

Toiminta 2003

Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2003:

- puheenjohtaja Ari Lehtonen (email lehtonen@cc.jyu.fi),
- varapuheenjohtaja Maisa Nurminen (email maisa.peikot@suomi24.fi),
- rahastonhoitaja Tuija Tyrväinen (email tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi),
- sihteeri Anssi Kuoppala (email anssi.kuoppala@yomi.com),
- jäsenet Tarja Api, Jorma Hirvikoski ja Mervi Kuoppamäki.
- Viiniklubin tiedottajana toimii Jorma Hirvikoski (email joppe@brewnuts.org).

Toimikuntien kokoonpanot:

Beaujolais Nouveau toimikunta: Tytti Laitinen, Raija Aaltonen ja Risto Aaltonen

Petanque toimikunta: Markku Pöyhönen ja Jouko Harjula

Viinilistatoimikunta: Tiina Siitonen ja Petri Voudinmäki sekä Mervi Kuoppamäki johtokunnasta

Osoitteenmuutokset yms tulee toimittaa sihteerille eli Anssille (email anssi.kuoppala@yomi.com).

Vuoden 2003 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2003: Portit

Jäsenkirje 2/2003: Portugalin punaviinit

Jäsenkirje 3/2003: Rieslingit

Jäsenkirje 4/2003: Kevään kuohut

Jäsenkirje 5/2003: Kevätpäivällinen ja petankki; petankin (yksinkertaistetut) säännöt löytyvät täältä, tarkemmat sivulta <http://www.petanque.fi/?page=saannot2>.

Jäsenkirje 6/2003: Lohiviinit

Jäsenkirje 7/2003: Burgundin punaiset herkut!

Jäsenkirje 8/2003: Uuden maailman Pinot Noirit

Jäsenkirje 9/2003: Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau!

Jäsenkirje 10/2003: Metsoviinit

Vuoden 2003 tapahtumakalenteri

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

- Tammikuu: Viiniristeily loppiaisena tammikuun 5.-6. Ilmoittautumisten vahvistukset

Macelle pikimmiten mace@juo.nu, puh. (014) 339 3911 (työ).

Viikolla 4 (tai 5) Joppe maistattaa portviinejä ja suklaakakkua.

- Helmikuu: Portugalin punaviinit Tarja Apin alustuksella (viikko 8).
- Maaliskuu: perjantaina 14.3. bussimatka ViiniExpoon. Viikolla 13 Rieslingit (Ari).
- Huhtikuu: Tuija ja kevään kuohut (viikko 17).
- Toukokuu: Viikolla 20 tai 21 keväpäivällinen (tai brunssi) yhdessä Jyväskylän teknisten kanssa (Anssi).
- Kesäkuun 8.: petankki.
- Elokuu: Kesälomien jälkeen Maisan opastuksella lohiviinit (viikko 35).
- Syyskuu: Burgundin punaiset herkut!
- Lokakuu: Uuden maailman Pinot Noirit (viikko 42 tai 43).
- Marraskuu: Perjantaina 21.11. Beaujolais Nouveau -ilta ja vuosikokous.
- Joulukuu: Joulua odotellessa Mervin opastuksella Metsoviinit (eli kalkkunalle yms sopivat punaviinit; viikko 50).

Jäsenkirje 1/2003 14.1.2003

Onnistunut viiniristeily

Klubin edellinen tilaisuus oli loppiaiseksi järjestetty viiniristeily Tallinnaan, jolle osallistui runsaasti jäseniä (bussinkuljettajan lisäksi 32 sekä kunniajäsenemme Jukka ja Helena Kumlin). Matka alkoi jo satamassa lähtöä odotellessa erinomaisella tempuradalla. Taas oli todettava kuinka vaikeaa viinien tunnistaminen tuoksun tai maun perusteella on, vaikka vinkkejä oli tarjolla yllin kyllin (Macen bussimatalla pitämän viinirivian lisäksi). Sama piti paikkansa eri lihalajien (possu, härkä, lammas) erottamiseen toisistaan, ja alkoholipitoisuuden arviointiin. Klubilaisten ansioksi on syytä mainita, että nollatuloksia tuli nolla. Illallisen jälkeinen "Punaiset marjat" osoitti, että vaikka Klubilla ei liköörejä ei ole juurikaan maisteltu, oli niidenkin tunnistaminen kohtalaisen helppoa.

Paluumatkan "Juusto saa viinin laulamaan" puolestaan osoitti (jälleen kerran), miten viinin maku muuttuu ruuan kera, ja miten erilaiset juustot vaativat erilaisia viinejä. Loppumatkan "Avec"-maistissa Klubilaiset osoittivat melko hyvän "konjakkituntemuksen". Tumma rommi ja kalvados löytyivät helposti, Jaloviina pienen pohdiskelun jälkeen; vain VS- ja VSOP-konjakin erottaminen oli vaikeaa, mutta sellaisen vaatiminen viiniklubilaiselta on jo liikaa. Hienosti järjestetystä matkasta kiitokset vielä kerran Macelle, Jukalle, Tuulalle ja Helenalle.

Portit

Joulu ja jouluherkut ehtivät jo menemään. Omalla kohdallani muistan kinkun lisäksi mussuttaneeni melkoisesti hyviä juustoja, pateita, pähkinöitä ja suklaakakkua. Ja kaikkien näiden kera yhtä ja samaa, mutta erinomaisesti niille kaikille sopivaa viiniä! Tai oikeastaan neljää hieman toisistaan poikkeavaa portviiniä. Oli mielenkiintoista tutkia, miten eri portit maistuivat erilaisten pähkinöiden ja suklaakakkun kanssa.

Torstaina 30.1.2003 klo 18:00 Joppe maistattaa läpi kaikki eri portviinityypit (valkoinen, ruby, tawny, LBV ja vuosikertaportti). Jokainen voi tällöin todeta, miten viinille erittäin hankala suklaakakku sopii portviinin kanssa yhteen.

Ilmoittautumiset Jopelle sähköpostitse joppe@brewnuts.org, tai puhelimitse (014) 668 114 (iltaisin ja viikonloppuisin kotiin) tai kännykän vastaajaan 040 573 4850 sunnuntaihin 26.1. mennessä.

Paikkana on lounasravintola Mirka (Tapionkatu 4). Illan hinnaksi kertyy 12 €/hlö. Muistakaa varata maksua varten käteistä (miel. tasaraha) ja ottaa omat viinilasit (5 kpl+vesilasi) mukaan! Mukaan mahtuu 35 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.



(Kuva on rekvisiittaa eivätkä kuvan portit ole maistettavien listalla.)

Jäsenmaksu

On jälleen aika maksaa klubin jäsenmaksu 15 €. Sähköpostitse jäsenkirjeet saavat ovat saaneet maksutiedot sähköpostissaan, muille maksua varten tarvittava viitenumero löytyy kirjeen osoitetarrasta (Klubin tilinumero on 800018-2063058). Maksun voi maksaa myös Klubin tilaisuuksissa. Epäselvissä tapauksissa ottakaa yhteys klubin sihteeriin Anssiin (yhteystiedot sivun alalaidassa).

Viinimatka

Helmikuun tilaisuuden aihe, Portugalin punaviinit, ennakoi sitä, että jos viinimatka ensi syksynä saadaan järjestymään, kohteena on Portugali (korkkitammimetsät, Portviinin valmistus,...). Ajankohta tulee luultavimmin olemaan syyskuun puolivälissä. Tarkempaa tietoa tulee olemaan saatavilla ViiniExpon jälkeen (eli maaliskuun puolivälissä).

Terveisin, Ari

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 2/2003 10.2.2003

Yllättävät portit

Klubin edellinen tilaisuus, portviinit 30.1., veti mukaansa 29 henkilöä. Maistettavana olivat kaikki portviinityypit, ja niitä edustamaan oli valittu

- Dry White Porto, Niepoort 13,69 e
- Ruby Porto, Niepoort 14,59 e
- Graham's LBV 1995 18,50 e
- Taylor's 10 Year Old Tawny Port 23,10 e
- Graham's Vintage Port 1991 52,00 e

Ne, joilla oli rubysta tai varsinkin valkoisesta ennakkoluuloja tai aiempaa tuntumaa, olivat enimmäkseen sitä mieltä, että "yllättävän hyvää". Valkoinen on hintansa takia jopa kelpo vaihtoehto makeille jälkiruokaviineille. Enemmistön suosikiksi sellaisenaan tai sulkaakakun kanssa nousi Grahamin LBV, vaikkei vuosikertaporttikan kauaksi jäänyt. Jotain viinitietämystä oli jälleen päässyt unohtumaan: vuosikertaportti olisi pitänyt muistaa dekantoida, sen verran runsaasti siinä oli sakkaa.

Portugalin punaviinit

Työn alla olevaa Portugalin matkaa pohjustettaessa maistamme Portugalin punaviinejä. Portugalin viineillä ei vielä ole suuria brandeja, useimmat viinialueet ovat vähän tunnettuja, puhumattakaan rypälelajikkeista, joten mielenkiintoista kuultavaa ja maistettavaa on tulossa. Maistettavana ovat

- 006606 JP Barrel Selection 7,98 e
- 005434 Dom Dinis Reserva Tinto 7,98 e
- 453977 Quinta das Setencostas 2000 7,98 e

- 445037 DFJ Tinta Roriz & Merlot 9,70 e

- 915017 Aragonês 1999 17,34 e

- 930937 Vila Santa 1999 20,10 e

Tilaisuus on maanantaina 24.2. klo 18:30 ja tilaisuuden alustaa itseoikeutetusti Portugalissa käynyt Tarja. Ilmoittautumiset sähköpostitse tarja.api1@luukku.com tai puhelimitse 040 743 4505 sunnuntaihin 16.2. mennessä.

Paikkana on yliopiston kampusalueella sijaitseva Lyhty (ylioppilastalon yläpäässä; www-kartassa rakennus Y). Illan hinnaksi kertyy vaivaiset 12 euroa/hlö. Muistakaa varata maksua varten käteistä ja ottaa omat viinilasit (6 kpl+vesilasi) mukaan! Mukaan mahtuu 33 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Portugali

Adamado Makea.

Adega Viinikellari, viinivalmistamo.

Branco Valkoviini.

Clarete Vaalea punaviini tai tumma rosee.

Colheita Vuosikerta.

Denominação de Origem Vastaa Ranskan AC.

Doce Makea.

Engarrafado na origem Pullotettu viinivilillä.

Espumante Kuohuviini.

Garrafeira Reserva Viiniä on kypsytetty vähintään 2 vuotta tynnyrisssä ja 1 vuosi pullossa.

Generoso Aperitiivi tai jälkiruokaviini, runsaasti alkoholia.

Maduro Kypsä tai ikääntynyt viini.

Quinta Viinitila.

Região de marca Rajoitettu, rekisteröity viinialue.

Reserva Kypsytetty laatuviini.

Rosado Roseeviini.

Seco Kuiva.

Tinto Punaviini.

Vinha Viinitarha.

Vinho consumo Arkiviini, yleensä ei pullotettu.

Vinho de mesa Pöytäviini.

Vinho verde "Vihreä" viini, hädintuskin kypsistä rypäleistä valmistettu, kevyesti helmeilevä viini. Sekä valkoisia että punaisia.

ViiniExpo

Matka ViiniExpoon järjestetään tänä vuonna poikkeuksellisesti perjantaina 14.3. Osallistumiseen tarvitaan kutsukortti, joita johtokuntakin koittaa hankkia matkasta

kiinnostuneille. Matkaa varten on jo varattu pikkubussi, jossa paikkoja on vain 16, joten innokkaimmat voivat ilmoittautua Maisalle sähköpostitse maisa.peikot@kolumbus.fi tai puhelimitse 050 592 8269. Matkasta kiinnostuneet ja varsinkin ne, joilla on mahdollisuus hankkia ylimääräisiä kutsukortteja, ottakoot yhteyttä Maisaan ja kertokoot tarvitsetko kutsukortin, vai montako ylimääräistä kutsukorttia voit hankkia.

Koska osallistumisesta ei tule tavallisia maistelulippujen hankkimiskuluja, bussimatka ei tänä vuonna olekaan ilmainen, vaan reilun parinkymppin luokkaa.

Terveisin, Ari

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 3/2003 4.3.2003

Portugalin punkut

Liekö syy Alvarin arkkitehtuurissa vai mielenkiinnosta Portugalin viinejä kohtaan, mutta edelliseen Lyhdyssä pidettyyn tilaisuuteen osallistui 37 henkilöä eivätkä aivan kaikki edes mahtuneet mukaan. Vaikka maisteltujen viinien rypälevalikoima, alkuperäalue ja hinta vaihtelivat paljon (hintaa alle kahdeksasta eurosta reiluun kahteen kymmppiin), oli useimmilla vaikeuksia löytää viineistä merkittäviä eroja tai asettaa niitä paremmuus- tai mieluisuusjärjestykseen. Suosituimmiksi nousivat toimitusvalikoiman Aragonês 1999 (17,34 €) ja DFJ Tinta Roriz & Merlot (9,70 €). Kallein viini, Vila Santa 1999 (20,10 €), sen sijaan jätettiin toiseksi viimeiseksi.

"Joka vanhoja muistaa, sitä tikulla silmään." Joka tapauksessa muutama valokuva Portugalin viinien maistista jäi pj:n kameraan. Kuvat löytyvät osoitteesta

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/PortugalinPunaviinit2003/>

Viimeinen kuulutus...

...Viiniklubin matkalle ViiniExpoon. Paikkoja on vielä vapaana muutama, ja mahdollisesti muutama kutsukorttikin onnistutaan löytämään ennen matkalle lähtöä. Menomatalla meillä on mahdollisuus tutustua Alkon pääkonttoriin ja Alkon toimintaan meidän viininnautiskelijoiden eduksi. Lähtö on perjantaina 14.3. klo 7:40 perinteiseltä paikalta, eli tilausajolaiturista. Ilmoittautumiset Maisalle sähköpostitse maisa.peikot@kolumbus.fi tai puhelimitse 050 592 8269. Matkan hinta on 26 euroa.

Jäsenmaksut

Jäsenmaksuja on tähän mennessä kertynyt niukanlaisesti. Maaliskuun jälkeen jäsenkirje postitetaan enää vain jäsenmaksunsa maksaneille, joten hoitakaa maksut kuntoon. Jos tarpeelliset tiedot (tilinumero, viitenumero) ovat päässeet katoamaan, ne saat sihteeriltä.

Rieslingit

Kevätaurinko alkaa valaista ja lämmittää. Kevään saa tuntumaan miltei kesältä, kuin poksauttaa ilmoille raikkaan, kukkean hunajaisen tuoksun Riesling-viinipullosta. Riesling-viinit sopivat muutenkin kevyempään kesäiseen elämään, niistä kun löytyy niin monenlaisille kala-, äyriäis- kuin vaalealihaisille ruuille sopivia vaihtoehtoja. Klubin seuraavassa tilaisuudessa maistetaan viiden maan kuivia Riesling-viinejä ja tutkitaan niiden sopivuutta kuha-aterialle.

Tilaisuus pidetään maanantaina 24.3. klo 18:00 ravintola Blomstedtissa (Blomstedtinkatu 1 Lutakossa Schaumanin puistotien varrella).

Maistettavat viinit ovat

- 562207 Hochheimer Hölle Riesling Kabinett Trocken 12,48 €
- 582947 Riesling Smaragd Terrassen Thal Wachau 12,98 €
- 578877 Villa Maria Private Bin Riesling 15,10 €
- 575997 Hewitson Riesling Eden Valley 16,98 €
- 956637 Domaine Zind-Humbrecht Riesling Turcheim 2000 33,90 €

Viineille Ravintola Blomstedt tarjoaa höyrytettyä kuhaa mustajuuri-rapukastikkeen ja sitruunaperunapyreen kera. Menu on gluteeniton ja hyla-valmisteinen; jos jollakulla on erityisiä allergioita, ilmoittakaa näistä ilmoittautumisen yhteydessä.

Ilmoittautumiset suoraan ravintola Blomstedtiin sähköpostitse Mari Aittoniemelle mari.aittoniemi@blomstedt.net tai puhelimitse (014) 3373 550 maanantaihin 17.3. mennessä.

Illan hinnaksi kertyy n. 23 euroa/hlö pitäen sisällään sekä viinit että ruuan (tarkka hinta riippuu osallistujien määrästä). Mukaan mahtuu 50 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Terveisin, Ari

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 4/2003 7.4.2003

Edellisessä, ravintola Blomstedtissa pidetyssä tilaisuudessa maistoimme uuden ja vanhan maailman erinomaisia Rieslingejä. Itselleni jäi mielikuva, että monelta karisivat epäilykset Rieslingeistä lähinnä Libiksen kaltaisena lipittelyviininä. Ja kiinnostus viineihin oli iso; paikalla oli 34 klubilaista. Ylivoimaiseksi ykköseksi nousi Zind-Humbrechtin Riesling Turcheim, vaikka se ruualle olikin hieman liian makea. Toiselle sijalla nousi uuden maailman haastaja, Alkoon keväällä saapunut Villa Maria. Kolmas sija meni taas vanhan maailman puolelle, Rheingau'n Hochheimer Höllelle. Nejänneksi jäi toinen Alkon kevään uutuus, australialainen Eden Valley Riesling Hewitsonilta. Viidenneksi jätettiin Itävallan Riesling Smaragd Terrassen Thal Wachau. Itse olisin palkinnut kaikki viinit jaetulla ensimmäisellä sijalla, sen verran mieluisia ne ovat kukin omalla tavallaan.

Tilausvalikoimasta

Rieslingeistä yksi, tuo voittaja, oli valittu Alkon tilausvalikoimasta (aiempi nimitys Toimitusvalikoima). Kuten Alkon www-sivulla sanotaan: "Tilausvalikoima koostuu tuotteista, joita Alko välittää maahantuojien omista varastoista. Toimitamme näitä juomia asiakkaiden tekemien tilausten mukaan. Voit tehdä tilauksen missä tahansa Alkon myymälässä." Tilausvalikoiman tuotteet löytyvät Alkon www-sivulta <http://www.alko.fi/>. Valitse yläpalkista Tuotteet ja sitten vasemman reunan palkista Tilausvalikoima. Tilausvalikoiman tuoteluettelo löytyy myös Alkon myymälöistä tulostettuna. Jos jotain Alkon tavallisen valikoiman viiniäkään ei löydä hyllyltä kannattaa kysyä. Useimmat Alkon myymälät ovat profiloituneet asiakaskuntansa mukaisiksi, eikä kaikkia Alkon luettelon viinejä ole saatavilla hyllytavarana jokaisesta myymälästä. Mutta haluamansa viinin saa kyllä tilaamalla, kunhan maltaa odottaa muutaman päivän.

ViiniExpo

Tämän vuoden ViiniExpoon matkanneiden määrää vähensi varmasti se, että matka ajoitettiin ammattilaispäiväksi perjantaille. Innokkaita oli matkaan lähtenyt kymmenen. Menomatalla meillä oli mahdollisuus tutustua Alkon pääkonttorin toimintaan. Meille esiteltiin viinien varastointia ja kuljetuksia ympäri Suomen, Alkoholitarkastuslaboratorion toimintaa, sekä Alkon "viinikellaria". Alko arkistoi hankkimiaan viinejä uudempien vuosikertojen hankintavertailuja varten, sekä myös joitakin vanhoja viinejä koulutustarkoituksiin. Punaviinejä oli 1920-luvulta, ja löytyipä sieltä madeira 1700-luvun lopulta!

Viinimatka Portugaliin

Matkatoimikunta on uurastanut Portugalin matkan eteen, ja nyt on selvillä, että matkan ajankohta on syyskuun 14.-22. Matkalla tutustutaan Dão'n, Bairradan, Douron ja Porton viinialueisiin. Matkan hinta tulee olemaan n. 1100 euroa, joka sisältää lennot, bussimatkat Portugalissa ja majoituksen kahden hengen huoneissa.

Ilmoittautumiset Maisalle sähköpostitse port@nic.fi tai puhelimitse 050 592 8269.

Ennakkomaksu 250 € (jota ei palauteta mahdollisen peruutuksen yhteydessä) toimii varsinaisena ilmoittautumisjärjestyksenä, sen mukaan jaetaan paikat. Oman maksuviitesirron ja tilin saa paluusähköpostissa Maisalta. Ilmoittautumiset välittömästi, vain siten voimme varmistaa/lunastaa meille varatut lento- ja majoituspaikat. Osallistujamäärä on rajattu 20 henkeen.

Rauman Viinikulttuuripäivät

Rauman Viiniseura on lähettänyt meille tiedotteen Raumalla ensi kesänä järjestettävistä Viinikulttuuripäivistä. Päivien teemana on Espanjan viinit, ja ajankohta on elokuun 15.-17. Viinikulttuuripäivien aikana järjestetään myös viinin maistamisen SM-kilpailut.

Puolisokkomaistina järjestettävään kilpailuun tarvitaan kaksihenkinen joukkue. Lisätietoja www-sivulta <http://www.raumanviiniseura.fi/>.

Richebourg Grand Cru vertikaali

Richebourg AC on pieni palsta Vosne-Romaneen kylässä Bourgognessa aivan la Romanee ja Romanee-Conti -palstojen naapurissa. Tämän luokan viinejä ei maailmaltakaan juuri löydä, mutta Suomesta löytyisi viittä eri vuosikertaa pari pulloa kutakin. Jos jotakuta kiinnostaa, niin ottakoot heti yhteyttä Ariin lehtonen@cc.jyu.fi tai p. 040 577 9063. Jos osallitujia saadaan kasaan 10 (tai 20), tilaisuus järjestetään syksyn aikana. Pruuvien hinta ruokineen tulee olemaan vain noin satasen.

Kevään kuohut



"Yksi shampanjapullo on arvokkaampi kuin huono lääkäri.
Kahta shampanjapulloa voidaan verrata hyvään lääkäriin.
Kolmen shampanjapullon jälkeen ei tarvita lääkäreitä ollenkaan."
(Carl A. Anderssonin kirjasta Viinin henki)

Parin vuoden tauon jälkeen vappuviinejä valitaan kuohuviinipruuvissa. Maistettaviksi viineiksi on valittu kolme kuohuviiniä ja kaksi shampanjaa:

- 589687 Cava Vallformosa Brut Vintage 1998 9,97 €
- 581897 Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Brut 11,89 €
- 582807 Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut 15,98 €
- 577177 'R' de Ruinart Brut 30,60 €

- 008419 Gosset Brut Excellence 30,80 €

Gossetin Brut Excellence voitti ViiniExpon Vuoden Viini -kilpailun shamppanjasarjan, ja samalla se on myös vuoden viini.

Tilaisuus pidetään tiistaina 22.4. klo 18:00 ravintola Blomstedtissa (Blomstedtinkatu 1 Lutakossa Schaumanin puistotien varrella).

Ottakaa omat kuohuviinilasit (5 kpl) mukaan! Vaikka Blomstedtilla onkin tavallisia viinilaseja riittävästi meidänkin tarpeisiimme, ei kuohuviilaseja ole paljoa. Viineille Ravintola Blomstedt tarjoaa naposteltavaa noutopöydästä:

- maa-artisokkabruchettaa
- täytettyjä herkkusieniä
- broilerinmaksapateeta
- marinoituja kauden kasviksia
- savulohileipäsiä
- kylmäsavuporoleipäsiä
- villisikamoussea
- leipää

Jos jollakulla on erityisiä allergioita, ilmoittakaa näistä ilmoittautumisen yhteydessä.

Ilmoittautumiset suoraan ravintola Blomstedtiin sähköpostitse Mari Aittoniemelle mari.aittoniemi@blomstedt.net tai puhelimitse (014) 3373 550 tiistaihin 15.4. mennessä.

Illan hinnaksi kertyy n. 23 euroa/hlö pitäen sisällään sekä viinit että ruuan (tarkka hinta riippuu osallistujien määrästä). Mukaan mahtuu 50 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Jos joku ei ole aiemmin käynyt Blomstedtissa, on tässä pari tunnelmakuvaa Riesling-tilaisuudesta: [Blomstedt1.jpeg](#), [Blomstedt2.jpeg](#).

"Kahdesta seitsemään karviaismarjaa keitetään kahdeksassa kannullisessa vettä, pullot harsataan ja jätetään lappeelleen. Tämä on erittäin hyvää arkiviiniä ja korvaa mainiosti kalliin ulkomaisen shamppanjan. Falstaff, fakiiri"
(Carl A. Anderssonin kirjasta Viinin henki)

Terveisin, Ari

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 5/2003 11.5.2003

Shampanjat löytyivät



Edellisessä, ravintola Blomstedtissa pidetyssä tilaisuudessa maistoimme kuohuviinejä ja shampanjoita sommelier Ari Nyysösen opastamana. Viinien maistaminen tapahtui puolisoikkona, jolloin hyvien kuohujen olisi pitänyt voida kilpailla "rehellisesti" aitojen shamppisten rinnalla. Ovatko shampanjat sitten parempia kuin muut kuohut? Paikalla olleet 37 klubilaista valitsivat voittajiksi shampanjat, kuohujen jakaessa sijat 3-5:

- 589687 Cava Vallformosa Brut Vintage 1998 9,97 €58/V
- 581897 Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Brut 11,89 € 63/IV
- 582807 Fürst von Metternich Riesling Sekt Brut 15,98 € 69/III
- 577177 'R' de Ruinart Brut 30,60 € 98/I
- 008419 Gosset Brut Excellence 30,80 € 78/II

Melkein hinnan mukaiseen järjestykseenhän nuo asettuivat, mutta silti viinit jakoivat mielipiteitä. Lukuunottamatta voittajaa, 'R' de Ruinartia, kaikille tuli kaikkia sijoituksia. ViiniExpon Vuoden Viinille, eli Gossetille, tuli pisteitä melko tasaisesti, muille kuohuille sijoituksensa mukaisesti hieman häntäpäähän sijoja painottaen. Vaikka shamppikset

maksavatkin kolminkertaisesti halvimpaan, ja tuplasti kalleimpaan kuohuumme verrattuna, kukin viini on mielestäni kutakuinkin hintansa väärtti.

Viinimatka

Viinimatka 14-22.9 Porto-Bairrada-Dao-Douro-VV-Porto on vaarassa peruuntua, jos riittävää määrää lähtijöitä ei saada pian kasaan; vielä kaivattaisiin viittä innokasta Portin ystävää! Matkan hintahan oli 1100 e. Ilmoittautumiset ja lisätiedot Maisalta p. 050 592 8269 tai port@nic.fi 15.5 mennessä.

Viinipetankki

Kevätkausi loppuu päivälliseen, mutta urheiluhenkiset jäsenemme pakkaavat viinipullon pyörän tarakalle mahdollisten petankkikuulien kanssa, istuttavat kypärän päähän ja polkaisevat Lutakon satamaan sunnuntaina 8.6 kello 13 mennessä. Siitä polkupyöräilemme pelipaikalle. Epätarkkojen heittojen välissä tarjolla salaattia ja grillituotteita kohtuuhintaan. Ilmoittautumiset sähköpostilla mace@viiniklubi.tk tai 339 3911 keskiviikkoon 4.6 mennessä.

Kevätpäivällinen

Klubin kevätkauden päättäjäisinä nautimme päivällisen sunnuntaina 25.5. klo 16 alkaen ravintola Albassa (Ahlmaninkatu 4 Mattilanniemessä).

Menu

Alkuruokabuffet

Vihanneksia (amerikansalaattia, tomaattia, kurkkua, paprikaa, oliiveja, cocktailkurkkua jne.) kasviksia (kesäkurpitsaa, pataatti-, porkkana- ja lantusuikaleita yms.), äyriäisiä, tonnikalaa, broilerinsuikaleita, fetajuustoa, mozzarellajuustoa marinoituja katkarapuja, kookosmaidossa marinoitua strutsinfileetä erilaisia kastikkeita ja Albassa valmistettuja leipiä
Codorniu Pinot Noir Brut

Pääruoka

Nieriämurekkeella täytettyjä ahvenfileitä, nokkoskastiketta
Chablis 1er Cru Montmains 1999 (Jean Collet)

tai

korvasieni-perunaröstissä paistettua lampaanfileetä, balsamicokastiketta
Chateauneuf du Pape 1999 (E. Guigal)

Jälkiruokapöytä

tuoreita mansikoita, jääkermaa
valkosuklaamoussea, raparperihilloketta, mantelilehdykkäisiä
kahvia



Jos jollakulla on erityisiä allergioita, ilmoittakaa näistä ilmoittautumisen yhteydessä. Ilmoittautumiset suoraan ravintola Albaan sähköpostitse info@hotellialba.fi tai puhelimitse (014) 636 311 keskiviikkoon 21.5. mennessä. Pääruuan valinta tarvinnee tehdä ilmoittautumisen yhteydessä.

Illan hinnaksi kertyy 34 euroa/hlö pitäen sisällään sekä viinit että ruuan. Valko- ja punaviinejä saa lisäksi hintaan 5 euroa/lasi (12 cl). Mukaan mahtuu 50 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.



Terveisin, Ari

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 6/2003 31.7.2003

Lohiviinit



Vesilinna odottelemassa lohiviinivieraitaan.

Syksyn alkamisesta ei ole vielä minkäänlaisia merkkejä (onneksi), mutta aloitamme syyskauden odottelun tiistaina 12.8. klo 18 alkaen ravintola Vesilinnassa. Tarkoituksena on etsiä eri tavoin valmistetulle lohelle sopiva viini. Viineistä tai menusta paljastettakoon nyt vain, että "viineille on valittu sopiva menu".

Ilmoittautumiset Maisalle sähköpostitse maisa.peikot@kolumbus.fi tai puhelimitse 050 592 8269 torstaihin 7.8. mennessä.

Illan hinnaksi kertyy 22 euroa/hlö pitäen sisällään viisi viiniä ja ruuan. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Terveisin, Ari

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 7/2003 2.9.2003

Lohiviinit

Joko teema oli kiinnostava tai lomailun (grilliruuan ja oluen?) jälkeen kaivattiin vaihtelua. Vesilinnan oli saapunut 41 maistajaa. Lohiruuiksi oli valittu kylmäsavulohitartar, graavilohi, paistettu lohi ja lämminsavustettu lohi. Viinit, joista kutsussa ei mainittu muuta kuin lukumäärä, olivat

- Beringer Sauvignon Blanc 2001 (USA) 11.93e
- Wolf Blass Chardonnay 2002 (Australia) 11.78e
- Kienzler Riesling 2000 (Ranska) 42e
- Trentino Traminer Aromatico (Italia) 2002 9.90e
- Dom Dinis Reserva Tinto 1999 (Portugali) 7.98e

Näistä Kienzlerin Rieslingin korkea hinta on ravintolan listahinta, kun muiden mainitut hinnat ovat Alkon vähittäismyyntihintoja.

Dom Dinis on siis punaviini! Mutta se oli, niin ymmärsin, monen mielestä erityisesti lämminsavustetun lohien kanssa sopiva viini, omasta mielestäni sopivin. Viinit laitettiin järjestykseen laskemalla vain ykkössijat, ja näin pisteitä kertyi: Beringer päätyi ykköseksi (18p), Wolf Blass (9p), Dom Dinis (6p), Kienzler (3p) ja Trentino (1p).

Ilmoittautumisesta

Vesilinnan alunperin ilmoittautuneita oli sen verran, että viinejä oli hankittu viisi pulloa kutakin. Muutaman viime hetken perumisen takia oikea viinimäärä kuitenkin muuttui neljäksi pulloksi. Tilaisuuksien viimeinen ilmoittautumispäivä koitetaan yleensä valita sen mukaan kuinka paljon aikaa ravintola tm tarvitsee aikaa tarvikkeiden hankkimiseen. Vast'edes

"Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova." tarkoittaa ainakin sitä, että viimeisen päivän perujat joutuvat maksamaan osallistumismaksun normaalisti. (Tämä ei tosin koske vielä kahta seuraavaa tilaisuutta, koska niistä maksu peritään etukäteen.)

Burgundin punaiset herkut!

"Vosnessa ei tehdä yhtäkään tavallista viiniä." (Hugh Johnsonin viinikirjasta)
Ainutkertainen tilaisuus! Meillä on tilaisuus maistaa kuutta Burgundin punaviiniä, joista kolme tulee Vosne-Romaneesta, ja kaksi edustaa Burgundin laatuluokituksen kärkeä, Grand Cru -viinejä. Lisäksi viinit ovat kaikki yhdeltä ja samaiselta vuodelta, ja viisi samalta tuottajalta: "Jean Mongeard on ehdottomasti yksi parhaista Bourgognen huippuviinintuottajista, joka on jo vuosikausia takuuvarmasti tuottanut loistavia viinejä. Osa hänen tuotannostaan luetaan koko maailman parhaimpien viinien joukkoon."

- Domaine Charles Audoin: Marsannay rouge 1999

- Domaine Mongeard-Mugneret:

Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 1999

Savigny Les Beaune 1999

Vosne-Romanée "La Maizieres Hautes" 1999

Echézeaux Grand Cru 1999

Grands Echézeaux Grand Cru 1999

Paikkana on ravintola Kissanviikset (alakerta), aika tiistaina 23.9. klo 18:00. Tilaisuus alkaa Tampereen Viinitukun edustajan ja Viiniklubimme perustajan Jukka Kumlinin esitelmällä. Viinien kanssa nautimme Burgundinhärkää ja persiljariisiä. Tilaisuuteen tulee ottaa mukaan omat viinilasit (6 kpl).

Ilmoittautuminen keskiviikkoon 10.9. mennessä. Lähetä ilmoittautumisesi mieluiten sähköpostilla lehtonen@cc.jyu.fi tai soita 040 577 9063. Lähetän ilmoittautumisen vahvistuksena viini- ja ruokalaskun yhteensä 39 euroa/henkilö ja maksua varten viitepankkisiirtonumeron. Maksettuasi osallistumisen, ilmoittautumisesi/varauksesi on voimassa. Yhdessä ilmoittautumisessa saa olla usempiakin henkilöitä!

Paikalla mahtuu vain 33 nautiskelijaa (ilmoittautumisjärjestyksessä); viinit on hankittu suoraan edustajalta jo keväällä, eikä niitä uskallettu hankkia enempää kuin kolme pulloa kutakin, hinnat kun vaihtelevat reilusta 16 eurosta melkein 90 euroon.

Tietoa tulevasta

Syksyn ohjelmassa on vielä

- Uuden maailman Pinot Noirit: (alustavasti) torstai 23.10. Kissanviiksissä

- Vuosikokous 21.11.

- "Metsoviinit" viikolla 49

Terveisin, Ari

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 8/2003 5.10.2003

Burgundin punaiset herkut!

"Vosnessa ei tehdä yhtäkään tavallista viiniä."

Tätä mieltä voidaan sanoa 27 jäsenen raatimmekin olleen Kissanviiksissä pidetyn Burgundin viinien maistelun perusteella. Viinit tuntuivat monen mielestä jakautuvan kahteen ryhmään: laseissa 1-3 ja laseissa 4-6 olleet viinit, ja jälkimmäisethän sisälsivät juuri nuo pruuviin valitut Vosnen viinit. Arvostelu johti seuraavaan

Viini hinta sija/pisteet

- Domaine Charles Audoin
- Marsannay rouge 1999 16.31e VI/15
- Domaine Mongeard-Mugneret
- Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 1999 18.60e V/38
- Savigny Les Beaune 1999 26.90e IV/51
- Vosne-Romanée "La Maizieres Hautes" 1999 37.50e III/73
- Echézeaux Grand Cru 1999 64.00e I/115
- Grands Echézeaux Grand Cru 1999 89.50e II/113

Sijoitusjärjestys oli siis melkein sama kuin hintajärjestys. Järjestys olisi luultavasti toinen, jos viinit olisi arvioitu suhteessa ruokaan; monen mielestä nämä kolme parasta eivät olleet omimmillaan Burgundinpadan kanssa, vaan ehkä hyvän riistaruaan kanssa. Hinnoista on hyvä muistaa, että ne ovat siis viinien tukkuhintoja, eivät normaaleja ravintolahintoja.

Uuden maailman Pinot Noirit

Edellisessä pruuissa pääsimme maistamaan vanhan maailman pinot noir -viinien parhaimmistoa. Seuraavassa pruuissa koitamme selvittää pärjäävätkö uuden maailman tulokkaat niille. Pinot noir osaa olla hankala kasvatettava, eikä pinot noir -viinejä Alkosta ole kovin paljoa ollut saatavana. Parin viime vuoden aikana tarjonta on kasvanut, ja omasta mielestäni niistä löytyy jo hyviäkin viinejä. Ainakin hinnat ovat kohtuullisempia! Pruuviin tulee kuusi uuden maailman pinotia, ja edustettuina ovat ainakin USA, Australia, Uusi-Seelanti ja Chile.

Paikkana on ravintola Kissanviikset (alakerta), aika torstaina 23.10. klo 18:30. Tilaisuus alkaa Alkon viinikouluttajan, Jukka Mäenpään alustuksella. Viinien kanssa nautimme Burgundinhärkää ja persiljariisiä. Tilaisuuteen tulee ottaa mukaan omat viinilasit (6 kpl).

Ilmoittautuminen torstaihin 16.10. mennessä. Lähetä ilmoittautumisesi mieluiten sähköpostilla lehtonen@cc.jyu.fi tai soita 040 577 9063. Lähetän ilmoittautumisen vahvistuksena viini- ja ruokalaskun yhteensä 25 euroa/henkilö ja maksua varten viitepankkisiirtonumeron. Maksettuasi osallistumisen, ilmoittautumisesi/varauksesi on voimassa. Yhdessä ilmoittautumisessa saa olla usempiakin henkilöitä!

Paikalla mahtuu vain 33 nautiskelijaa (ilmoittautumisjärjestyksessä);

Tietoa tulevasta

Syksyn ohjelmassa on vielä
Vuosikokous 21.11.
"Metsoviinit" viikolla 49

Terveisin, Ari



Kuva ei liity tulevaan tilaisuuteen mitenkään, mutta kun hyvä pinot näyttää niin hienolta lasissa...

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 9/2003 3.11.2003

Uuden maailman Pinot Noirit

Uuden maailman pinot noir -viinien kiinnostivat kovasti. Kissanviiksien alakertaan oli Jukka Mäenpään alustusta kuulemaan ja viinejä maistamaan saapunut 33 klubilaista, ja muutama jäi jonotuslistalle.

Kovin paljoo ei viineistä etukäteen kerrottu. Viinit edustivat mielestäni varsin hyvin nykyisiä pinot noirin tuotantoalueita. Vanha maailmakin pääsi mukaan, tosin ei ihan perinteisellä tavalla: viini tuli Saksasta.

Tässä tiedot viineistä ja arvovaltaisen raatimme päätös:

Nro Nimi hinta sija 1 sija 2

- 466647 Cono Sur Pinot Noir, Chile 7.99 e VI VI
- 455377 Castillo de Molina Pinot Noir Reserva, Chile 13.99 e III IV
- 458587 Montana Marlborough Reserve Pinot Noir, Uusi-Seelanti 15.98 e IV III
- 451857 Reichsrat von Buhl Spätburgunder, Saksa 17.42 e V V
- 455207 Coldstream Hills Pinot Noir 2000, Australia 18.50 e II II
- 442507 Private Collection Pinot Noir 2000, USA 29.50 e I I

Sijoituksista ensimmäinen (=sija 1) perustui viinin arviointiin sellaisenaan, toinen (=sija 2) viinin sopivuuteen ruuan kanssa. Vaikka ruoka vaikuttikin viinien ominaisuuksiin kohtalaisesti, se ei juurikaan näy sijoituksissa. Myöskään se ei näy, että äänet eivät jakautuneet lainkaan näin yksiviivaisesti kuin mitä y.o. taulukko antaa ymmärtää; vain kaksi ensimmäistä sijaa eivät jättäneet epäilyksen sijaa. Makumme lienee aika lailla erilainen kuin Viinistä Viiniin 2004 kirjailijoilla: asteikolla 0-5 Cono Surille ja Reichsratille kirjassa on annettu 3 pistettä, Castillo de Molinalle 5! Muut kolme ovat sen verran uusia, etteivät olleet ehtineet mukaan.

Vuosikokous

Vuosikokous pidetään ravintola Ideassa Lutakkossa perjantaina 21.11.2003. Ideasta saatu kutsu ja illan ohjelma jäljempänä.

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

Le Beaujolais Nouveau 2003 Est Arrivé !!!

Aika Perjantaina 21.11.2003 klo 18.45 alkaen

Paikka RAVINTOLAIDEAn ravintolasali, Turbiinitalo Piippukatu 3, 40100 Jyväskylä
(Lutakko)

Ohjelma

KLO 18.45 Tervetuloa RAVINTOLAIDEAan, tervetuliaissanat

KLO 19.00 Vuosikokous alkaa

KLO 21.00 Ruokailu alkaa

KLO 21.45 Viinikouluttaja Miska Vilokkinen kertoo illan viinin saloista, "Nuori ja notkea Beaujolais Nouveau"

KLO 22.00 Kahvi/tee ja talon juustokakkua

KLO 22.30 Ohjelmaa illan teeman mukaan

Illan aikana, sopivassa välissä Beaujolais Nouveau -vuosikertaviinin maistelua RAVINTOLAIDEAn yhteydessä olevassa "Nojatuolikabinetissa", joka ei ole ravintolan anniskelualueita.

Luvassa myös arpajaiset, jossa pääpalkintona on kahden hengen illallinen RAVINTOLAIDEAssa!

Beaujolais nouveau 2003 -menu

Maalaispatonkia ja tuorejuustolevitettä

* * *

Raikasta vihersalaattia

Länsirannikon salaattia

* * *

Beaujolais-viinissä haudutettua liha-kasvispataa
tai

Beaujolais-viinissä haudutettua sieni-kasvispataa

Riisiä

* * *

Talon juustokakkua

Kahvia/teetä

Tarjoilun hinta on ainoastaan 20,00 e /hlö sisältäen pullollisen Beaujolais Nouveau 2003 -viiniä! Viiniä on mahdollista ostaa lisää illan aikana erikoishintaan 12,00 e /plo!

Sitovat ilmoittautumiset torstaihin 13.11.2003 mennessä Raija Aaltoselle, raija.aaltonen@jypoly.fi tai p. 040-775 9058. Ilmoitathan samalla, haluatko liha- vai kasvisvaihtoehdon sekä mahdolliset ruoka-aineallergiat. Illan menu on vähälaktoosinen. Tutustu ravintolaan osoitteessa www.ravintolaidea.net

Tervetuloa viihtymään!

Ystävällisin terveisin

Beaujolais Nouveau 2003 -toimikunta

Tytti, Raija ja Risto

Tietoa tulevasta

Syksyn ohjelmassa on vielä "Metsoviinit" viikolla 49.
Terveisin, Ari

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 10/2003 18.11.2003

Metsoviinit

Joulua odotellessa maistamme vielä Metsoviinejä keskiviikkona 3.12. alkaen klo 18. Paikkana on Metson uusi rakennus Rautpohjassa (Rautpohjankadulla, monitoimitaloa vastapäätä; suuntaa kohti pääsisäänkäynnin läheistä aulaa). Tarjolla on kinkkua ja kalkkunaa, makoisia kastikkeita ja niihin sopivia viinejä (kolme punaista, kaksi valkoista). Tilaisuuden hinta on n. 15 euroa.

Ilmoittautuminen Mervi Kuoppamäelle perjantaihin 28.11. mennessä. Lähetä ilmoittautumisesi sähköpostilla mervi.kuoppamaki@metso.com tai soita 040 848 6533.

Paikalla mahtuu vain 30 klubilaista (ilmoittautumisjärjestyksessä).

Terveisin, Ari

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