

Toiminta 2004

Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2004:

- puheenjohtaja Ari Lehtonen,
- varapuheenjohtaja Maisa Nurminen,
- rahastonhoitaja Ulla Virta,
- sihteeri Tiina Siitonen,
- jäsenet Olli-Pekka Huovari Anssi Kuoppala ja Pirjo Oksanen-Timms.
- Viiniklubin tiedottajana toimii Anssi Kuoppala.

Toimikuntien kokoonpanot:

- Beaujolais Nouveau toimikunta: Sylva Mannsten, Markus Boman ja Jorma Hirvikoski
- Petanque toimikunta: Marjo Huovari, Arja Jokinen ja Timo Meskanen
- Viinilistatoimikunta: Liina Lehtonen, Tuula Markkunen sekä Olli-Pekka Huovari johtokunnasta

Osoitteenmuutokset yms tulee toimittaa sihteerille eli Tiinalle.

Vuoden 2004 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2004: USAn valkoiset

Jäsenkirje 2/2004: Makeat saksalaiset

Jäsenkirje 3/2004: Viinitalo Antinori ja ViiniExpo

Jäsenkirje 4/2004: Kevään kuohut

Jäsenkirje 5/2004: Kevätpäivällinen, josta nähtäville [muutama kuva](#)

Jäsenkirje 6/2004: Petankki; petankin (yksinkertaistetut) säännöt löytyvät täältä, tarkemmat sivulta <http://www.petanque.fi/?page=saannot2>.

Jäsenkirje 7/2004: Ravut ja saksan valkoiset

Jäsenkirje 8/2004: ViiniExpon parhaat

Jäsenkirje 9/2004: Viinitalo In Vino Veritasin edustajan vierailu

Jäsenkirje 10/2004: Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau!

Jäsenkirje 11/2004: Glögit

Vuoden 2004 tapahtumakalenteri

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

- Tammikuu: USAn valkoiset 19.1.
- Helmikuu: Saksan makeat (viikko 8)
- Maaliskuu: Viinitalo Antinorin talon viinit 10.3.
- Maaliskuu: ViiniExpo perjantaina 19.3.
- Huhtikuu: Kevään kuohut 22.4.
- Toukokuu: Sherryaiheinen kevätpäivällinen Munsänkarnan kanssa perjantaina 14.5.
- Kesäkuu: Petankki
- Elokuu: Ravut ja saksan valkoiset (viikko 35)
- Syyskuu ja lokakuu: Viinitukun edustajan vierailu; ViiniExpon parhaat
- Marraskuu: Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau 19.11.
- Joulukuu: Glögit

Jäsenkirje 1/2004 7.1.2004

USAn valkoiset

Uusi vuosi aloitetaan teemalla, jonka jo vuonna 2002 väistynyt johtokunta jätti viime vuoden teemaksi, USAn valkoviinit. Tilaisuus pidetään maanantaina 19.1.2004 klo 18:30 lounasravintola Mirkassa (Tapionkatu 4). Ilmoittautumiset Anssille sähköpostitse tai puhelimitse 050 522 8698 tiistaihin 13.1. mennessä.

Illan hinnaksi kertyy noin 12 euroa/hlö. Muistakaa varata maksua varten käteistä (miel. tasaraha) ja ottaa omat viinilasit (5 kpl+vesilasi) mukaan! Mukaan mahtuu 40 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau 2003

Vuoden 2003 Beaujolais'ta maisteltiin vuosikokousta pidettäessä Ravintola Ideassa. Kokous sujui Jouko Harjulan johdolla ripeästi, ja aikaa jäi hyvästä ruuasta nautiskeluun ja illanviettoon. Kiitokset Beaujolais Nouveau -toimikunnalle ja koko Ravintola Idean väelle viihtyisän illan järjestämisestä.

Kokous valitsi Klubin puheenjohtajaksi uudelleen allekirjoittaneen sekä seuraavat uudet jäsenet johtokuntaan (suluissa on mainittu johtokuntien vaihtokokouksessa uusille jäsenille tulleet tehtävät):

- Olli-Pekka Huovari
- Pirjo Oksanen-Timms
- Tiina Siitonen (sihteeri; vuodeksi Tarja Apin tilalle)
- Ulla Virta (rahastonhoitaja)

Johtokunnassa jatkavat Anssi Kuoppala (tiedottaja) ja Maisa Nurminen (varapuheenjohtaja).

Johtokunnasta "lepovuoroon" siirtyivät Tuija, Joppe ja Mervi; kiitokset teille menneestä vuodesta.

Vanhan ja uuden johtokunnan vaihtokokouksessa vuoden 2004 tapahtumiksi suunniteltiin seuraavaa:

- Tammikuu: USAn valkoiset 19.1.
- Helmikuu: Saksan makeat (viikko 8)
- Maaliskuu: Viinitalo Antinorin edustaja esittelee talon viinejä (viikko 12)
- Maaliskuu: ViiniExpo (viikko 12)
- Huhtikuu: Kuohuviinit (viikko 17)
- Toukokuu: Sherryaiheinen kevätpäivällinen Munskänkarnan kanssa la 15.5.
- Kesäkuu: Petankki
- Elokuu: Ravut ja saksan valkoiset (viikko 35)
- Syyskuu ja lokakuu: Viinitukun edustajan vierailu; ViiniExpon parhaat
- Marraskuu: Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau 19.11.
- Joulukuu: Glögit

Metsoviinit

Joulukuun alussa pääsimme vieraiksi Metsolle Rautpohjaan. Isäntämme Jari Hämäläinen ja Mervi Kuoppamäki olivat järjestäneet meille hyvät jouluruuat ja jouluviinikokelaat edulliseen hintaan.

Maistettavina olivat viinit:

- Montana East Coast Chardonnay 2002 Uusi-Seelanti 9,99e
- Baron von Heyl Estate Riesling 2002 Saksa 10,54e

- El Coto Crianza 2000 Rioja, Espanja 9,30e
- La Celia Merlot Reserva 2001 Argentiina 10,99e
- Robert Mondavi Woodbridge Zinfandel 2000 USA 10,99e

Viinejä maisteltiin kinkun ja kalkkunan, lisukkeiden sekä kolmen erilaisen kastikkeen kera. Viineistä valittiin paras kinkulle ja paras kalkkunalle. Kinkkuviiniksi äänestettiin Mondavin Zinfandel, vaikkakin Baron von Heyl Riesling ja La Celia Merlot saivat vain yhden äänen vähemmän. Kalkkunaviiniksi valittiin varsin suurella äänivyöryllä Baron von Heyl Riesling.

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:
pj Ari Lehtonen
p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen
p. 040 549 4033

Jäsenkirje 2/2004 2.2.2004

USAn valkoiset

Mirkassa pidettyyn tilaisuuteen osallistui 28 klubilaista. Viineiksi oli valittu kaksi Sauvignon Blancia, molemmat Beringeriltä, kaksi Chardonnayta, Molemat Galloilta, ja yksi Viognier. Tosin muiden kuin Sierra Valley Chardonnayn ja Viognierin kohdalla Alkon www-sivuilta käy ilmi, että viinit eivät ole puhtaita yhden rypälelajikkeen viinejä. Beringer Sauvignon Blanc oli valittu mukaan "jatkuvuuden" vuoksi: tämä sama viini oli elokuun 2003 lohiviinimaistissa mukana ja sijoittui ykköseksi kuten nytkin. Beringer Stone Cellarsin arviointia hankaloitti se, että yksi kolmesta viinistä oli jonkin verran viallinen!

Maistettavina olivat viinit (sijoituksineen):

- 589037 Beringer Stone Cellars Sauvignon Blanc 9,17 V/15
- 007522 Beringer Sauvignon Blanc 12,18 I/93
- 007526 Gallo Turning Leaf Chardonnay 9,99 IV/30
- 007434 Gallo Sierra Valley Chardonnay 8,98 III/69
- 583367 Bonterra Viognier 18,24 II/74

Makeat saksalaiset

Mikä virkistäisikään mieltä paremmin näin talviaikaan kuin hyvä illallinen ja jälkiruuaksi lasillinen makeaa viiniä! Seuraavassa tilaisuudessa tutustumme Saksan makeisiin valkoviineihin. Maistettavaksi tulevat:

- 583396 Kendermanns Late Harvest
- 586887 Bernkasteler Graben Spätlese Riesling 2002
- 564647 Graacher Himmelreich Riesling Auslese 1998
- 953404 Kendermanns Eiswein 2002
- 004788 Königshaffhauser Vulkanfelsen Scheurebe Auslese 1998

Tilaisuus on torstaina 19.2. klo 19:00. Ilmoittautuminen maanantaihin 9.2. mennessä sähköpostilla tai soita 040 577 9063.

Paikkana on yliopiston kampusalueella sijaitseva Lyhty (ylioppilastalon yläpäässä; www-kartassa rakennus Y <http://www.jyu.fi/tiedotus/wwwkartat/osapohja1a.html>). Illan hinnaksi kertyy noin 20 euroa/hlö. Muistakaa varata maksua varten käteistä ja ottaa omat viinilasit (5 kpl+vesilasi) mukaan! Mukaan mahtuu 40 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Jäsenmaksut

On jälleen aika maksaa klubin jäsenmaksu 15 euroa. Tilinumero on 800018-2063058. Muistakaa käyttää samaanne viitenumeroa.

Ne, joille kutsut eivät kulje sähköpostitse, löytävät viitenumeron kirjeestä.

Dot.TK

Kun Viiniklubin jäsenkirjeiden postitus aikoinaan siirrettiin sähköisesti tapahtuvaksi, alettiin kirjeitä myös arkistoida www-sivuiksi. Varsinaisena "osoitteena" toimi Soneraplazan Viinitupa, jossa toimi moni suomalainen viiniseura. Jäsenkirjearkisto sijaitsi www-sivujeni joukossa syystä, että a) sellainen www-palvelu oli saatavilla, ja b) satuin olemaan silloin Klubin sihteerinä. Viinitupa kuitenkin lakkautettiin, ja uusi helppo osoite oli tarpeen. Mace hankki puheenjohtajakaudellaan Klubille nykyisin käytössä olevan osoitteen www.viiniklubi.tk.

Kyseinen piste-TK tarkoittaa, että sivustomme sijaitsee (loogisesti ajatellen) Tokelau-saarilla! Tokelau-saaret sijaitsevat Tyynessä Valtameressä Australiasta itäkoiliseen, Uudesta-Seelannista pohjoiskoiliseen, aivan Samoosaarten pohjoispuolella. Tokelaun asukkaat myyvät piste-TK -osoitteita hankkiakseen tekniikkaa ja palveluista nykyaikaiseen viestintään, terveydenhuoltoon ja koulutukseen. Meidän osoitteemme on ilmainen, kunhan sitä käytetään riittävästi. Käykää tutustumassa Tokelauhun osoitteessa <http://www.dot.tk/>

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:
pj Ari Lehtonen

p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen

p. 040 549 4033

Jäsenkirje 3/2004 24.2.2004

Tässä kirjeessä on kahden seuraavan tilaisuuden tiedot (Antinorit Vesilinnassa ja ViiniExpomatka). Jäsenkirje 1:ssä mainitsemani päivämäärä kevätpäivälliselle kaippaa korjausta: esitettyjen toivomusten vuoksi tilaisuus on perjantaina 14.5.

Makeat saksalaiset

Lyhdyssä pidettyyn tilaisuuteen osallistui 28 innokasta klubilaista. Palaute tilaisuudesta oli hienoa, "ihania viinejä". Kiitokset kaikille osallistuneille ja järjestelyssä avustaneille (Liina, Maisa, Nikke,...). Kun tilaisuuden lopussa totesin, että onhan tällainen makeiden valkoviinien maistelu Klubilla järjestetty, ei kukaan tuntunut asiaa muistavan (ennenkuin Murfatlar mainittiin). Asia piti kotona tietysti tarkistaa, ja löytyihän sieltä vanhojen klubikirjeiden arkistosta maininta "Mirkan uudessa kabinetissa 24.10.1997" (maistettiin Chateau Guiraud 1er Cru, Sauternes; Lenz Moserin TBA; Disznokön Tokaji Aszu 5 putt.; Fantinelin Picolit; ja Murfatlarin Chardonnay). Eli jo oli aika järjestää tämän kaltainen maistelu.

Maistettavaksi oli valittu kaksi Spätleseä (Late Harvest oli se toinen), kaksi Ausleseä ja yksi Eiswein; kaksi viiniä Markus Molitorilta Moselista ja kaksi viiniä Kendermannilta Rheinhessenistä; ja kaksi viiniä tilausvalikoimasta (osin siksi, että Alkon normaalivalikoima makeiden saksalaisten osalta on suppea, tasan viisi makeaa tällä hetkellä). Maistetut viinit sijoituksineen (sarake e/l=euroa per litra):

Nro Nimi Alk. Sok. Koko Hintaa e/l Sija/pist.

586887 Bernkasteler Graben Spätlese Riesling 2002 8,0% 60g 0,75 12,66 16,75 V/17

564647 Graacher Himmelreich Riesling Auslese 1998 7,5% 90g 0,75 19,63 26,04 IV/53

583396 Kendermanns Late Harvest 1999 10,0% 100g 0,5 9,99 19,78 III/58

004788 Königshausen Vulkanfelsen Scheurebe Auslese 1998 10,0% 120g 0,375 15,72 41,65 I/99

953404 Kendermanns Eiswein 2002 8,5% 140g 0,375 14,97 39,65 II/61

Kuten pisteistä ilmenee, ensimmäinen ja viimeinen sija olivat melko selvät, mutta kakkonen, kolmonen ja nelonen olivat melkein tasasijoja.

Viineistä Bernkasteler Graben ja Graacher Himmelreich olivat varsin hapokkaita, mikä heikensi niiden makeuden tuntua. Makeat viinit on syytä aina nauttia varsin hyvin viilennettyinä, ja viileinä nämä Molitorit tuntuvat ihanan raikkailta, eivät juurikaan jälkiruokaviineiltä.

Vaikka Bernkasteler Graben jäikin selvästi viimeiseksi, ei kukaan moittinut sitä, se vain oli liian "kuiva" tähän seuraan. Kotona olen todennut sen olevan suuren hapokkuutensa ja kohtalaisen makeutensa takia erinomainen viini makealla chilillä maustetulle ruualle, miksei muullekin maustetulle itämaiselle ruualle. Jos viini tuntuu liian kalliilta tällaiselle ruualle, kannattaa kokeilla tavallista Königsmoselia (Alkon nro 007651, tuottaja Drathen, hinta

6,96e). Bernkasteler Graben, Königsmosel ja Graacher Himmelreich sopinevat myös hyvin suolaisen alkuruuan kanssa.

Kendermannin Late Harvest oli rusinainen ja hunajainen, ja olisi saattanut sijoittua vielä hieman paremmin, jos kaikki neljä viiniä olisivat olleet kunnollisia. Nyt yksi oli lievästi korkkivikainen. Mielenkiintoista oli myös asia, minkä huomasin kotona: ainakin yhdessä viinissä alkoholia oli 11%, kahdessa 10%, vaikka vuosikerta oli sama 1999. Alkoon on näköjään myös tullut uusi vuosikerta 2001, jossa etiketti on muuttunut ja alkoholiprosentti on tippunut 8,5:een. Taulukosta ilmenee, että Late Harvest on varsin edullinen makea jälkiruokaviini (ks. sarake e/l).

Königschaffhauser Vulkanfelsen oli viineistä ainoa, josta havaitsin selvästi jalohomeen aromin. Viini oli muutenkin varsin tasapainoinen, mutta ei kovin hapokas. Toisin kuin Molitorin Auslese tämä viini on mielestäni "aito" jälkiruokaviini, ja erittäin hyvä sellaiseksi.

Eiswein ei ollut oikein makuni mukainen. Liekö syynä se, että se saksalainen Eiswein, joka mieleeni on pysyvästi jäänyt, oli Moselin Riesling Eiswein, erittäin hapokas ja maultaan raikkaan sitruunainen, vaikka olikin erittäin makea. Onneksi Kendermannin Eiswein löysi monta muuta ystävää.

Antinorit Vesilinnassa

Antinori on vanha Toscanalainen viinitalo, joka on tullut kuuluisaksi mm. 1970-luvulla maailmanmainetta niittäneillä "epäitalialaisilla" huippuviineillä (joista kahta oli varattavissa helmikuun alussa: Tignanello 47,90e ja Solaia 92,40e).

Antinorin viinejä pääsemme maistamaan Vesilinnassa keskiviikkona 10.3. klo 18 alkaen. Maistettavaksi tulee 7 viiniä (4 cl kutakin), kahta valkoista ja viittä punaista (mukaanlukien Guado al Tasso 1998 ja Tignanello 1998). Viinien lisäksi edulliseen hintaan 30 euroa kuuluu buffet-illallinen. Viinejä ei ole saatavilla Alkosta (muuten kuin Alkon varausohjelman kautta) ja Vesilinnastakin normaalisti vain pullottain, mutta illan ajan viinejä on saatavana laseittain lisää, joten tilaisuus on ainutkertainen.

Tilaisuuden alustajaksi tulee Maxxium Finlandin edustaja Kari Kovamäki. Lisätietoa Antinorin tilasta ja viineistä löytyy osoitteesta <http://www.antinori.it/>

Ilmoittautumiset suoraan Vesilinnaan puhelimitse (014) 272799 mahdollisimman pian, mutta viimeistään torstaina 4.3. Tämä tilaisuus on avoin myös "suurelle yleisölle", joten muistakaa ilmoittautumisen yhteydessä mainita, että osallistutte Viiniklubin pöytäkuntaan.

ViiniExpo

Viiniklubi matkaa perinteiseen tapaan ViiniExpoon, tänä vuonna toista kertaa ammattilaispäiville, eli jo perjantaina. Käyttöön vuokratusta pikkubussissa paikkoja on vain 16. Lähtö on perjantaina 19.3. klo 7:40 perinteiseltä paikalta, eli tilausajolaiturista. Ilmoittautumiset Maisalle pikimmiten puhelimitse 050 592 8269. Matkan hinta on 26 euroa. ViiniExpon ammattilaispäiville tarvitaan kutsukortti, mutta johtokuntakin onnistuneen muutaman löytämään viime vuotiseen tapaan.

Tietoa tulevasta

- Kevään Kuohut 22.4. Figarossa
- Kevätpäivällinen perjantaina 14.5. Vesilinnassa

Muuta

Portugalin matkalaiset ovat kirjoittaneet matkastaan erittäin hienon matkakertomuksen. Kertomus löytyy Klubin www-sivun <http://www.viiniklubi.tk> alaosassa olevasta linkkien kokoelmasta (tiedosto on Adobe Acrobat PDF-muotoinen, n. 850 Kt). Saksalaista viinitilastotietoa löytyy osoitteesta <http://www.deutscheweine.de>. Tilasto löytyy myös sivuiltamme em. mainitusta linkkien kokoelmasta.

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:
pj Ari Lehtonen
p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen
p. 040 549 4033

Jäsenkirje 4/2004 5.4.2004

Antinorit Vesilinnassa

Antinoreja maistamaan oli saapunut kolmisenkymmentä klubilaista, ja kaikkiaan tilaisuuteen osallistui n. 70 viinin ystävää.

Maxxium Finlandin edustaja Kari Kovamäki kertoi viinien ominaisuuksista ja Antinorin tilan viinintekoperiaatteista samalla kun maistelimme viinejä, jotka olivat:

- Campogrande Orvieto Classico 2002
- Castello della Sala Chardonnay 2002
- Peppoli 2000
- Tenute Marchesi Antinori Riserva 1997
- Badia A Passignano Riserva 1998
- Guado al Tasso 1998
- Tignanello 2000

Näistä kaksi ensimmäistä olivat valkoisia, loput viisi punaisia. Viinien hinnat vaihtelivat n.

kahdeksasta eurosta 65 euroon.

Omaksi suosikikseni muodostui Castello della Sala, punaisten jättäessä kuvan, että niitä olisi pitänyt kypsyttellä vielä muutama vuosi. Antinorin viinejä varten laadittu menu tosin pehmeni viinejä mukavasti. Kaiken kaikkiaan ilta oli varsin onnistunut.

Kevään Kuohut

Vappuviinien valinnan aika alkaa olla jälleen käsillä. Hyvää harjoitusta on saatavana torstaina 22.4. klo 18 alkaen ravintola Figarossa (Asemakatu 4). Maistettavaksi tulee neljä erilaista kuohuviiniä, kaikki Cavan alueella kuohuviinejä tuottavalta Vallformosalta:

- Brut Rose
- Extra Seco
- Semi Seco
- Vintage 2000

Viinien lisäksi illan hintaan 22 euroa sisältyy välimerellinen lautanen (kalaa, äyriäisiä). Jos jollakulla on erityisiä allergioita, ilmoittakaa näistä ilmoittautumisen yhteydessä.

Tilaisuuden alustajaksi tulee Vallformosaa maahan tuovan Heinon Tukun edustaja Kimmo Syrjänen.

Ilmoittautumiset Tytti Laitiselle puhelimitse 040 5000 489 viimeistään perjantaina 16.4.

Tietoa tulevasta

Sherryaiheinen kevätpäivällinen perjantaina 14.5. Vesilinnassa yhdessä Munkänkarnan kanssa

Piknik-henkinen petakkikisa kesäkuussa (tarkemmat tiedot myöhemmin)

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:

pj Ari Lehtonen

p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen

p. 040 549 4033

Jäsenkirje 5/2004 29.4.2004

Kevään Kuohut

Vappuviinejä valitsemaan ravintola Figaroon oli saapunut 25 Klubilaista. Tilaisuudessa viinejä maistatti Vallformosaa maahan tuovan Heinon Tukun edustaja Kimmo Syrjänen.

Viinit kaikki sopivat Figaron erinomaiseen "välimerellisen lautasen" antiin. Vuosikertakuohu oli (lähes) kuivin ja selvästi kehittynyt, Extra Seco miellyttävän hedelmäinen, Brut Rose maultaan intensiivinen ("pieniä punaisia marjoja"). Puolimakea Semi Seco jäi hieman pliisun tuntuiseksi, liekö syynä ollut se, että sitä maistettiin viinille varsin voimakasmakuisen suklaakakun kanssa. Parasta kuohua haettaessa Extra Seco ja Brut Rose saivat tasapisteet, Vintage 2000 vain pinnan vähemmän. Semi Seco jäi muutaman pinnan päähän. Kiitokset Ullalle ja Tytille sekä koko Figaron väelle hienosta tilaisuudesta.

Muuten, Wappukävelyllä kannattaa poiketa Figaroon; viinejä on tällöin saatavana laseittain. Alkosta saatavana on vain vuosikertakuohua.



KUTSU VIININYSTÄVIEN KEVÄT-ILLALLISELLE

Jyväskylän Viiniklubin ja Viiniseura Jyväskylän Munsjärkarna ry:n yhteinen sherry-tasting ja kevät-illallinen pidetään ravintola Vesilinnassa 14.05.2004 klo 19.00.

Maistelemme maineikkaan viinitalo Emilio Lustaun sherryjä, joista mm. Robert Parker ja Jancis Robinson ovat antaneet ylistäviä lausuntoja. Näitä sherryjä ei ole Alkon valikoimissa, joten kannattaa osallistua tähän tilaisuuteen. Lustau on myös lahjoittanut kullekin osallistujalle yhden copita-sherry lasin muistoksi tästä tilaisuudesta. Sherryt esittelee espanjalaisten viinien asiantuntija Ramón Sánchez-Beyrath. Omia laseja ei tarvitse tuoda mukanaan.

Maistelemme seuraavia sherryjä:

- Lustau Solera Reserva Fino "Puerto Fino"
- Lustau Solera Reserva Amontillado "Los Arcos"
- Lustau Almacenista Oloroso "Pata de Gallina"
- Lustau "East India" Solera

Illan menu ja sherryt:

Äyriäismuhennoksella täytetty vol-au-vent
Lustau Solera Reserva Manzanilla "Papurusa"

Miedosti savustettua ankanrintaa, mantelikastiketta ja bataattipaistosta
Lustau Almacenista Palo Cortado "Vides 1/50"

Paahtovanukasta ja valkosuklaamoussea, mandariini-kardemummacoulis
Lustau Solera Reserva Moscatel Superior "Emilin"

Tastingin ja illallisen hinta jäsenille on 45,00 eur. Tilaisuuteen ovat myös vieraat
tervetulleita, hinta 50,00 eur.

Ilmoittautumiset suoraan Vesilinna Restaurantiin 10.07.2004 mennessä, puh. (014) 27 27 99.
Lämpimästi tervetuloa!

Ari Lehtonen Pirjo Oksanen-Timms Helena Rantasuo
puheenjohtaja toimitusjohtaja puheenjohtaja

Tietoa tulevasta

Kevätkauden päättää piknik-henkinen petankkikisa lauantaina 12.6.
Terveisin, Ari

Yhteystiedot:
pj Ari Lehtonen
p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen
p. 040 549 4033

Jäsenkirje 6/2004 21.5.2004

Kevätillallisesta

Viiniklubin ja Munkänkarnan yhteiseen sherrymaistajaisiin ja kevätilllalliselle ravintola Vesilinnassa osallistui hieman alle 40 hyvän viinin ystävää, mukana myös Rotisseurien edustaja.

Sherryjen valmistuksesta ja ominaisuuksista kertomassa oli espanjalaisten viinien asiantuntija Ramón Sánchez-Beyrath. Pari tavanomaista virhettä sherrytietämyksestäni ilmeni:

- Finot ja Manzanillat tulee tarjota jäädytettynä
- Finojen ja Manzanillojen alkoholipitoisuus on vain 15%-15.5%, joten säilytyksen suhteen niitä tulee käsitellä kuin valkoviinejä (vertailun vuoksi: aussichardonnayssa alkoholipitoisuus voi nousta yli 14%)

Maistelimme seuraavia viinitalo Emilio Lustaun sherryjä ("Verrattuna tavallisiin sherryihin ne ovat kuin scampit verrattuna kalapuikkoihin", Jancis Robinson):

- Lustau Solera Reserva Fino "Puerto Fino"
- Lustau Solera Reserva Amontillado "Los Arcos"
- Lustau Almacenista Oloroso "Pata de Gallina"
- Lustau "East India" Solera

Puerto Fino oli erittäin viehättävä, esimerkiksi aperitiiviksi sopiva fino. Amontillado ja Oloroso olivat täysin kuivia ja jättivät suuhun tuntuman, että nämä olisivat parempia ruuan kanssa. Amontilladolle Ramón ehdotti mustaleimaemmentalia. East India Solera oli voimakas ja makea (voimakkaille juustoille).

Pirjo oli vielä paria päivää ennen illallista siinä uskossa, että pelkästään sherryyn pohjautuvaa menuta ei Suomessa ole aiemmin järjestetty. Mutta yksi kuulemma on, joten olemme tietävästi toinen, joka tällaisen erinomaisen illallisen on saanut kokea. Palo Cortado sopi niin hyvin yhteen miedosti savustetun ankanrinnan kanssa, että jokusista taisi tulla sherryn ystäviä tämän kokemuksen perusteella. Jälkiruualle varattu Emilin oli myös erinomainen. Mielenkiintoista on, että jälkiruokaviiniksi helposti mielellävä East India Solera ei sopinut lainkaan niin hyvin paahdovanukkaan tai valkosuklaamoussen kanssa kuin Emilin.

Petankkikisa

Kesän aloitamme urheilullisissa merkeissä eli petankkikisalla. Pelipaikka on perinteiseen tapaan salaisuus (sen tietävät vain järjestäjät), mutta paikalle on helppo löytää ;-)
Lähtökokoontuminen (polkupyörillä) on lauantaina 12.6. jo klo 11.00 perinteiseen paikkaan eli Jkl:n sataman kahvioon. Täältä matka jatkuu opastettuna pelipaikalle. Tällä kertaa matka on vähän pidempi, joten varautukaa sen mukaisesti. Mukaan kannattaa varata piknik-henkinen viini, mahdolliset petankkikuulat, sekä uimapuku. Petankkitoimikunta järjestää

paikalle pientä purtavaa.

Petankkiin lähtijöiden (sitovat) ilmoittautumiset viimeistään maanantai-iltaan 31.5.2004 klo 21.55 mennessä. Ilmoittautumiset Majulle joko sähköpostina tai puh. 044-541 2550.

Hinta määräytyy vasta kun tiedämme lähtijöiden lukumäärän.

Petankkipelin säännöt löytyvät osoitteesta

<http://www.math.jyu.fi/~lehtonen/Viini/Petankki.html> tai klubimme nettisivulta

<http://www.viiniklubi.tk> kohdan "Vuoden 2004 jäsenkirjeet ... Jäsenkirje 6/2004: Petankki" yhteydestä.

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:

pj Ari Lehtonen

p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen

p. 040 549 4033

Jäsenkirje 7/200 9.8.2004

Petankista

Perinteinen petankkikisa järjestettiin kesäkuun puolivälissä Kauppalaisseuran säätion mökillä. Hieman sateisesta säästä tasapainottamassa olivat hieno paikka ja erinomaiset järjestelyt. Kiitokset Marjo, Arja ja Timo. Säästä huolimatta kisaan osallistujia oli tavanomaiset puolentoista kymmentä. Petankin upea kiertopalkinto päätyi lopulta lähes ylivoimaiselle joukkueelle Huvisnadikillers (Pera, Arja ja Eemeli).

Ravut ja kuivat saksalaiset

Syyskautta lähdetään aloittelemaan maistelemalla kuivia saksalaisia viinejä. Aitoja rapuja ei niiden korkean hinnan takia kuitenkaan otettu mukaan.

Tilaisuus järjestetään ravintola Vesilinnassa tiistaina 31.8. klo 19. Maistettavaksi olemme valinneet viinit

Moselland Riesling Trocken, Mosel-Saar-Ruwer, 6,75e

Molitor Weisser Burgunder Trocken, Mosel-Saar-Ruwer, 10,24e

Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese 2000, Rheingau, 19,29e

Lind Gewürztraminer Trocken, Pfalz, 9,95e

Molitor Riesling 2002, Mosel-Saar-Ruwer, Vesilinnan kellarista

Viinien lisäksi illan hintaan 25 euroa sisältyy kuhaa katkarapumuhennoksella. Jos jollakulla on erityisiä allergioita, ilmoittakaa näistä ilmoittautumisen yhteydessä.

Ilmoittautumiset suoraan Vesilinna Restauranttiin 20.8.2004 mennessä, puh. (014) 27 27 99, tai sähköpostitse (osoite sivulla www.vesilinna-restaurant.fi).

Viinimatka

Syksyn vuosikokouksessa Klubin seuraavan viinimatkan kohteeksi tultaneen ehdottamaan joskus aiemmin esillä ollut Saksaa. Viimekertaisen Portugalinmatkan järjestelyvaikeuksien voittamiseksi matkasta ja ennen kaikkea matkanjärjestelyjen hoitamisesta kiinnostuneet ottakoot yhteyttä allekirjoittaneeseen.

Tietoa tulevasta

Syksyn ohjelmaan on suunniteltu:

- Viinitalo In Vino Veritasin edustajan vierailu
- ViiniExpo 2004:n parhaat
- 19.11. vuosikokous ja Beaujolais Nouveau
- Joulukuussa Glögit

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:

pj Ari Lehtonen
p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen
p. 040 549 4033

Jäsenkirje 8/2004 7.9.2004

Ravut ja kuivat saksalaiset

Syyskautta aloiteltiin Vesilinnassa maistelemalla kuivia saksalaisia viinejä. Paikalla oli 28 Klubilaista ja raatimme arvioi viinit seuraavasti:

Nro Nimi Hinta Pisteet/Sija

007695 Moselland Riesling Trocken, Mosel-Saar-Ruwer 6,75e 72/II

584487 Molitor Weisser Burgunder Trocken, Mosel-Saar-Ruwer 10,24e 16/V

564427 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese 2000, Rheingau 19,12e 64/III

007781 Lind Gewürztraminer Trocken, Pfalz 9,95e 76/I

Molitor Riesling 2002, Mosel-Saar-Ruwer n. 13e 53/IV

Mielipiteet jakautuivat jälleen kerran melkoisesti. Viinejä valitessamme olin ajatellut Mosellandin Rieslingin olevan sopivan esimerkin Moselin kuivasta Rieslingistä (sokeria vain 4 g/l), josta näkisi miksi monen Rieslingin kohdalla viinin "kuivuutta" ei kannata mitata vain jäännössokerin, vaan kokonaisuuden perusteella. Mutta ei se niin purevan kirpeätä ollutkaan! Molitorin Weisser Burgunder oli yllättävän tunkkainen, jälkimaussa "halpaa" tammea. Yllättävää siksi, että olen monesta yhteydestä tottunut pitämään Molitoria varsin hyvänä

viinintuottaja. Tämänkertainen Vesilinnan viinilistalta valittu Molitorin kuiva Riesling oli omaan makuuni, muttei näköjään kovin monen muun. (Ai niin, tuo y.o. hinta on Vesilinnan arvio siitä, mitä viini saattaisi maksaa Alkossa, jos sitä sieltä saisi, ei Vesilinnan listahinta).

Expon parhaat

Vuosittain järjestettävässä ViiniExpossa valitaan eri viinikategorioiden parhaimmat (itse asiassa punaviineille on 5 ja valkoviineille 4 alikategoriaa; ks. www.vuodenviinit.com).

Maistamme vuoden viineistä parhaat (punkkujen ja valkkarien osalla monia kiinnostava ryhmä yli 7, mutta enintään 8,50 euroa) ja katsomme, ovatko viinejä valinneet osanneet asiansa. Maistettavaksi tulevat näin viinit:

- Punaviinit: Hardy's Stamp Series Shiraz-Cabernet Sauvignon 2002, Australia
- Valkoviinit: Santa Digna Sauvignon Blanc 2003, Chile
- Roseviinit: Mateus Rose, Portugali
- Kuohuviinit: Fürst von Metternich Riesling Brut, Saksa
- Shampanjat: Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs 1996, Ranska
- Portit: Ferreira LBV 1997, Portugali

Tilaisuus on tiistaina 28.9. klo 18:00. Ilmoittautuminen tiistaihin 21.9. mennessä sähköpostilla lehtonen@cc.jyu.fi tai soita 040 577 9063.

Paikkana on yliopiston kampusalueella sijaitseva Lyhty (ylioppilastalon viereisen rakennuksen eli Philologican yläpäässä; [www-kartassa rakennus P](http://www.kartassa.com) <http://www.jyu.fi/tiedotus/wwwkartat/osapohja1a.html>). Illan hinnaksi kertyy noin 20 euroa/hlö. Muistakaa varata maksua varten käteistä ja ottaa mukaan omat viinilasit (2 kuohuille ja 4 muille sekä vesilasi)! Mukaan mahtuu 40 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Tietoa tulevasta

Syksyn ohjelmaan on suunniteltu (huom. päivät voivat muuttua):

- 19.10. Viinitalo In Vino Veritasin edustajan vierailu
- 19.11. vuosikokous ja Beaujolais Nouveau
- 9.12. glögit

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:
pj Ari Lehtonen
p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen
p. 040 549 4033

Jäsenkirje 9/2004 4.10.2004

Expon parhaat

Expon parhaita oli saapunut maistamaan vain 18 klubilaista. Puna- ja valkoviineistä olimme valinneet hintaryhmän yli 7, mutta enintään 8,50 euron voittajat, ja näitä viinejä maistoimme:

- Kuohuviinit: Fürst von Metternich Riesling Brut, Saksa, 16,00e
- Shampanjat: Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs 1996, Ranska, 29,80e
- Valkoviinit: Santa Digna Sauvignon Blanc 2003, Chile, 8,30e
- Roseviinit: Mateus Rose, Portugali, 6,99e
- Punaviinit: Hardy's Stamp Series Shiraz-Cabernet Sauvignon 2002, Australia, 7,61e
- Portit: Ferreira LBV 1997, Portugali, 7,90e (0,375l)

Metternichiin minulla on tiettyä lukkarinrakkautta, mutta olen silti oppinut pitämään sitä hieman kalliina laatuunsa nähden. Kuitenkin illan mittaan alkoi tuntua siltä, ettei se ihan ansiotta vuoden viiniksi ole päässyt. Feuillatten vuosikerta on kuluneen puolen vuoden aikana ehtinyt vaihtua, joten aivan samaa viiniä, joka Expossa oli arvioitu parhaaksi shampanjaksi, emme siis maistaneet. Toinen Santa Digna -pullo oli hieman korkkivikainen, eikä sen kunnollisenkaan "rypäleelle tyypillinen" kissanpissa viehättänyt. Mateus Rosen mehumaisuus taisi olla kaikille pettymys. Hardyn Shiraz-CS osoittautui sopivaksi lämmentyään varsin hyväksi viiniksi, kunhan muistaa, että sen hinta jää selvästi alle kahdeksan euron. Ferreira LBV on erinomainen portti ja pakattu käyttäjystävällisesti pikkupulloihin. Lisäksi se on muuttunut huomattavasti tasapainoisemmaksi siitä, millainen se oli kauppaan saapuessaan.

Viinitalo In Vino Veritas

Lokakuun tilaisuuteemme saamme Viinitalo In Vino Veritasin edustajan Erkka Schönbergin vieraaksemme ja pääsemme maistamaan heidän tuotteitaan. Kaikkia maistiin valittuja viinejä on saataviilla Alkosta. Viinitalo In Vino Veritasin valikoima koostuu lähinnä eurooppalaisista viineistä, mutta niiden kirjo on melko laaja; valikoimasta löytyy edullisia käyttöviinejä (alle 6e), mutta myös kellarointia kaipaavia harvinaisuuksia (liki 100e) löytyy. Maistettavaksi saamme neljä punaista ja kaksi valkoista viiniä. Viinien lisäksi illan menu sisältää Shanghain kanaa riisipetillä.

Tilaisuus pidetään tiistaina 19.10.2004 klo 18:00 lounasravintola Mirkassa (Tapionkatu 4).

Ilmoittautumiset Maisalle sähköpostitse maisa.peikot@suomi24.fi tai puhelimitse 050 592 8269 sunnuntaihin 10.10. mennessä.

Illan hinnaksi kertyy noin 20 euroa/hlö. Muistakaa varata maksua varten käteistä (miel. tasaraha) ja ottaa omat viinilasit mukaan (6 kpl+vesilasi)! Mukaan mahtuu 40 nopeinta. Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Tietoa tulevasta

Syksyn ohjelmaan on suunniteltu (huom. päivät voivat muuttua):

- 19.11. vuosikokous ja Beaujolais Nouveau
- 9.12. glögit

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:
pj Ari Lehtonen
p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen
p. 040 549 4033

Jäsenkirje 10/2004 2.11.2004

Viinitalo In Vino Veritas

Mirkassa pidettyyn lokakuun tilaisuuteemme saimme vieraaksemme Viinitalo In Vino Veritasin edustajan Urpo Kinasen ja pääsimme maistamaan seitsemää heidän maahan tuomistaan ja nyt Alkosta saatavilla olevista viineistään (punaviineille pisteet/sija):

- Chatonniere Chardonnay, J. Pellerin, Vin de Pays de l'Ile de Beaute, Korsika, Ranska 8.32 e
- Terre de Solari, IGT Terre de Solari, Sisilia, Italia 8.74 e 23/V
- Nerello de Bastardo, Vino da Tavola C.V.B.M., Italia 13.70 e 23/IV
- Don Aurelia Reserva, Bodegas Navarro Lopez, DO Valdepenas, Espanja 8.11 e 50/III
- Gran Cantaro Reserva, Bodegas Navarro Lopez, DO Valdepenas, Espanja 10.83 e 55/II
- Valduero Reserva, Valduero, Ribera del Duero, Espanja 24.20 e 57/I
- Traminer Eiswein, Altenberg, Itävalta 15.30 e/0.375 l

Chardonnay oli viileänä mukavan hedelmäisen raikas, lämmitettyään sen tammikypsytyks alkoi tuntua hieman liikaa. Punaviineistä kolme espanjalaista, kaikki Tempranilloja, erottuivat selvästi joukosta. Vaikka viineissä oli kohtalaisesti eroja voimakkuuden, hedelmäisyytensä, tammisuutensa yms osalla, jäivät piste-erot näiden välillä pieniksi; kullekin viinille löytyi

monta kannattajaa. Vaikka kaksi muuta punaviiniä pisteytyksessä jätettiin vähille, en voi niitä huonoiksi sanoa. Ne vain sattuiivat sellaiseen seuraan. Sopivan ruoan kanssa kumpikin maistuisi varsin mukavasti. Ja mitä Eisweinista voisi sanoa? Vastustamaton!

Vuosikokous

Vuosikokous pidetään ravintola Albassa Mattilanniemessä perjantaina 19.11.2004 klo 18 alkaen. Alban menu löytyy jäljempää.

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 seuraavaksi vuodeksi
- Valitaan johtokunnan jäsenet erovuoroisten tilalle
- Valitaan kaksi tilintarkastajaa seuraavaksi vuodeksi
- Valitaan toimikunnat
- Valitaan vuoden 2004 viiniteko ja viinisitruuna
- Valitaan vuoden 2004 viinilista
- Vuoden 2005 viinimatkasta päättäminen

Kaikki mukaan valitsemaan uutta puheenjohtajaa ja päättämään muista tärkeistä Klubin asioista.

Le Beaujolais Nouveau 2004 Est Arrivé !!!

Uuden viinikauden satoa pääsemme maistamaan heti vuosikokouksen jälkeen (tai ehkä jo vähän ennenkin). Illan tarjoilu sisältää:
Pullo Beaujolais Nouveau'ta

Buffetruokailu

- * Chilimarinoituja katkarapuja
- * Aurinkokuivattuja tomaatteja, valkosipulioliiveja
- * Broiler-ananassalaattia
- * Tonnikalasalaattia
- * Kasvissalaattia
- * Pippurikermahärkää
- * Vihannesriisiä

* Kahvi tai tee + avec
(Calvados Berneroy Hors d'age tai Amaretto)

Tämä kaikki vain 26 €! Hinta saatiin näin edulliseksi, koska klubi 15-vuotisen taipaleen kunniaksi tukee omalla osallaan ja Alba pystyi jo tulemaan kokonaisuudessa hyvin vastaan. Ne jotka kaipaavat lisäpulloa, saavat uuden sadon Beaujolaista edulliseen 15 euron pullohintaan.

Ilmoittautumiset sunnuntaihin 14.11. mennessä suoraan Albaan joko puhelimella (014) 636 311 tai sähköpostilla info@hotellialba.fi (mainitkaa Viiniklubin Beaujolais Nouveau -tilaisuus). Ilmoittakaa osallistujien nimet sekä yhteystietonne (puhelinnumero tai sähköpostiosoite). Ilmoittautukaa ajoissa! Edelliseen tilaisuuteen osallistuneista vain alle puolet oli ilmoittautunut ilmoittautumisajan päättymiseen mennessä. Ja muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Tietoa tulevasta

Viiniklubin syksy päätetään torstaina 9.12. glögejä maistellen.

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:
pj Ari Lehtonen
p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen
p. 040 549 4033

Jäsenkirje 11/2004 22.11.2004

Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau

Tuotetta Beaujolais'ta maisteltiin vuosikokousta pidettäessä Ravintola Albassa. Kokous sujui Jouko Harjulan johdolla ripeästi, vaikkakin ravintolan melu häiritsi jonkin verran. Kiitokset Joukolle ja Beaujolais Nouveau -toimikunnalle viihtyisän illan järjestämisestä. Kokous valitsi puheenjohtajaksi Tytti Laitisen sekä seuraavat uudet jäsenet johtokuntaan: Eemeli Siitonen, Jarmo Liukkonen ja Lea Leppänen. Johtokunnassa jatkavat Olli-Pekka Huovari, Pirjo Oksanen-Timms ja Ulla Virta. Johtokunnasta "lepovuoroon" siirtyivät Anssi, Maisa ja Tiina; kiitokset teille menneestä vuodesta.

Huom. Olin viimeisten Albasta poistuvien joukossa, ja kassalla meille kerrottiin, että neljän osallistujan illallismaksu puuttuu vielä. Kenen omatuntoa kolkuttaa, hoitakoon asian pikimmiten Alban kanssa.

Glögit

Vuosi päätetään glögien sokkomaistiin. Maistettavaksi tulee kuusi glögiä, ja niiden kylkiäisiksi sopivaa pientä purtavaa.
Tilaisuus pidetään torstaina 9.12.2004 klo 18:00 lounasravintola Mirkassa (Tapionkatu 4).

Ilmoittautumiset torstaihin 2.12. mennessä Maisalle puhelimella 050 592 8269.

Ilmoittautukaa ajoissa! Illan hinnaksi kertyy vain noin 12 euroa/hlö. Muistakaa varata maksua varten käteistä ja ottaa omat lasit mukaan (6 kpl+vesilasi)! Muistakaa, että ilmoittautuminen on sitova.

Viinimatka

Vuosikokouksessa päätettiin ruveta järjestelemään viinimatkaa Saksaan (Rheingau, Mosel). Jotta järjestelyissä päästäisiin hyvään alkuun, ilmoittakaa kiinnostuksestanne Ullalla (puh. 040 505 6662). Kertokaa varsinkin matkan ajankohtaa koskevat toiveenne (mikä aika käy, mikä ei).

"The History of every major Galactic Civilization tends to pass through three distinct and recognizable phases, those of Survival, Inquiry and Sophistication, otherwise known as the How, Why and Where phases.

For Instance, the first phase is characterized by the question How can we eat? the second by the question Why do we eat? and the third by the question Where shall we have lunch?"

"So long, and thanks for all the fish."

Ari

Terveisin, Ari

Yhteystiedot:

pj Ari Lehtonen

p. 040 577 9063

sihteeri Tiina Siitonen

p. 040 549 4033