

Toiminta 2011

Loka-joulukuun 2011 toiminta blogista

KOKKAILUT ON KOKKAILTU

Julkaistu: [26.1.2012](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Kokkailuihin osallistui 31 innokasta kokkia, josta kiitos jäsenille. Ruokien teko onnistui mainiosti molemmilta ryhmiltä ja vain hiuksen hienoja eroavuuksia; kastike oli kiiltävämpää, pihvit kypsempiä, piirakka mehevämpi. Viinit olivat molemmissa ryhmissä samat ja molemmissa ryhmissä haistettiin ja maistettiin, ettei yksi valituista viineistä ollut pääsääntöisesti Cabernet Sauvignonia, mutta kokonaisuuteen se ei vaikuttanut. Voittaja viinikin oli molemmissa ryhmissä sama eli Kalifornialainen Bogle Cabernet Sauvignon, toiseksi tuli Duboeufin valmistama Hob Nob, kolmanneksi ainoa Grand Cru eli Chateau Villemaurine Grand Cru Classe ja perän pitäjäksi jäi Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserve. Tulos oli molemmissa ryhmissä täysin sama. Kokkailua pidettiin mukavana kokemuksena ja toivottiin jatkoa tulevaisuudessa. Kiitoksia vielä kaikille mukana olleille. Terv Pera

1 kommentti

Joppe sanoo: 29.1.2012 klo 17.37

Ehkä noi Bogle ja Hob Nop olivat helpoimmat ja monikäyttöisimmät viinit ja siksi ne pärjäsivät tähän ruokakokonaisuuteen parhaiten. Yllättävänä piirteenä jäi mieleen Hob Nobin muuttuminen keiton kanssa selvän toffeiseksi, josta osa piti osa ei. Kaiken kaikkiaan onnistunut ilta.

KOKKAAMAAN

Julkaistu: [26.12.2011](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Tervehdys Klubilaiset !

Joulu on jo takanapäin ja ennen vuoden vaihdetta uuden vuoden aattona on vielä hieno kutsu klubilaisille tutustumaan Figaron Winebistroon.

Tammikuussa sitten esiliinat ylle ja kokkaamaan Marttalan tiloihin Yliopistokatu 11 ja maistelemaan ruokien kera Cabernet Sauvignonia ja arvelemaan kuinka Vanhan Maailman viinit pärjäävät Uuden Maailman viineille. Kokkailut toteutetaan kahdessa 16 hlön tilaisuutena; ensimmäinen on maanantai 16.01.2012 klo 18,00 ja seuraava maanantai 23.01.2012 klo 18,00. Klubi sponsoroi tilaisuuksia, mutta osallistujille ruokineen ja juomineen jäi kustannettavaksi 35 €/hlö. 16.01 tilaisuus täytetään ensiksi, mutta voit esittää toivomuksesi.S-postilla vahvistetaan kumpanko tilaisuuteen sinulle on varattu paikka.

ILMOITTAUTUMISET OVAT SITOVIA JA VIIMEISTÄÄN KESKIVIIKKO 11.01.-12
Esiliinan lisäksi ota mukaasi 4 viinilasia ja rasia, kun ruokaa tehdään runsaasti .

Viinit ovat 2 erilaista Ranskasta ja yksi Chilestä ja yksi Usasta
Valmistamamme ruuat:

1. grillipihvit kasslerista ja punaviinikastike
2. poro-leipäjuustokeitto ja perunaletut
3. quiche lorraine ja kevyt salaatti
4. coq au vin ja sitrusvaahto

Terveisin pera pertti.korpimaki@pp.inet.fi 040-571 2251

VIINITEKO JA KAUPUNGIN PARAS VIINILISTA 2011

Julkaistu: [8.12.2011](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän Viiniklubi luovutti vuosikokouksessaan vuoden 2011 “KAUPUNGIN PARAS VIINILISTA”-Certifikaatin Ravintola Pöllöwaarille. Certifikaatin vastaanotti somelier Sami Tiitto.

VUODEN 2011 VIINITEKO – tunnus annettiin yrittäjä Maisa Toivolalle Viinisirkuksesta. Viinitietoisuuden levittäminen on meidän yhteinen intressi. Puheenjohtaja.

JÄLKIRUOKA- JA VÄKEVÄT VIINIT 05.12.-11

Julkaistu: [8.12.2011](#) | Kirjoittanut: [admin](#)



Joulukuun Itsenäisyyspäivän aattoiltana kokoonnuimme Mirkaan klo 18,30 maistelemaan jälkiruoka- ja väkeviä viinejä. Pienen yleisesittelyn jälkeen, joka saattoi harhauttaa porttien ja sherryjen maailmaan, pääsimme maistelemaan sokkona viittä erilaista viiniä.

Ensimmäisessä lasissa “marjaista, kotimaista, kesäjälkkäriä” saattein **Alahovin** konjakilla maustettua **Mustaviinimarja väkevää** viiniä (alkoholia 15%). Konjakki tuli esiin herukan takaa nätisti, mutta ei tehnyt raatiin vaikutusta, koska jäi 15 pisteellä viidenneksi. Aurajuuston kera muuttui hieman vetiseksi, mutta suklaakakun kanssa eriomainen. Hinta 75 cl 11,95 €.

Seuraavassa lasissa hypähdimmekin jo Australialaisen yksityisen **Yalumba Wineryn** solera menetelmällä valmistettuun syvän kullanuskehtavaan **Museum Muscatiin** (alkoholia 18 %). Makeudellaan (243g / litrassa) jyräsi monia maistelussa olleita testipaloja, mutta löytyi myös sopivuksiakin. Arvauksia siitä, mitä lasissa oli, tulikin jo portista – marsalaan asti. Seitsemän vuoden ranskalaisessa tammessa kypsytyks maistui ja ehkä jokin vaniljainen jälkiruoka olisi tuonut ominaisuuksia enemmän esiin. Raati (22 hlöä) antoikin yhtä paljon pisteitä (58 p.) kuin voittajalla, mutta jäi kuitenkin toiseksi vähimmillä ykkössijoilla (3). Hinta 37,5 cl 19,69 €.

Kolmannessa lasissa saimmeikin selvästi syvän tummanpunaista Etelä-Afrikkalaista **KWV:n Pineau de Laborie** (alkoholia 17 %). Tämä runsaan hedelmäinen, viinillinen ja vähiten sokeria sisältävä (alle jälkiruokaviinin rajan 100g /L) viini tunnistettiin maistelijoiden joukosta Pinotagiksi 100%. Tuoksussa välähti “pontikka” ilmeisesti vähäisen sokerin ansiosta sekä savuisuutta. Oli sopusoinnussa kaikkien maisteltavien palojen kanssa. Ehkäpä savuisuus, viinillisuus ja kuivuus koitui kohtaloksi jääden neljänneksi (30 p) Hinta 37,5 cl 14,75 €

Neljännessä lasissa olikin jo tosi kestävä viiniä; kypsennetty vähintään 30 kk tammitynnyrissä ja valmistaja lupaa sen säilyvän oikein varastoituna jopa 100:kin vuotta. Viinille kuuluu pieni hapettumisen maku ja siksi arveltiin portiksi, madeiraksi jopa sherryksi, mutta se oli Etelä Ranskalaista **Sardane** (tanssi) **Banyuls Grand Cru -06**. (alkoholia 16 %) Tuottaja ; **La Nouvelle Societe de la C0te Radieuse**. Tanniini, vanilja ja lievä savu tuoksussa, maussa viikunaa, kypsää kirsikkaa, suklaata ja hennosti mokkaa. Sopi makupalojen kanssa ja varsinkin 12 kk Manchekon. Kuitenkin yhdenpisteen erolla (57 p.) jäi jopa kolmanneksi. Hinta 50 cl 12,52 e ; rohkenen sanoa, jopa löytö.

Viidennessä lasissa olleen viinin ylivoimaisuus ykköstitiloissa (7 kpl) ja yhteensä 58 pistettä toi voiton tälle Kyproslaiselle **St John Commandaria** (alkoholia 15 %). Tuottaja **KEO** viininvalmistamo sijaitsee Limassolissa kolmella muulla paikkakunnalla. Nimensä viini sai Johanniitta ritarikunnan komentopaikan mukaan. Vulkaanisessa maaperässä kypsyneet rypäleet kuivatetaan ja valmistetaan kaksi vuotta kypsyttämällä tammitynnyreissä ja näin on syntynyt yksi maailman vanhimmista viineistä. Tämä mahonginruskea, rusinainen, makea (220g / L), viikunainen, hiukan pähkinäinen ja kevyen suklainen viini vei siis voiton. Hinta 75 cl 14,81 €

Näkemykset ja tiedot Viinikirjasta ja www.alko.fi sivuilta

Terveisin Pera puheenjohtaja

Malbec/Merlot iltaman tulokset

Julkaistu: [1.12.2011](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Morjens klubin väki!

Pidimme pe 18.11.2011 Malbec ja Merlot rypäleistä viini-illan, jossa maistelimme yhtä Cavaa (Xenius Brut Reserva) tilaisuuden alussa heti vuosikokouksen jälkeen ja kolmea Merlot ja kolmea Malbec viiniä. Niiden kanssa nautimme hyvää, runsasta ruokaa. Ilta meni varsin nopeasti ja mukavasti sekä taisipa Londoniin aika moni jäädä vielä iltaa viettämään ja karaokea laulamaan klo 22.30 jälkeenkin! Tunnelma oli mahtava ja tiivis!

Tilaisuudessa nautittavat viinit arvosteltiin seuraavasti:

1. Paras viini oli 78 pisteellä Famiglia Bianchi Malbec, tukkuhinta 9,23e
2. Toinen 60 pisteellä Robert Skalli Merlot, tukkuhinta 11,82e
3. Kolmas 59 pisteellä Altos Las Hormigas Malbec, tukkuhinta 11,17e
4. Neljäs 56 pisteellä (enemmän ykköstitiloja) La Chamiza Polo Amateur Malbec, tukkuhinta 7,89e
5. Viides 56 pisteellä La Ronciere Reserva Merlot, tukkuhinta 7,57e
6. Kuudes 26 pisteellä Laroche Merlot, tukkuhinta 9,75e

Terveisin Janne Äijänen

Come Dine with us / toinen ryhmä

Julkaistu: [14.11.2011](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

2011 tammikuussa heräteltiin jäsenistön keskuudessa ajatusta, jotta muodostettaisiin ryhmiä, jotka vuorotellen valmistaisi ruokia ja toiset toisivat ruokiin sopivia juomia. Huhtikuussa lähetettiin jäsenistölle viesti tapahtumasta ja kaksi ryhmää muodostettiin. Aikataulu oli vapaa ja tiukalla aikataululla tapaamiset eivät ehkä olisi kakkosryhmältä onnistuneetkaan ja ehkä joitain rajoja pitäisi sopia. Tapahtumat olivat oikein maittavia ruuan ja juoman suhteen ja tutustuminen toteutui ja meillä oli ainakin mukavaa.

Eka tapaamisella aterioimme: Kuohuviinien jälkeen vihreä parsaa ja hollandaiskastiketta ja viininä Y-Rieslingiä, mahtavien pihvien ja hedelmäisen salaatin ja juuresnyyttien kera joimme Chilestä Cordillera ja Australaiasta Wolf Blass Red Labeliä — namia ja lopuksi lime-kookos pannacottaan kera Mouton Cadetin Sauternes. Toisella ruokailulla söimme ja joimme seuraavaa : Cavan jälkeen katkarapusalaatti ja Alsacen muscat/riesl/p.gris, savustetun merilohen, uusien perunoiden, karamellisoitu punajuuri ja höyrystetty porkkanan kera Moreaun Chablis ja Klevnerin Pinot Blanc ja valkosuklaa-rommi dippi ja hedelmien kanssa kreikkal. Vin Santo Boutari. Kolmannella keralla nautimme aluksi Ruggeri Argeo Prosecco ja aterioimme Parman kinkun ja hunajamelonin ja nautimme Zenaton Pinot Grigion, Vuohenjuustolasagnen ja salaatin kera Valpolicella Classiso ja luomua Sisiliasta Cannonau di

Sardegna ja Tiramisun kanssa tietysti reciotoa Meliloto. Kaikki kokonaisuudet olivat mahtavia. Yhdessä olimme sitä mieltä, että ruokailu ja viini vierailuja pitäisi jatkaa .
Terveisin Pera

Carmenère ja Pinotage -maistelun kuulumiset

Julkaistu: [20.10.2011](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

13 klubilaista saapui 29.syyskuuta maistelemaan näitä Chilen ja Etelä-Afrikan tunnetuimpien rypäleiden viinejä. Maistelu pidettiin perinteiseen tyyliin puolisokkona ja se oli tälläkin kertaa haastava. Omat vanhat mielikuvat saivat sopivasti pölytystä. Maistelussa täysin 'varmaksi tunnistettu' Carmenère olikin Pinotage ja päinvastoin. Yhteenvedossa pisteet jakautui hyvin tasaisesti kaikille viineille ja jokaisen viinin vähintään yksi rankkasi keulille. Viinit saivat seuraavasti pisteitä:

- 436837 Footmark Pinotage 6,48 e 30p/VI
- 005584 Undurraga Carmenère 7,98 e 31p/V
- 005946 Zonnebloem Pinotage 9,99 e 46p/III
- 437557 Fairview Pinotage 13,98 e 45p/IV
- 440067 Rothschild Carmenère Reserva 9,99 e 48p/I
- 496677 Santa Alicia Carmenère Gran Reserva de los Andes 17,21 e 48p/II

Tuosta huomataan että edullisimmat kaksi viiniä jäivät selvällä erolla muista. Mutta kärkinelikko mahtui neljän pisteen sisään. Tosin kaksi Carmenèrea saivat molemmat saman pistemäärän, mutta Rothschild sai enemmän ykkössijoja. Kaikista viineistä tasaisimmin klubilaisten pisteet jakautui Zonnebloem Pinotagella, muiden viinien kohdalla pisteet painottui selvästi eri pistesijoille.

Ensimmäinen blogikirjoitus

Julkaistu: [19.10.2011](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän Viiniklubi ry on perustettu v. 1989 viininystävien harrastuksen kehittämiseksi. Klubin toiminnan tarkoituksena on luoda jäsentensä ja viinin välille syvä ystävyysuhde, kehittää jäsentensä teoreettista ja käytännön viinitietoutta, yhdistää kiinteät ja nestemäiset energiantarpeemme luovaksi kokonaisajatteluksi, kehittää jäsentensä kykyä keskustella viineistä, ruoasta ja elämän tärkeistä asioista sekä valistaa klubin ulkopuolisia ymmärtämään hyvän aterian, viinin ja ruoan, merkitys elämänlaadun parantamisessa.



Vuoden 2011 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2011: Matka makujen maailmaan

Jäsenkirje 2/2011: SANGIOVESE-tasting

Jäsenkirje 3/2011: Tempranilot

Jäsenkirje 4/2011: Tervetuloa maistelevaan valkoviinejä ravintola Mirkaan

Ennakkotietoa kevätpäivällisestä

Jäsenkirje 5/2011: Kevätpäivällinen

Jäsenkirje 6/2011: Muutos alustavaan suunnitelmaan

Jäsenkirje 1/2011 16.1.2011

Vuosi aloitetaan Australian hengessä Shiraz-Cabernet -maistelulla Tämän vuoden kattoteemaksi on sovittu eri rypäleet. Nyt aloitamme tutustumalla kahteen tuhtiin punaiseen, Cabernet Sauvignoniin ja Shiraziin (tai Syrah). Maistelu on torstaina 27.1.2011 klo 19:00 alkaen Hotelli Albassa. Maistelussa on seuraavat viinit:

- 413197 Nugan Estate Coonawarra Alcira Vineyard Cabernet Sauvignon 19,89 € Etelä-Australia

- 006206 Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon 9,99 € Chile
- 422747 Rust en Vrede Estate Cabernet 24,10 € Etelä-Afrikka, Coastal Region
- 455607 Penfolds Kalimna Bin 28 Shiraz 20,50 € Etelä-Australia
- 466207 Casillero del Diablo Shiraz 9,99 € Chile
- 476387 Radford Dale Shiraz 23,80 € Etelä-Afrikka, Coastal Region

Illan vertailuhintana voidaan pitää 17,00€/henkilö. Tämä on laskettu siten että pullo jaetaan aina tasan kymmenen hengen kesken. Sitovat ilmoittautumiset info@hotellialba.fi tai puh: 014 636 311 maanantaihin 24.1. mennessä. Alba teki iltaa varten oman houkuttavan suosituslistan, jos vaikka tekisi mieli purtavaa illan päätteeksi.

Suppilovahverokeittoa, talonleipää 7.30 €

Vuohenjuustolla gratinoituja valkosipulietanoita ja paahdettua leipää 8.20 / 11.30 €

Paistettua rautua, jokirapukastiketta 18.10 €

Poron paahtopaistia, rosmariinikastiketta ja juurespyreetä 23.90 €

Paahdovanukas, ananashilloketta 6.60 €

Kuningatarjäädystä, marjamelbaa 7.60 €

Menu 34 €

Suppilovahverokeittoa, talonleipää

Poron paahtopaistia, rosmariinikastiketta ja juurespyreetä

Kuningatarjäädystä, marjamelbaa

Viimevuoden kuplasodan kuulumiset

Joulukuun 2. Mirkaan saapui 21 klubilaista tutustumaan Jonin ja Macen järkkäämään kuplien taistoon. Maistelu toteutettiin sokkona, joten ennakkopaineita ei kalleimpien samppanjojen suhteen ollut. Sokkonakin kyllä samppikset meni keulille ja ainut kuohu Lindauer jäi yleisen mielipiteen mukaan hänille. Myöskään kovin hyvin ei pärjännyt Moët & Chandon Impérial Brut sen jäädessä samppanjoista hänille. Keulille nousi loistavalla hinta-laatusuhteella Henriotin vuosikertasamppis, jättäen jälkeen jopa 4-5 kertaa kalliimmat haastajat. Ainoastaan Lindauer ja Moët & Chandon Impérial Brut on Alkon valikoimissa noista maisteltavista.

Uusi johtokunta

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

- Puheenjohtaja Timo Rätty
- Varapuheenjohtaja Jarkko Veijanen
- Sihteeri Jorma, joppe, Hirvikoski 040 5734850 / joppe (ät) viiniklubi.tk

- Rahastonhoitaja Tuija Tyrväinen
- Jäsenet Pertti 'Pera' Korpimäki, Tomi Keinänen ja Janne Äijänen

Tulevasta toiminnasta

Alustavana tietona tänä vuonna suunnittelimme järjestää seuraavien teemojen mukaiset tilaisuudet

Helmikuun ke 23. Sangiovese, järjestää Timo
Maaliskuu to 31. Tempranillo, mukana viinin maahantuoja, järjestää Pera
Viini 2011 messut 1.-3.4.2011, järjestää Timo & joppe
Huhtikuu ke 13. Riesling, järjestää Joni
Toukokuun la 14. Kevätpäivällinen, järjestää Jarkko
Kesäkuu la 18. Marjaviinitila-vierailu, järjestää Tuija
Elokuu vk 34 Rapuviiniteemalla Chardonnay & Sauvignon Blanc, järjestää Janne & Tomi
Syyskuun puoliväli Juustoseuran kanssa Makeat jalohomeviinit, järjestää joppe
Lokakuu vk 43 Pinot Noir, järjestää Tomi
Marraskuu vk 46 Vuosikokous + Merlot & Malbec, järjestää Janne
Joulukuu ma 5. Väkevöidyt viinit, järjestää Pera

Viinivuotta 2011 toivotellen,
joppe

Jäsenkirje 2/2011, 23.2.2011

Hei!

Tervetuloa SANGIOVESE-tastingiin keskiviikkona 23.2. klo 18:30. Paikkana Ravintolaidea (Piippukatu 3, 40100 JKL).

Tastingin hinta on 15 eur/ hlö ja luvassa on myös maittava italialaistyypinen antipastopöytä tingittyyn hintaan 17 eur/ hlö.

Sitovat ilmoittautumiset perjantaihin 18.2. mennessä suoraan Ravintolaideaan, ravintolaidea@jamk.fi tai Satu Suojala puh. 040 836 2695. Ilmoita samalla, ruokailenko ja onko sinulla ruoka-aineallergioita tms.

Buon San Valentino!
Terv. Timo Rätty

Tasting-viinit (hintaa 15 eur)

- Chianti Colli Senesi 2009 *Torre Terza DOCG Chianti Toscana* Alko 005561 9,95 eur
- ÊMarchese Antinori * Chianti Classico ÊRiserva Toscana* ÊAlko 41477 19,89 eur
- Pietra Del Diavolo *Vino Nobile DI Montepulciano 2007* Alko 456757 Ê17,07 eur
- ÊErrazuriz Estate *Sangiovese 2009 Vina Errazuriz Aconcagua Valley, Chile* Alko 449927 9.99 eur
- Argiano *Rosso di Montalcino 2006* (Vindirekt) 15,90 eur *Brunello di Montalcino 2005 * (Vindirekt) 30,40 eur

Illan menu (hintaa 17 eur):

- Oliiveja
- Gorgonzola-juustoa
- Tomaatti- Mozzarella salaattia
- Yrttimarinoituja katkarapuja
- Ilmakuivattua kinkkua ja verkkomelonia
- Pestolla maustettua kanaa
- H rk carpacciota
- Focaccia-leipää ja valkosipulivoita

Jäsenkirje 3/2011, 16.3.2011

Hola,

Tempranillo ryp le tulee tutuksi torstaina 31.3.2011 klo 18:30 alkaen Ravintola Mirkassa (Tapionkatu 4). Tällöin tuotepäällikkö Tiina J rvikangas, Servaali Oy:stä kertoo meille Espanjan tunnetuimman rypäleen saloja.

Maistelussa tulee tutuksi Espanjalaiset viinit:

- 934057 Arbucala Esencia Oak Aged, Bodegas Valduero (Toro) 15,90  , tilausvalikoima
- 006691 El Coto Crianza (Rioja) 10,84   - Alko Cob de Imaz Reserva (Rioja) 14,90  , ravintolamyynti
- 454907 Coto de Imaz Gran Reserva (Rioja) 22,90  ja Argentiinan puolelta vertailuksi
- 445747 Trapiche Tempranillo 7,98  

Viinien seuraksi on iltapalana Mirkan keittiöstä

- Chorizo-ilmakuivattukinkkupiirasta
- Vuohenjuustopiirasta

- Manchecojuusto paloja

- Patonkia

Kakki tämä vain 25 euroa henkilöltä (maksu käteisenä tilaisuudessa). Tälläkin kertaa mukaan mahtuu vain 30 nopeinta. Sitovat ilmoittautumiset 28.03.-11 mennessä osoitteella pertti.korpimaki@pp.inet.fi tai puhelimella 040-571 2251. Omat lasit mukaan!

Tervetuloa, Pera

Viini2011 messut

Emme tällä kertaa mahtuneet mukaan Viini2011 messuille omalla osastolla, mutta varmaankin osan jäsenistä tapaamme siellä.

Edellisen maistelun kuulumiset 42 viiniklubilaista tutustui Timo Rätyn johdattamana Sangiovesen saloihin vuoden toisessa kokouksessa 23.2. Ravintolaideassa. Ilta alkoi mukavasti italialaisia säveliä kunnellen.

Tastingissä oli viisi italialaista ja yksi chileläinen punaviini. Chianti Colli Senesi 2009 Torre Terza DOCG Chianti Toscana Alko 005561 9,95 eur Marchese Antinori Chianti Classico Riserva Toscana Alko 41477 19,89 eur Pietra Del Diavolo Vino Nobile DI Montepulciano 2007 Alko 456757 17,07 eur Errazuriz Estate Sangiovese 2009 Vina Errazuriz Aconcagua Valley, Chile Alko 449927 9.99 eur Argiano (tilausviinit/ Vindirekt) Rosso di Montalcino 2006 15,90 eur Brunello di Montalcino 2005 30,40 eur

Chileläinen sangiovese-viini oli matalahappoisempi kuin italialaiset kumppaninsa. Kaikki viinit maistuiivat italialaiseen antipasto-menun kanssa loistavasti. Totesimme, että erityisesti Brunello olisi vaatinut pidemmän ilmaamisajan. äänestyksessä eniten ääniä sai Vindirektin Rosso di Montalcino.

Jäsenkirje 4/2011, 5.4.2011

Tervetuloa maistelemaan valkoviinejä ravintola Mirkaan 14.4.2011 klo 18:00 alkaen. Illan teemana ovat kuivat Riesling-viinit.

Maistelussa tutuksi tulevat viinit

1. Riesling
2. Riesling
3. Riesling
4. Riesling
5. Riesling
6. Riesling

Lupaam, että kaikki viinit ovat erihintaisia! Tilaisuuden hinta on n. 30€ (Maksu käteisenä

tilaisuudessa). Hinta sisältää viinit ja makulautasen. Omat lasit mukaan. Mukaan mahtuu 30 nopeinta. Sitova ilmoittautuminen viimeistään 12.4.2011 osoitteeseen joni.m.anttonen@jyu.fi.

Ystävällisin terveisin,
Joni Anttonen

Ennakkotietoa kevätpäivällisestä: Terve,

Tässä ennakkotietoa kevätpäivällisestä, jotta voit sovittaa kalenteriasi. Kevätpäivällinen on Figarossa lauantaina 14.5. klo 16:00 alkaen ja hinta tulee olemaan 50 euroa. Menu on alustavan tiedon mukaan seuraava.

Alkuun Gramona Cava Imperial Gran Reserva 2006 Penédes, Espanja
Alkuruoaksi Parsaa kahdella tapaa parsabrilée sekä ilma-kuivattuun kinkkuun käärittyä parsaa ja hollandaisekastiketta
Sancerre Blanc 2008 AOC Loire, Ranska
Pääruoaksi Ruisleivitettyä kuhaa ruohosipuli-voikastiketta ja peruna-parsasalaattia
Pfaffenheim Black Tie Pinot Gris, Riesling, Alsace, Ranska
Jälkiruoaksi Vanilja-mansikkapannacotta Raparperi-rosmariinihillocketta
Moscato D'Asti Pienmonte, Italia

Kesäretki valamoon lauantaina 18.6. 2011

Lähtö klo 11.00 lähtö Jyväskylästä, omalla bussikytyksellä. Mahdollisesti saamme mukaan matkaan Tampereen viiniklubilaisia.. Matka Heinävedelle kestää reilut kaksi tuntia. Klo 13.30 tutustuminen Valamon viinien tekoon. Munkki Andreas kertoo luostariviinien valmistuksesta. Tähän menee n. 30 min. Noin klo 14 ruokailu Valamon ravintolassa. Munkki Andreas mukana ruokailemassa. Ruokailun yhteydessä on mahdollista ostaa ja maistella luostarin viinejä. Viinit eivät sisälly ruoan hintaan. Ruokailuun varattu aikaa pari tuntia. Ruoan jälkeen mahdollisuus ostoksiin. Ja sitten ajellaan takaisin Jyväskylään.

Slaavilainen pöytä

Alkupaloina graavisuolattua lohta, venäläistä silliä, savulohta tai savumuikkuja, mätihiyytelöä, savustettua saksanhirveä, pihlajanmarjahyytelöä, suolakurkkuja smetanin ja hunajan kanssa, hapankaalia, sienisalaattia, vihreää salaattia ja karjalanpiirakoita. Pääruoaksi on venäläistä härkää. Jälkiruokana tarjotaan hedelmiä, teetä ja vadelmahilloa, pikkuleipiä ja makeisia.

Hinta-arvio matkalle busseineen ja ruokailuineen on 20-30 euroa, tarkistuu varsinaisessa kutsussa.

Tämä Valamon matka tullaan maksamaan klubin tilille ilmoittautumisen jälkeen omalla henkilökohtaisella viitenummerolla.

joppe

Jäsenkirje 5/2011 29.4.2011

Kevätpäivällinen

Jyväskylän Viiniklubi ry:n kevätpäivällinen on Ravintola Figarossa lauantaina 14.5. klo 16:00 alkaen. Viiniklubi tukee tilaisuutta, joten jäsenille ruokailun ja viinien yhteishinta tulee olemaan vain 50 euroa / henkilö. Mukaan mahtuu ensimmäiset 40 ilmoittautunutta.

Alkuun Gramona Cava Imperial Gran Reserva 2006 Penédes, Espanja
Alkurooksi Parsaa kahdella tapaa parsabrulée sekä ilmakeivattuun kinkkuun käärittyä parsaa ja hollandaisekastiketta
Sancerre Blanc 2008 AOC Loire, Ranska
Pääruoksi Ruisleivitettyä kuhaa ruohosipuli-voikastiketta ja peruna-parsasalaattia
Pfaffenheim Black Tie Pinot Gris, Riesling, Alsace, Ranska
Jälkiruooksi Vanilja-mansikkapannacotta Raparperi-rosmariinihilloketta
Moscato D'Asti Piemonte, Italia

Sitovat ilmoittautumiset sähköpostiin jarkko.vejjanen@pp.inet.fi 8.5.2011 mennessä.

Jarkon puolesta,
joppe

Jäsenkirje 6/2011 22.9.2011

Muutos alustavaan suunnitelmaan

Tässä kuussa oli tarkoitus pitää Jyväskylän Juustoseuran kanssa yhteinen tilaisuus, mutta emme saaneet sitä sovittua tämän kuun kalentereihin vaan se on lokakuussa.

Mutta tilalla syyskuun maistelussa tutustutaan Carmenère ja Pinotage rypäleisiin

Maistelu on Hotelli Albassa torstaina 29.9. klo 18: 30 alkaen. Maistelussa Chileä edustaa Carmenèret:

005584 Undurraga Carmenère 7,98 e
440067 Rothschild Carmenère Reserva 9,99 e
496677 Santa Alicia Carmenère Gran Reserva de los Andes 17,21 e
Ja Etelä-Afrikkaa Pinotaget:
436837 Footmark Pinotage 6,48 e
005946 Zonnebloem Pinotage 9,99 e
437557 Fairview Pinotage 13,98 e

Illan vertailuhintana voidaan pitää 15,00 €/henkilö Tämä on laskettu siten että pullo jaetaan aina tasan kymmenen hengen kesken.

Sitovat ilmoittautumiset info@hotellialba.fi tai puh: 014 636 311 viimeistään tiistaina 27.9. Aikaisempien maisteluiden tapaan Alba tekee taas iltaa varten oman houkuttavan suosituslistan, jos vaikka tekisi mieli purtavaa illan päätteeksi.

Edellisen illan kuulumisia

Tomi Keinänen ja Janne äijänen järjestivät hienon syyskauden aloituksen Lozzilla rapuviini teemalla. Maistelussa oli seuraavat viinit sijoituksineen tässä järjestyksessä:

007382 Pouilly-Fumé de Ladoucette 29,90 e 81p/III sija

585597 Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Vaudevey 25,90 e 54p/V sija

525117 Te Mata Chardonnay Woodthorpe Vineyard 14,53 e 130p/I sija

572357 Fetzer Chardonnay 9,99 e 79p/IV sija

546137 Mocén Sauvignon Blanc 11,58 e 90p/II sija

Kuten niin usein aiemminkin jokainen viini sai omat kannattajansa. Tällä kertaa ei nyt niin suurta suosiota nauttineet Ranskan hinakkaammat viinit, vaan nuo edullisimmat kiri ohi. Ehkä taustalla on se että uusien viinimaiden suosion myötä suu on tottunut näihin marjaisimpiin ja hedelmäisimpiin makuihin. Paljon myös ruokailun aikana viinien lämpeneminen muutti itse ruoan lisänä useamman maistelijan järjestystä tuhdimman tammitetun chardonnayn suuntaan.

joppe