

Toiminta 2017

Väkevöidyt viinit 28.12.2017 Café Alvarissa

Julkaistu: [5.12.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Edellisvuodesta poiketen herkuttelimme vuoden viimeisen viininmaistelun vasta joulun jälkeen. Kinkkua sulateltiin Café Alvarissa torstaina 28.12.2017 klo 17.00 alkaen teemana väkevöidyt viinit.

Café Alvarin ihana Anna valmisti meille jalojen juomien seuraksi seuraavanlaista pikkunaposteltavaa:

- Timjami-merisuola-tummasuklaakonvehti
- Hasselpähkinäkuivakakku
- Aurajuustokeksi
- Viikuna-brie-leipänen

Viinejä oli viisi ja ne maisteltiin sokkona. Etukäteistietona vain, että mukana on keustosuosikkimme vaalea ja tumma portviini.

Terveisin,
Piia

Figaron viinilista on kaupungin paras

Julkaistu: [4.12.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)



Jyväskylän Viiniklubi valitsee vuosittain kaupungin parhaan viinilistan. Valintakriteerinä oli tänä vuonna toimiva ja laadukas kokonaisuus. Kolmihenkinen raati tarkasteli 40 ruokaravintolan viinilistojen monipuolisuutta ja tasoa, laseittain myytävien viinien määrää, viinien hinta-laatu -suhdetta sekä viinilistan ja ruokalistan yhteensopivuutta.

Kaupungin parhaasta viinilistasta kilpailivat tänä vuonna Figaro, Harmooni, Pöllöwaari, Stefan's Steak House ja Vesilinna. Viiden finalistiravintolan osalta arvioitiin

maistelukierroksella myös tarjoilijoiden viinituntemusta. Vertailu viinilistoihin ja maistelukierros juuri ennen isänpäivää toikin eroja ravintoloiden välille.

Arviointiraati toteaa, että yleisesti ottaen kaupungin viinitarjonta on monipuolista, ja laseittain myytävien viinien määrä on ilahduttavan laaja. Tilanne on kuitenkin sellainen, että suurten kaupparyhmien ketjujen ravintolat jäävät finalistiravintoloiden ulkopuolelle. Yksityisten yrittäjien ravintoloiden viinitarjonta on persoonallisempaa ja erilaiset asiakasryhmät huomioivaa. Kaikissa finalistiravintoloissa on panostettu myös jälkiruokaviineihin. Oli hienoa huomata, että Pöllöwaarin viinilistassa tuotiin esille viinilistan tarina. Viinilistan tarina helpottaa asiakasta laajan listan haltuunotossa, ja antaa ”kasvot” listan valinnoille.

Kilpailu kaupungin parhaasta viinilistasta käytiin lopulta Pöllöwaarin ja Figaron kesken. Valitsimme Figaron viinilistan vuoden 2017 parhaimmaksi viinilistaksi Jyväskylässä. Valintakriteereinä ovat Figaron listan monipuolisuus ja laajuus sekä erilaisten viiniharrastajien huomioiminen. Figaron listalla on lähes 150 viiniä, mikä on kaksin- tai kolminkertaisesti verrattuna muihin ravintoloihin. Lisäksi Figaron listalta löytyy erikoisuuksia ja kausituotteita. Laseittain myytävien viinien määrä on runsas, ja henkilökunta hallitsee erinomaisesti viinilistan.

Upeat höysteet vuosikokouksella 18.11.2017 Café Alvarissa

Julkaistu: [27.10.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Viiniklubin vuosikokous pidettiin 18.11.2017 Café Alvarissa. Jäseniä oli paikalla kolmisenkymmentä. Kokous aloitettiin klo 17 ja aktiivinen ja monipuolinen keskustelu uusine ideoineen vietiin läpi noin tunnissa.

Tilinpäätös vahvistettiin ja hallitukselle myönnettiin vastuuvapaus. Erovuoroisten Sylva Mannstenin ja Satu Saikkosen tilalle hallitukseen valittiin uusiksi jäseniksi Eija Alakangas ja Janne Äijänen, muuten hallitus jatkaa samalla kokoonpanolla, puheenjohtajana allekirjoittanut.

Heikki Piesala kertoi värikkäästi onnistuneen Kreetan viinimatkan terveiset. [Matkakertomuksesta](#) selviää tarkemmin muun muassa mitä mahtaa olla ”Kreetan harmaa”.

Lisäksi Kulissi Goes A Cappella -kuoro esiintyi uudella ohjelmistollaan.

Mainion esityksen jälkeen ruokailtiin ja nautittiin ruuan kanssa sopivat viinit. Viinit olivat tällä kertaa puheenjohtajan valitsemissa yllätyksiä.

Terveisin,
Jorma Soisalo

Illan viinit, menu ja kokouksen esityslista. Klubi sponsoroi illan kustannuksia tänäkin vuonna ja hintaa illalliselle juomineen jäi 30€.

Kokousjuoma:

Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Brut Cuvée Limited Edition

Kulissi Goes A Cappellan kyytipoika:

Georges Duboeuf Beaujolais Nouveau 2017

Alkuruoka:

Punajuuri-parsakaalisalaattia rucolalla, fetalla ja suolapähkinöillä

Willy Gisselbrecht Riesling 2016

Pääruoka:

Kokojyväsinapissa haudutettua possun poskea, jenkkityyliin bataatti-perunamuusia pekonimurulla, ryöpättyjä kasviksia ja sitruunaista pinaattisalaattia

Lyrarakis Kotsifali 2015 (viinimatkan tuliainen)

Gnarly Head 1924 Double Black Limited Edition

Jälkiruoka:

Omena-kanelijuustokakkua, kahvi/tee

Château Carsin Cadillac 2009

Kokouksen esityslista 18.11.2017:

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 1.10.2016 – 30.9.2017 vahvistamisesta ja vastuuvapauden myöntämisestä johtokunnalle
8. Päätetään talousarvio tilikaudelle 1.10.2017 – 30.9.2018 ja toimintasuunnitelman vahvistamisesta vuodelle 2018
9. Valitaan klubille puheenjohtaja kaudelle 2018
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 2017 viiniteko/-sitruuna
14. Vuoden 2017 viinilistan palkitseminen
15. Muut mahdolliset asiat
16. Kokouksen päättäminen

Sherryt 24.10.2017 JAMKilla

Julkaistu: [3.10.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Maistelimme Sherryjä Kimmo Ahon opastuksella Jamkin viiniluokassa. Osallittujia oli paikalla 19 henkeä. Sherryjä oli suolaisesta makeisiin. Joukkoon oli eksynyt yksi valesherry, mutta myöskin sellainen harvinaisuus kuin vuosikertasherry. Yleensä sherryt ovat sekoituksia eri vuosikerroista. Nautimme näistä Espanjan herkuista pikkusuolaisen kera.

- Osbourne Quinta Fino
- Gran Barquero Fino
- La Jaca Manzanilla
- Harveys Very Old Amontillado
- Lustau Anada 1997 Oloroso Abocado
- Lustau Moscatel Emilin

Voittaja oli

Lustau Anada 1997 Oloroso Abocado.

Tilaisuudessa palkittiin Sylva Mannsten ja Satu Saikkonen erinomaisen viinimatkan järjestämisestä.

Terveisin

Jorma Soisalo

JVK

Vähemmän tunnetut viinimaat 26.9.2017 Café Alvarissa

Julkaistu: [8.9.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Syksyn klubi-illat jatkuivat tutustumisella harvinaisempien viinimaiden tarjontaan. Jos tähän saakka yleensä oli ohittanut Alkon hyllyn ”Muut maat”, niin nyt oli hyvä tilaisuus tutustua niihin ja toivottavasti tehdä oman maun mukaisia löytöjä.

Maistelussa oli tarjolla:

Punaviinit:

Salton Intenso Tannat 2013, Brasilia

Domaine Toulal Rouge 2015, Marokko

Ezimit Vino Vranec Barrique 2011, Makedonia

Valkoviinit:

Garzón Albariño 2014, Uruguay

Pillitteri Gewürztraminer Riesling 2015, Kanada

Château Ksara Blanc de Blancs 2014, Libanon

Juomien kaveriksi oli tarjolla aina herkullisia Café Alvarin tapaksia:

- espanjalaista uunimunakasta
- häränpaistia kapriksilla
- paahdettuja kirsikkatomaatteja ja fetaa
- chili-savujuustolihapullia

Maistelun isäntänä toimi Juha.

Taidetta, kuohuvaa ja mansikoita taidemuseolla 16.8.2017

Julkaistu: [1.8.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Lyhyen kesätauon jälkeen aloitimme klubi-illat taiteen ja kuohuvien juomien parissa juhlistaen Suomen 100-vuotista taivalta.

Aloitimme illan tutustumalla taidemuseon Sata Vuotta, tuhat tulkintaa -näyttelyyn museolehtori Sirpa Turpeisen asiantuntevalla ja hausalla opastuksella. Museokäynti sisältyi illan hintaan.

Lisätietoja näyttelystä:

<http://www.jyvaskyla.fi/taidemuseo/nayttelyt/2017/satavuottatuhattulkintaa>

Illan aikana maistelemamme kuohuviinit osallistujien äänestämässä järjestyksessä:

- Wine Gallery Suomi Finland 100 Champagne Brut, Ranska, 34,90€; 129 pistettä
- Freixenet Elyssia GranCuvée Cava Brut, Espanja, 19,98€; 89 pistettä
- Bernard-Massard Kuulea Suomi 100 Vuotta Extra Dry, Luxemburg, 11,99€; 80 pistettä
- Campo Viejo Reseva Cava Brut, Espanja, 10,01€; 73 pistettä
- Stift Klosterneuburg Mathäi Brut, Itävalta, 16,98€; 71 pistettä
- Pasqua Prosecco Brut, Italia, 11,48€; 44 pistettä

Osviittaa Alkon ostoslistaa varten tuumailevalle tiedoksi, että toiseksi viimeiseksi jäänyt Stift Klosterneuburg Mathäi Brut menetti pisteitä yhden pullon viallisuuden takia.

Kuohuvien kaverina illan emäntänä toiminut Satu tarjoili leipomiansa herkullisia kerma- ja juustokakkuja sekä kahdenlaisia mansikoita. Syyskauden avaus ja Suomi 100 saivat näin todella kelpoiset kestit!

Kevätpäivällinen 20.5.2017, Lutakon Nurkka

Julkaistu: [3.5.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Kevätpäivällinen nautittiin tänä vuonna Lutakon Nurkassa lauantaina 20.5. klo 17.00. Alla menu, josta selviää suunnilleen, mitä söimme ja joimme. Yhdistys osallistui kustannuksiin ja jäsenmaksunsa maksaneille päivällisen hinnaksi jäi 55€.

Ravintola Nurkka oli kokonaan varattu meidän käyttöömmek. Yleinen mielipide paikasta ja sen tarjoamista ruoista tuntui olevan, että Nurkka on jyvaskyläläisen ruokaravintolamaailman salainen helmi.

Kauniiden ja suussasulavien ruoka-annosten kanssa tarjotut viinit eivät kuulu Nurkan perusvalikoimaan. Tässä kohtaa oli käytetty Figaro Winebistron sommelier Pekka Mantelan asiantuntemusta – ja laatu oli taattu.

Erinomaisen päivällisen voimin oli sitten mukava siirtyä vaikkapa Yläkaupungin Yöhön.

– Jorma

Menu

Muikku, mallas ja pekoni

– Joan Sardá Cava Brut Nature

Hauki, purjo ja mustikka

– Wolf Kerner Feinherb 2013

Ankka, fenkoli ja lehtikaali

– Wolf Spätburgunder Mandelberg Erste Lage 2014

Raparperi ja valkosuklaa

– Cascina Alberta Moscato D’Asti 2014

Kreetalaisia tunnelmia 27.4.2017 Keskustiellä

Julkaistu: [7.4.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Kreikkalaisia viinejä ja ruokia nautittiin torstaina 27.4. klo 18 Keskustiellä.

Kreikkalaisten viinien must maistelussa oli tietenkin retsina, sille kyytipojaksi 4 muuta viiniä.

- Retsina Lafazanis
- Voila Vineyard Assyrtiko 2016

- Agathon Limnio Cabernet sauvignon 2013
- Tsantali Maronia Mavroudi 2013
- Naoussa Boutari Grande Reserve 2010

Runsaassa ruokapöydässä oli tarjolla kaikille erinomaisesti maistuneita kreikkalaista salaattia, tsatsikia, stifadoa ja moussakaa. Kolmesta punaisesta äänestettiin ylivoimaiseksi ruokajuomasuosikiksi Agathon Limnio.

Lisäksi äänestettiin mieluisinta pulloa ystävän kanssa nautiskeltavaksi. Voittaja oli melko täpärästi Maronía Mavroudi, seuraavana liki tasapistein Naoussa Boutari ja Assyrtiko.

Klubilaisten emäntänä Sylva

Chileläisen viinin ilta 7.3.2017 Keskustiellä

Julkaistu: [28.2.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän Viiniklubin ohjelmassa oli chileläisen viinin ilta tiistaina 7.3.2017 klo 18.00, paikkana Keskustie 18.

Chilestä ja sen viineistä kertoi Miriam Soledad Ramírez, chileläinen espanjan kielen opettaja.

Maistelimme kuusi eri viiniä ja tarjolla oli chileläisiä makupaloja. Maistettavat viinit olivat:

1. Sol de Chile Syrah-Merlot, 2015
2. Maitén Reserva Cabernet Savignon Organic, 2015
3. Mayu Reserva Carménère, 2014
4. Emiliana Late Harvest Organic Sauvignon Blanc, 2015
5. Vina Maipo Moscato
6. Torres Las Mulas Organic Viognier, 2015

JVK:n puolesta,
Heikki Piesala

Maahantuojaan ilta: Italo Hits 23.2.2017 Café Alvarissa

Julkaistu: [30.1.2017](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Helmikuun klubi-iltaa vietettiin torstaina 23.2 klo 18:00 alkaen Café Alvarissa 29 klubilaisen voimin.

Saimme vieraaksemme Antti Valtasen Soleralta. Aloitimme kaikkien sittemmin hyväksi havaitsemalla Barons de Rothschild Brut samppanjalla ja samalla Antti kertoi meille tämän päivän viini- ja ruokatrendeistä. Näistä voit lukea myös [Viinilinna](#)-sivustolta.

Antin tarinoita ryydittämässä oli myös punaviiniä ja Café Alvarin ihastuttavia antipastoja:

- Marinoituja artisokkia
- Paahdettuja kirsikkatomaatteja ja fetaa
- Napolin salamia
- Häränpaistia kapriksilla
- Välimeren raakamakkaraa

Varsinainen tastingosuus oli kiinnostava suosituista italialaisista punaviineistä koottu kolmen viiniparin vertaileva sokkomaistelu: Viinituomarit vs. Kansan maku. Viiniparit oli siis muodostettu viinikilpailuissa menestystä saavuttaneista viineistä parinaan kotimaisten viininystävien valinnat samasta hintakategoriasta.

Varsinaista äänestystä viinien välillä ei tehty, vaan tarkoituksena oli selvittää, kumpi kunkin viiniparin viineistä oli viinituomareiden valinta sekä kumpi paremmin vastasi omia viinimieltymyksiä. Pääosa osallistujista tunnisti tai arvasi viinituomareiden valinnan, enemmän hajontaa oli siinä, vastasiko viinituomareiden vai ”kansan” valinta paremmin omaa viinimieltymystä. Yhtään floppia ei viinien joukossa tuntunut olevan.

Sokkona maistelluiksi viinipareiksi paljastuivat:

Ensimmäinen viinipari n. 11-12€

Appetitoso di Emilia, Vuoden Viinit 2016-kilpailun kultamitalisti sarjassa: Punaviinit, Eurooppa, 11-17€ VS. **Zensa Primitivo Organic**.

Toinen viinipari n. 15-17€

Perticaia Montefalco Rosso, Vuoden Viinit 2016-kilpailun kultamitalisti sarjassa: Punaviinit, Eurooppa, 11-17€. VS. **Ricossa Barbera Appassimento**.

Kolmas viinipari

Amarone della Valpolicella Classico I Castei, Vuoden Viinit 2016-kilpailun hopeamitalisti sarjassa: Punaviinit, Eurooppa, yli 17€. VS. **Sette Vigne**.

Samalla paljastui ruoan yhteydessä tarjolla olleet viinit osaksi tastingviinejä.

Erinomaisen tastingillan terveisin,
Satu

Viinin ja ruoan yhdistäminen Albassa

24.1.2017 klo 18

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

Jos edellisvuoden tilaisuus jäi väliin (tietysti sai tulla uusimaankin), niin nyt oli oiva tilaisuus selvittää, miten viini käyttäytyy eri ruoka-aineiden kanssa. Illan kuluessa selvisi, miten happamuus vaikuttaa viiniin, entä pippurisuus, suolaisuus tai makeus. Tilaisuus järjestettiin tiistaina 24. tammikuuta 2017 Hotelli Alban (Ahlmaninkatu 4) kabinetissa.

Pääsimme ohjattuna kokemaan, kuinka seuraavat eri tyyppiset viinit istuvat makulautasen (rypäleitä, sitruunaa, rucolaa, pikku-tomaatteja, karitsanpaistia, kylmäsavulohta, Chorizo-makkaraa) ruoka-aineiden kanssa:

580417 Engel Crémant d'Alsace Chardonnay Brut 2013 16,98€

513267 Fetzer Shaly Loam Gewürztraminer 2014 11,90€

571507 Jurtschitsch Platin Riesling 2015 16,50€

006726 KWV Classic Collection Pinotage 2015 9,99€

460107 Luigi Bosca Cabernet Franc 2013 19,90€

Taaskin tuttuun tapaan Alba oli tehnyt meille suosituslistan "Special price only for you!":

Menu Silta (38,00)

Omenaista Aurajuustokeittoa, Auracrostini ja omenachipsejä

Hiillostettua lohta, savupalsternakkapyrèettä, timjamikasviksia ja sipuli-pekonikastiketta tai

Ylikypsää porsaankylkeä ja palviryynimakkaraa, marinoitua kaalia, maalaisperunaa ja tummaa Hiisi-olutkastiketta

Rooibos-metsämarjatiramisu ja marenkia

Lisäksi myös suosittelulista à la carten annoksista.

Toimikauden 2017 kuulumisia

Uusi johtokunta järjestyi seuraavanlaiseksi:

Jorma Soisalo Puheenjohtaja,

Piia Ruottinen Varapuheenjohtaja,

Satu Saikkonen Rahastonhoitaja,

Joppe Hirvikoski Sihteeri,

johtokunnan jäsen viinilistatoimikunnassa Sylva Mannsten,

Heikki Piesala ja Juha Kinnunen Johtokunnan jäsen.

Loppuvuoden toiminta suunniteltiin seuraavan mukaiseksi, tarkemmat ajat tulevat webbisivuille sitä mukaan kun saadaan sovitua tarkemmin.

Helmikuu: Maahantuojan ilta

Maaliskuu: Chilen viinit, ulkopuolinen luennoitsija

Huhtikuu: Kreikan viinejä ja ruokia

Toukokuu: Kevätpäivällinen

Kesäkuu: Petankki ja muita pelejä, nyttikestit

Elokuu: Kuohuvaa ja pientä herkkua

Syyskuu: Viinimatka Kreetalle

Lokakuu: Vähemmän tunnettuja viinimaita

Marraskuu: Vuosikokous höysteillä

Joulukuu: Väkevöidyt viinit

Hyvää alkanutta viinivuotta,
joppe