

# Toiminta 2016

## Vuoden viinilista 2016 -tunnustus Figaro Winebistrolle

Julkaistu: [5.1.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Viiniklubin Vuoden viinilista 2016 -tunnustuksen sai Figaro Winebistro. Viinilistatoimikunnan perusteluna oli erityisesti Figaron onnistunut konseptointi fine diningin ja rennomman bistropuolen yhteistyönä. Monet viinivalinnat noudattelevat fine diningin tarpeita, mutta bistrolla on myös oma huikea valikoimansa.

Asiantuntevan henkilökunnan ansiosta bistron laseittain myytävien viinien kattava ja harvinaisten kellariviinien myötä koko ajan elävä valikoima tekee bistrosta viininystävälle myös kiehtovan pistäytymispaikan.



22.12.2016 klubin pj. Jorma Soisalo ja toimikunnan pj. Eeva Koponen kävivät luovuttamassa diplomin Figaron väelle. Jorman näppäämässä kuvassa sommelier Pekka Mantela ja Eeva.

## Suklaata ja viinejä 15.12.2016

Julkaistu: [8.12.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Joulukuun 15. päivä neljätöistä innokasta viiniklubin herkuttelijaa otti varaslähdön jouluun testatakseen viinin ja suklaan vaikeaa yhdistämistä. Suklaata oli varattu jouluisen tapaan reilusti ja useaa laatua. Viinien rinnalla maistettiin suklaamoussea, Pandan valkosuklaata, Fazerin sinistä sekä Lindt:n merisuolalla maustettua suklaata ja samalta valmistajalta tuhdimmat 70% ja 85 % tummat suklaat.

Viineinä suklaiden kanssa maisteltiin seuraavat:

- Jansz Premium Cuvée Brut, Australia, 17,99 €/ 0,75 l
- La Caliera Moscato d'Asti, Italia, 8,29 € /0.375 l
- Wanted Zin 2015, Italia, 33,90/ 3 l
- Ruiz de Guzmán Crianza 2011, Espanja, 18,90 €/ 0,75l
- Martinez Marsala Superiore Riserva Dolce, Italia, 8,53 €/0,375 l
- Taylor's Late Bottled Vintage Port 2011, Portugali, 9,99 €/ 0,375 l

Yhdistelminä löytyi hittejä ja missejä. Suklaatuotteista parhaiten kaikkien viinien kaveriksi sopi suklaamousse. Yleinen mielipide ja ”tieto” olikin että suklaan prosessoiminen helpottaa sen yhdistämistä viinin kera. Tummiin suklaiden makupariksi äänestettiin selvästi portviini, mutta myös Marsala yllätti iloisesti. Selkeästi huonoin suklaaviini oli espanjalainen Crianza, jonka tanniinisuus sai suklaankin maistumaan todella karvaalta. Varsinaista paremmuusjärjestystä emme makupareista äänestäneet, mutta selkeimmät mielipiteet tuli yhdistelmistä suklaamousse – Jansz, valkosuklaa – Moscato d'Asti sekä tummat suklaat – Port.

Kaiken kaikkiaan maistelu oli silmiä avaava ja vatsaa täyttävä. Suklaata oli varattu niin paljon, että illan päätteeksi arvottiin suklaalevyjä ja muutama pieni pullo vahvoja maisteluviinejä. Näin ollen moni maisteluun osallistunut poistui paikalta paitsi riittävästi suklaata syöneenä, myös mukanaan joulun kotiin tuomiset.

Kiitos ihanasta viinikauden päätöksestä kaikille osallistujille!

Piia

## **Vuosikokous, musiikillista ohjelmaa ja illallinen 12.11.2016 Figaro Winebistrossa**

Julkaistu: [24.10.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän viiniklubin vuosikokous pidettiin 12.11.2016 ravintola Figarossa. Jäseniä oli paikalla 29. Kokous aloitettiin klo 17 ja vietiin läpi vajaassa tunnissa.

Tilinpäätös vahvistettiin ja hallitukselle myönnettiin vastuuvapaus. Erovuoroisen J-P Raatikaisen tilalle hallitukseen valittiin uudeksi jäseneksi Juha Kinnunen, muuten hallitus jatkaa samalla kokoonpanolla, puheenjohtajana allekirjoittanut.

Vuosikokouksessa esiintyi kuoro, Kulissi goes a cappella. Kuoro esitti mm. kappaleet Aamuisin, levan polkka ja Joulupukki matkaan jo käy.

Esityksen jälkeen ruokailtiin ja nautittiin ruuan kanssa sopivat viinit, jotka Figaron Pekka oli valinnut. Erityisesti ahvenelle valittu viini yllätti.

Loppuilta menikin sitten seurustellessa ja ensi vuoden viinimatkasta keskustellen. Matkahan suuntautuu Kreetalle ja sen ajankohta on syykuussa.

Terveisin  
Jorma Soisalo

Illan menu ja kokouksen esityslista. Klubi sponsoroi tilaisuutta noin 40:llä eurolla jäsentä kohden. Hintaa illalliselle juomineen jäi 54€.

Kokousjuoma:  
Gramona Imperial Gran Reserva, DO Cava Espanja

Figaron joulu

Alkuruokana:  
Maa-artisokkakeittoa, kylmäsavustettua kirjolohen mätiä ja saaristolaisleipää  
Gramona Gessamí Muscat, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer. Espanja

Pääruokana:  
Grillattua härän sisäfileetä, savustettua persiljanjuurta, myskikurpitsapyreetä ja tummaa suppilovahverokastiketta  
Emilio Moro Malleolus Tinto Fino. Espanja

Tai:  
Paistettua ahvenfileetä, paahdettua puikulaperunaa ja rakuuna-sitrusvoita  
Martin & Anna Arndorfer Vorgesckmack Grüner Veltliner, Riesling. Itävalta

Jälkiruokana:  
Appelsiini-suklaakakkua ja jäätelö paahdetusta valkosuklaasta, tyrni-inkiväärikastiketta  
Seifried Sweet Agnes Riesling Seifried Estate Winery, Nelson, Uusi-Seelanti

Vuosikokouksen esityslista 12.11.2016

1. Kokouksen avaus
2. Valitaan kokouksen puheenjohtaja ja sihteeri
3. Puhe- ja äänivallan vahvistaminen
4. Kokouksen laillisuuden ja päätösvaltaisuuden toteaminen
5. Kokouksen työjärjestyksen hyväksyminen
6. Valitaan kaksi pöytäkirjan tarkastajaa sekä kaksi ääntenlaskijaa
7. Päätetään tilinpäätöksen, ajalta 1.10.2015 – 30.9.2016 vahvistamisesta ja vastuuvapauden myöntämisestä johtokunnalle
8. Päätetään talousarvio tilikaudelle 1.10.2016 – 30.9.2017 ja toimintasuunnitelman vahvistamisesta vuodelle 2017
9. Valitaan klubille puheenjohtaja kaudelle 2017
10. Valitaan johtokunnan jäsenet erovuoroisten tilalle ensi vuodeksi
11. Valitaan klubille kaksi tilintarkastajaa ensi vuodeksi
12. Valitaan viinilistatoimikuntaan kaksi (2) jäsentä ensi vuodeksi
13. Vuoden 2016 viiniteko

14. Vuoden 2016 viinilistan palkitseminen
15. Viinimatka
16. Muut mahdolliset asiat
17. Kokouksen päättäminen

## Lokakuussa Portugalin tunnelmissa

Julkaistu: [6.10.2016](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Perjantaina lokakuun 28. maisteluun saapui 27 innokasta kuulemaan mitä Portugalilla on tarjota viinimaailmaan puna- ja valkoviinien osalta. Maistelussa toisena maisteltu viini oli yhden pullon osalta lievästi korkkivikainen. Ja ehkä toisen osalta hiukan oksidoitunut, sillä kaikki kolme pulloa tuntui erilaiselta laseista tuoksutettuna. Silti saimme pistettyä viinit järjestykseen ilman sen suurempia soraääniä. Viinit maistelujärjestyksessä sekä niiden saamat sijat ovat seuraavat:

- 561147 Morgadio da Torre Alvarinho Vinho Verde 2015, 14,90 € II-sija
- 567297 Valdesil Godello Sobre Lías 2014, 18,98 € III-sija
- 599477 Carm Branco 2013, 9,99 € I-sija
- 477347 Carm 2013, 13,98 € III-sija
- 401767 Sá de Baixo 2014, 8,99 € II-sija
- 470667 Esporão Reserva 2013, 20,90 € I-sija

Maistelun jälkeen taas kerran suurin osa sortui Alban suosittelulistan annoksiin, ihan syystäkin. Karitsanpaisti-briocheen pikkeliöidyn kukkakaalin ohjetta ei saatu kinuamisesta huolimatta, kuulemma keittiön oma salaisuus. Erittäin suurta suosiota annoksista tuntui saavan lämmin suklaakakku pistaasijäätelöllä. Oli se herkku 😊

joppe

## Taidenautintoja ja Alsacen valkkareita taidemuseolla 7.9.2016

Julkaistu: [19.8.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Syyskuun maistelu pidettiin 7.9.2016 Jyväskylän taidemuseolla. Paikalla oli 24 klubilaista.

Tilaisuus aloitettiin tutustumalla Jussi ja Simo Heikkilän RÄPPÄNÄ -näyttelyyn museolehtori Sirpa Turpeisen mainiolla opastuksella.

Matti Sievänen Viinimestareilta maistatti meille 6 valkoviiniä Alcasen alueelta. Maistelu toteutettiin puolisoskuna. Viinit olivat kaiken kaikkiaan tasapainoisia ja moni löysi useampia suosikkeja. Äänestimme viineistä vain parasta ja kolmen kärki oli seuraava:

David Ermel Riesling Grand cru Rosacker  
Schmitt Gewurtztraminer Bollenberg  
David Ermel Pinot Gris

Muut maistelun viinit olivat myös kelpoja:

J-L Schwartz Muscat Grand cru Macrain  
J-L Schwartz Riesling Fruehmess  
J-L Schwartz Sylvaner Vieilles Vignes

Lisäksi pääsimme maistamaan ja ostamaan Matin maahan tuomia italialaisia oliiviöljyjä sekä balsamicoja.

Satu

## Rapuja ja rapuviinejä 15.8.2016

Julkaistu: [27.7.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Rapuja ja rapuviinejä ma 15.8. klo 18, Keskustie 18 D, U-kerroksen takkahuone.

Reilut 20 iloista klubilaista kokoontui hulppean juhlapöydän ääreen nauttimaan ravuista ja viineistä caesar salaatin ja paahtoleivän kera, snapseja ja juomalauluja unohtamatta. Ravut olivat pakastettuja tuontirapuja ja reilut 10 kpl/hlö riittävä määrä reippaammallekin rapuveitsen käytön taitavalle kulinaristille.

Maisteltavana olleista viineistä äänestettiin vain suosikista rapujen kanssa:

Trimbach pinot gris reserve 2013 19,90 € (14 ääntä)  
Leyda Garuma vineyard sauvignon blanc 2015 10,90 € (9 ääntä)  
Hardys Nottage Hill Riesling 2013, 11,90 € (1 ääni)

Erinomainen Brocard Chablis Sainte Claire organic 2015, 19,90 € ja  
Dr. Loosen riesling extra dry, 18,49 € (sekt)  
jäivät siis äänittä, mutta vain ja ainoastaan tuon ”rapujen kanssa” määrityksen takia.

Juomalaulut voidelleena snapsina tarjottiin Mestaritiskaajan No. 1 vuosikertaviina 2015, mainio löytö snapsien ystäville.

Poistuimme tilaisuudesta ah, niin tyytyväisinä ja kiitollisina loistavan syyskauden aloituksen järjestäjille Sylvalle, Satulle ja Piialle.

# Viinimatka Douro-joen laaksoon 15.-20.10.2016 – PERUTTU

Julkaistu: [16.5.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Vähäisen kiinnostuksen vuoksi viinimatka on peruttu, tässä kuitenkin ohjelma. Huomaa myös lokakuun maistelun teema!

Portugalin Douro-joen laaksoon tehtävän viinimatkan ajankohta on la 15.10. – to 20.10.2016 ja ohjelma on seuraava:

Lauantai 15.10.

- Oma Bussi lentokentälle.
- Lähtö Helsingistä Lufthansan reittivuorolla klo 17.50 Frankfurtiin, jonne saavutaan klo 19.25.
- Lähtö Frankfurtista eteenpäin Portoon klo 21.10, jonne saavutaan klo 22.55.
- Majoittuminen Bestwestern Inca Oporto \*\*\* 1 yö.

Sunnuntai 16.10.

- Aamiainen ja check out.
- Bussilla kohti Quinta do Valladon viinitilaa Peso da Reguassa, jossa maistelu.
- Päivän aikana yhteinen lounas.
- Lamegon kaupunkikierroksen jälkeen kuljetus Quinta Pachecan viinitilalle, jossa opastettu vierailu, viininmaistajaiset ja majoittuminen, 3 yötä.

Maanantai 17.10.

- Aamiainen hotellilla.
- Quinta do Portal viinitila päivän eka maistelu.
- Päivän aikana yhteinen lounas.
- Quinta do Tedon viinitila iltavuoron maistelu.

Tiistai 18.10.

- Aamiainen hotellilla.
- Quinta do Seixon (Sandeman) taas maistellaan.
- Päivän aikana yhteinen lounas.
- Quinta de la Rosan viinitila maisteluineen.
- Illallinen viinitilalla.

Keskiviikko 19.10

- Aamiainen hotellilla matkatavaroineen, check out.
- Aveledan viinitila (Peñafiel), maistelemme alueen Vinho Verde- viinejä.
- Tila tuottaa myös omia juustoja, joita saamme maistella viinin maistelun yhteydessä.
- Lähtö kohti Portoa.
- Tilausbussi vie meidät kohti Vilanova da Gaiaa (Porto), jossa noin tunnin pituinen risteily Dourojoella.

- Calem:in portviinikellarissa maistelu.
- Majoittautuminen hotelli Mercure Portoon 4\*, 1 yö ja omaa aikaa.
- Päivän aikana omakustanteinen lounas.

Torstai 20.10.

- Aamiainen ja check out.
- Kuljetus Porton lentokentälle.
- Lähtö Lufthansan reittivuorolla klo 12.35 Frankfurtiin jonne saavutaan klo 16.10.
- Lähtö Frankfurtista Helsinkiin klo 21.05. Saapuminen Helsinkiin klo 00.30.
- Oma Bussi Jyväskylään.

Mahdollisesti muutama tila vaihtaa järjestystä, kun yritämme saada viinien kuljetuksen viinitilalta, jossa yövyimme. Matkan kustannukseksi tulee noin 1400 euroa/henkilö (2-hengen huoneissa). Alustavat ilmoittautumiset maanantaina 16.5. klo 12 alkaen. Aikaisempia ilmoittautumisia ei huomioida.

Terveisin,  
matkatoimikunta

## **Viiniklubin kevätretki Uusi-Yijälän viinitilalle 14.5.2016 – PERUTTU!**

Julkaistu: [28.4.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Tänä vuonna oli tarkoitus lähteä testaamaan kotimaisen viinituotannon tasoa ja viettämään keväistä päivää maaseudun rauhaan. Vähäisen kiinnostuksen vuoksi retki on kuitenkin PERUTTU.

Kevätretken Jämsään Uusi-Yijälän viinitilalle suunniteltiin sisältävän tilaviinejä ja retkiaterian. Yhdistys olisi maksanut bussin ja kokonaishinta olisi ollut 45,-/henkilö. Lähtö Jyväskylästä tilausajolaiturista Harjukadulta klo 14.15 ja paluu noin klo 19.00 (noin 3 tuntia perillä).

Suunniteltu kombo: Ruokana alkusalaatti, broilerin sisäfilee sienikastikkeella, jälkiruokana juustoa ja oman tilan mansikkahilloa. Alkujuomana Lepaan viherkuohuviini, ruokajuomina oman tilan Kultainen Matalaina ja Yijän Ylpeys (n. 8 cl annokset) ja jälkiruokaviininä oman tilan Hullu Pappi (n. 4 cl annos). Tämä hintaan 45 € / hlö (= jäsenmaksun maksanut jäsen). Lisäksi mahdollisuus maistella muitakin Uusi-Yijälän tilan sekä ainakin Lepaan ja Mustilan viinitilojen tuotteita.

Oikein mukavaa kevään jatkoa, tapaamme seuraavan kerran elokuussa rapukestien merkeissä.

Terveisin  
Jorma Soisalo

# Stefan's Steakhouse 26.4.2016

Julkaistu: [8.4.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Huhtikuun maistelutilaisuus pidettiin tiistaina 26.4.2016 klo 18.30 alkaen Stefan's Steakhouse'ssa (Ilmarisenkatu 2, Arenaukio). Pääsimme maistelemaan Stefanin'sin lanseeraamaa nimikkoviiniä ja testaamaan ravintolan uutta viinilistaa maahantuojan eli Winestate Oy:n asiantuntijan Laura Kavanderin taitavasti luotsaamina.

Illan kattaus sisälsi kuusi viiniä ja erinomaisen maistelulautasen esittelyjen kera hintaan 45€. Oivan Soignon-vuohenjuuston makuun pääsevät muutkin Mestarin Herkun kautta.

Maistellut viinit osallistujien äänestämässä mieluisuusjärjestyksessä:

- Chateau Ste Michelle Riesling 2013 (44 pist.)  
ALKOn tilausvalikoima 15,49€ <http://www.alko.fi/tuotteet/909757/>
- Crave Vineyards Zinfandel, Stefan's Steakhouse'n nimikkoviini 2014 (40 pist., paras punaviini)
- Black Stallion Estate Winery Pinot Noir 2012 (38 pist.)
- Gnarly Head 1924 Double Black Zinfandel 2013 (30 pist.)
- Gnarly Head Vinognier 2012 (19 pist., II valkkari)  
ALKOn tilausvalikoima 11,99€ <http://www.alko.fi/tuotteet/906677/>
- Black Stallion Winery Estate Cabernet Sauvignon 2011 (18 pist.)

Klubilaiset saavat JVK:n pinssin esittämällä 20% alennuksen viinipulloista käydessään Stefan'silla esim. syömässä.

Terveisin  
Jorma Soisalo

## Lammasta ja Välimeren alueen punaviinejä 23.3.2016

Julkaistu: [10.3.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Pääsimme maistelemaan kiinnostavasti valittuja Välimerenmaiden punaviinejä ja nauttimaan Sylvan kotikeittiön upeaa lammasta, paahtajuureksia ja valkosipuliperunoita ke 23.3. klo 18, Keskustie 18:n takkatuvalle. Paikkoja oli rajoitetusti, mutta juuri ja juuri kaikki halukkaat mahtuivat mukaan. Yllärinä myös pääsiäispupu suklaamunineen löysi paikalle.

Viinit maistelijoiden mieluisuusjärjestyksessä ruuan kanssa maistettuina:

Château de Montfaucon Baron Louis 2012, Ranska, 24,90 € (110 p.)  
Contino Reserva 2006, Espanja, 35,70 € (95 p., ilman ruokaa maistettuna 1. sija)  
Borgo Salcetino Lucarello Riserva 2012, Italia, 19,99 € (71 p.)



Domaine Wardy Les Terroirs 2013, Libanon, 11,50 € (60 p.)

Tsantali Nemea Réserve 2011, Kreikka, 10,98 € (41 p.)

Tilaisuuden hinta 25 €, maksu käteisellä, omat lasit. Taas kerran hinta-laatusuhde oli enemmän kuin kohdillaan.

## Viinin ja ruoan yhdistäminen

Julkaistu: [12.2.2016](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Tuottaako viinin ja ruoan yhdistäminen harmaita hiuksia?

Miten ruoan happamuus vaikuttaa viiniin, entä pippurisuus, suolaisuus tai makeus? Nyt on mahdollisuus päästä hiukan perille siitä kuinka eri ruoka-aineet toimivat eri tyylisten viinien kanssa. **Tule siis keskiviikkona 24. helmikuuta 2016 klo 18 alkavaan tilaisuuteen Hotelli Albaan** (Ahlmaninkatu 4).

Pääsemme opastettuna kokemaan seuraavien melko tuttujen viinien kanssa kuinka eri tyyppiset viinit istuvat makulautasen (rypäleitä, sitruunaa, rucolaa, pikku-tomaatteja, karitsanpaistia, kylmäsavulohta, Chorizo-makkaraa) ruoka-aineiden kanssa.

008961 Freixenet Cordon Negro Cava Brut, 9,99

007485 Pfaff Pinot Gris 2013, 13,48

587357 Leyda Sauvignon Blanc Lot 4 2015, 12,99

443227 Duc de Larsan Madiran 2011, 9,99

466647 Cono Sur Bicicleta Pinot Noir 2014, 8,99

Illan kustannusarvio on 25 euroa, jos pullot menee tasan kymmenen kesken. **Sitovat ilmoittautumiset maililla [joppe@viiniklubi.tk](mailto:joppe@viiniklubi.tk) tai tekstarina 040-573 4850 viimeistään keskiviikkona 17. helmikuuta.**

Alba on taas tehnyt meille suosituslistan menun meille "Special price only for you!":

Menu 27,50 € /

Fenkoli-omenakeittoa

\*\*

Paistettua kuhaa, dijon-perunapyrèetä, kasviksia ja sitrusöljy-tomaattikastiketta tai

Naudan paistikkeet pippurikastikkeessa, kuoriperunaa ja hunajajuureksia

\*\*

Suklaakakkua, marinoitua luumua ja basilikasorbettia

Lisäksi tarjolla esim.

Kevyet ja raikkaat pääruokasalaatit & Lämpimät leivät

Runsas annos salaattia, melonia ja marinoitua punasipulia, talonleipää sekä valintasi mukaan:

Paistettua vuohenjuustoa, hunajaa .....14,80 €

Paahdettua lohta, chilimajoneesia .....15,50 €

Pariloitua kananpojan rintafileetä, .....16,00 €  
paholaisen hilloa

ALBAN KLUBILEIPÄ 16,20 €

Alban vaaleaa paahtoleipää, kananpojan rintafileetä, pekonia ja cheddarjuustoa, salaattia, marinoitua sipulia ja chilimajoneesia

LAMMAS-CHEVREBURGER JA MAALAISRANSKALAISIA 18,50 €

Valkosipulilla ryyditetty lampaan jauhelihapihvi, salaattia, paistettua vuohenjuustoa, rosmariinimajoneesia, rypyttettyjä tomaatteja ja marinoitua punasipulia Jyväspakarin sämpylän välissä

Viikonlopputerveisin,  
joppe

## Vuoden viinilista 2015 -tunnustus Figaro Winebistrolle

Julkaistu: [22.1.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Viiniklubin Vuoden viinilista 2015 -tunnustuksen sai Figaro Winebistro. Viinilistatoimikunnan perusteluna mm. "Figaron loistava laseittain myytävien viinien valikoima". Perustelut tarkemmin oheisessa [tiedotteessa](#) (pdf).



19.1.2016 klubin pj. Jorma Soisalo ja toimikunnan pj. Mika Laitinen kävivät luovuttamassa diplomin Figaron väelle. Mikan näppämässä kuvassa Jorma ja sommelier Pekka Mantela.

# Sherrymaistelu ja tapastarjoilu 20.1.2016

## Jamkilla

Julkaistu: [5.1.2016](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Hei kaikille,

vuosi vaihtui ja aloitimme vuoden 2016 maistelut 20.1. klo 18.00 alkaen Kimmo Ahon luotsaamina sherryillä.

Kimmo olikin loihnut kelpo juomat maisteluun, oli kaksi ns. suolaista sherryä, yksi välimuoto, ja kolme makeaa. Suolaisia olivat Fino- ja Manzanilla- sherryt, suolaisen ja makean liittoa edusti amontillado-sherry ja muut olivatkin sitten makeita jälkiruokasherryjä. Voittoon äänestyksen jälkeen ylsi Oloroso vuodelta 1997. Tämä on uusi tapa sherrymaailmassa ilmoittaa juoman vuosikerta, yleensä ilmoitetaan esim. että sherry on 30 vuotta vanhaa. Sherryt olivat harvinaisemmasta päästä, osa erittäin harvinaisia sherrytyylejä, joita ei löydy Alkosta tai tax free myynnistä.

- Osborne Fino
- Osborne Manzanilla
- Harveys V.O.R.S 30-vuotias Amontillado
- Lustau Añada 1997 vuosikerta Oloroso (1. sija äänestyksessä)
- Lustau Moscatel Emilin, Harveysin 30-vuotias Amontillado
- Harveys Bristol Cream

Tarjolla oli myös Jamkin opiskelijoiden valmistamia herkullisia tapaksia espanjalaiseen tapaan, valkosipulimantelikeittoa, jonka reseptiä moni pyyteli, ja jälkipalaksi espanjalainen mantelitorttu appelsiinivaahdolla, nam! Ja makeat sherryt ovat jo itsessäänkin jälkiruokia.

- Tortilla Española
- Valkosipuli-mantelikeittoa
- Turskakroketti ja aiolia
- Marinoituja oliiveja, manteleita ja pähkinöitä
- Marinoituja kasviksia
- Mantelitorttua

Tilaisuus alkoi ylimääräisellä vuosikokouksella klo 17.30. Puheenjohtajaksi valittiin Mika Laitinen. Siinä käsiteltiin menneen kauden tilit, jotka Satu Saikkonen esitteli. Tilinpäätös hyväksyttiin ja hallitukselle myönnettiin vastuuvapaus. Näin päästiin muodostamaan uusi hallitus.

Toivotan kaikille oikein mukavaa ja viinin täyteistä alkanutta vuotta, tilaisuuksissa tavataan.

Jorma Soisalo  
Puheenjohtaja  
Jyväskylän Viiniklubi