla ja tämän jälkeen on illallinen niihin sovitettuihin viineineen. Sitovat ilmoittautumiset suoraan Vesilinnan perjantaihin 10.2 mennessä joko osoitteeseen pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi tai puhelimitse (014) 272 799. Tässä illan menu viineineen:

Illallismenu Prüm

Gratinoitua vuohenjuustoa, pecanpähkinää ja persikkasiirappia salaattipedillä
Parsa-jokirapukeittoa, yrttiöljyä
Kuusipeurankyljyksiä, hunaja-katajanmarjakastiketta ja juurespyttipannua
Trooppisten hedelmien Mille-feuille

Boissons

S.A. Prüm Pinot Blanc 2003 Spätlese Trocken
S.A. Prüm Wehlener Sonnenuhr 2004 Riesling Kabinett
S.A. Prüm Bernkasteler Graben Riesling Kabinett Trocken 1994
S.A. Prüm Wehlener Sonnenuhr 2000 Riesling Beerenauslese /4 cl

Tämän kokonaisuuden hinta on 70 euro. Ja siis se kattaa ensin nuo maisteluviinit sekä tuon yllä mainitun menun, jossa jokaiselle ruoalle on oma viini Prümilta. Tällainen tilaisuus missä yhden tuottajan viinit on valikoitu alkuruoasta jälkiruokaan ei kovinkaan montaa kertaa tule vastaan, joten tämä voi olla ainutkertainen tilaisuus.

Edelliskerran kuulumiset

Vaikka osalla varmaankin oli tipaton tammikuu, niin Albaan paikalle pääsi 21 henkeä. Näistä puolisokkona maistelluista viineistä ainoastaan Gamay oli selvästi eroava, muiden kanssa oli hyvin vaikea löytää selviä eroja. Monet noista rypäleistä oli usealle tuttuja, mutta ei välttämättä juuri tuona mitä maisteltiin tai täysin puhtaana yhden rypäleen viininä. Tilastoksi tuli seuraava maistelujärjestyksessä

Gamay: 446157 Morgon Bouchard Père & Fils 100%, Ranska 11,87 VI/24p

Malbec: 438797 Zuccardi Q Malbec 100%, Argentiina 16,50 III/51p

Nero d'Avola: 451897 Terre di Ginestra Nero d'Avola 100%, Italia 9,96 II/59p

Carmenère: 440067 Baron Philippe de Rothschild Carmenère Reserva 100%, Chile 8,99 V/46p

Pinotage: 005946 Zonnebloem Pinotage, Etelä-Afrikka 9,48 IV/50p

Zinfandel: 459707 Beringer North Coast Zinfandel, USA 16,49 I/69p

Jäsenmaksut

Tässä on liitteenä jokaisen oma henkilökohtainen viitenumero, käytä sitä maksaessasi jäsenmaksun vuodelle 2007. Osa ehtikin jo maksaa tuossa tammikuun tilaisuudessa, joten voi tulla nyt heidän kohdalta turha tieto. Viiniklubin jäsenmaksu on 15 EUR / jäsen. Tilinumero on Sampo 800018-2063058. Toivomme, että jäsenmaksu maksetaan helmikuun loppuun mennessä, jotta tieto ehtisi ennen maaliskuun kirjeen lähettämistä. Mikäli taloudessa on muitakin klubin toimintaan osallistuvia eikä hänelle ole tullut jäsenkirjettä tai tuota viitenumeroa, niin minulle voi ilmoittaa että saan jäsenrekisterin ajan tasalle.

Tulevasta toiminnasta

Alustavana tietona tänä vuonna ennen kesää on suunnitteilla järjestää seuraavat tilaisuudet Helmikuun pe 16. Viinintekijä Raimun Prüm Vesilinnassa alussa maistelu ja vielä menu viineineen

- Maaliskuu ke 21. "AAC - Anything and Chardonnay - Vanha ja uusi maailma"

- Huhtikuu to 26. Tokaji

- Toukokuun la 19. Kevätpäivällinen

- Kesäkuu Petankki

joppe

Yhteystiedot:
pj Tuija Tyrväinen
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski
p. 040 5734850

Jäsenkirje 3/2007 6.3.2007

Valkoinen valtiias Pöllöwaarissa vain 30 nopeimmalle

Maaliskuussa keskiviikkona 21.3. klo 18:30 alkaen tutustumme sokkona hienoihin Chardonnayhin otsikolla "AAC - Anything and Chardonnay - Vanha ja uusi maailma". Oletettavasti saamme huomata kuinka Chardonnay taipuu tammettomista mineraalisista viineistä voimaisen tammisiin, lähes raskaisiin viineihin. Viinejä tulee esittelemään aina niin odotettu kunniajäsen Jukka Kumlin. Arvio illan hinnasta on 15-18 euroa. Pöllöwaarissa on tuolloin myös iltapalaa kaipaaville juustoa, haudutettua kuhaa tai sienikeittoa edullisin hinnoin. Sitovat ilmoittautumiset Macelle: mace@viiniklubi.tk tai puhelimiten 014- 339 3911 perjantaihin 16.3. mennessä. Tässä Jukan ja/tai Macen tiedonanto mitä luvassa:

Jyväskylän Viiniklubi proudly presents eli saattaa nöyrästi huulille
AAC - TAISTING
ANYTHING AND CHARDONNAY
Wanha maailma vs Uusi maailma

Saammeko esitellä, tämän illan tähti on!!!!!!!!!!!!!!
Arnoison eli Beaunois eli Epinette eli Petite Sainte-Marie eli Auvernat eli Morillon eli Feinburgunder eli Gelber Weissbur-gunder eli Weisser Clevner eli Meroué eli Obaideh Eli kaikkien ihannoima ja monien "viiniasiantuntijoiden" hyljeksimä Chardonnay.

Chardonnay on tyyppi nimeltä ONOFF.
Osaavissa käsissä, huippumaaperässä Mr Elegantista, syntyvät maailman hienoimmat ja tyylikkäämmät valkoviinit sekä samppanjat. Toisaalta tästä Jeeseen hepusta kuka tahansa, missä tahansa osaa värkätä viinin, jossa tärkeintä on runsas alkoholi ja roteva maku. Tänä iltana emme maista Jeeseen heppua, emmekä tunnustaudu ABC-tietäviksi. Olemme AAC-ihmisiä.

Tänä iltana nautimme ihanan Chardonnay'n eri ilmeistä, eri maissa.

Vive le Chardonnay!
Illan tähdet SOKKOTAISTING!
SENSURED !

Illan vetää Jyväskylän Viiniklubin perustaja ja klubin kunniajäsen Jukka Kumlin.
Täysivartaloisen gastronomi Jukka edistää laatuviineihin keskittyneet Vindirekt Finlandin

viininmyyntiä ja toimii myös itsenäisenä viinikouluttajana kohderyhmänä "kaikki viiniperhosen lumonneet". Tervetuloa Jukka & Mace

Vesilinnan Prümin tilaisuudesta

Raimund Prümiin ja hänen viineihin tuli tutustumaan vain 13 klubilaista. Varmaankin sitten montaa kiinnostaa oliko tuo hintansa arvoista ja en voi kuin oikeastaan itseni puolesta kertoa että eipä yhtään kaduta osallistuminen. Harvoin sitä pääsee maistelemaan hyvin ikääntynyttä Rieslingiä. Ja kun Raimund sekä Pirjo vielä sovittivat viinejä edellisen päivän testaamisensa jälkeen täydellisyyttä hipovaan suoritukseen, olen onnellinen että osallistuin. Harvoin on kohdalle osunut, ainakin minun suun tuntuman mukaan, noin nappiin osunutta viinin ja ruoan liittoa mitä tuona iltana muutamaan kertaan saimme kokea. Vieläkin hämmästyttää kuinka loistavaa voi olla valkoviini kuusipeuran kanssa. En tiedä kuinka hyvin olisi se kutsussa mainittu istunut, mutta Prümin Wehlener Sonnenuhr 2003 Riesling Spätlesen kanssa se oli kuin taivaassa solmittu liitto. Itse en ole aiemmin niin Eisweinistä innostunut, mutta nyt ymmärrän mistä on kyse. Beerenauslese vaihtui Graacher Himmelreich 2001 Riesling Eisweiniksi. Ja taas makuaistit soi harmoonisissa...

Alustavasi tuleva toiminta kesään on seuraava

- Huhtikuun to 26. Tokaji
- Toukokuun la 19. Kevätpäivällinen
- Kesäkuu Petankki

joppe

Yhteystiedot:
pj Tuija Tyrväinen
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski
p. 040 5734850

Jäsenkirje 4/2007 11.4.2007

Viinien kuningas - kuninkaiden viini

Näin sen aikoinaan nimesi Aurinkokuningas Ludvig XIV ja nythän sitten mekin päästään toteamaan mitä tämän toteamuksen takana piilee. Huhtikuun tilaisuus on monelle ainakin nimenä niin tunnetun Tokajien viinien hartaasti odotettu maistelu. Tälläkin kertaa jouduimme rajoittamaan osallistujamäärää ja mukaan mahtuu vain 40 nopeinta, mutta tällä keinoin saimme komean sarjan eri makeuksisia viinejä. Tutustumme Tokajien syvimpään olemukseen seuraavilla viineillä:

- Alko 008406 Oremus Mandolás Tokaji Furmint Dry

- Alko 008432 Tokaji Aszú 3 Puttonyos
- Heinontukku Tokaji Oremus Aszú 4 Puttonyos
- Alko 008186 Tokaji Aszú 5 Puttonyos
- Heinontukku St Tamas 1993 1st Growth Aszú 6 Puttonyos
- Alko 524626 Tokaji Aszú Eszencia

Tokaji-ilta on torstaina 26.4. klo 18.30 Ilokivessä, Keskussairaalan tie 2 ja illan hinta tulee olemaan noin 20 euroa. Sitovat ilmoittautumiset keskiviikkoon 18.4 mennessä Eeva-Riitta Oksaselle puhelimella 0400 638580 tai sähköpostiin eeva-riitta.oksanen@teliasonera.com. Tällä kertaa myös tarvitset mukaan omat lasit (6 viinilasia ja vesilasi).

AAC maistelun kuulumiset

Pöllöwaariin chardonnayn saloihin tuli tutustumaan parikymmentä henkeä. Kuten arvata saattoi klubin kunniajäsen Kumlinin Jukka ei tuottanut pettymystä jutuillaan eikä myöskään Vindirekt Finlandin viinivalinnoillaan. Mukana oli yksi Chablis ja muut maisteltavat olivat tammivanhennettuja, joten tuon löytäminen olisi pitänyt olla lastenleikkiä. Toisin pääsi käymään, mukana oli myös pääasiassa vanhoissa ranskalaisissa tammessa lyhyehkön vanhennuksen käynyt chileiläinen Viña Leyda, joten oli todella vaikea löytää tuo tammeton yksilö. Illan aikana huomattiin myös se kuinka eri tyyppistä voi hyvä chardonnay olla. Maisteltavat viinit maistelujärjestyksessä ja niiden saama suosio oli seuraava:

- Chardonnay 2005, Falaris Hill Vineyard, Viña Leyda, Leyda Valley, Chile 11,90 50p/II
- Francis Coppola Gold Label Chardonnay 2004, Francis Coppola, California, USA 18,30 32p/VI
- Hamilton-Russell Chardonnay 2005, Walker Bay, Etelä-Afrikka 18,90 36p/IV
- Chablis 2005, Domaine William Fèvre 15,80 51p/I
- Mâcon-Chardonnay Clos de la Crochette 2004, Les Hérites du Comte Lafon, Bourgogne 20,90 34p/V
- Hautes-Côtes de Nuits Blanc Clos Saint-Philibert 2004 25,20 42p/III

Nuo hinnat on Vindirekt Finlandin tukkuhintoja, mutta hintaluokan niistä pystyy pääättelemään. Viinit siis maisteltiin uusi-vanha maailma otteluna ja tasaisesti tilat jakautui, vaikka Ranska voitti tuomariäänin 127 vastaan 118. Ykkössijasta tuli tiukka väantö ja pisteen marginaalillahan tuo Chablis korjasi voiton. Tuosta kuitenkin pystyy hyvin pääättelemään että ilman tammaa tai hyvin minimaalisesti tammitettu chardonnay on klubilaisten mieleen. Eikä sen viinin niin hinnakastakaan tarvi olla...

Alustavasi tuleva toiminta kesään on seuraava

- Toukokuun la 19. Kevätpäivällinen

- Kesäkuu Petankki

joppe

Yhteystiedot:

pj Tuija Tyrväinen

p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski

p. 040 5734850

Jäsenkirje 5/2007 3.5.2007

Jyväskylän Viiniklubin kevätpäivällinen

Lutakon Leidissä

19.05.2007 18.00

Ateria Alkaa Aperitiivilla!

&

"Viidessä minuutissa viinin ja ruuan yhdistäjäksi" avec Jukka

Viña Leyda Sauvignon Blanc Classic Reserve 2006, San Antonia Valley, Chile

Savulohimousse, hunaja-dijonsinappikastiketta

Grüner Veltliner Steinsetz 2005, Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Itävalta

Viña Leyda Sauvignon Blanc Classic Reserve 2006, San Antonia Valley, Chile

Karitsan paahtopaistia, vadelma-balsamiviinietikkakastiketta ja vuohenjuustoperunaa

Viñas de Gain 2004, Artadi, Rioja, Espanja

Les Terrasses 2004, Alvaro Palacios, Priorato, Espanja

Sitruunaruohopannacotta, päärynä-mansikkahilloketta

Muscat Vin de Glacière 2005, Bonny Doon Vineyard, California, Yhdysvallat

Dindarello Moscato 2006, Maculan, Veneto, Italia

Tähän Kumlinin Jukan ja Pöyhösen Macen järjestämään kevätpäivälliseen mahtuu vain 30 nopeinta. Ja tämä ateriakokonaisuus viineineen tulee maksamaan noin 50 euroa hengeltä.

Tämä on laskettu että saadaan tuo maksimimäärä täyteen. Sitovat ilmoittautumiset Macelle joko sähköpostilla mace@viiniklubi.tk tai työpuhelimeen 014- 339 3911 perjantaihin 11.5. mennessä. Lutakon Leidin osoite on Schaumanin puistotie 2A.

VIININ JA RUUAN YHDISTÄMINEN

MIKSI KAIKKI EI KÄY KAIKILLE - unohda vakiomerkkisi!

Tämä tilaisuus on osallistuva päivällistilaisuus, jossa Jukan johdatuksella klubilaiset

keskustelevat päivällisellä aiheesta "mitä viiniä ja miksi millekin aterialle" Päivällinen eli

Ateria Alkaa Aperitiivilla! & "Viidessä minuutissa viinin ja ruuan yhdistäjäksi" avec Jukka

- miksi ja millainen aperitiivi kuuluvat kaikkiin päivällisiin

- miksi joskus ihanan raikas suosikkiviinisi maistuu taivaalliselle tai pas... ?

Itse päivällisen valkoinen, punainen ja valkoinen lanka ovat ne, että kullekin ruokalajille on valittu kaksi eri viiniä.

1. viini joka toimii ao aterian kanssa erinomaisesti

2. viini jonka ominaisuudet eivät sovi aterialle ja joka on ehkä niin sanotusti yleisesti käytetty ja/tai muodikas, perinteinen, kallis... viini

Päivällisen aikana kerrotaan mitä asioita tulee huomioida, kun viini valitaan aterialle.

Puhutaan viinin dekantoimisesta, tuulettamisesta, temperoinnista, tarjoilulämpötiloista viinin virheistä, viinin vihollisista, ystävistä ja niin sanotuista "silloista".

Samoin käydään mahdollisesti läpi, miten itse päivällinen suunnitellaan.

Tervetuloa,
Jukka & Mace

Tokajien satoa

Ilmoittautumisajan puitteissa ilmoittautuneita, ja kun vielä muutama perui viime tipassa, saatiin Tokajin herkkuja maistelemaan vain 18 henkeä. Viinejä valittaessa tiedettiin että kuiva Furmint on täysin eri tyylinen kuin muut, ja se myös näkyi pistetiloissa. Kuitenkin haluttiin tuoda esiin se miltä rypäle maistuu ilman jalohometta. Toinen muiden linjasta poikkeava oli 4 puttoninen, jossa oli mukana myös Muscatia ja Zétaa päärypäleiden Furmintin ja Hárslevelun lisänä. Ja sehän Muscat tuli selvästi tuoksussa ja maussa esiin omalla voimakkaalla kukkaisuudellaan. Maistelua häiritsi se että ikäväksemme toinen Aszú Eszenciasta oli lievästi korkkivikainen, mutta onneksi se oli jälkimmäinen pullo ja osui vain pieneen osaan ekasta kaadosta. Ja heillekin pystyttiin antamaan virheetön testi pöydän toiselta puolen. Ilman tuota Muscatin rynnimistä näyttää että makeus ratkaisee Tokajeissa klubilaisten mielestä. Vaikka useasti kuulee että itse unkarilaiset pitävät yleisimmin parhaimpana 5 puttonin Tokajia. Kun nyt tuossa maistelussa ei hintaa oltu kerrottu, ei myöskään St Tamasin yli kaksinkertainen tukkuhinta Oremuksen 4 puttoniseen tai Aszú Eszenciaan verrattuna päässyt vaikuttamaan alitajunnasta.

- Alko 008406 Oremus Mandolás Tokaji Furmint Dry 12,99 € VI 2p.

- Alko 008432 Tokaji Aszú 3 Puttonyos 11,32 € V 36p

- Heinontukku Tokaji Oremus Aszú 4 Puttonyos I 70p.

- Alko 008186 Tokaji Aszú 5 Puttonyos 14,99 € IV 4lp.

- Heinontukku St Tamas 1993 1st Growth Aszú 6 Puttonyos III 48p.

- Alko 524626 Tokaji Aszú Eszencia 23,90 € II 56p.

Kevään päättää Petankki lauantaina 9.6.

Petankkitoimikunnalta saatu seuraava tiedonanto: Petankki -kisasta tuleekin tällä kerralla Häme vastaan Keski-Suomi. Nimittäin Tampereen Viiniklubi on ottanut haasteen, joka vietiin vuosikokouksesta, vastaan ja tulevat kisailemaan Jyväskylään lauantaina 09.06. junalla, joka on 10.41 asemalla. Teema juomina ovat Alsacen tuotteet...?

joppe

Yhteystiedot:
pj Tuija Tyrväinen
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski
p. 040 5734850

Jäsenkirje 6/2007 3.6.2007

Ennen kesälomia vielä petankki

Lauantaina 9.6 saamme vastaan Tampereen Viiniklubin. Petankkitoimikunta ei ole tälläkään kertaa paljastanut pelipaikkaa, mutta tapaamme matkakeskuksessa viimeistään 10:41, jolloin VR:n aikataulun mukaan vastustajat saapuvat Jyväskylään. Perinteisesti pyöräilemme pienen matkan pelipaikalle. Petankista tulee kustannuksia 10 henkeä kohden, jolla katetaan lounaskulut. Ilmoittautumiset Peralle kännyyn 050-5480393 perjantaihin mennessä. Jokainenhan varaa sitten itselleen omat doping-aineet, joiden teemaksi on toivottu Alsacea. Ja mielellään myös petankkikuulatkin mukaan...

Kevätpäivällisestä

Lutakon Leidissä loistavan kevätpäivällisen nautti 21 klubilaista. Kumlinin Jukan "Viidessä minuutissa viinin ja ruuan yhdistäjäksi" oli loistava aloitus päivällisen teemaan. Huomasimme kuinka viini reagoi eri tavalla ruokaan, jos siinä on selvästi happoja tai suolaisuutta. Jokaisen ruokalajille paremmin sopivaksi valitut viinit eivät välttämättä olleetkaan ihan niin selvästi kaikkien mielestä niinpäin, mutta kylläkin suurimmalta osalta olimme samaa mieltä Jukan valinnoista. Tosin jälkiruoka ei ollut ihan sitä mitä oli kutsussa ilmoitettu ja jolle viini oli valittu. Silti senkin kanssa viinit istuivat hyvin, ja jopa niinkin hyvin ettei suurta eroa löytynyt. Pienet miinukset jäi tuon illan tarjoilusekoiluista, mutta kokonaisuutena itse ainakin nautin kovasti. Ja tuntui muutkin viihtyvän ainakin sen verran reippaat äänensorinat saatiin aikaan...

Keräterveisin, joppe

Yhteystiedot:
pj Tuija Tyrväinen

p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski

p. 040 5734850

Petanque-pelin säännöt

(tiivistelmä virallisista kansainvälisistä säännöistä)

1. Peliä pelataan kahdella 1-3 henkisellä joukkueella. Kullakin pelaajalla on 1- ja 2-hengen joukkueessa 3 kuulaa ja 3-hengen joukkueessa 2 kuulaa.

2. Metallisten kuulien läpimitta on 70,5-80 mm ja paino 650-800 g. Puisen maalipallon (snadin) halkaisija on 25-35 mm.

3. Pelialusta voi olla millainen tahansa, suositeltavin on melko tasainen sorakenttä. Aluetta tarvitaan n. 15x4 m², mutta jo 10x2 m² riittää pelaamiseen.

4. Aloittava joukkue valitaan arvalla, minkä jälkeen aloittaja piirtää aloituskohtaan ympyrän, halkaisijaltaan 36-50 cm.

5. Aloittajajoukkueen joku jäsen heittää snadin 6-10 m päähän ympyrästä. Snadin on jäätävä vähintään 1 m päähän kaikenlaisista esteistä, kuten puusta, isosta kivistä, seinästä jne.

6. Seuraavaksi aloittajajoukkue heittää ensimmäisen kuulansa yrittäen saada sen mahdollisimman lähelle snadia. Kuula saa myös osua snadiin. Heittäjän on seistävä ympyrän sisällä molemmat jalat maassa, kunnes kuula on koskettanut maata.

7. Seuraavaksi heittää vastapuolen joukkueen joku pelaaja yrittäen saada oman kuulansa snadiin nähden lähemmäksi kuin jo kentällä oleva toisen joukkueen kuula. Myös kuulat saavat osua toisiinsa, joten heittäjä voi myös "kilkata" vastapuolen kuulaa kauemmaksi snadiin nähden. Lähimpänä snadia oleva kuula johtaa peliä.

8. Jos toisena heittävä joukkue ei saa kuulaansa lähemmäksi kuin aloittajajoukkueen kuula, joukkueen joku jäsen heittää seuraavan kuulaa. Heittovuoro siirtyy aloittajajoukkueelle vasta sitten, kun toisena heittävä joukkue on saanut yhden kuulansa snadiin nähden lähemmäksi kuin aloittajajoukkueen kuula tai kun toisena heittävä joukkue on käyttänyt kaikki kuulansa. Toisin sanoen heittovuorossa on aina se joukkue, jonka paras kuula on snadiin nähden kauempana kuin vastapuolen paras kuula.

9. Kun molemmat joukkueet ovat heittäneet kaikki kuulansa, lasketaan pisteet. Se joukkue, jonka yksikin kuula on snadiin nähden lähempänä kuin vastapuolen paras kuula, on kierroksen voittaja saaden niin monta pistettä kuin sillä on kuulia lähempänä snadia kuin vastapuolen paras kuula.

10. Kierroksen voittajajoukkue aloittaa seuraavan kierroksen siitä paikalta, mihin edellinen kierros päättyi. Peli jatkuu niin kauan, kunnes toinen joukkue saa 13 pistettä ja voittaa pelin.

Jäsenkirje 7/2007 31.7.2007

Ei niin tunnettuja valkkareita

Loppuvuosi aloitetaan vielä valkkareilla, joita ei puhtaana joka päivä tulekaan vastaan. Torstaina 23.8. kello 18:30 alkaen Albassa tutustutaan, ei yleiseen raskaaseen sarjaan, vaan maisteltavana on se mielenkiintoinen vähemmän tunnettu osuus, joissa kuitenkin on hyviä persoonallisia tuttavuuksia. Tai niitä valkoisia rypäleitä, mitä useinkin käytetään sekoiteviineissä. Hotelli-Ravintola Alba on taas tullut hyvin vastaan ja meille hinta-arvio on kympin luokkaa henkeä kohden, jos pullo jaetaan tasan aina kymmenelle hengelle. Tällä kertaa tutustutaan seuraaviin rypäleisiin ja viineihin (perässä Alkon hinta):

- Chening Blanc 501087 La Loire Vouvray, Loire (Ranska) 8,99 €
- Grüner Veltliner 545797 Bründlmayer Ried Loiser Berg Grüner Veltliner, Itävalta 17,30 €
- Muscadet 582527 La Sancive Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Loire (Ranska) 7,67 €
- Muscat 580207 Brown Brothers Dry Muscat, Australia 8,99 €
- Pinot Gris 568487 Sileni Cellar Selection Pinot Gris, Uusi-Seelanti 13,69 €
- Viognier 007175 Les Salices Viognier, Languedoc-Roussillon (Ranska) 7,98 €

Lisäksi ravintolan keittiöltä on taas muutamia suosituksia illan teemaan, niistä tarkemmin tilaisuudessa. Sitovat ilmoittautumiset Jopelle puh. 040 - 5734850, e-mail joppe@viiniklubi.tk maanantaihin 20.8. mennessä.

Petankki voitettiin!

Tampereen viiniklubin voitontahtoinen (jo alustavasti doupannut) joukkue otettiin vastaan matkakeskuksessa kuohuviinin voimin. Pienen kävelyn/pyöräilyn jälkeen pääsimme Puistokoulun kentälle tutustumaan pelialueeseen. Ilmojen haltiat olivat suotuisia, kuten yleensä petankin aikaan. ja ennen tosi toimiin ryhtymistä jouduimme tekemään pienen nestetankkauksen. Joukkueet vaikuttivat tasavahvoilta, vaikka pientä epävarmuutta havaittiin Jyväskylän viiniklubin Manselaisissa ulkojäsenissä. Kuitenkin päädyimme siihen että Nikke on vahvistamassa vierailevaa joukkuetta Kaisa Valteen, Ritva Shemeikan ja Olli Muukan kanssa. Nykäskyläläisiä taas vahvisti 'Pera', ja muu vahvuus tuli Tuijasta, Macesta ja allekirjoittaneesta. Aluksi päämääränä oli ottaa luulot pois heti vierailijoilta ja niinhän tehtiinkin ja päädyimme pitämään terassitaukoa 2-0 tilanteessa. Viimeinen erä olikin sitten tiukkaa vääntöä, mutta onnistuimme pelastamaan Jyväskylän viiniklubin maineen 3-0 voitolla. Tämän jälkeen olikin hyvä siirtyä myöhäiselle lounaalle kiertopalkinnon kera. Syyskauden loput tilaisuudet Alustava aikataulu loppuvuodelle on seuraava:

- Syyskuu ti 25.9. Juustoseuran kanssa yhteinen tilaisuus
- Lokakuu ke 24.10. Piemonten punaiset
- Marraskuu pe 23.11. Beaujolais Nouveau/vuosikokous

- Joulukuu ma 10.12. Pärjääkö viini oluelle Joulupöydässä?

joppe

Yhteystiedot:

pj Tuija Tyrväinen

p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski

p. 040 5734850

Jäsenkirje 8/2007 5.9.2007

Maistuuko juusto samppanjan kanssa

Nyt tämä seuraava Juustoseura ry:n ja Juustokehän kanssa pidettävä yhteistilaisuus on todella mielenkiintoinen. Kuohuvaa juomaa ei kovinkaan usein tule juustojen kanssa testattua. Ikävä kyllä meidän alustava aikataulu ei sopinut kaikille osapuolille ja ainoa kaikille yhteinen aika saatiin sovittua torstaille 27.9. klo 19:00 alkaen. Paikkana on kuten viime vuonna Ravintola Lozzi yliopiston kampuksella. Juustoiksi on tällä kertaa valittuna:

- Roquefort Papillon, oikea Roquefort Ranskasta
- Parmiggiano reggiano, täyteläinen parmesaani Italiasta
- Mäkiahon juustoleipä, perinteisesti Suomalainen
- Arlan uusi yr்த்தuorejuusto, pehmeää herkkua Ruotsista
- Valion Viola (Hovi) appelsiini-tuorejuusto, jälkiruokajuusto Suomen Valiolta

Testattavana näiden juustojen kanssa on seuraavat juhlavat juomat:

- Bollinger Special Cuvée, pitkät perinteet omaava, täyteläinen samppanja Ranskasta
- Wolfberger Crémant d'Alsace Brut, hieno 'kermanen' kuohu Ranskasta
- Freixenet Brut Nature Vintage, täyteläinen vuosikerta -cava Espanjasta
- Asti Cinzano, ah niin rusinaisen makea Asti Italiasta

Eikä siinä kaikki sillä pääsemme aloittamaan illan juhlavalla Crème ninon -keitolla, johon on lisättyä jo kuohuviiniä. Ja siten istuu hienosti illan teemaan. Tälle keitolle on valittuna oma kuohuviini Argentiinalainen Santa Julia Sparkling Brut.

Tämä kaikki vain hintaan 25 euroa, joka kerätään käteisenä paikan päällä. Sitovat

ilmoittautumiset puh. 040 - 5734850, e-mail joppe@viiniklubi.tk torstaihin 13.9. mennessä Jopelle.

Edelliskerran kuulumisia

Pienuhkö 15 hengen seurue sai Albassa taas kerran huomata sen kuinka vaikea on tuntea viinejä. Ja varsinkin kun aikaisemmat mielikuvat eivät ole jättäneet niinkään positiivista mielikuvaa kyseisestä viinistä. Nyt useimmat kyllä tunsivat Muscatin, mutta siihen se sitten jäikin. Täysi ylläri tuntui olevan kaikille Chenin Blanc. Ilmeisesti mielikuvat rypäleestä oli useimmilla aika mitäänsanomattomat ja nyt se näytti kyntensä. Tosin tässä ryhmässä La Loire Vouvray ei ollut kuiva kuten muut. Myös makean tuoksuinen Muscat keräsi pisteitä hyvin. Jälleen kerran Alban keittiö oli tehnyt maisteluun sopivat keittiön edulliset suositukset. Kiitokset siitä kuuluu hyvinkin heille. Tässä sitten illan pisteet ja sijat.

61p. I 501087 La Loire Vouvray, Loire (Ranska) 8,99 €
55p. II 580207 Brown Brothers Dry Muscat, Australia 8,99 €
40p. III 545797 Bründlmayer Ried Loiser Berg Grüner Veltliner, Itävalta 17,30 €
28p. IV 582527 La Sancive Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Loire (Ranska) 7,67 €
24p. V 568487 Sileni Cellar Selection Pinot Gris, Uusi-Seelanti 13,69 €
16p. VI 007175 Les Salices Viognier, Languedoc-Roussillon (Ranska) 7,98 €

Vuoden loput tilaisuudet

Alustava aikataulu loppuvuodelle on seuraava (Huom. lokakuun tilaisuudella uusi aika):

- Lokakuu to 18.10. Piemonten punaiset
- Marraskuu pe 23.11. Beaujolais Nouveau/vuosikokous
- Joulukuu ma 10.12. Pärjäkö viini oluelle Joulupöydässä?

joppe

Yhteystiedot:
pj Tuija Tyrväinen
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski
p. 040 5734850

Jäsenkirje 9/2007 7.10.2007

Tutustumme Piemonten viineihin Vesilinnassa

Jäsenistön kaipaama Piemonte-ilta on Vesilinnassa 24.10.2007 klo 18.30 alkaen. Saamme kuulla Pirjo Oksanen-Timmsiltä alustuksen näihin Pohjois-Italian herkuihin. Maisteltavana ovat seuraavat viinit:

- Marchesi di Gresy Sauvignon Blanc 2004 (Sauvignon Blanc)
- Marchesi di Gresy Dolcetto Monte Aribaldo 2006 (Docetto)
- Marchesi di Gresy Villa Martis 2004 (Barbera, Nebbiolo)
- Barbera d'Alba 2004 Rio Sordo, Cascina delle Rose (Barbera)
- Barbaresco 1999 Rio Sordo, Cascina delle Rose (Nebbiolo)
- Barolo 1999, Cascina Cucco (Nebbiolo)

Lisäksi Vesilinnalla on tarjolla illan viineihin sopivia ruokavaihtoehtoja, joista jokainen voi itse valita paikanpäällä mitä mahdollisesti haluaa:

- Salaatti hunaja-balsamico marinoiduista punajuurilastuista, parmesanista, leipäkrutongeista sekä rucolavinaigretteä ja lämmintä briossia à 8,50 €
- Vuohenjuusto-tomaattipiirasta, rucola-pinjansiemensalaattia ja marinoitua punasipulia à 14,50 €
- Paahdettua sorsanrintaa, vadelma-balsamicokastiketta ja omenarisottoa à 19,50 €
- Mokka-paahdovanukasta, vanilja Crème Fraiche jäädykettä ja appelsiinisiirappia à 8,50 €

Maistelun hinnaksi sovittiin 25 euroa, joten nyt ei kannata hukata tilaisuutta. Sitovat ilmoittautumiset keskiviikko 17.10.mennessä eli viikkoa aiemmin suoraan Vesilinnaan. Joko puhelimitse 014-27 27 99 tai sähköpostitse pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi .

Juusto ja viini -illan kuulumisia

Nyt taisi olla tämän vuoden ennätys mitä ilmoittautuneita oli klubin listalla. Meitä ilmoittautui Juusto ja viini -iltaan kaiken kaikkiaan 42 henkeä ja tilaisuuteen sitten tuli juustoseurat mukaan lukien 81 henkeä. Pienen sekaannuksen vuoksi (nimet olivat meidän ja juustoseuran listalla) ja muutamien perumattomien poissaolojen, oli Lozzilta varattuna paikat ja annokset hiukan useammalle ja niistä jouduimme sitten järjestäjänä maksamaanakin. Onneksi, kun illan hinta pyöristettiin ylöspäin ettei tarvinnut kolikoilla maksaa, päästiin tässä tilaisuudessa omillemme.

Sitten itse iltaan, ymmärsin useista kommentteista tuon maistelun olleen mielenkiintoinen ja myös opettava. Harvemmin tulee maisteltua juustoja kuohuvan juoman kanssa. Sen verran heikosti sai kannatusta mikään juusto ja viiniyhdistelmä, etten tuon illan ansiosta lähtisi pitämään juustoiltaa pelkästään kuohuvien juomien varassa. Viinithän oli hyviä sellaisenaan, samoin kuin juustotkin. Kummassakin ryhmässä tuntui löytyvän, useammallekin pöytäseurueelle, mielenkiintoisia uusia tai unohdettuja tuttavuuksia, jotka tulisi muistaa tulevaisuudessa.

Vuoden loput tilaisuudet

Alustava aikataulu loppuvuodelle on seuraava:

- Marraskuu pe 16.11. Beaujolais Nouveau/vuosikokous
- Joulukuu ma 10.12. Pärjäkö viini oluelle Joulupöydässä?

joppe

Yhteystiedot:

pj Tuija Tyrväinen
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski
p. 040 5734850

Jäsenkirje 10/2007 14.10.2007

Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau

Tämä vuosi alkaa olla lopuillaan ja uuden viinin juhla on tulolla. Uuden sadon viiniä nautimme perjantaina 16.11. klo 19 Ravintola Lozzin Alvari kabinetissa (Keskussairaalantie 4 B rak). Kabinetti sijaitsee Lozzin yläkerrassa, opasteet ovat aulassa. Vuosikokouksen lisäksi ohjelmassa on illallinen ja perinteisesti pullo viiniä. Illan BN-pohjainen menu:

Yksi pullo vuoden 2007 Beaujolais Nouveau-viiniä
Mozzarella-kirsikkatomaatti-vihersalaatti
rouhepatonki,tuorejuustolevite
Kalkkunafileepehvi, persikkakastiketta
Kasviscouscous
Kahvi ja teetä
Rommi-suklaahyydykekakkua

Hinta 30 euroa/hlö. Sitovat ilmoittautumiset viimeistään 1.11. mennessä Lea Leppäselle, sähköposti: lea.leppanen1@luukku.com. Tilan koosta johtuen mukaan mahtuu vain 30 ensimmäistä.

Tervetuloa

Beaujolais Nouveau toimikunta Lea & Kepa

Yhteystiedot:

pj Tuija Tyrväinen
p. 040 5721562

sihteeri Jorma Hirvikoski
p. 040 5734850

Jäsenkirje 11/2007 26.11.2007

Nyt otetaan selvää Pärjäkö viini oluelle joulupöydässä?

Vuosi päätetään hiukan viiniklubin toimintaa venyttävällä maistelulla. Tässä sivutaan kuitenkin varmaan yhtä kysytyintä asiaa mikä tähän aikaan tulee meille viiniharrastajille eteen. Eikö itse kunkin ystäväpiirissä jokin kysy hyvää viiniä joulupöytään ja hakataanko silloin otsaa kovastikin päin harmaata kiveä. Tästä pääset nyt itse ottamaan selvää: Siis pärjäkö viini oluelle joulupöydässä?

Vuoden viimeinen maistelu on maanantaina 10. joulukuuta kello 19:00. Tällöin käymme perinteisten joulupöydän antimien eteen Lounasravintola Mirkassa (Tapionkatu 4) jouluviinien sekä -oluiden kera. Ateria koostuu seuraavasta jouluruoista:

Rosolli

Sienisalaatti

Graavilohi

Silli

Keitetyt perunat

Kinkku (+sinappi)

Herneitä

Imelletty perunalaatikko

Lanttulaatikko

Testattavina ovat Alkoon jouluksi tulleet molemmat jouluviinit (2) sekä oluet (4):

- 408257 Christmas Tale 6,77 €, Australia
- 447047 Christmas Edition Drostdy-Hof Merlot 7,48 €, Etelä-Afrikka
- 792647 Regal Christmas 6,27 €, Belgia
- 734327 Jacobsen Golden Naked Christmas Ale 6,40 €Tanska
- 749957 Gouden Carolus Christmas 6,88 €, Belgia
- 759557 Corsendonk Christmas Ale 9,87 €, Belgia

Illan hinnaksi sovittiin 20 euroa ja sitovat ilmoittautumiset Jopelle: joppe@viiniklubi.tk tai tekstarilla 040-5734850 maanantaihin 3.12 mennessä. Koska tilaisuus ei ole anniskeluravintolassa joudumme tuomaan omat lasit mukaan (vähintään tuo 6). Ja samasta syystä voit nyt tuoda itsellesi joko viinin tai oluen (tai jopa molemmat), mitä olet käyttänyt aiemmin tai mikä mielestäsi sopii jouluruokiin. Samalla pääset vertaamaan kuinka se pärjää Alkon jouluksi tarkoitetuille viineille tai oluille.

Toivon että ilmoittaudut pikaisesti, jotta saamme mahdollisimman tarkan tiedon osallistujamäärästä ennen mahdollisesti uudelleen joulukuun alussa alkavaa Alkon lakkoa.

Tervetuloa

joppe

Yhteystiedot:

pj Tuija Tyrväinen

p. 040 5721562