

# Toiminta 2013

## Figaron Winebistrolla vuoden viinilista 2013

Julkaistu: [5.1.2014](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän viiniklubi valitsi Figaron Winebistron viinilistan toista kertaa peräkkäin Jyväskylän parhaaksi. Viinilistatoimikunta tutuistui 39 ruokaravintolan viinilistaan Jyväskylässä www-sivujen kautta. Esiseulonnan jälkeen vierailtiin kahdessa ravintolassa. Yhteensä ravintoloiden viinilistoista käytiin läpi 672 eri viinikuvausta.

Tunnustuksen luovutti Figaron Nikolle ja Samille viinilistatoimikunnan puheenjohtaja Jorma Hirvikoski ja viiniklubin puheenjohtaja Mika Laitinen 21.12.2013. Figarossa.



## Joulukuun maistelu Cafe Alvarissa 18.12.2013

Julkaistu: [5.1.2014](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Cafe Alvarissa pidettyyn jouluseen maisteluun osallistui 18 jäsentä. Tarjolla oli eurooppalaisittain tyypillisiä, mutta Suomessa ehkä vähemmän perinteisiä joulun makuja. Juomat olivat:

Glöginä Blossa 13

Pol Roger Rich Demi-Sec

Sangallo Vinsanto di Montepulciano 2006

Zenato Amarone della Valpolicella Classico 2009

Dow's Colheita Single Harvest Tawny Port 2002

Yllätysjuomana puheenjohtajan valmistama sima (hunajaviini) 2012

Juomien seuralaisina oli Markun tekemää taatekakkua, Mikan tekemää englantilaista joulukakkua, Mikan paahtamia manteleita sekä suklaata. Vinsanto nousi illan tähdeksi ja tuntui sopivan erinomaisesti kaikkien tarjoiltavien kanssa. Myös valmistamani sima sai runsaasti kehuja, kiitoksia kovasti! Glögiä maistettiin sekä kuumana että kylmänä,

molemmille vaihtoehdoille löytyi mielipiteitä puolesta ja vastaan. Pol Roger oli erinomainen aloitus ja sopi suklaan kanssa hyvin. Port ei ollut kaikkien mielestä riittävän Tawnyä, siis liian punaista ja mehuista. Amarone oli tällä kertaa pettymys ja toinen pullo jouduttiin palauttamaan makuvirheen vuoksi. Yleisön pyynnöstä tässä on reseptit paahdettuihin manteleihin ja joulukakkuun (reseptien copyright Mika Laitinen. Saa kopioida, kunhan lähde mainitaan):

### **Paahdetut mantelit (tai pähkinät):**

0,5 kg manteleita tai pähkinöitä  
2 tl tummaa sokeria (esim muscovado)  
2 tl suolahitaleita  
1 rkl voisulaa

Paahda manteleita tai pähkinöitä 180 C uunissa pellillä, kunnes ne saavat hieman väriä. Pellin täyttöasteesta riippuen paahtoaika on 10-20 minuuttia. Sekoita ensin suola, sokeri ja voisula, sekoita sitten seos tasaisesti manteleihin tai pähkinöihin. Vinkki: Viininmaisteluun tämä yksinkertainen resepti on ehkä paras, mutta myös maustamista kannattaa kokeilla, esimerkiksi savupaprikajauheella, rosmariinilla tai kanelilla.

### **Englantilainen joulukakku Jyskä-style**

225 g voita  
3 dl fariinisokeria  
3 dl vehnä jauhoja  
4 kananmunaa  
1 rkl siirappia  
900 g kuivattuja hedelmiä (esim aprikoosia ja viikunaa)  
½ dl viinaa (esim brandy tai rommi)  
3 kaffir-limen lehteä  
viinaa kakun juottamiseen (1 rkl/viikko)

Mausteseos:

1 kanelitanko  
4 neilikkaa  
2 tähtianista  
1 rkl korianterinsiemeniä

Pilko kuivatut hedelmät sekä kaffir limen lehdet ja liota niitä ½ dl viinassa yön yli. Paahda mausteita tunti 140 C ja jauha hienoksi. Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja fariinisokeri kuohkeaksi. Sekoita jauhot ja mausteseos. Lisää munat yksitellen voi-sokerivaahtoon sekoittaen. Lisää myös jokaisen munan kanssa lusikallinen jauhoseosta. Lisää loput jauhot vähitellen vaahtoon hitaasti sekoittaen. Lisää lopuksi hedelmät ja siirappi. Kumoa seos voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Aseta vuoan päälle folio kuivumisen estämiseksi. Paista 60-90 minuuttia 175 C. Kun kakku on kypsä, ota pois uunista ja anna jäähtyä vähintään 15 minuuttia. Poista kakku vuoasta ja tee kakun pintaan muutamia reikiä cocktailtikulla. Kaada päälle 1 rkl viinaa. Säilytä ilmatiivissä astiassa. Viikon välein tee pari kakun pintaan reikiä ja juota kakkua 1 rkl viinalla. Huom! Joulumaisteluun tehdyssä kakussa laitoin epähuomiossa kuivahedelmiä puolet yllä annetusta alkuperäisestä määrästä.

## **Viiniklubin vuosikokous Vesilinnassa 8.11.2013**

Julkaistu: [19.11.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Vesilinnan vuosikokouksen jälkeisen illallisen aikana nautimme huippuhyvistä viineistä ja hyvästä ruuasta.

25 klubilaista oli paikalla illallispöydän antimista nauttimassa. Vesilinnan henkilökunta yllätti meidät tarjoamalla ruuan alkuun herkullisen makulautasen sekä upean aperitiiviviinin, joka oli tietysti Prümin viinitilan valikoimista.

Ruokailun aikana Pirjo Oksanen-Prüm kertoili meille Prümin tilan historiasta ja Moselin alueen viininvalmistuksesta.

## **Lokakuun Australia -maistelu Albassa 31.10.2013**

Julkaistu: [19.11.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Ravintola Albaan kokoontui 22 viiniklubilaista tutustumaan Australian viineihin. Esitelmöitsijänä oli James Hall, mies joka on opiskellut viinintekoa Uudessa-Seelannissa ja valmistanut viiniä Uudessa-Seelannissa sekä Australiassa. Esitelmässä käytiin havainnollisesti läpi Australian viinialueet ja niiden tyypilliset viinit, oikein informatiivinen mutta miellyttävän rento esitelmä. Maisteltavina olivat Alkon valikoimasta seuraavat viinit:

Taltarni brut rose tache 2010, 15.99€

Henly Hill 2010 Yarra valley Chardonnay, 15.01€

Ninth Island Sauvignon Blanc 2011 15,99€

Yalumba Scribbler 2010, 14.50€

Ninth island Pinot Noir 2011, 18.98€

Penfolds Kalimna Bin 28 Sharaz 2010, 24,90 €

Äänestyksessä eniten pisteitä saivat Henly Hill valkoviineistä ja Penfolds punaviineistä. Kaikki viini olivat tasaisen laadukkaita, vaikkakin Ninth island Pinot Noir ei ohuena ja hapokkaana miellyttänyt aivan kaikkia. Maistelun päätteeksi nautimme Alban meille tekemästä tasokkaasta menusta, josta useimmat valitsivat lampaankareta.

## Syyskuun tilaisuus Cafe Alvarissa 18.9.2013

Julkaistu: [8.10.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Uudesta Seelannista kotoisin oleva James Hall piti kiinnostavan alustuksen maan eri viljelyalueista ja niihin liittyvistä kasvuolosuhteista. Maistelimme kuutta eri viiniä joista valkoisten sarjassa chardonnay ja riesling saivat tasaväkisesti ääniä. Pinot Noir – viineistä suosikiksi nousi Waipara Hills Central Otago Pinot Noir 2011.

- 1) Saint Clair Vicars Choice 2011
- 2) Villa Maria Reserve Wairau valley Sauvignon Blanc 2012
- 3) Sileni The Lodge Chardonnay 2010
- 4) Villa Maria Cellar Selection Riesling 2011
- 5) Matua Marlborough Pinot Noir 2010
- 6) Waipara Hills Central Otago Pinot Noir 2011

Nautimme viinien kanssa tomaatti-vuohenjuusto- sekä sienipiiraita. Kaikki viinit ovat Alkon perusvalikoimassa. Pidimme ensimmäistä kertaa tilaisuuden Cafe Alvarissa, joka osoittautui viihtyisäksi ja toimivaksi tilaksi.

## Elokuun maistelu Muang Thaissa 27.8.2013

Julkaistu: [3.9.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Varmaan kaikki osallistujat yllättyivät miten hulppeat kestit Muang Thai -ravintolassa meitä odottivat. Makuilotulitusta kesti yli kolme tuntia ja sekosimme ruokalajien määrässä useaan otteeseen. Kaikkiaan 10 ruokalajia kattava huikea menu oli seuraava:



Kuva: Mace Pöyhönen

Sushia  
Vietnamilaiset Kevätkääryleet  
Kanaa pandanlehtiin käärittynä  
Jättikatkarapu kookosmaitokeitto sekä TomYam kana  
Grillattuja kampsimpukoita valkosipulivoilla  
Kuumalla pannulla sinisimpukoita Thai style

Paistettua villisikaa punacurry kastikkeessa  
Friteerattu kuhaa yrteillä tamarind kastikkeessa  
Paistettua riisiä ananaksen, jättikatkarapujen ja rapujen kera  
Thaimaalaiset pannukakut jäätelön kera

Näiden kanssa nautitut viinit olivat:

Masaki Yamadanishiki Junmai Genshu Sake  
Muang Thai Chardonnay  
S.A. Prum Pinot Blanc  
Paul Ginglinger Gewurztraminer Cuvee Wahlenbourg  
Muang Thai Cabernet Sauvignon  
Chianti Classico Borgo Scopeto

Yllättävänkin monet ruoka-viini -yhdistelmä toimivat hyvin, eikä mausteisen ruoan ja viinin yhdistäminen ollut hankalaa, kuten usein väitetään. Monikäyttöisimpinä viineinä pidettiin Gewurztramineria ja Pinot Blancia. Gewurztraminer tuntui olevan paikallaan aina kun ruoassa oli chilin tulisuutta. Mieleenpainuvimpia makupareja olivat: sake ja sushi, Chianti ja sushi, Cabernet sauvignon ja lohisushi, Pinot blanc ja kampsimpukka, cabernet sauvignon ja kanaa pandanlehdellä sekä chardonnay ja kookosmaitokeitto. Runsaat kiitokset mieleenpainuvista makuelämyksistä Muang Thain väelle!



Kuva: Mace Pöyhönen

## Lauantain 18.5. hulabaloot Albassa

Julkaistu: [24.5.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Viiniklubin kevätpäivällinen pidettiin lauantaina 18.5. Albassa.

Huolimatta ehkä odotettua vähemmästä osanottajamäärästä, ilta oli silti sangen onnistunut. Alban kokit tekivät huippuruokaa, viinit olivat kuin suoraan Tyyneltä Mereltä ja palvelu

toimi! Sääkin oli päivällisen teemaan sopiva – ja sääennusteesta huolimatta ei vesisateita näkynyt.

Alkumaljana maistelimme Vindirektin kesäisen kuplivaa juhlujuomaa:

Violet Sparkling Sauvignon Blanc, Yealand Estate, Marlborough, Uusi-Seelanti

Alkuruokana:

Chilikatkarapuja

Limemarinoitua haimonnia

Härkätataki

Hummerisalaattia

Kananpoika-avokadosalaattia ja seesami-vinaigrettekastiketta

Mango-pähkinäsalaattia

Grillistä:

Scampivartaita

Liha-kasvisvartaita

Kookosriisiä ja salsaa

Limekastiketta

Jälkkärinä: Grillattua ananasta, kookosmoussea

Ruuan kanssa nautiskelimme Vindirektin laadukkaita viinejä. Kukin päivällisvieras sai valita kolme lasillista seuraavasta valikoimasta:

Kung Fu Girl Riesling 2011, Charles Smith Wines, Washington State, Yhdysvallat

Leyda Chardonnay Reserva 2012, Viña Leyda, San Antonio Valley

Rosé Barossa Valley 2011, Dean Hewitson, Australia

Yealands Way Pinot Noir 2011, Yealand Estate, Marlborough/Central Otago, Uusi-Seelanti

The Velvet Devil Merlot 2011, Charles Smith Wines, Washington State, Yhdysvallat

Miss Harry Barossa Old Vines 2010, Dean Hewitson, Barossa Valley

Jälkkäriviiniäkin oli tarjolla nopeimmille. Jäähdyttelyyn sopi:

Pacific Rim Riesling Vin de Glacière 2011, Pacific Rim Winemakers, Washington State, Yhdysvallat

Ilta jatkui Yläkaupungin yön merkeissä Albassa oli hyvä meininki!

Ps. Kumlinin Jukka lähettää terveisiä kaikille, jotka nauttivat kanssamme lauantaina Atolli-elämästä. Terveystoivon takaisin Jyväskylän rantaan vaikkapa Alban kesällä uudistuvan viinilistan testauksen merkeissä...

## Huhtikuun maistelu 25.4.2013

Julkaistu: [4.5.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Viiniklubi kokoontui 17 henkilön voimin juhlistamaan 25.4. Markun päivää. Juhlapaikkana toimi Juhlan Paikka Ilmarisenkadulla, jonka leidit loihtivat illan viineille loistavan ateriakokonaisuuden. Tarjolla oli tomaatilla ja yrteillä maustettua naudanfileepataa, villiriisiä, vihersalaattia ja leipää. Paikka oli kodikas ja lämminhenkinen ja tunnelma katossa heti alusta lähtien.

Viineinä maistelimme 4 Carménèrea sekä verrokkiviineinä oli yksi Merlot ja yksi Cabernet Franc. Viinit maistelijoiden äänestämässä suosituimmuusjärjestyksessä olivat:

1. Mayu Reserva Carménère 2010 13,99 eur, Viña Mayu, Elqui Valley.
2. El Bosque Carménère 2010 15,93 eur (tilaustuote), Viña Casablanca.
3. Arboleda Carménère 2009 16,99 eur, Viña Arboleda, DO Valle de Colchagua
4. Cifra (Cabernet Franc 100%) 2010 24,70 eur, Azienda Vitivinicola Duemani, IGP Costa Toscana
5. Sunrise Carménère 2011 7,58 eur, Concha y Toro, Central Valley
6. 35 South B.O. Reserva Merlot 2011 Viña San Pedro, Central Valley

Äänestyksen voitti siis Mayu, joka oli monilla selkeä ykkönen ennen ruokaa, mutta tarjolla ollut naudanfilepata oli hieman liikaa tälle viinille. Sitä vastoin muut tarjolla olleet viinit paranivat ruoan kanssa.

## Maaliskuun maistelu 11.3.2013

Julkaistu: [14.3.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

22 viiniklubilaista kokoontui Figaron Winebistroon maistelemaan Yhdysvaltojen viinejä. Figaron Sami esitteli viinit, joita on saatavilla vain maahantuojien ravintolavalikoimissa:

### Valkoviinit

Birichino Malvasia Bianca  
Bonterra Viognier  
Charles Smith Eve Chardonnay

## **Punaviinit**

Birichino Grenache Vieilles Vignes  
Bonterra Zinfandel  
Charles Smith Boom Boom Syrah

Viinien kanssa tarjottiin tapas-lautanen, joka sopi erittäin hyvin viinien makumaailmaan. Valkoviineihin oltiin yleisesti ihastuneita, mutta punaviineissä Birichinon Grenache ja Bonterran Zinfandel jakoivat enemmän mielipiteitä. Yllättäen sekä valko- että punaviineissä Charles Smithin viinit äänestettiin parhaiksi. Jospa saisimme Charlesin Jyväskylään fanitapaamiseen! Erityisesti joukosta erottui erittäin persoonallinen Boom Boom Syrah, joka on parhaillaan Figaron Winebistrossa laseittain myytävänä. Suosittelemme lämpimästi!

## **Helmikuun maistelu 13.2.2013**

Julkaistu: [10.3.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän Viiniklubin helmikuun tilaisuus teemana Uuden Maailman jälkiruokaviinit pidettiin Jyväskylän ammattikorkeakoulun (JAMK) tiloissa 13.2.2013. Tilaisuuteen osallistui 16 jäsentä ja vetäjänä toimi lehtori Kimmo Aho JAMK:sta. Kimmo suorittaa parhaillaan WSET Diploma tutkintoa. Maisteltavista viineistä yksi oli Alkon normaali- ja yksi tilausvalikoimasta sekä loput neljä viinitukkujen ravintolamyynnistä. Viinit maisteltiin sokkona.

Viinien seuraksi restonomiopiskelija Jussi Aumanen oli tehnyt erinomaisen maistelulautasen; mm .hanhenmaksaleivästä pientuottajien juustoihin ja makeaan mantelikakkuun.

Maistellut viinit sijoitusjärjestyksessä:

- 1.Klein Constantia Vin De Constance 07 ( Etelä-Afrikka)
- 2.Tabali Late Harvest Muscat ( Chile)
- 3.Don David Torrontes ( Argentiina)
- 4.Yalumba Museum Muscat ( Australia)
- 5.Sula Vines Late Harvest Chen Blanc ( Intia)
- 6.Robertsons Almond Grove Late Harvest ( Etelä-afrikka)

Maistelijat äänestivät siis parhaaksi viiniksi Etelä-Afrikan Vin De Constance-07, joka on saanut eteläafrikkalaisista viineistä kautta aikain eniten eRobert Parker pisteitä; 97.

Toiseksi voittajaksi nousi kauniin ja maukkaan maistelulautasen tehnyt Jussi Aumanen 10-pistettä.



## Tammikuun maistelu 23.1.2013

Julkaistu: [3.2.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

32 klubilaista kokoontui ravintola Pöllövaariin kuuntelemaan klubimme perustajajäseniin kuuluvan Jukka Kumlinin alustusta uuden maailman viineistä. Kuuden sokkona maistellun viinin joukkoon oli piilotettu myös yksi vanhan maailman viini. Tilaisuuden päätteeksi oli vielä mahdollista nauttia ravintolan illan teemaan suunnitelluista ruoista.

Tyytyväisen puheensorinan tuottamat Viinit olivat:

Intimo Malbec 2011, Humberto Canale, Patagonia, Argentiina  
Ned & Henry's Shiraz 2010, Hewitson Barossa Valley, Australia  
Vina Leyda Lot 21 Pinot Noir 2011, Leyda Valley, Chile  
Crozes-Hermitage Domaine Les Lises 2009, Maxime Graillet, Rhone, Ranska  
Chateau Smith Cabernet Sauvignon 2010, Charles Smith Wines, Washington State, Yhdysvallat  
Southern Right Pinotage, Hamilton Russel, Walker Bay, Etelä-Afrikka

## Tammikuun maistelutilaisuus 23.1.2013

Julkaistu: [14.1.2013](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Hyvä Jyväskylän Viinklubin jäsen,

Minulla, Kumlinin Jukalla, Viiniklubimme nöyrällä perustajalla ja kunniajäsenellä on ilo aloittaa kansanne uusi iloinen viinivuosi. Tämä on vuosi, jolle jokainen viiniklubilainen on tehnyt lipsumattoman uuden vuoden lupauksen: "Tänä vuonna nautin parempia viinejä, eikä tuo ole haitaksi, vaikka nauttisinkin niitä useamminkin."

Vuoden ensimmäinen tilaisuus pidetään Ravintola [Pöllövaarissa](#) keskiviikkona 23.01.2013 alkaen klo 18.00 jolloin pidetään pikainen yleiskokous. Maistelutilaisuus alkaa välittömästi kokouksen jälkeen.

Tilaisuuden teemana on Uusi Maailma – Unelma vai Vaahtokarkki.

Tilaisuuden kuusi viiniä, jotka nautitaan sokkona, ovat uuden vuoden lupauksen mukaisesti huippukamaa, vain hinta on edullinen : 25€/ nauttija, sisältää viinit, tiedon, tarinat. Kiitos sponsoreille: Pöllövaari, Vindirekt Oy, Kumlin A Friend of Wine Oy

Tilaisuuteen mahtuu 31 ensimmäistä ilmoittautunutta.

Ilmoittautumiset: Markus Boman

Viimeinen ilmoittautumispäivä 17.1.2013 klo 21.00 mennessä. Ilmoittautuminen on SITOVA.