

# Toiminta 2002

## Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2002:

- puheenjohtaja Markku Pöyhönen (email mace@juo.nu),
- varapuheenjohtaja Mervi Kuoppamäki (email mervi.kuoppamaki@metso.com),
- rahastonhoitaja Tuija Tyrväinen (email tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi),
- sihteeri Iris Voudinmäki (email iiris.voudinmaki@nokia.com),
- jäsenet Jorma Hirvikoski, Arja Jokinen ja Petri Voudinmäki.
- Viiniklubin tiedottajana toimii Jorma Hirvikoski (email joppe@brewnuts.org).

Toimikuntien kokoonpanot:

Beaujolais Nouveau toimikunta: Kerttu Korpimäki, Marja-Leena Kannelin ja Anssi Kuoppala

Petanque toimikunta: Heini Kokko, Elisa Nurminen ja Markus Boman

Viinilistatoimikunta: Ari Lehtonen ja Tarja Api sekä Jorma Hirvikoski johtokunnasta

Osoitteenmuutokset yms tulee toimittaa sihteerille eli Iirikselle (email iiris.voudinmaki@nokia.com).

## Vuoden 2002 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2002: Tutustumismatka Saarijärven Viinikerhoon ja Maija Silvennoisen ravintola Pataniin.

Jäsenkirje 2/2002: Kalifornian punaviinit.

Jäsenkirje 3/2002: Seuraavaksi Etelä-Afrikkaan.

Jäsenkirje 4/2002: Hedonistien ilta: Zind-Humbrechtin Gewürztraminerit.

Jäsenkirje 5/2002: Kevät kuohuu.

Jäsenkirje 6/2002: Petankkia.

Jäsenkirje 7/2002: Syyskauteen Juha Berglundin johdolla.

Jäsenkirje 8/2002: Etiketit ja alle 9 euron viinit.

Jäsenkirje 9/2002: Barolot!

Jäsenkirje 10/2002: Pasta & viini

Jäsenkirje 11/2002: Beaujolais Nouveau ja vuosikokous

## Vuoden 2002 tapahtumakalenteri

Linkkejä tapahtumiin ilmestyy sitä mukaa, kun yksityiskohdat ovat selvillä. Huom. Lista on vielä alustava, eli aiheisiin ja päivämääriin saattaa tulla muutoksia.

- Tammikuu: Torstaina 17.1. tai 24.1. yhteistilaisuus Saarijärven viinikerhon kanssa ravintola Patanissa Saarijärvellä.

- Helmikuu: Keskiviikkona 13.2. pruuvi aiheena USA:n/Kalifornian punaviinit.
- Maaliskuu: Maanantaina 4.3. Etelä-Afrikan viinit Jopen alustamana (esitys sisältää myös perusteita viinin maistelutekniikasta);  
lauantaina 23.3. bussimatka ViiniExpoon.
- Huhtikuu: Maanantaina 8.4. pruuvi Zind-Humbrechtin Gewürztraminer-viineistä Kumlinin Jukan johdolla.
- Toukokuu: Sunnuntaina 19.5. kuohuviinibrunssi Tuijan järjestämänä.
- Kesäkuu: Sunnuntaina 16.6. petankki.
- Elokuu: 28.8. yhteinen kesäjuhla munkänkareiden kanssa Juha Berglundin johdolla.
- Syyskuu: Halvat (max. 9 euron) viinit.
- Lokakuu: 2.10. Barolot-pruuvi Kumlinin Jukan alustuksella.  
25.10. Viini ja Pasta, yhteistilaisuus Kynsilaukkakillan kanssa.
- Marraskuu: Perjantaina 22.11. Beaujolais Nouveau -ilta ja vuosikokous.

### **Vuoden 2003 tapahtumia**

Tammikuu: Viiniristeily loppiaisena tammikuun 5.-6. Ennakkoilmoittautumiset Macelle mace@juo.nu, puh. (014) 339 3911 (työ). Huom. 25.11.: paikkoja jäljellä alle 10.

## **Jäsenkirje 1/2002 4.1.2002**

Hyvää Uutta Vuotta kaikille, toivokaamme tästä vuodesta taas hyvää vuosikertaa!

Vanha ja uusi johtokunta istuivat iltaa ja loivat pohjaa kuluvalle vuodelle. Yhteinen kiitos erovuoroisille jäsenille.

Johtokunta 2002 järjestäytyi: puheenjohtaja Markku Pöyhönen (email mace@juo.nu), varapuheenjohtaja Mervi Kuorikoski (email mervi.kuoppamaki@metso.com), rahastonhoitaja Tuija Tyrväinen (email tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi), Iiris Voudinmäki (email iiris.voudinmaki@nokia.com), jäsenet Jorma Hirvikoski, Arja Jokinen ja Petri Voudinmäki. Viiniklubin tiedottajana toimii Jorma Hirvikoski (email joppe@brewnuts.org).

### **JOULUKUU**

Viiniklubi maisteli umpisokkona väkevät (väkevöidyt) jouluviinit 13.12. Viinit on listattu maistelu järjestyksessä, I /maustetut viinit 7/4. Pisteytys suhteessa annettuihin makuihin "minkä valitsisin jouluksi".

Pist. ALKO nimi  
4 2841 Nobleza Oloroso

4 3295 Graham«s L.B.V. Port 1995  
2 3752 Vecchioflorio Vino Marsala Superiore Sweet  
1 3661 Imperial Mavrodaphne of Patras  
1 3421 Santa Luzia (nimipäiväsankari madeira)  
5 3771 Commandar'a St. John  
2 3733 Málaga Larios  
0 2553 Vinetto  
0 3703 Dubonnet Rouge  
2 2567 Aperita  
3 3014 Martini Vermouth Rosso

Tunnistustehtävässä helposti löytyivät vain sherry, port ja vermutti. Yksi onnekas tunnisti Dubonnetin ja yksi madeiraa arveli marsalaa sherryksi ja Dubonnettia Sorbukseksi.

Maistelua ryhdyttiin erimakuisilla piparkakuilla (rosepippuri, unikonsiemen, kaardemumma ja blanco), suolakeksillä, homejuustoilla (3 valko- ja 1 sinihomejuusto) sekä neljällä tuorejuustolla. Kiintoisia makuelämyksiä. Kiitokset Kulkuri Konditorialle ja Juusolle järjestelyistä.

Pienen särön illan budjettiin aiheutti viiden ilmoittautuneen jäsenen jääminen pois tilaisuudesta perumatta tuloaan. Myös varattu omat piparit ja muuta. Heiltä toivomme illan hinnan, 10 EUROon suoritusta klubin tilille. Muistamme ajossa ilmoittautuminen ja mahdollinen peruminen ovat tärkeitä elementtejä järjestelyjen sujuvuuden ja taloudenpitämisen kannalta.

## TAMMIKUU

Tammikuussa 24. pistäydymme porukalla tutustumassa Saarijärven Viinikerhoon Silvennoisen Maijan Pataniin. Mukaan on tervetullut myös suhteestaan ruokaan ja viiniin, jonka jälkeen nautimme päivällisen viinien kera.

Menu

Maa-artisokkacappuccino  
Paahdettua kuhaa, Beurre Blanc  
Omena Tatin sorbeen kera

...

Wolfberger Crémant D'Alcase  
Sancerre Blanc "Les Baronnes"  
Eschenauer Sauternes

Lähtö tutulla bussilla kello 17:40 tilausajolaiturista. Ilmoittautumiset emaililla mace@juo.nu tai puh. 339 3911 (työ- ja vapaa-aikana) mennessä.

Hinta n. 35 EUROa.

Kiinnostuneille tiedoksi: VINOPOLIS VIIKONLOPPU LONTOOSSA 14.02.02-17.02.02  
[http://www.wiitamatkat.fi/lontoo\\_vinop.html](http://www.wiitamatkat.fi/lontoo_vinop.html)

terv.  
iiris ja mace

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen

email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## **Jäsenkirje 2/2002 30.1.2002**

### **Tammikuun bussimatka Saarijärvelle**

29 matkaa pelkäämätöntä klubilaista bussitteli Saarijärvelle Pataniin 24.1 paikallisen viiniseuran vieraaksi. Herkuttelimme oivalla keitolla ja suolapedillä paahdettu kuha tuntui miellyttävän useimpia nautiskelijoita. Pienen pettymyksen koimme, kun paikan emäntä Maija Silvennoinen ei ilmestynytäkään paikalle.

### **Talven kylmää lämmitellään helmikuussa punaviineillä**

Pruuvissa keskiviikkona 13.2. maistellaan hehkuvia Kalifornian punaviinejä Zinfandel-, Shiraz-, Merlot- ja Cabernet Sauvignon -rypäleistä yhdysvaltalaistyylisten pikkupiiraiden kanssa.

Viinejä ja viinialueita esittelee meille Jukka Mäenpää Alkosta.

Tilaisuus on lounasravintola Mirkassa (Tapionkatu 4) keskiviikkona 13.2. klo 18:30, jonne jokaisen tulee ottaa 5 viinilasiasia mukaan. Illan hinnaksi kertyy 13 euroa/hlö. Ilmoittautumiset voi lähettää sähköpostilla osoitteeseen mervi.kuoppamaki@metso.com tai soittaa p. 040 848 6533/Mervi Kuoppamäki torstaihin 7.2.2002 mennessä.

Käynti Mirkaan joko etu- tai sivuovesta, riippuen osallistujamäärästä!

Paikalla voit myös suorittaa klubin jäsenmaksun. Jäsenkirje postitetaan maaliskuun jälkeen enää vain jäsenmaksunsa maksaneille.

Nähdään Mirkassa!

Johtokunta

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## Jäsenkirje 3/2002 18.2.2002

### Helmikuun pruuvi

Helmikuussa herkuteltiin Kalifornian punaviineillä: "Made in USA". Mirka oli täynnä, paikalla 32 jäsentä.

Jukka Mäenpää ALKOsta tuli esittelemään Amerikan herkuja. Esitelmä kesti reilun tunnin, mutta kukaan ei varmasti huomannut ajan kulua, niin kiinnostavasti ja suurella asiantuntemuksella Jukka meitä taas evästi. Maistelun aluksi laseihin saatiin sokkona kolmea punaviiniä. Tervaa, lakritsaa, täyteläistä suuntäytettä. Arvaukset heittivät laidasta laitaan, asiantuntemus puuttui, tai meni ainakin sekaisin. Yllätys oli suuri, kun kaikki kolme olivat peräisin samasta rypälestä, Zinfandelista. Seuraavaksi vertailimme vielä sokkona loput viinit.

Mirka oli paistanut kana- ja kinkkupiiraita, joita lopuksi nautittiin loppuviinien kanssa.

Turning Leaf CS kärsi kahdesta korkkivikaisesta pullosta, joten sen sijoitus ei ihan liene arvoisellaan paikalla. Tässä viinit arvostellussa paremmuusjärjestyksessä (max pistemäärä 150):

Nro Nimi Koko Hintaa Pistet/sija

459707 Beringer North Coast Zinfandel 1998 0,75 l 15.89 € 131/I

005795 Beringer Merlot 1998 0,75 l 13.56 € 118/II

005772 Mystic Cliffs Shiraz 1997 0,75 l 7.55 € 92/III

006485 Fetzer Valley Oaks Zinfandel 1999 0,75 l 11.62 € 45/IV

005184 Bonterra Zinfandel 1998 0,75 l 16.65 € 45/V

005404 Turning Leaf Cabernet Sauvignon 1998 0,75 l 10.99 € 20/VI

Beringer Merlot on aikaisemmin ollut kahdessa klubin vertailussa mukana voittajana, eikä tätä sijoitustakaan sen tarvitse hävetä.

### Seuraavaksi Etelä-Afrikkaan

Maaliskuun 4. päivä eli jo kahden viikon päästä maanantaina kello 18:30 järjestämme viininmaistelun etelä-afrikkalaisista viineistä Albassa. Illan aluksi käydään lyhyesti läpi viininmaistelun tekniikkaa muistiomme pohjalta. Sitten kuulemme ja näemme Jopen viiniesityksen. Lopulta maistelemme viittä punaviiniä, joukossa ainakin Merlot-, Cabernet-, Shiraz- ja Pinotage-rypäleitä. Viinien hinta on n. 10 €. Alba tekee myös tarjouksen sopivista suupaloista.

Ilmoittautumiset suoraan Albaan p. (014) 636 311 keskiviikkoon 27.2. mennessä.

**ViiniEXPO**

Lähdemme perinteisesti bussilla ViiniEXPOon Helsingin Messukeskukseen lauantaina maaliskuun 23. päivä aamulla klo 8:00 tilausajolaiturista. Paluumatkalle lähdemme sovitusti, viimeistään klo 17. Ilmoittautumiset mace@juo.nu tai p. 339 3911 työaikana 15.3. mennessä. Jäsenille bussimatka on ilmainen, klubin ulkopuolisilta perimme kohtuulliset 15 €. Messujen sisäänkäynti 10 € jokainen maksaa itse.

## **HUOM!**

Muistathan maksaa klubin jäsenmaksun (15 €), silläjäsenkirje postitetaan maaliskuun jälkeen enää vain jäsenmaksunsa maksaneille. Jäsenmaksu on mahdollista maksaa käteisellä klubin rahastonhoitajalle tai klubin tilille SAMPO 800018-2063058.

Huomaathan myös ottaa mukaan käteistä rahaa pruuvin maksamiseen, jos pruuvi järjestetään muualla kuin ravintolassa. Viiniklubin rahastonhoitaja ei voi valitettavasti käsitellä pankkikorttimaksuja.

Terveisin Johtokunta

PS. Aikainen ilmoittautuminen varmistaa tilaisuuksien onnistuneemman järjestelyyn!

Yhteystiedot:

pj Ari Lehtonen  
p. 040 577 9063  
email: lehtonen@cc.jyu.fi

sihteeri Anssi Kuoppala  
email: anssi.kuoppala@yomi.com  
p. 050 522 8698

# **Jäsenkirje 4/2002 18.3.2002**

## **Keväinen tervehdys!**

Viime kerran Etelä-Afrikan viinit eivät paljon kertausta tarvitse, kaikkihan kuulivat siitä jo Radio Keski-Suomen aalloilta... Alban kabinettiin ei olisi enempää mahtunutkaan, paikalla oli 40 jäsentä, joukossa korpilahtelaisia viinin ystäviä tutustumassa klubimme toimintaan. Viinien tunnistus tuotti taas päänvaivaa, mutta makujen järjestäminen olikin paljon helpompaa.

Nro Nimi Hintaa Pisteet/sija

- 005342 KWV Merlot 1999 9,23 € 118/I

- 466287 Bellingham Shiraz 12,98 € 105/II

- 005436 KWV Cabernet Sauvignon 1999 9,99 € 63/III

- 006751 Rose Vale Cabernet Sauvignon Merlot 8,00 €58/IV
- 005946 Zonnenbloem Pinotage 1998 9,27 € 42/V

Huhtikuussa 8.4. kello 19.00 teemme jälleen klubin historiaa. Markoilla näin hienoa iltaa ei olisi voinut järjestää, mutta euroilla tämä maksaa vain 33 e. Hedonistien ilta: Yksi maa, Ranska. Yksi alue, Alsace. Yksi rypäle, Gewürztraminer. Yksi vuosikerta, 1999. Yksi tuottaja, Zind-Humbrecht. Mutta kuusi tarhaa, kuusi viiniä, kuusi lasia ja kuusi elämystä.

**HEDONISTIEN ILTA**  
**8.4.2002 klo 19.00**  
**Ravintola Kissanviikset**  
**Puistokatu 3**

Zind-Humbrechtin Gewürztraminerit, tuokio lähellä täydellisyyttä

- Gewürztraminer 1999  
...mausteita ja ruusuja...
  - Gewürztraminer Gueberschwihl 1999  
...tasapainoinen ja tyypillinen, rasvainen (öljyinen)...
  - Gewürztraminer Herrenweg de Turckheim 1999  
...niin aromaattinen kuin GWTR vain voi olla...
  - Gewürztraminer Heimboung 1999  
...ylikypsiä karaktäärejä, hunajaa, mehiläisvahaa, greippiä...
  - Gewürztraminer Goldert 1999  
...voimakkaan ruusuinen tuoksu, joka muuttuu savuiseksi ja mausteiseksi...
  - Gewürztraminer Clos Windsbuhl 1999  
...kukkaisa ja hienostunut tuoksu, ei yhtään raskas...
- Wiixen vaalea lihalautanen
- Gewürztraminer Heimboung 1998 Vendange Tardive

...

Zind-Humbrechtin saloja paljastaa viiniin uskoutunut ja uppoutunut Jyväskylän Viiniklubin siemenen kylvänyt Jukka Kumlin. Tilaisuuteen mahtuu vain 33 ensisijaisesti jäsenmaksun maksanutta jäsentä, pidä siis kiirettä. Mukaan täytyy ottaa omat valkoviinilasit 7 kpl, maisteluun kuusi lasia ja jälkiruualle yksi. Maistelu maksetaan etukäteen klubin tilille ilmoittautumisen jälkeen vahvistuksen mukana saadulla viitenumerolla. Ilmoittautumiset ennen pääsiäistä, 28.3. mennessä, email mace@juo.nu tai puh. töihin 339 3911. Paikkana Ravintola Kissanviikset, alakerta. (Ennakkotiedoista poiketen, ei poroa, raatimme koemaisteli ja päätyi vaaleammalle lihalle.)

Tervetuloa gewürimaailmaan!

Johtokunta

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iiris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## Jäsenkirje 5/2002 10.4.2002

### ViiniEXP02

Viinimessuille suunnisti pikkubussillinen aktiiveja viinistä kiinnostuneita jäseniämme maaliskuun lopulla. Päivän bongailuista riitti keskusteltavaa ja kerrattavaa kylliksi niin, että matka loppui kesken. Yksi yhteisistä löydöistämme on tarjolla brunssillamme!

### Hedonistien ilta

"myytiin" ennätysajassa, suosio oli suurempi kuin uskalsimme odottaa. Harmittavasti ihan kaikkia ei voitu ottaa mukaan rajatun viinimäärän ja tilan takia. Kuitenkin yhden vasta viimeisen aamun peruutuksen paikkaaminen vaati yritystä, vasta 7. varalistalla ollut jäsen uskaltautui paikalle. Jukan tunnin luento Alcasesta ja Zind-Humbrechtista oli tapansa mukaan tietoa antava, tunnelmaa kohottava ja viinejä odotuttava! Gewürztraminerien lopulta virrattua laseihin kuului joukosta ihastuksen huokauksia, eikä hetken päästä enää kuullut kuin lähimpien kommentteja viinien nostattamassa huumassa. Emme saaneet kerättyä yhteistä koostetta, mutta kolme huippujen huippua voisi olla vaikka näin:

- Gewürztraminer Goldert 1999
- Gewürztraminer Clos Windsbuhl 1999
- Gewürztraminer Heimbουργ 1998 Vendange Tardive

Nautitut viinit kokonaisuudessaan löydät edellisestä jäsenkirjeestämme. Maistelua ryydittämään oli valmistettu kylmä lautanen: salaattipeti, paistettua kanan rintaa, mangoa, paahdettua paprikaa, hunaja-sipulikompottia, makeaa mangochutneytä, punahomejuustoa ja paahtoleipää.

Kevät kuohuu toukokuussa

Perinteiseen tapaan viiniklubi juhlii kevättä. Kuohuvalle kevätbrunssille, kaupungin kattoja korkeammalle, kokoonnumme Vesilinnaan sunnuntaina 19.5. klo 12.00. Brunssin hinta on 36 euroa/hlö ja menu seuraava:

Munakokkelia, pekonia, nakkeja, lihapullia, paistettuja tomaatinpuolikkaita herkkusieniä, vihannespastaa, loimutettua lohta, kasvisratatouillea, uuniperunoita creme-fraische -kastikkeella, vihreää salaattia ja vinegretteä, graavia lohta ja sinappikastiketta, riisi-broilerisalaattia, juustovati, hedelmiä, leipää, cocktailpiirakoita ja munavoita, tuoremehua, kahvia, teetä, jäävettä

Juomat: hintaan sisältyy kaksi lasillista Carrington Extra Brut -kuohuviiniä ja yksi lasillinen Codorniu Brut Rose -kuohuviiniä. Lisälasilliset Carrington 4,20 € ja Codorniu 4,70 €.



Ilmoittautumiset kevätbrunssiin viimeistään tiistaihin 7.5. mennessä Tyrväisen Tuijalle, sähköpostilla tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi tai puhelimella kotinumeroon (014) 244 586 tai 040 572 1562.

Alban viimevuotinen brunssikokemus oli niin hyvä, että perinteinen kevätpäivällinen päätettiin tänä vuonnakin korvata brunssilla. Pyysimme brunssitarjouksia neljältä ravintolalta. Kaksi tarjoussisältöä oli yli muiden, Alba ja Vesilinna, molemmissa paikoissa oli paneuduttu teemaan ja kehitelty meille räätälöity brunssi. Kaksi muuta ravintolaa (alkavat P:llä) yritti helppoa: "Meillä on katettuna hotelliasukkaille aamiaispöytä, muroja yms...., tervetuloa." Voiko olla totta, kuinka hyvämaineinen ravintola yleensä voi aliarvioida tällaista potentiaalista asiakasjoukkoa näin? Ehkä juuri noin. Nyt haluamme todella nähdä, saako oikean brunssin myös muualta, siksi valitsimme brunssipaikaksi Vesilinnan tänä vuonna. Normaalisti se on vielä tähän aikaan kiinni, mutta nyt meitä varten auki! Lähtekäämme oikein isolla porukalla maittavalle kuohubrunssille, nam. Tervetuloa!

terveisin  
valitsemanne johtokunta

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iiris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## Jäsenkirje 6/2002 24.5.2002

### Kesä tuli

heti Viiniklubin kevätbrunssin päälle. Alkukuohuna nautittua Codorniu Brut Rose kantsii etsiskellä paikallisilta toimittajilta! Brunssille osallistui kiitettävästi väkeä, 36 henkeä. Parasta antia mielestäni olivat lohet, eritoten graavattu sinappikastikkeen kera. Täytynee myöntää, että Alban viimevuotinen kattaus oli komeampi ja kun ulkonäkö on puoli ruokaa, niin pisteet Alballe.

Petankkia

pelataan sunnuntaina 16.6. salaisessa paikassa. Kokoontuminen ensin Sohwin terassille, josta lähtö 12.00 polkupyörillä pelipaikalle. Mukaan omat pelinesteet ja mahdolliset kuulat. Kuulattomuus ei ole este. Paikalla on piknikruokaa järjestäjien puolesta. Osallistumismaksu 10 €. Ilmoittautumiset 12.6. mennessä peikkoäidille maisa.peikot@kolumbus.fi tai iltaisin gsm 050 592 8269 tai kotiin (014) 372 2063.

Hyvää kesää kaikille ja kiitos taas kuluneesta kaudesta kaikille osallistuneille, nähdään taas syksyllä (mahdollisesti elokuussa)!

Johtokunta

PS. Jyväskylän Viiniklubin kotisivu on nyt lyhyesti [www.viiniklubi.tk](http://www.viiniklubi.tk), vanhakin toimii.

Yhteystiedot:

pj Ari Lehtonen  
p. 040 577 9063  
email: [lehtonen@cc.jyu.fi](mailto:lehtonen@cc.jyu.fi)

sihteeri Anssi Kuoppala  
email: [anssi.kuoppala@yomi.com](mailto:anssi.kuoppala@yomi.com)  
p. 050 522 8698

## Jäsenkirje 7/2002 6.8.2002

### Syyskauteen Juha Berglundin johdolla!

Kesä on kääntymässä pikkuhiljaa kohti syksyä ja Viiniklubin kesäkuun petankkikisastakin alkaa olla jo aikaa... Viiniklubin syyskausi käynnistyy 28. elokuuta yhteistilaisuudella Viiniseura Jyväskylän Munkänkarna ry:n kanssa. Illan aiheena on "Matkalla omiin aisteihimme" ja matkaoppaanamme toimii Juha Berglund. Juhan nimi lienee tuttu monille klubilaisille, sillä Juha on perustanut Viinitarvikeliike Decantherin ja Viini-lehden sekä nostanut pystyyn ViiniExpo-messut. Juha on myös maistellut kaikki Alkossa myytävät viinit ja kirjoittanut Antti Rinta-Huumon kanssa kirjan "Viinistä viiniin". Juha omistaa viinitilan Chateau Carsin Ranskan Bordeaux'ssa, jossa tehdään viiniä australialaisen Mandy Jones'in johdolla. Maistelemme tilaisuudessa kuutta Juhan tilan valkoviiniä ja pääsemme maistamaan, mitä saadaan aikaan kontrolloidulla uudella tekniikalla. Käyttämällä eri hiivoja saadaan esiin jopa rypäleeltä ei-tunnettuja ominaisuuksia tai voidaan "huijata rypäle toiseksi". Tilaisuuteen mahtuu 60 henkeä Jyväskylän Viiniklubin kautta (Munkänkareita 40 henkeä). Omat maistelulasit tulee ottaa mukaan eli lasit kuudelle viinille ja mahdollinen vesilasi.

Aika: Keskiviikko 28.8. klo 17:30

Paikka: Sipisen Juhlasali, Vapaudenkatu 48-50, Jyväskylä

Ilmoittautumiset: Jorma Hirvikoskelle alkaen pe 9.8. puh. (014) 668 114 tai 040 573 4850 tai sähköpostilla [joppe@brewnuts.org](mailto:joppe@brewnuts.org).

Viiniklubin jäsenten tulee ilmoittautua pe 16.8. mennessä. Sen jälkeen viikonloppuna voi ilmoittaa vieraita (= ei jäseniä), jos jää tilaa.

Hinta: 15 EUR jäsenet ja 20 EUR ei jäsenet (hinnat ovat noin-hintoja; lopullinen hinta riippuu osallistujien määrästä)

Tervetuloa mielenkiintoiseen viini-iltaan!

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: [mace@juo.nu](mailto:mace@juo.nu)

p. (014) 339 3911

sihteeri Iris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## Jäsenkirje 8/2002 9.9.2002

### **Etiketti on muutakin kuin lappu pullon kyljessä!**

Viinipullon etiketti kertoo paljon viinistä, sen ominaisuuksista ja alkuperästä. Torstaina 19.9.2002 tutustumme viinipullojen etikettien kieleen Petri Voudinmäen opastuksella. Illan toisena teemana ovat alle 9 euron viinit. Maistelemme, miten seuraavat eri maista ja eri rypäleistä olevat valkoviinit sopivat katkarapusalaatille ja äyriäispiiraalle:

Nro Nimi Hint (EUR)  
579677 Chateau de la Jaubertie 8,95  
008093 Muscadet Fondation Bahuaud Sur Lie 7,60  
579647 S'elegas Nuragus 8,73  
570587 Höppler Grüner Veltliner 7,78  
543297 Santa Digna Sauvignon Blanc 8,50

Tilaisuus on lounasravintola Mirkassa (Tapionkatu 4) 19.9. klo 18. Illan hinnaksi kertyy noin 15 euroa/hlö ja maksu suoritetaan käteisellä. Omat viinilasit tulee ottaa mukaan! Ilmoittautumiset Petri Voudinmäelle perjantaihin 13.9. klo 12:een mennessä sähköpostilla woudin@mac.com tai puh. 040 558 4015 (miel. iltaisin). Tervetuloa!

### **Petankkikisa ja Berglundin vierailu**

Yleisön pyynnöstä kesäkuun petankkitapahtuman tulokset: Pyöräilimme 15 hengen voimalla Keljon Tapiolaan, jonne Peikot&co olivat järjestäneet pelipaikan tykötärpeineen. Klubin hienon kiertopalkinnon pokkasi joukkue SMP (Sylva, Mace ja Pera). Hopealle sijoittui MapaValley (Maisa, Pauli ja Ari) ja tyttöjoukkue Melekein (Mervi, Lea ja Kepa) otti pronssia. Palkintosijojen ulkopuolelle jätettiin tasapistein Lost&Found ja Rosé. Viimeisimpään tilaisuuteemme 28.8. Juha Berglundia kuulemaan ja Juhan viinejä arvioimaan kokoontui yhteensä 86 viiniklubimme ja naapuriseuramme Munskänkarnan jäsentä. Juha aloitti rennosti kertomalla kiinnostuksestaan ja suhteestaan viineihin ja sattumasta, joka vei hänet syvälle viinien maailmaan. Juonto jatkui syventävällä osuudella viinin valmistuksen saloista ja valmistajien eroista käsitellä raaka-ainetta ja lopputuotosta. Maistelun yhteydessä pureuduttiin haju- ja makuaistien manipuloimiseen. Maistellut viinit olivat

1. Château Carsin Sec 2000
2. Château Carsin La Cabarre 2000
3. L'Etiquette Grise 2000

4. Château Carsin Cuvée Prestige 2000
5. Château Carsin Cuvée Privée 2000
6. Château Carsin Liquereux 1999
7. Rose de Carsin 2000
8. Château Carsin Rouge 1999

Hieno tilaisuus, näitä toivoisi lisää - kiitos Juha! Kiitos myös Helena & Munskit!  
Huomasittehan Juhan vierailusta kertovan jutun torstain 5.9. Keski-suomalaisessa.

### **Paitoja ja lasveja myytävänä**

Viiniklubilla on aikojen alusta ollut yhtenäisiä paitoja, joista on jäljellä joitakin hajakokoja poistohintaan 16,99 euroa:

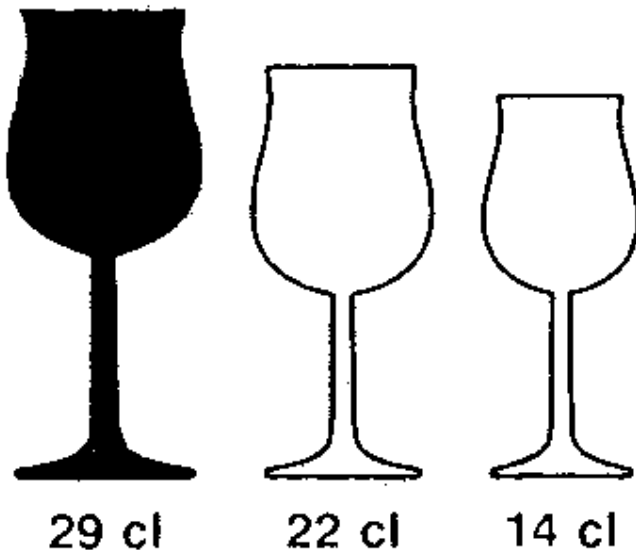
2 kpl käsinpainettu musta T-paita, hartiasaumojen väli 62 cm

1 kpl käsinpainettu vihreä college, hartiasaumojen väli 62 cm, hiha 45 cm

1 kpl vihreä pikee, koko M

2 kpl vihreä pikee, koko XL

Kiinnostuneet ottakoon yhteyttä puheenjohtajaan, [mace@juo.nu](mailto:mace@juo.nu). Klubi valitsi aikoinaan klubilasikseen hollantilaisen Fiorin 29 cl aukeavan tulppaanilasin. Lisääntyneen kysynnän vuoksi voimme nyt täydentää sarjaamme tai hankkia vaikka kokonaan uusia lasveja. Lasien hinta muodostuu kysynnän mukaan, mutta alustavasti ne ovat n. 1 euron kappale. Lasit myydään kuuden kappaleen laatikoissa. Alkuperäisen punaviinilasin lisäksi saatavilla ovat sarjan 22 cl valkoviinilasi ja 14 cl "jälkkäri". Tilaukset puheenjohtajalle, [mace@juo.nu](mailto:mace@juo.nu).



### **Tulevia tapahtumia**

Lokakuussa alkukuusta maistelemme huippu Baroloita ja perjantaina 25.10. nautimme Jyväskylän Kynsilaukkakillan kanssa pastasta ja viinistä. Näistä tilaisuuksista tulee tarkempi tiedote lähempänä ajankohtana. Nyt on myös syytä varata aika marraskuun 22. päivä

järjestettävään vuosijuhlaamme. "Tintit" ovat laulaneet jostain erilaisuudesta....  
Terveisin Johtokunta

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iiris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## Jäsenkirje 9/2002 19.9.2002

**Heippa hyvän viinin ystävät,**

Viiniklubimme Italian kuukausi alkaa 2.10. juhlavasti Baroloilla. Olemme hankkineet suoraan edustajalta jo aikaa sitten lajitelman tosi tuhteja Baroloita, kaikki samaa vuosikertaa 1996. Koska viinejä saatiin ja uskallettiin hankkia rajallinen määrä, niin tähän maisteluun pääsee valitettavasti vain 33 henkeä ilmoittautumisjärjestyksessä. Kannattaa ilmoittautua! Maisteltavat viinit:

- LUCIANO SANDRONE, Piemonte  
Barolo Cannubi Boschis 1996 DOCG
- CERETTO, Piemonte  
Barolo Bricco Rocche 1996 DOCG  
Barolo Brunate 1996 DOCG  
Barolo Prapò 1996 DOCG  
Zonchera Barolo 1996 DOCG

Paikkana on Ravintola Kissanviikset, alakerta, Puistokadulla ja tilaisuus alkaa kello 19 Tampereen Viinitukun edustajan ja Viiniklubimme perustajan Jukka Kumlinin esitelmällä. Sen jälkeen tutustumme viineihin ja nautimme niiden kanssa Stracotto al Barolo (viinissä haudutetut häränpihvit). Tilaisuuteen tulee ottaa mukaan omat viinilasit, viisi kpl.

Ilmoittautuminen ensi keskiviikkoon 25.9. mennessä. Lähetä ilmoittautumisesi mieluiten sähköpostilla mace@juo.nu tai soita työaikana 339 3911/Mace. Lähetän ilmoittautumisen vahvistuksena viini- ja ruokalaskun yhteensä 38 euroa/henkilö ja maksua varten viitepankkisiirtonumeron. Maksettuasi osallistumisen, ilmoittautumisesi/varauksesi on voimassa. Yhdessä ilmoittautumisessa saa olla usempiakin henkilöitä! Maksut etukäteen, jotta vältymme NO-SHOWlta, emmekä vaarana arvokkaan rahastonhoitajamme terveyttä kotimatalla :)

Tervetuloa kokemaan jotain, mitä Jyväskylässä ei ole muualla tarjolla, eikä ehkä koko Suomessa. Näitä arvoviinejä ei saa kaupasta eikä enää muualtakaan! Ensimmäinen ja samalla viimeinen tilaisuus!

Johtokunnan puolesta  
Mace

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## Jäsenkirje 10/2002 7.10.2002

**Hyvän viinin hyvät ystävät,**

syksyn viimeiset hetket alkavat olla käsillä!

### **Etiketit ja 9 euron viinit**

Viime kuussa Petri kävi läpi viinipullojen etikettien saloja. Paikalla oli 17 henkeä. Paljon asiaa on mahdutettu pieneen tilaan, mutta nyt osaava ymmärtää lukea etiketeistä jo viiniä ostaessaan pieniä valintaa auttavia faktoja. Esityksen jälkeen arvioimme valittuja "Mitä saa 9 eurolla?" -viinejä aluksi au naturel ja lopuksi äyriäspiiraan ja katkarapusalaatin kanssa. Yksi Santa Digna oli pahasti korkkiviallinen, joten sen sijoitus kärsi arvostelussa:

Nro Nimi Hinta (EUR) Pisteet Sijoitus  
579677 Chateau de la Jaubertie 8,95 42 II  
008093 Muscadet Fondation Bahaud Sur Lie 7,60 13 V  
579647 S'elegas Nuragus 8,73 47 I  
570587 Höppler Grüner Veltliner 7,78 32 III  
543297 Santa Digna Sauvignon Blanc 8,50 19 IV

### **Barolot**

Viime keskiviikkona aloitimme kuukauden kestävän Italia-teeman huikentelevasti Baroloilla. Ilmoittautuneita tuli määräaikaan mennessä juuri 33 henkeä, mikä olikin rajana. Myöhemmin paikkaa tiedusteli vielä kolme henkilöä - valitettavasti, sillä tilaa ei enää ollut. Esitelmässään Jukka huikenteli Piemonten ja Barolojen suhteen kaiken mahdollisen ja vähän vielä sivultakin. Tunnin luennon jälkeen oli pakko päästä maistelemaan, kun tuokset leijailivat avatuista pulloista siihen malliin salin puolelle. Vau, mitä viinejä - ulkonäkö ja tuoksu kutkuttivat eikä tarvinnut pettyä makuunkaan. Prapò oli vielä kovahko ja saisi odotuttaa oikeampaa hetkeä. Barolojen elinkaarihan on pitkä, siinä suhteessa maistelemillamme 1996 viineillä ei ole hätää vielä pitkään aikaan. Yleisesti kaikista viineistä pidettiin, mutta huipulle nousivat valikoiman arvokkaimmat viinit Barolo Cannubi Boshis Luciano Sandrone (tukkuhinta 71 e) ja Barolo Briccho Rocche Ceretto (tukkuhinta 98 e). Jos viinit saisi Alkon

toimitusvalikoimasta, niin hinnat olisivat vielä 20-30 % korkeammat! Lopuksi nautimme lämpimän herkullisen maissikakun ja viinissä haudutetun marmorilihan Baroloiden seurassa. Kiitos, kun osallistuite! Selvästi myös näille kalliimmille tilaisuuksille on tarvetta. Johtokunta otti tietoisesti riskin ja se kannatti.

## **Pasta & viini**

Jatkamme Italia-teemaamme edelleen perjantaina 25.10. yhdessä Jyväskylän Kynsilaukkakillan kanssa Tietotalon Ravintolassa, Kilpisenkatu 1, kello 19 alkaen. Menu on rakennettu tietty kynsilaukkaavalle pastapohjalle.  
Menu

### **VIININJUMALAN ALKUPALAT**

13-sakarainen buffetpöytä, jossa tarjolla pientä naposteltavaa:

- Marinoituja mustia oliiveja
- Grillattua polentaa
- Kreikkalaisia viinilehteen käärittyjä alkupaloja
- Valkosipulia omassa kotilossaan
- Marinoitua maa-artisokkaa
- Paahdettuja valkosipulinkynsiä oliiviöljyssä
- Munakoisotahnaa
- Talon valkosipulipestoa
- Valkosipuli-aioli
- Sardiinitahnaa
- Valkosipulipaahdettua maalaisleipää
- Talon juustoleipää
- Foccacia-leipää

### **PASTA! PASTA! PASTA! PASTA!**

Lämminbuffet, jossa tarjolla tuoretta pastaa

- Herkkutattiravioli
- Juusto-pähkinätortellini

- Tuorepastanauhaa, tricolor
- Jannen perunagnocchi

... JA NE KASTIKKEET!

Lämminbuffet, jossa tarjolla kastikkeita moneen makuun

- Cacciatore-kastiketta ja paahdettua naudanpaistia
- Pizzaiola-kastiketta
- Carbonara-kastiketta ja rapeaa pekonia
- Herkkusieniä, oliiveja, valkosipulia ja aurinkokuivattuja tomaatteja lämpimässä oliiviöljyssä

### KOKKIEN JÄLKIRUOKATEHDAS

Työpöytä, jossa kokit valmistavat mitä erilaisimpia jälkiruokia ja suussa sulavia pikkumakeita mm.

- Päärynäjäätelökahvia
- Creme Brulé
- Mustaa pastaa, valkosipulihilloketta ja lakritsakastiketta
- Mokka-suklaavaahtoa

Noutopöydän lämmin ruoka ja jälkiruokaosuus valmistetaan silmiemme alla sitä mukaa kuin pastaa jaksamme imeä! Taatusti tuoretta, sen takaavat kaksi kokkiamme. Taatusti hyvää ja erittäin maistuvaa! Uskallan taas sanoa, että muualla Jyväskylässä ei moista voi kokea. Viineiksi olemme pastojen kumppaniksi valinneet Italiasta kaksi valkoista ja kaksi punaista:

- Gavi Araldica
- S`elegas Nuragus
- Nero d'Avola Morgante
- Fiulot Barbera d'Asti

Illan hinta on 25,00 euroa/ateria, sisältäen luonnollisesti viinit. Varaa tasaraha käteisenä (kortit eivät kelpaa). Maksamme illan hinnan jo sisään tultaessa, näin vältämme poistumisjonotuksen ruuhkan.

Ilmoittautuminen ensi viikon torstaihin 17.10. mennessä. Lähetä ilmoittautumisesi mieluiten sähköpostilla mace@juo.nu tai soita työaikana p. 339 3911/Mace. Tähän voit ottaa ystäväsiikin mukaan tutustumaan Viiniklubin ja Valkosipulikillan toimintaan. Tilaa on yhteensä 100 hengelle. Jos olet jo ilmoittautunut Valkosipulikillan puolelle, se riittää.



Kaikki joukolla mukaan, tervetuloa!

Terveisin Mace

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iiris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322

## Jäsenkirje 11/2002 1.11.2002

### Pasta & Viini

- olipa makoisaa! Yksi antavimmista tilaisuuksista on taas historiaa. Ilmoittautuneita oli yli sata, mutta vieraskirjan mukaan vähemmän - kaikki eivät ehkä huomanneet kirjoittautua. Tietotalon Ravintola onnistui loihtimaan makunautinnon vailla vertaa, kiitos Risto & co! Valitsemamme italialaiset viinit toimivat hienosti ja tasapainoisesti ja taisipa syntyä uusia Italian viinien ystäviäkin. Harvoin illan väki on näin paljon kiitosta ääneen jakanut kuin täällä. Kiva näin, kiitos, kun kävitte, nautitte ja viihdyitte! Mieltäni jäi kuitenkin painamaan kaksi asiaa: Miksi ne muutamat poissaolleet ihmiset eivät vaivautuneet etukäteen ilmoittamaan poisjääntiään ja näin jättivät osan pöydistä vajaaksi? Ja toiseksi, miksi niin monella oli suunnaton kiire nuolla kuppinsa tyhjäksi? Tarkoitus olisi ollut enemmän rauhassa vertailla. Ehkäpä ensi kerralla täytyy täyttää noutopöytä lisäke kerrallaan! Pienemmin ja moninaisemmin lautasin ei olisi syntynyt jonoja ja ruuhkaa aina yhteen paikkaan. Otetaan opiksi ja harjoitellaan yhdessä!

Mutta, taas SE tulee...

### Beaujolais Nouveau!!!



Beaujolais Nouveau -toimikuntamme toivottaa meidät kaikki tervetulleeksi Beaujolais Nouveau -iltaan Noukanniemeen perjantaina 22.11.2002 juhlimaan uuden viinin saapumista samaan aikaan ihmisille kaikkialla maailmassa! Tämän vuoden BN-viini on Ill Èst Arrive. BN-toimikunnan järjestämän illan alussa on klubin vuosikokous, jossa mm. valitaan klubin johtokuntaan ja toimikuntiin upeita ihmisiä jatkamaan tilaisuuksia, joista olemme kuluneena vuonna saaneet nauttia. Ensi vuosi on klubin matkavuosi, joten kokouksessa päätetään myös syksyn 2003 viinimatkakohde ja valitaan matkatoimikunta matkaa järjestämään. Illan ohjelma:

- Sääntömääräinen vuosikokous (agenda myöhempanä)
- Johdattelu BN-tunnelmiin ja teemaan trubaduuri Jorma Tuhkalan johdolla
- Ruokailu ja kahvi
- Visailua ja kisailua
- Yhteislauluja Jorma Tuhkalan säestämänä
- Arpajaiset, joissa päävoittona 150 EUR arvoinen matkalahjakortti

BN-illan hinta on 25 EUR. Viiniklubi järjestää kuljetuksen. Kokoontuminen linja-autoaseman tilausajolaituriin klo 18.30, josta bussikuljetus Noukanniemeen. Kyyti on järjestetty myös takaisin päin.

Ilmoittautumiset 15.11. mennessä sähköpostitse [anssi.kuoppala@yomi.com](mailto:anssi.kuoppala@yomi.com) tai puhelimitse 050 522 8698.

Kokouksessa käsitellään sääntömääräiset vuosikokousasiat:

- Esitetään johtokunnan toimintakertomus ja tilinpäätös edelliseltä tilikaudelta sekä tilintarkastajien lausunto
- Päätetään tilinpäätöksen vahvistamisesta sekä vastuuvapauden myöntämisestä johtokunnalle
- Vahvistetaan johtokunnan laatima seuraavan toimintavuoden talousarvio ja toimintasuunnitelma sekä määrätään varsinaisten ja kannattajajäsenten jäsenmaksujen suuruus
- Valitaan klubin puheenjohtaja ja kaksi tilintarkastajaa seuraavaksi vuodeksi
- Valitaan johtokunnan jäsenet erovuoroisten tilalle
- Valitaan toimikunnat

Kun tämä on taas osaltani viimeinen jäsenkirje, haluaisin omasta ja johtokunnan puolesta kiittää osallistumisesta kuluneen kauden tapahtumiin tässä teistä niitä jäseniä, jotka jostakin ihmehen kummasta syystä ette pysty osallistumaan vuosikokoukseen.

Toivon runsaslukuista osanottoa kokoukseen ja BN-juhlaan!

Terveisin Mace

P.S. Joltakin jäi viinilasi Barolo-iltaan, saa noutaa paikan päältä.

Yhteystiedot:

pj Markku Pöyhönen  
email: mace@juo.nu  
p. (014) 339 3911

sihteeri Iiris Voudinmäki  
email: iiris.voudinmaki@nokia.com  
(työ) p. 040 506 8322