

Toiminta 2010

Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta 2010

Puheenjohtaja:
Joni Anttonen

Varapuheenjohtaja:
Timo Rätty

Sihteeri:
Jorma, joppe, Hirvikoski 040 5734850 / joppe(ät)viiniklubi.tk

Rahastonhoitaja:
Tuija Tyrväinen

Jäsenet:
Ulla Virta, Karita Saarinen & Pasi Naukkarinen

Vuoden 2010 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2010: Matka makujen maailmaan
Jäsenkirje 2/2010: Viini ja suklaa
Jäsenkirje 3/2010: Torresin viinit

Jäsenkirje 4/2010: Viini2010 tapahtuma 27.3.-28.3.2010 Jyväskylän Paviljongissa
Viini2010 -messuilla ollut tuoksujen tunnistamiskilpailu
Jyväskylän Viiniklubi ry arpoi pääpalkinnon Ravintola Pöllöwaarin menun kahdelle hengelle.
Tänä vuonna ei löytynyt yhtään täysin oikeaa vastausta. Onni suosi tällä kertaa Marko Pohjolaa, onnittelut voittajalle ja kiitokset kaikille osallistujille.
Tuoksut olivat: 1. orvokki, 2. omena, 3. mänty/pihka ja 4. vadelma.

Jäsenkirje 5/2010: Viinilasien merkeissä
Jäsenkirje 6/2010: Grilli kuumaksi
Jäsenkirje 7/2010: Neroutta vai kuuulluutta?
Jäsenkirje 8/2010: Erotatko lampaan kanasta, entä kuhan lohesta
Jäsenkirje 9/2010: Juustoseura ja Viiniklubi Lozilla
Jäsenkirje 10/2010: Korkki-ilta Pöllöwaarissa
Jäsenkirje 11/2010: Viiniklubin vuosikokous

Jäsenkirje 1/2010, 12.1.2010

Matka makujen maailmaan alkaa

Tämän vuoden matka makujen maailmaan aloitetaan keskiviikkona 20.1. klo 18:30 Hotelli Albassa tutustumalla viinin ja ruoan yhdistämiseen. Tällöin maistetaan neljä eri tyylistä viiniä:

- 594677 Leyda Garuma Vineyard Sauvignon Blanc
- 007485 Pfaffenheim Pinot Gris
- 438707 Cycles Gladiator
- 443227 Duc de Larsan Madiran

Makulautaselle on kerätty muutamia valikoituja syötävä, joilla saamme kokea mielenkiintoisen ja opettavaisen retken viinien ja ruoan yhdistämiseen. Oletuksena voidaan pitää maistelulle hintana 16,00€/henkilö. Tämä on hskettu siten että pullo jaetaan aina tasan kymmenen hengen kesken. Sitovat ilmoittautumiset info@hotellialba.fi tai puh: 014 636 311 maanantaihin 18.1. mennessä. Alba tekee iltaa varten oman houkuttavan suosituslistan, jos vaikka tekee mieli purtavaa illan päätteeksi. Kuulin myös että suosituslistalle on nostettu pari houkuttavaa viiniä ruoan painikkeeksi edulliseen hintaan.

Viimevuoden glögitilaisuuden kuulumiset

Joulukuun 12.Soppapaariin saapui 15 klubilaista tutustumaan glögien ja tapas-henkisten purtavien maailmaan. Tässä yllättävien makujen yhdistelyssä huomattiin että yrttioliivit tai chili mausteiset lihapullat eivät ole paras mahdollinen yhdistelmä glögien kanssa. Tonnikalaleipäset ja suolapaahdetut mantelit istuivat jo huomattavasti paremmin glögien seuraan. Pöytäkeskusteluiden pohjalta näytti siltä että perinteinen Hehkuviiniglögi oli maisteltavista eniten klubilaisten makuun. Tähtianisglögi jakoi mielipiteet kahtia, osa piti ja osa ei.

Uusi johtokunta

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

Puheenjohtaja Joni Anttonen
Varapuheenjohtaja Timo Rätty
Sihteeri Jorma, joppe, Hirvikoski 040 5734850 / joppe(ät)viiniklubi.tk
Rahastonhoitaja Tuija Tyrväinen
Jäsenet Ulla Virta, Karita Saarinen & Pasi Naukkarinen

Tulevasta toiminnasta

Alustavana tietona tänä vuonna suunnittelimme järjestää seuraavien teemojen mukaiset tilaisuudet

- Helmikuun ti 9. Viini & Suklaa Ulla Häkkisen johdolla, järjestää joppe
- Maaliskuu Jari Lahdenoja ja Torresin viinit, järjestää Tuija Viini 2010 messut 27.-

28.3.2010, järjestää Karita

- Huhtikuu ma 12. Lasien vaikutus viinin makuun, järjestää Timo
- Toukokuun loppu Grilli kuumana, järjestää Pasi
- Kesäkuu Matka Itävaltaan järjestelyt matkatoimikunta
- Elokuu vk 33/34 Luomuviinit, järjestää Joni
- Syyskuu Erotatko lampaan kanasta, entä kuhan lohesta, järjestää Ulla
- Lokakuu Juustoseuran kanssa yhteinen tilaisuus, järjestää Pasi
- Marraskuu Vuosikokous + Korkki-teema luennoitsijana Christina Suominen, järjestää Karita
- Joulukuu Samppanjaa joulupöydän kaloille Mirkassa, järjestää Joni

Maistuvaa viinivuotta 2010 toivotellen,
joppe

Jäsenkirje 2/2010, 20.1.2010

Viini ja suklaa

Tutustumme viinin ja suklaan yhdistämiseen tiistaina 9.2.2010 kello 18:30 alkaen ravintola Pöllöwaarissa Hovimestari-sommelier Ulla Häkkisen opastuksella. Maisteluviineiksi on valikoitu seuraavat:

- Alko 579337, Gisselbrecht Gewurztraminer 2008, Willy Gisselbrecht, AC Alsace, Ranska
- Pöllöwaarin viinilistalta Pascual Toso Reserve Malbec 2006, Maipœ, Mendoza, Argentiina
- Alko 405157, Gnarly Head Old Vine Zin 2006, Lodi, Kalifornia, Gnarly Head Cellars, USA
- Alko 330327, Blandy's 10 Years Old Rich Malmsey, Madeira, Madeira Wine Company, Portugali /tai vastaava Madeira Pöllöwaarin viinilistalta
- Pöllöwaarin viinilistalta Cockburn's LBV 2003, Douro, LBV Port, Cockburns, Portugali
- Pöllöwaarin viinilistalta Aranda Cream Sherry, DO Jerez de la Frontera, Alvaro Domecq, Espanja

Näiden kanssa testaamme valkosuklaan, maitosuklaan, tumman suklaan (47%, 55% & 70%) ja konvehtien sopivuutta. Maistelun hinta on noin 20 euroa ja tähän maisteluun mahtuu vain 30 nopeinta. Maisteluun on otettava ehdottomasti omat lasit mukaan.

Sitovat ilmoittautumiset maililla minulle (joppe@viiniklubi.tk) tai (mieluiten tekstiviestinä) numeroon 040-5734850 viimeistään maananantaina 2.2.2010.

Kutsu sääntömuutoksen vahvistavaan kokoukseen

Tilaisuuden aluksi pidämme nopean kokouksen, jossa vahvistetaan vuosikokouksessa sovitut sääntömuutokset.

Esityslista:

1. Kokouksen avaus
2. Puheenjohtajan, sihteerin, pöytäkirjan tarkistajien (2) ja ääntenlaskijoiden (2) valinta
3. Kokouksen laillisuuden ja päätösvaltaisuuden hyväksyminen
4. Esityslistan hyväksyminen
5. Sääntömuutosten hyväksyminen
6. Muut mahdolliset asiat
7. Kokouksen päättäminen

Kokoukseen osallistuminen ei maksa mitään ja siihen voi tulla, vaikka ei jää Viini & suklaa - maisteluun.

Tulevaa toimintaa

Alustavana tietona tänä vuonna suunnittelimme järjestää seuraavien teemojen mukaiset tilaisuudet

- Maaliskuu Jari Lahdenoja ja Torresin viinit, järjestää Tuija Viini 2010 messut 27.-28.3.2010, järjestää Karita
- Huhtikuu ma 12. Lasien vaikutus viinin makuun, järjestää Timo
- Toukokuun loppu Grilli kuumana, järjestää Pasi
- Kesäkuu Matka Itävaltaan järjestelyt matkatoimikunta
- Elokuu vk 33/34 Luomuviinit, järjestää Joni
- Syyskuu Erotatko lampaan kanasta, entä kuhan lohesta, järjestää Ulla
- Lokakuu Juustoseuran kanssa yhteinen tilaisuus, järjestää Pasi
- Marraskuu Vuosikokous + Korkki-teema luennoitsijana Christina Suominen, järjestää Karita
- Joulukuu Samppanjaa joulupöydän kaloille Mirkassa, järjestää Joni

joppe

Jäsenkirje 3/2010, 2.3.2010

Torresin viinit

Maaliskuussa tutustumme espanjalaisen viinitalo Torresin viineihin. Niitä meille esittelee viinitalon edustaja Jari Lahdenoja. Tilaisuus pidetään perjantaina 26.3. klo 19 Ravintola & juhlapalvelu Mirkassa, Tapionkatu 4.

Illan viinit ovat:

- Gran Vina Sol
- Waltraud Riesling
- Fransola
- Gran Sangre de Toro
- Gran Coronas
- Mas la Plana
- + yllätysviini

Lisäksi tarjolla on pari Juustoportin juustoa. Ota omat viinilasit (7) mukaan, sillä Mirkassa ei ole riittävästi laseja. Illan hinta on n. 25-30 euroa, maksu käteisellä. Hinta tarkentuu myöhemmin osallistujien määrän mukaan.

Ilmoittautumiset 19.3. mennessä Tuija Tyrväiselle sähköpostilla tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi tai puhelimella 040 572 1562.

Tervetuloa!

Suklaa & viini -illan kuulumiset

Häkkisen Ullan opastuksella klubin 30 nopeinta sai kokea kuinka hankalasti suklaa istuu viiniin. Kyllähän joistain yhdistelmistä löytyi myös toimivia yhdistelmiä. Jo Ullan kertomankin mukaan päädyimme maistellen samaan tulokseen: Mitä tummempi suklaa sitä tuhdimpi viini. Valkosuklalle käy siis jopa valkkari ja maitosuklaalle istuu pehmeähkö punkku. Mutta väkevöityjen viinien kanssa tummat %-suklaat on omiaan.

Tuija & joppe

Jäsenkirje 4/2010, 6.3.2010

Maaliskuinen tervehdys kaikille!

Vapaa-aika, Muoti ja Hyvinvointi, Kirjamessut sekä Viini2010 tapahtuma 27.3.-28.3.2010 Jyväskylän Paviljongissa lähestyy hurjaa vauhtia. Viiniklubi tarjoaa jäsenilleen asiakaskortteja tapahtumaan hintaan 5€/kpl. Asiakaskortteja voi tiedustella minulta, Ullalta tai Macelta. Yhteystietomme löytyvät oheisesta liitteestä.

Lämpimästi tervetuloa!!

Karita

Jäsenkirje 5/2010, 17.3.2010

Viiniklubi kokoontuu 12.4.2010 maanantaina klo 18:00 viinilasien merkeissä Ravintola Pöllöwaarissa, illan ohjelma löytyy liitteenä.

Tervetuloa mukaan!

Timo Rätty

timoiraty@gmail.com 0400-646358

Jäsenkirje 6/2010, 13.5.2010

Kesän kynnyksellä pistetään grilli kuumaksi

Maanantaina 24.5. klo 18:00 testaamme Vesilinnassa kuinka eri tyyppiset viinit istuvat grilliruokaan. Jos tuolloin ilmojen valtiat ovat suotuisat, niin vietämme iltaa ulkoterassilla.

Suoraan grillistä saamme samalle lautaselle useita kesäisiin grilli-iltaan kuuluvia makuja:

- Grillattua juustomakkaraa
- Marinoitua possunkylkeä
- Kanavarrasta
- Grillitomaattia ja paahdettua munakoisoa lisukkeena kasvisnyyyti

Näiden kanssa pääsemme testaamaan viineinä

- S.A. Prüm Ürziger Würzgarten Riesling 200 Kabinett, Mosel 39,00 €
- Cucco Chardonnay Langhe DOC, Cascina Cucco, Piemonte 33,00 €
- Dolcetto Monte Aribaldo 2006 DOC, Marchesi di Gresy, Piemonte 36,00 €
- Vacqueras Red 2007, Domaine de la Charbonnière, AC Vacqueras 39,00 €
- Rucahue Carménère 2005 Reserva, Viña Rucahue, DO Maule Valley 42,00 €

Ruoan hinnaksi per henkilö tulee 17 euroa. Viinien osuus taas määräytyy osallistujamäärästä, mutta jos pullo jaetaan aina 10 hengen kesken tulee viinien hinnaksi 18,90 euroa henkeä kohden. Todennäköisesti jako menee hiukan useamman kesken, joten viinien osuudesta tulee edullisempi.

Sitovat ilmoittautumiset osoitteella joppe@viiniklubi.tk tai (tekstaria) numeroon 040-5734850 viimeistään keskiviikkona 19.5.

Pasin puolesta,
joppe

Jäsenkirje 7/2010, 12.8.2010

Neroutta vai kuuhulluutta?

Tällä kutsulla kutsun teidät, hyvät viiniklubilaiset, kuuman kesän jäljiltä palaamaan jälleen viinilasin ääreen. Maistamme kuudesta lasista erilaisia kuun asentoja, mietimme jäniksentaljoja, vuorovettä ja tuholaisia. Sitten kutsumme tätä joko neroudeksi tai kuuhulluudeksi, mutta tiputetaan kuitenkin ensin kieli lasiin. Kuudessa lasissa biodynaamiset valkoviinit ottavat mittaa toisinta juuri sinun nenäsi alla. Poistan etiketin pilaavan vaikutuksen ja en kerro enempää.

Illan hinta: n.25€

Ilmoittautumminen: 23.8 mennessä osoitteeseen joni.m.anttonen@jyu.fi

Paikka: Mirka

Aika: 25.8 klo 18:00

Omat lasit mukaan (6kpl).

Paikkoja on rajoitetusti.

Tervetuloa.

Hyvin ystävällisin terveisin,
Joni Anttonen

Kuulumiset viimeisistä tapahtumista

Grilli kuumana -teema keräsi 34 uteliasta paikalle Vesilinnaan miten viinit istuvat grilliruokiin. Sään haltijat eivät kohdelleet meitä suopein silmin ja niin sitten tilaisuus olikin enemmänkin 'grilliruoan tapaista uunista'. Valkkareista S.A. Prüm Ürziger Würzgarten Riesling 2006 Kabinett ei kovinkaan paljon saanut puoltoääniä näiden ruokien kanssa, joten Cucco Chardonnay Langhe DOC keräsi suopeampia mielipiteitä. Punaviineistä taas mielipiteet tuntui menevän tasaisesti hajalleen.

Itävällan viinimatkalle päätyi loppujen lopuksi 18 klubilaista. Matka oli taas loistava kuten klubin matkoilla on tapana olla. Taas päästiin näkemään ja kokemaan jotain uutta ja erilaista. Vaikka monelle Itävalta yhdistyy valkoviiniin niin kyllä siellä punaisiakin osataan tehdä. Matkalla olleilta voi kysellä lisää biodynaamisesta viinin valmistamisesta, betonimunista, terassesta, zwigeltistä, Steven Hollista, nahkahousuista ja Tonava kaunoisesta.

joppe

Jäsenkirje 8/2010, 15.9.2010

Erotatko lampaan kanasta, entä kuhan lohesta

Nyt ei ihan noin selkeistä eroista ole kyse, kun kokoonnumme ravintola Figaroon maanantaina 27.9 klo 18:00 alkaen testaamaan eri ruoka-aineita ja niille sopivia viinejä.

Lautaselle saamme seuraavat makuparit:

Punaviinissä ja yrteissä haudutettua hirven entrecotea - Grillattua häränmarmorifileettä

Paahdettua kuhaa - Haudutettua merikroottia

Ja näiden kanssa testaan viineinä punaiset:

Chateau Carsin Cuvee Noire, Bordeaux, Ranska

Vina Maipo Gran Devocio, Cabernet Sauvignon-Syrah, Do Maule Valley, Chile

ja valkkarit

Domaine Gayda Cépages Viognier, Langhedoc-Rousillon, Ranska

AG Forty-Seven Chardonnay, Mendoza, Argentiina

Yllä oleva makulautanen sekä viinit maksaa noin 30 euroa/henki. Lisäksi nälkäisille on Figaro tehnyt tätä iltaa varten tarjouksen Kuorrutetusta kanaleivästä 12 euron hintaan.

Sitovat ilmoittautumiset Jopelle (joppe@viiniklubi.tk tai tekstarilla 040-5734850) viimeistään torstaina 23.9.

Edellisen maistelun kuulumiset

Elokuussa viiniklubista kokoontui 27 jäsentä sopivan kuunkierron aikaan mirkaan nauttimaan biodynaamisia viinejä. Ilta sujui hyvän tunnelman vallitessa, vaikkei kukaan vaihtanutkaan hyönteismyrkkyä kanahäkkiin. Illan viinit maisteltiin sokkona ja käytiin pöydittäin pieni

kilpailu. Mikä rypäle? Mikä maa? Mikä vuosikerta?...Voittaja joukkue keräsi kaikkiaan 2 pistettä 30stä. Kaikki viiniä olivat Nicolas Jolyn käsialaa, kyseessä oli sama viini, 3 eri vuosikertaa ja jokaisesta vuorokautta aiemmin sekä juuri avattu viini.

Pasin ja Jonin puolesta,
joppe

Jäsenkirje 9/2010, 20.10.2010

Jyväskylän Juustoseura ja Jyväskylän Viiniklubi Lozzilla

Perinteinen juuston ja viinin ilta pidetään Lozzilla torstaina 28.10.2010 klo 18. alkaen. Tänä vuonna vietämme iltaa välimerellisessä hengessä, noiden paljon otsikoissa olleiden maiden eli Kreikan, Italian ja Ranskan viinejä ja juustoja maistellen.

Ruokamatkamme suuntautuu Kreikkaan, josta meille tulee maisteltavaksi feta-pinaattipiirakkaa kreikkalaisen viinin kanssa. Tälle illalle olemme valinneet Italiasta ja Ranskasta myös pitkät perinteet omaavat ja viinit ja juustot. Tule testaamaan kuinka nämä herkut kestävät pohjoisen ulottuvuuden rinnalla.

Illan hinta on 25 euroa ja se maksetaan tilaisuuden alussa (varaa käteistä rahaa!!). Voit ottaa myös ystäväsi mukaan, vaikkei hän olisikaan vielä viiniklubin jäsen.

Ilmoittautumiset pe 22.10. mennessä sähköpostilla ulla.virta@hotmail.com tai puhelimitse 040 505 6662.

Tervetuloa!

Jäsenkirje 10/2010, 1.11.2010

Viiniklubin korkki-ilta Ravintola Pöllövaarissa 15.11.2010, klo 18.00

Tilaisuuden alkuun on luento (n. 40 min) jonka aiheena on viinipullojen erilaiset korkit, korkkien valmistus ja niiden vaikutus tuotteisiin. Luennon pitää Sami Tiitto, Pöllövaarista.

Luennon jälkeen kevyt tasting -> 4 punaviiniä, jokaiseen lyhyt alustus.

Maistettavat viinit

- Yealands Way Pinot Noir 2008, Marlborough, Yealands Estate, Uusi-Seelanti
- Barbera d'Alba 2008, DOC Barbera d'Alba, Moccagatta, Italia
- Trio Reserva 2008, Maipo Valley, Concha y Toro, Chile

- Alta Gama Reserva 2000, DO Cigales, Santa Rufina, Espanja

Tilaisuuden hinta klubilaista kohti on 25,00€. Hinta sisältää luennon ja siihen liittyvät valmistelutyöt, maistettavat viinit, parhaat mahdolliset lasit (Riedel) viinien maisteluun ja yliopistonkadun puoleisen ravintolasalin yksityiskäyttöön.

Iltaa varten on tilattavissa myös menukokonaisuus viinien teeman mukaan, jonka herkuttelu voi alkaa tastingin jälkeen. Menun hinta on 42,00€.Huom! Annokset voi tilata myös erikseen (hinnat alla).

Menu

Pistaasipähkinöillä maustettua kyyhkyterriiniä ja madeira-mustaherukkakastiketta

Karitsansisäfilettä ja grillattua vuohenjuustoa, viinisipulihilloketta, basilikaa ja vermuttikastiketta

Aprikoosi-tummasuklaamoussea ja munaliköörikastiketta, mantelia ja amarettovaahtoa

Hinnat erikseen otettuna:

Alkuruoka 12,00€

Pääruoka 21,00€

Jälkiruoka 12,00€

Ruokien kanssa maistelluista viineistä alkuruoalle sopii Yealands Pinot Noir sekä pääruoan kanssa Alta Gama reserva 2000. Ravintola Pöllöwaari varautuu ruokien etukäteistilausten mukaan lisäkaatoihin halukkaille edellä mainittuja viinejä,

Yealands Way Pinot Noir 2008, 25,00€/plo, 4,20€/12cl

Alta Gama Reserva 2000, 38,00€/plo, 6,40€/12cl

30 ensimmäistä ilmoittanutta mahtuu tilaisuuteen mukaan. Ilmoittautumiset tilaisuuteen viimeistään 5.11.2010 mennessä osoitteeseen karita.s.saarinen@gsk.com tai puhelimitse 050 4200 503.

Tarvitsemme tiedon ruokailijoista mahdollisimman tarkasti etukäteen, jotta keittiö osaa varautua oikein raaka-aineiden osalta. Ilmoitathan siis ilmoittautumisesi yhteydessä mitä mahdollisesti haluat syödä.

Ystävällisin terveisin,

Karita

Jäsenkirje 11/2010 18.11.2010

Hyvä viiniklubi

Tervetuloa vuoden 2010 päättäjäisiin. Tänä vuonna päättäjäiset on tehty juustosta, lohesta, mädistä, leivästä, hillosta, Mirkasta, kuplista ja vuosikokouksesta! Siis ilta alkaa Mirkassa 2.12 klo 18 vuosikokouksella ja jatkuu nuijan paukutuksella, kunnes on aika löysätä remmejä ja päästää kuplat irti. Illan teemana erakko-kupla haastaa maailman kuuluisimman kuplan. On yleisesti tunnettua, että erakko omaa tietynlaisen hajun, joten viritä suun yläpuolella sijaitseva kolvisi etsimään erakot lasistasi, sillä tässä vaiheessa irti päästettävien kuplien henkilöllisyys on Joni Anttonen tarkoin suojelema salaisuus. älä vielä kuitenkaan tiputa kiveä sydämesi päälle, sillä epätodennäköisen tapaturman sattuessa myös Mace tietää salaisuuden!

Ja lopuksi vielä pähkinässä:

Paikka: Mirka

Aika: 2.12 klo 18

Teema: Sokea kuplasota + vuosikokous(mallia räväkkä)

Mukaan: 6 lasia (Kuplille sopivia)

Hinta: n.65€ sisältäen erakot ja julkkikset + Buffapöydän

Houkutin: Erakko tarkoittaa erikoisluvalla hankittua harvinaisuutta!

Ilmottautuminen: Osoitteeseen joni.m.anttonen@jyu.fi 30.11.2010 mennessä.

Ole nopea, sillä paikkoja riittää vain 30 nopeimmalle! Huom! Kokoukseen voi osallistua, vaikkei ehtisi mukaan tastingiin!

Hyvin ystävällisin terveisin,
Joni Anttonen

Marraskuu

Viiniklubin korkki-iltaa oli seuraamassa 29 innokasta kuulijaa. Sami Tiitto herätti alustuksellaan hyvää keskustelua viinipullon sulkemisen ideologiasta. Selvästikään ei enää kierrekorkkiviinejä vierasteta, vaikka ei se narahdus kuulosta niin hyvältä kuin perinteisen korkkikorkin avaamisen ääni. Myös korkkivioista päästiin keskustelemaan samoin kuin itse viinin varastoisesta. Tällä kertaa emme pisteyttäneet viinejä yhdessä vaan kukin sai luottaa täysin omiin makuarvoihinsa.