

Toiminta 2009

Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2009:

Jukka Kumlin, puheenjohtaja
Liina Lehtonen, varapuheenjohtaja
Joni Anttonen, rahastonhoitaja
Seija Mäki-Kuutti, sihteeri
Jaana Ahtikari
Pasi Naukkarinen
Ulla Virta
Toimikuntien kokoonpanot:

Beaujolais Nouveau-toimikunta: Teija Luukkanen-Hirvikoski ja Joppe Hirvikoski
Viinilistatoimikunta: Pia Holappa ja Pentti Nikula
Vuoden 2009 jäsenkirjeet

Vuoden 2009 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/ 2009: KUTSU ensimmäiselle matkalle
Jäsenkirje 2/ 2009: Viiniklubin 20-v. juhla
Jäsenkirje 3/ 2009: Chile vs Argentiina
Jäsenkirje 4/ 2009: Itävalta ja Saksa
Jäsenkirje 5/ 2009: Viiniklubin piknik
Jäsenkirje 6/ 2009: matka Yhdysvaltoihin
Jäsenkirje 7/ 2009: syyskuun kutsu
Jäsenkirje 8/ 2009: Valkosipulin, juustojen ja viinin ilta Espanjan hengessä
Jäsenkirje 9/ 2009: Viiniklubin vuosikokous ja ItaliaIloittelu

Jäsenkirje 1/2009, 8.1.2009

Hyvä viiniklubilainen

Klubin perustajana ja 20-juhlavuotis puheenjohtajana haluan toivottaa sinulle aromaattisen viinillistä vuotta 2009.

Pitkin viime syksyä olemme saaneet kuulla paljon mieltä masentavia uutisia maailmalta; ilmaston muutoksesta, sotia, taloutta... Hieman samanlaiset uutiset hallitsivat klubin perustamisen aikaankin maailmaa. Tuolloin oli kuitenkin suomalaisessa elämässä yksi olennainen ero: olimme vasta ottamassa ensi tuoksuja viinillisessä elämässä - nyt viini on osa elämäämme.

Joillekin meistä viini on päivittäinen ilon lähde, aterian seuralainen, joillekin se on intohimoinen harrastus, joillekin se on, myös ammatti. Aito viininystävä hyväksyy kaikki

intohimon tasot ja viinit, vain epäonnistuneita viinejä hän karsastaa, pilaantuneet jättää nauttimatta.

Haluaisin, että 20-vuotias Jyväskylän Viiniklubi syntyy tänä vuonna uudestaan, lainaten hieman tuon ison veden takaisen uuden tulevan johtajan iskusanaa "CHANGE". Meillä on upea pitkä menneisyys, takana tuhansia nautinnollisia hetkiä, eletään niitä lisää, mutta hieman uusin kuvioin. Heitetään historiaan hauskat ikimuistettavat kokemukset, tehdään, nautitaan uutta menneisyyttä! Kutsutaan mukaan uusia viinikärpäsen puremia sieppailijoita, nuuhkitaan elämää.

Ohessa klubimme johtokunnan alustava suunnitelma juhluvuodellemme; teemat ja niiden toteuttajat. Suunnitelma on merkki tuleville vuosille. Elämä menee eteenpäin, asiat muuttuvat, tapojen täytyy muuttua. Toivon kuitenkin että kaksi asiaa eivät viiniklubissamme muutu: rentous ja nautinto

Jukka

peeji

Ennen toimintasuunnitelmaa kannattaa kuitenkin avata [oheinen liite](#), se on KUTSU ensimmäiselle matkalle..... Matkalle mahtuu 34 siemilijaa ja siemilun johdattelija.

Ilmoittautuminen siis Seijalla 14.01.09 mennessä; puh 040 5860323 seija.maki-kuutti@jkl.fi ja ilmoitathan jos nautit teemaruuan, kiitos.

**JKL Viiniklubi matkustaa juhluvuotensa kunniaksi
maailman ympäri!
KOE, OPI klassikoita ja trendejä - JEAH!**

Alustava suunnitelma

Tammi-Helmikuu

Etelä-Afrikka

22.01 torstai klo 18.00

Tilaisuuden vetäjä Jukka

Maaliskuu

Jyväskylän Viiniklubin 20-vuotisjuhla

Tilaisuuden luennoitsija universumin huipulta, samppanjakuningatar Essi Avellan, MW

Juhlailan teemana "kuohuvat ranskalaiset"

Perjantai 20.03, perjantai; päivä ja 20 vuotta sen jälkeen...

Klo 18.30

Tilaisuuden vastuhenkilö Jaana Ahtikari

Tilaisuuteen kutsu myös muille "alan klubeille" Jyväskylässä.

Huhtikuu

Chile vs Argentiina
Tilaisuuden vetäjä Pasi

Toukokuu

Saksa & Itävalta
Tilaisuuden vetäjä Ulla

Kesäkuu

Roseita, picnic-ruokailua luonnon helmassa ja rentoja seurapelejä
13.06 lauantai klo 12 alkaen
Tilaisuuden vetäjät Seija ja Liina

Kesäkuu SPECIAL

27.6. lauantaina Kuopioon! Viinijuhlaan! Juhlan teemanna Saksa
Matkan mahdollistaa Mace

Elokuu

Yhdysvallat
Tilaisuuden vetäjä Joni

Syyskuu

Italian huippuviini-tasting
Tähtiluennoitsijana Pohjoismaiden no3 Sommelièr Joonas Vainio!
Tilaisuuden vastuhenkilö Jukka

Lokakuu

Espanjan viinejä ja juustoja
Tilaisuuden vetäjä Liina
Yhteistilaisuus Juustoseuran ja Kynsilaukka Killan kanssa

Marraskuu

Uusi-Seelanti ja Tasmania
Tilaisuuden vetäjä Joni

Joulukuu

Vuosikokous Glögissä!
Glögit keittää Teija & Joppe

Seuraa sähköposteja, kutsuja!!!!!!!!!!!!

Hyvä klubilainen, jos sinulla on oheisiin aiheisiin tärkeitä viinillistä, tietoa, kokemusta, vinkkiä, kuvia, otan ne ilomielin vastaan ja lähetän tilaisuuden vastuuhenkilölle eteenpäin. Voit meilata vinkin osoitteeseen jukka.kumlin@nic.fi. Tai soittaa työnumerooni 040 829 1318, kiitos

Jukka

peeji

PS ja loppuun pieni viinillinen tiedote Ullalta, Pöllöwaarista, niille, joilta puuttuu maistelulasi: "Meiltä voi ostaa myös tasting-laseja omaksi. Kuuden lasin setti on 9,00€, laseja on noin 36kpl saatavilla."

Jäsenkirje 2/2009, 8.2.2009

Hyvä Jyväskylän Viiniklubilainen,

Reilut 20 vuotta sitten kirjoitin, lausuin Helena Elomaan kanssa Jyväskylässä kansainvälisen lauseen:

"Kaikki maailman viinin ystävät yhtykää! Tule mukaan Jyväskylän ensimmäiseen viiniklubiin." Ja tuo liitto kestänyt ja kestää!

Jyväskylän viiniklubista on kasvanut aikuinen, sen perustajista hieman vanhempia... Viiniköynnöksenä ja miksei myös viiniklubina 20-vuotias on "hyvässä iässä". Railakkuus ja räväkkyys on hieman tasoittunut, into viini-iloihin sen sijaan on jatkanut lentoaan ylimmissä svääreissä. 20-vuotias voisi todeta oman kylän Matin sanoin "Elämä on ihmisen parasta aikaa". Jyväskylän Viiniklubilla on edessä loistava tulevaisuus, annetaan sille mahdollisuus kehittyä entistään paremmaksi viinien ystävien foorumiksi.

[Kutsu.pps](#), [Kutsu.pdf](#), [Kutsu.doc](#).

Tulethan juhlimaan rajapyökin saavuttamista, kun Essi Avellanin, MW johdattamina nautimme upeista juomista ja pöydän antimista.

Tulevana iltana vain laatusamppanja on meille kyllin hyvää:

- Andre Clouet Brut
- Taittinger Les Folies de la Marquetterie Brut
- Larmandier Bernier Blanc de Blancs brut
- Pol Roger Brut Vintage 1999
- Veuve Clicquot Brut Rosé

Olemme varanneet paikkoja tavanomaista runsaammin, mutta kuitenkin rajoitetusti, joten kannattaa ilmoittautua ajoissa. Ilmoittautumisen yhteydessä on hyvä mainita, että on viiniklubilainen, sillä "ulkopuolisille" hinta on hieman korkeampi.

Terveisin,
Jukka

"My only regret in my life is that I did not drink more champagne."
John Meynard Keynes

PS. Jos liitetiedosto(t) (kaikki sisällöltään samoja) eivät jostain syystä avaudu, tässä vielä ilmoittautumisinfo:

Paikka: Hotelli Alba

Aika: 20.3.2009 klo 18.30

Hinta: 80 € (sisältää tastingin ja buffee-illallisen)

Ilmoittautuminen: info@hotellialba.fi tai Hotelli Alba puh: 014 636 311 6.3. mennessä

Terveisin,

Jaana

22.1.09 maistelu: aiheena Etelä-Afrikan viinit

Etelä-Afrikan viinien maisteluun osallistui 32 viiniklubilaista. Viinien lisäksi ruokailimme Etelä-Afrikkalaiseen tapaan valmistettua ruokaa, jossa hyppyantiloopin liha oli korvattu poron lihalla. Ruoka oli maittavaa. Viinit pisteytettiin järjestykseen sokkomaisteluna, jossa piti tunnistaa m.m. yksi viini, joka ei kuulunut joukkoon:

1. Kanonkop Pinotage 2005, Kanonkop Wine Estate, Stellenboch Alko til val 31,80€
2. Café Culture Pinotage 2008, KWV, Western Cape Alko 10,10€
3. Intulo Cape Red 2007, Kumala, Western Cape Alko 7,17 €
4. Southern Right Pinotage 2006, Hamilton-Russel, Walker Bay rav tukku 14,90€
5. Fairview Pinotage 2007, Paarl Alko 14,21€
6. Crozes-Hermitage 2006, Domaine des Lises, Maxime Graillet Rhône rav tukku 21,80€
(vanhan mailman edustaja, joka ei kuulunut joukkoon sokkotestissä)

Jäsenkirje 3/2009, 28.3.2009

JYVÄSKYLÄN VIINIKLUBI RY/huhtikuun kutsu 28.3.09

Tervetuloa Pöllövaariin maanantaina 20.4.09 klo 18.

Aiheenahan on Chile vastaan Argentiina -maaottelu:

Viinit ovat:

Chilen joukkue:

- Santa Helena Siglo de Oro Carmenere,alkon numero 456497. (Hinta 7,21)
- Errazuriz Shiraz, alkon numero 400357, (hinta 9,70)
- Montes Limited Selection Pinot Noir, alkon numero 443697, (Hinta 11,21)

Argentiinan joukkue:

- Santa Julia Merlot Reserva, alkon numero 458717. (Hinta 9,70)
- Don David - Malbec, alkon numero 498657. (Hinta 11,64)
- Trapiche Pinot Noir Oak Cask, alkon numero 412307. (Hinta 10,20)

Kaikki ovat punaviinejä sillä pääsiäisen tienoo on punaviinin aikaa. Maistelun hinta n. 20 euroa / osallistuja.

Ruokailu:

Halukkaille ruoaksi Karitsansisäseläkettä ja talon rosmariinilammasmakkaraa, palsternakkakreemiä, pistaasimanteliperunaa ja punaviinikastiketta hintaan 22€

Hiemen huokeammaksi vaihtoehdoksi Pinot Noir- viineille erityisesti sopivaa: Porotorvisieniterriniä ja punasipulimarmeladia, omena-yrttisalaattia ja katajanmarjavinegretteä. Hinta 14,20.

Ja jälkkäriksi Ullan suositus:

Jos jälkiruoka kiinnostaa, aivan ihana, lämmin jälkiruoka on ruismustikkacrumble kera meillä valmistetun vaniljajäätelön. Suosittelen lämpimästä sitä italialaisen punaisista kuivatuista rypäleistä valmistetun Madoro-jälkiruokaviinin kera. Jälkiruoka maksaa 13,20 ja 4cl Madoroviiniä 7,50. Punainen teema siis jatkuu...

Sitovat ilmoittautumiset 10.4.09 mennessä Seijalle (30 mahtuu mukaan). Samalla ilmoitus siitä, että ketkä haluavat syödä ja mitä syödä. Mahdolliset erityisruokavaliot samalla. Omat lasit mukaan. (Ullalta voi edulliseen hintaan ostaa maistelulaseja)

Tervetuloa tv Seija,
0405860323, seija.maki-kuutti@jkl.fi

Mitä tapahtui 20 v juhlilla maaliskuussa:

Juhlistimme 20.3.2009 saavuttamaamme rajapyykkiä kaksikymppisen rentoudella ja samalla arvokkuudella, hyvässä seurassa ja turhamaisen ihanista kuplista nauttien. Essi Avellanin, MW johdattamina tutustuimme samppajan kiehtovaan maailmaan, nautimme upeista juomista ja pöydän antimista. Vain laatusamppanja oli meille juhlailtana kyllin hyvää ja näin vertailimme seuraavia:

- Larmandier Bernier Blanc de Blancs brut

- Andre Clouet Brut
- Taittinger Les Folies de la Marquetterie Brut
- Pol Roger Brut Vintage 1999
- Veuve Clicquot Brut Rosé

Taittinger ja Pol Roger taistelivat suosikkiasemasta, mutta huonoiksi emme toki todenneet yhtään illan samppanjoista.

Pöydän antimina olivat aluksi:

- Limemarinoitua ahventa muikunmätimoussea
- Hiillostettua rautua, kuohuviini-jokirapusabayon
- Härkäcarpaccio zucciinia, kalamataoliivien ja pinjansiementen kera
- Riistapateeta ja tyrni-sipulihilloketta
- Tryffel-cremefraiche mozzarellaa ja melonisalaattia

Jonka jälkeen nautimme:

- Kampasimpukka-jokiraputäytettyä kuhaa, kuohuviinikastiketta ja sitruunapasternakkapyreetä

Sekä aterian päätteeksi:

Appelsiini-valkosuklaaterriiniä, boysenmarjakastiketta

Muutamia onnittelupuheitakin meillex pidettiin, joten kaiken kaikkiaan vietimme oikein onnistuneen illan.

Myös järjestelyt sujuivat loistavasti, josta suuri kiitos tilaisuuden järjestäjälle Jaanalle!

Viini2009-messujen kuulumisia

Olimme mukana Viini2009-messuilla Jyväskylässä. Tapahtuma oli osaltamme onnistunut, väkeä kävi kivasti, uusia jäseniä liittyi klubiin samantien toistakymmentä ja oikeasti kiinnostuneita oli toinen mokoma. Toivotamme uudet jäsenet tervetulleiksi toimintaan mukaan.

Oli kiva nähdä vanhaa jäsenistöäkin niin iso joukko osastolla. Tuoksutunnistuksen oikeat vastaukset ovat ruusu, nahka, banaani ja sieni. Palautettuja vastauksia kertyi huimat 94 kpl, tosin ei yhtään kaikki oikein, mutta kolme kpl kolme oikein, vaikein oli tuo sieni. Pöllöwaarin lahjoittaman kauden menun kahdelle voitti arvonnassa Eija Tuohimaa. Onnea voittajalle.

Iso kiitos järjestelyissä mukana olleille!

Jäsenkirje 4/2009, 5.5.2009

HYVÄT VIINIKLUBILAISET

Viinimatkamme jatkuu Itävaltaan ja Saksaan

Tervetuloa lounasravintola Mirkaan Tapionkatu 4, Jyväskylä maanantaina 18.5.2009 klo 18.00

Saksan viineistä maistelemme Moselin, Pfalzin ja Rheingaun viinejä ja Itävallan viinit ovat Niederösterreichin alueelta.

Saksan viinit:

- Neiss Weissburgunder Vogelsang (12,60)
- Solitär Riesling (9,25)
- Fritz Haag (15,15)
- Baron Knyphauger (10,23)

Itävallan viinit:

- Bründlmayer (18,50)
- Domaine Gobelsburg Riesling (12,11)

Kaikki ovat valkoviinejä ja niiden kanssa sopii erinomaisesti keväinen iltapala: juustoinen parsakeitto ja hedelmäinen parsakanasalaatti patongin kera. Imoita jos haluat iltapalan. Omat viinilasit mukaan.

Maistelun hinta on 10 euroa ja iltapalan hinta 12 euroa.

Ilmoittautumiset Seijalle ke 13.5. mennessä, seija.makikuutti@gmail.com

Tervetuloa!
Ulla Virta

Jäsenkirje 5/2009 25.5.2009

Viiniklubin piknik lähestyy!

Tervetuloa viettämään kesäpäivää viiniklubin piknikille Ladun majalle la 13.6. alkaen klo 12. Luvassa on piknik-herkkuja keväisten ja kenties hieman punertavienkin viinien kera mukavassa seurassa ja kauniissa järvimaisemassa. Klubi tarjoaa ruokailun yhteydessä viinit,

mutta sen lisäksi voit toki ottaa omankin piknik-suosikkisi mukaan. Otathan myös oman viinilasin mukaan (jos kaipaat muutakin kuin kertakäyttölasiin).

Ladun majalla on tarjolla myös luontopolku ja mahdollisuus pelien pelaamiseen. Alkuillasta jatkamme ohjelmaa saunomisella ja illan viiletessä voimme siirtyä sisätiloihin takan ääreen. Ota oma pyyhe mukaan saunomista varten kuin myös mahdolliset saunajuomat ja -makkarat.

Piknikin hinta on noin 20 euroa ja riippuu osallistujamäärästä sisältäen ruokailun viineineen sekä saunan.

Ladun majalle voit saapua joko suoraan omilla kyydeillä tai startata pikniktunnelmaan Alban terassilta, josta lähtö on klo 11.00. Ladun majalle pyöräreitti vie kahta kautta: tietä pitkin ja maastopyöräreittiä kulkien, joten ota varusteet sen mukaisesti, kumpaan aiot osallistua. Jos halukkaita löytyy, pyritään myös etelän suunnasta tuleville järjestämään yhteinen pyöräily, joten ilmoita ilmoittautumisen yhteydessä, jos olet tästä kiinnostunut.

Ilmoittautumiset Liinalle pe 5.6. mennessä, mieluiten sähköpostilla liina.lehtonen@nokia.com, mutta puhelimellakin onnistuu klo 18 jälkeen numeroon 040 5077294. Ilmoitathan samalla, tuletko Albasta vai suoraan Ladun majalle + olisitko kiinnostunut pyöräilystä etelän suunnalta.

Näkemisiin Ladun majalla!

t. Seija ja Liina

Kiitokset Ullalle toukokuun viini-illan järjestelyistä, josta yhteenvetoa.

VIINIMATKAMME JATKUI SAKSAAN JA ITÄVALTAAN

Toukokuun iltana lounasravintola Mirkassa 18.5.2009.

Paikalla oli 25 viineistä kiinnostunutta matkalaista.

Saksan viinit olivat Moselin, Pfalzin ja Rheingaun alueelta, kuivia/kuivahkoja ja siinä mielessä samalla lähtötasolla. Tyypillistä Moselin alueen viineille on niiden mineraalisuus. Riesling on saksalaisten jaloin ja tunnetuin rypälelajike. Riesling on tällä hetkellä kokemassa renesanssin. Se kilpailee kansainvälisillä markkinoilla Chardonnayn kanssa parhaasta valkoviinirypäleen tittelistä. Maailman Riesling-viineistä melkein 70% viljellään edelleen Saksassa.

Riesling on monipuolinen ruokaviini, joka sopii muun muassa mausteisten ja hapanimelien aasialaisruokien sekä latalalaisamerikkalaisten ruokalajien yhtä hyvin kuin kalankin seuraksi. Raikas omena ja kypsä persikka sekä jalohomeen mineraalintäyteinen tai hunajainen vivahte ovat kaikki Rieslingille ominaisia tunnusmerkkejä. Hyvän Rieslingin vanhetessa siitä saattaa löytyä petroliä muistuttava upea, täyteläinen tuoksu, joka asiantuntijoille lupaa suurta nautintoa.

Itävallan viinit tarjoavat persoonallisen vaihtoehdon suurille viinimaille. Itävalta on saanut laajempaa arvostusta viinintuottajamaana ja viinibisnes kuin uudesti syntynyt. Uusi viinintekijäsukupolvi on päässyt yli sen häpeän, jonka vuoden 1985 pakkasnesteskandaali jätti.

Itävalta on tunnettu etenkin kuivista valkoviineistään, joita tuotetaan erityisesti Niederösterreichin alueella. Valkoviinejä varten viljellään eniten Grüner Veltliner- ja Riesling -lajikkeiden rypäleitä. Grüner Veltliner on meille suomalaisille hieman tuntemattomampi valkoinen rypälelajike, kiutenkin se on Itävallan yleisin rypäle, persoonallisen mausteinen, aromaattinen ja raikashappoinen. Juuri hapokkuutensa ansioista se sopii erityisesti paistetun kalan kanssa.

Jäsenkirje 6/2009 6.8.2009

Elokuuta kaikille

Nyt on kesä siirtynyt jo elokuuhun ja pitäisi palata viinin äärelle yhteisissä merkeissä. Elokuun lopulla matkaamme lasiemme avulla Yhdysvaltoihin.

27.8.2009 klo 18, Alba, Klubi kabinetti

Aluksi kerron kaikille tietämättömille ja tietäville, että Yhdysvalloissa tehdään viiniä! Käymme alkumaljan kärsivällisyydellä katsauksen eri alueisiin, rypäleisiin ja liian pitkän puheenvuoron jälkeen kaadamme lasiin Cabernetin ja Zinfandelin kaksintaistelun. Juustolautanen siivittää nystyrämme Bachin tahdissa lentoon, oli se sitten kuulento tai..kanan! Maistelemme 5 punaista. Juustojen jälkeen on myös tarjolla ruokaa viinille oman lompakon mukaan.

Hinta n.25€, sisältäen viinit ja juustot.

Ilmoittautuminen on sitova.

Ole nopea...viimeinen ilmoittautumispäivä on se päivä, jolloin kabinetti täytyy tai sitten 15.8!!!

Ystävällisin terveisin, Enologin sukulainen -ornitologi Joni Anttonen

Viiniklubin kesäkuun piknikille 13.6. osallistui pieni 12 hengen porukka. Päivä kului rattoisasti syöden ja maistellen erilaisia enemmän tai vähemmän kuplivia viinejä. Illan edetessä pelattiin, saunottiin ja rupertelttiin mukavia.

Pikkubussillinen klubilaisia osallistui Kuopion Viinifestareille kesäkuun lopussa viinillisissä tunnelmissa.

Kiitos mukanaanauttineille!

Jäsenkirje 7/2009 17.9.2009

Hyvät viiniklubilaiset

Elokuussa kokoonnuimme Albaan maistelemaan Yhdysvaltojen punaisia. Ilta sujui leppoisasti puheen sorinan kasvaessa aina viimeiseen kulaukseen saakka. Arvoisat asiantuntevat kielemme ja sieraimemme laittoivat maistiaiset seuraavaan järjestykseen

1. Columbia Crest Two Vines 2007
2. Gnarly Head Old Vine Zin 2007
3. Ravenswood Zinfandel 2006
4. Murphy-Goode 2006
5. Stag's Leap Wine Cellars Artemis 2005

Yhdessä Artemis pullossa oli lievä korkkivika.

Jäsenkirje 8/2009 4.10.2009

Valkosipulin, juustojen ja viinin ilta Espanjan hengessä

Mikä sopsisikaan paremmin syksyn pimeneviin iltoihin kuin tunnelmallinen ilta Espanjan hengessä valkosipulintuoksuisen lammaspadan, lämpimien punaviinien ja herkullisten juustojen kera? Tätä on tarjolla Jyväskylän Juustoseuran, Jyväskylän Valkosipulikillan ja Jyväskylän Viiniklubin yhteistilaisuudessa Lozilla to 22.10. klo 18:30 alkaen. Toivottavasti tapaamme sielä!

Illan ohjelmaan kuuluu Espanjan herkut -menu viineineen, teemaan sopivaa ohjelmaa ja hyvää seuraa. Koko illan hinta on 30 euroa ja se suoritetaan käteisellä oman yhdistyksen yhteyshenkilölle tilaisuuden aluksi. Voit ottaa myös ystäväsi mukaan, vaikkei hän olisikaan vielä viiniklubin jäsen.

Ilmoittautumiset su 11.10. mennessä Liinalle, mieluiten sähköpostilla osoitteeseen liina.lehtonen@nokia.com tai iltaisin myös puhelimella 040 507 7294.

Buffet Menu

Tryffeliöljyllä maustettua vihersalaattia
Papuja aliolikastikeessa
Pinjansiemen-oliivisalaattia
Maalaispatonkia
Yrttilevitettä

Mausteista naudanliha-lammaspataa
Rosmariini-valkosipulipaahdettuja perunoita
Paahdettuja vihanneksia

Juustolautanen, jossa seuraavat juustot:
Manchego
Etorki baskijuusto
Mancebo Iberico

Illan viinit

- Campo Lindo Crianza
- Hécula
- Pata Negra
- Raimat Abadia Reserva

Hyvät viiniklubilaiset,

Syyskuussa kokoonnuimme Ravintola Ideaan nauttimaan illasta Uuden-Seelannin sekä Tasmanian Pinot Noirin säestämänä. Tällä kertaa klubilla oli eurokieli ja viinit maistuivat seuraavaan järjestykseen;

1. Martinborough Vineyard Pinot Noir 2006
2. Martinborough Vineyard Te Tera Pinot Noir 2006
3. Pipers Brook Estate Pinot Noir 2005
4. Villa Maria Cellar Selection Pinot Noir 2007
5. Ninth Island Pinot Noir 2007

Yhdessä Pipers Brookin Pinotissa oli korkkivika. Kiitos Jonille onnistuneesta illasta. Idean ruoka maistui erinomaisesti viinien kera.

Seija

Jäsenkirje 9/2009, 27.10.2009

Hyvä Jyväskylän Viiniklubin jäsen

Tervetuloa Jyväskylän Viiniklubin vuosikokoukseen Ravintolaideaan perjantaina 20.11.2009
klo 18.00

Idean osoite on Piippukatu 3, Jyväskylä, puh 014 449 9744

Kokouksessa käsitellään yhdistyslain määräämät vuosikokousasiat. Vuosikokous on kaikille jäsenille luonnollisesti ilmainen ja jopa suotava mikäli haluaa vaikuttaa klubimme toimintaan.

Välittömästi vuosikokouksen jälkeen kajahtaa 20-vuotis juhluvoittemme syysjuhlapöytä, ylimpiä sväärejä hipova Italia-illanloitto!!!

Jyväskylän Viiniklubin saattaa nöyrästi huulille Italian huippuklassikot taisting & illallinen alustajana sommelier Joonas Vainio, Kiintotähti pohjolan taivaan alla. Ilta sisältää Joonas Vainion kaiken kattavan Italia-alustuksen ja huippuviinien taistingin. Joonas on pohjoismaiden 3. paras sommelier vuodelta 2006.

Taistingin jälkeen nautitaan illan viineihin liittyvä tasokas italialaishenkinen illallinen.

Illan viinit, seitsemän helmeä....

- Italian aluksi suu kuohumaa: Prosecco Argeo Brut, Ruggeri, sitten...
- Soave Classico 2008, Leonildo Pieropan
- Allegrini Valpolicella Superiore 2006
- Chianti Classico 2006, Fontodi
- Brunello di Montalcino 2004, Argiano
- Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2004
- Barolo 2003, Luigi Einaudi

Italialaishenkinen päivällinen

Antipasti

Pestolla maustettuja jättikatkarapuja
Paahdettua paprika-anjovissalaattia
Parmankinkkua ja verkkomelonia
Tomaattimarinoituja oliiveja
Focacciaa

Secondi

Saltimbocca alla Romana
Vasikan ulkofileetä Parmankinkulla ja salviolla,
tomaatti-herkkusienipaistosta ja polentaa

Dolci

Hasselpähkinäkakkua ja pistaasijäätelöä

Illan nautintojen hinta 60 € - tietoa, viinejä, ruckaa:

Lisäviinit päivälliselle yhteistyöhinnalla, muun muassa jälkiruualle aah, niin herkullinen Torcolato 2006, Maculan, Veneto....

Mahdolliset erityisateriatoiveet ilmoittautumisen yhteydessä.

Sitovat ilmoittautumiset 11.11.2009 mennessä Ravintolaideaan; satu.suojala@jamk.fi

TERVETULOA

"Sää muuttuu, siitä puhuminen on turhaa.
Avataan viinipullo Signora, koko elämä on edessäsi."
sanonta Sisiliasta