

Toiminta 2005

Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2005:

puheenjohtaja Tytti Laitinen,
varapuheenjohtaja Jarmo Liukkonen,
rahastonhoitaja Ulla Virta,
sihteeri Lea Leppänen,
jäsenet Olli-Pekka Huovari, Eemeli Siitonen ja Pirjo Oksanen-Timms.
Toimikuntien kokoonpanot:

Beaujolois Nouveau toimikunta: Eeva-Riitta Oksanen, Heimo Sironen ja Tuula Markkunen
Petanque toimikunta: Markku Pöyhönen ja Jorma Hirvikoski
Viinilistatoimikunta: Maiju Huovari, Arja Jokinen sekä Eemeli Siitonen johtokunnasta
Osoitteenmuutokset yms tulee toimittaa sihteerille eli Lealle.

Vuoden 2005 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2005: Saksan viinit

Jäsenkirje 2/2005: Ruoan ja viinin liitto.

Huom. Tänä vuonna Viiniklubi ei järjestä matkaa ViiniExpoon, mutta jos joku on kiinnostunut lähtemään Munsänkänkarna -porukan kanssa, niin lisätietoja voi kysellä Mari Aittoniemeltä, s-posti: mari.aittoniemi@blomstedt.net.

Jäsenkirje 3/2005: Jäsenmaksut

Jäsenkirje 4/2005: Sisilian viinit

Jäsenkirje 5/2005: Parsaa Blomstedtissa

Toukokuussa kevätpäivällinen on su 22.5.05 ravintola Figarossa. Teemana on Mondavin viinit ja viinit esittelee Kimmo Syrjänen Heinon Tukusta.

Jäsenkirje 6/2005: Kevätpäivällinen

Jäsenkirje 7/2005: Petankki; petankin (yksinkertaistetut) säännöt löytyvät kirjeen jälkeen, samoin kisan tulokset. Säännöt tarkemmat sivulta <http://www.petanque.fi/?page=saannot2>.

Jäsenkirje 8/2005: Luostariviinit.

HUOM! Luostariviini-ilta ti 23.8. klo 19 (kellon aika muuttunut)!

Jäsenkirje 9/2005: Jyväskylän Viiniklubin, Juustoseura ry:n ja Suomi-Saksa -seuran kanssa yhteistilaisuus

Jäsenkirje 10/2005: Riistaviinit

Jäsenkirje 11/2005: Vuosikokous ja Beaujolois Nouveau!

Jäsenkirje 1/2005 9.1.2005

Saksan viinit

Aloitamme tämän vuoden saksalaisten viinien maistelutilaisuudella ravintola Lyhdyssä 25.1 klo 19.00. Taustalla on syksyinen viiniretkemme Saksaan ja tämän kertaiset viinit on Nikke valinnut tätä silmällä pitäen. Myöskin hänellä on hyödyllistä tietoa yleensäkin

matkakohteista. Illan hinnaksi tulee 15 euroa joka käsittää juomat, tilavuokran ja Niken matkakulut.

Maistelemme illan aikana saksalaisten juustojen kera:

-Rheingau:

Schloss Schönborn Riesling Trocken
Hochheimer Hölle Riesling Kabinett Trocken
Hattenheimer Wisslerbrunnen Riesling Spätlese

- Mosel-Saar- Ruwer:

Divinum Riesling Trocken, Moselland
Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett
Bernkasteler Graber Spätlese Riesling

kummastakin kolme laatuluokkaa. Ilmoittaudu viimeistään 20.1 sihteerille
lea.leppanen1@luukku.com

Maisan terveiset joulukuun glögi-illallasta

Lieneekö joulukiireet kaikilla, kun osallistujia klubin vuoden 2004 viimeiseen tapaamiseen oli vain kuusi. Näin ollessa paikaksi vaihdettiin Pajula kulujen säästämiseksi. Hyvin tiivistunnelmaiseen iltaan osallistuivat: Maiju, Olli-Pekka, Jouko, Arja, mace ja maisa.

Glögit saatoimme seuraavaan järjestyksen:

- 310567 X.O. Royal Glögi ; hyvin mausteinen, konjakkinen ja voimakas
- 334707 V.S.O.P. Manteli Glögi ; tasapainoinen, mantelinen ja runsas
- 430917 Blossa Glögg Vinglögg ; voimakas mausteinen ja hyvin runsas
- 335367 Mustikkaglögi ; tasapainoinen ja pehmeän mausteinen
- 2553 Vinetto ; piparkakkumausteinen parhaimmillaan kuumana
- (Eestistä) Höögvein ; mustaherukkainen ja esanssinen

Lisäksi nautimme ulkopuolella arvostelun Pötsamaa höögvein ja Kalev höögvein.

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489

sihteerä Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Jäsenkirje 2/2005 7.2.2005

Ruoan ja viinin liitto

Jyväskylän Viiniklubi ja ravintola Vesilinna järjestävät yhdessä Ruoan ja viinin liitto - teema-illan perjantaina 25.02.2005 klo 18.00 Ravintola Vesilinnassa.

Vieraaksemme saapuu Suomen Keittiömestareiden huippua - Eero Mäkelä, Suomen Keittiömestarien yhdistyksen kunniapuheenjohtaja ja Suomen Gastronomi Seuran puheenjohtaja. Eero antaa meille kullannarvoisia vinkkejä siitä miten voimme onnistuneesti yhdistää ruoan ja viinin. Ohessa illan noutopöydän menu ja maisteluun valitut 6 viiniä (à 7 cl) Vin & Direkt'iltä. Viinien luonteet meille kuvailee kunniajäsenemme Jukka Kumlin, Vin & Direkt. Tilaisuuden jäsenhinta on 35€ (norm.hinta 50€) sisältäen ruoan, maistelun viinit ja Eero Mäkelän alustuksen aiheeseen.

Menu

Yrttimarinoituja kasviksia

Savusimpukka-tomaatticoncasse täytettyjä herkkusieniä

Graavisiikatartar

Karpalo-tuorejuustolla täytettyä poronpaistirullaa

Loimutettua lohta, ruohosipulihollandaisea

Kokonaisena paahdettua häränfileetä, buccaneerkastiketta

Uunissa haudutettua perunaa ja juureksia

Valkosuklaa-persikkakakkua

Aurajuustoa, paahdettuja pinjansiemeniä ja viikunamarmeladia

Viinit tulevat Vin & Direkt'n kautta ja ovat seuraavat:

- Grüner Veltliner Steinsetz 2003, Weingut Scholss Gobelsburg, Kamptal, Itävalta
- Southern Right Sauvignon Blanc 2003, Hamilton-Russel Vineyards, Walker Bay, Etelä-Afrikka
- Viño Guitian Godello Fermentado en Barrica 2002, La Tapada Guitian, Valdeorras, Espanja
- Moli Rosso, Di Majo Norante, Molise, Italia
- Miss Harry Grenache-Shiraz-Mourvedre Barossa Valley 2003, Hewitson, Etelä-Australia
- Emilio Moro 2002, Emilio Moro, Ribera del Duero, Espanja

Lisäksi Vesilinnassa myydään viinejä lisää laseittain, ns. huutokaupaten eli jos ostajia löytyy riittävästi, pullo avataan. Tilaisuutta varten on myös Quinta de la Rosan LBV Port 1998 viiniä, jota voi ostaa 3,00 € / 4 cl ja 6,00 € / 8 cl mitoin. Tämä on hieman normaaleista porteista erottuva viini siten, että se on täysin viinitilalla eli Duorossa pullotettu tuote, sillä portit yleensä sekoitetaan ja pullotetaan Oportossa.

Sitovat ilmoittautumiset 21.02.2005 mennessä Ravintola Vesilinnan, puh. (014) 27 27 99 tai pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi (mainitsethan ilmoittautumisen yhteydessä olevasi viiniklubin jäsen).

Tervetuloa nauttimaan!

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489

sihteeri Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Jäsenkirje 3/2005 17.2.2005

Jäsenmaksut

Monet ovatkin jo aktiivisesti kyselleet viiniklubin jäsenmaksun suorittamisesta. Oheisessa liitteessä on merkitty jäsenen kohdalle viitenumero maksua varten. Toivomme, että käytätte sitä pankkimaksun yhteydessä. Osa teistä onkin jo maksanut jäsenmaksun vuoden ensimmäisessä maisteluillassa, joten siksi nimenne kohdalta viitenumero puuttuu. Viiniklubin jäsenmaksu on 15 EUR / talous ja tilinumero on Sampo 800018-2063058. Toivomme, että jäsenmaksu maksetaan helmikuun loppuun mennessä.

Saksalaiset viinit

Lyhdyssä tammikuussa Niken johdolla pidettyyn "Saksalaiset viinit" maistajaisiin osallistui 33 henkilöä. Kiitos Nikelle monipuolisesta ja asiantuntevasta esityksestä! Ainakin minua itseäni alkoi kutkuttaa ajatus osallistua ensi syksynä viinimatkalle Saksaan. Toivottavasti moni muukin on innostunut, jotta lähtijöitä olisi runsaasti. Illan aikana maistelemamme viinit saatoimme seuraavaan järjestykseen:

1. Hattenheimer Wisslerbrunnen Riesling Spätlese (Rheingau) 93 pistettä
2. Hochheimer Hölle Riesling Kabinett Trocken (Rheingau) 91 pistettä
3. Bernkasteler Graber Spätlese Riesling (Mosel) 89 pistettä
4. Divinum Riesling Trocken, Moselland (Mosel) 81 pistettä
5. Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett (Mosel) 74 pistettä
6. Schloss Schönborn Riesling Trocken (Rheingau) 65 pistettä

Jäsenkyselyyn vastanneiden kesken arvottiin pullo 2001er Rudesheimer Berg Roseneck Riesling Spätlese feinherb, tuottaja Hessenin valtion omistama viinitila "Eberbachin luostari". Onnetar suosi tällä kertaa Simo Pajulahtea. Onnittelut Simolle!

Jäsenkyselyn tulokset voisi tiivistää seuraavasti. Vastaajia oli yhteensä 44. Lähes 90% vastaajista halusi maistelutilaisuuksia järjestettävän vähintään 7 kertaa vuodessa, ja ruokatarjoilun järjestämisen kannalla tilaisuuksissa oli 70% vastaajista. Saksaan suunnitellulle viinimatkalle halukkaita osallistujia oli tasan puolet vastanneista. Ylivoimaisesti eniten kannatettiin ajankohdaksi syyskuuta. Ravintoloiden suosiota maisteluilloiksi kysyttäessä kärkikolmikko oli 1. Vesilinna, 2. Figaro ja 3. Kissanviikset. Teemoja iltoihin ehdotettiin runsaasti; samppanja / kuohuviini, erikoisviinit (port, sherry, madeira, jälkiruokaviinit), analysointitekniikkaa, Shyraz-Shiraz (Australia-Rhone) jne. Kiitos hyvistä vinkeistä!

ViiniExpo

Tänä vuonna klubi ei järjestä matkaa ViiniExpoon, sillä tapahtuma on laajuudeltaan edellisvuosia suppeampi ja sisäänpääsymaksu on korkea vaikka olisikin asiakaskutsukortti (pe 4.3. sisäänpääsymaksu on 60€ ja asiakaskutsukortilla saa vain 20€ alennuksen). Lauantaina taas viinivalikoima on oletettavasti niukempi ja taso heikompi sekä ihmispaljous saattaa häiritä. Niinpä johtokunta on päättänyt ennemmin sponsrata klubilaisia Vesilinnan Ruonan ja Viinin liitto -teemailtaan. Toivottavasti mahdollisimman moni pääsee osallistumaan Vesilinnan iltaan pe 25.2. Sitovat ilmoittautumiset 21.2. mennessä ravintola Vesilinna (014) 27 27 99 tai pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi.

Ennakkotieto: Maaliskuun teemana Sisilian viinit ke 23.3.

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489

sihteeri Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Jäsenkirje 4/2005 4.3.2005

Vesilinnan Ruonan ja viinin liitto

Aluksi Pirjon terveiset loistavasti onnistuneesta Vesilinnan illasta. Ruonan ja viinin liitto - teemailta Vesilinna Restaurantissa keräsi uskomattoman suuren väkijoukon - vielä olisi ollut viime hetken tulijoitakin, mutta tilan puutteen ja lasien rajallisen

määrän takia joukko jäi 118 henkilöön. Viiniklubilaisia oli paikalla 56, Châine de Rôtisseureja 26, ja loput muita asiasta kiinnostuneita.

Jukka Kumlin Vindirektiltä esitteli illan viinit napakasti ja sen jälkeen pääsi illan pääalustaja Eero Mäkelä kertomaan omia varsin asiantuntevia ja ammattitaitoisia näkemyksiään ruoan ja viinin yhdistämiseen. Taas tuli piirun verran viisammaksi...!

Tunnelma oli leppoisa ja viihtyisä - ruokakin tuntui maistuvan vieraille hyvin. Illan ylimääräinen juoma LBV Quinta de la Rosa sai todella hyvän vastaanoton jälkiruokapöydän antimien kanssa.

Sisilian viinit

Seuraavassa Ullan puolesta kirjoittamani viesti maaliskuun maistelutilaisuudesta. Maaliskuun teemana on Sisilian viinit ravintola Mirkassa (vanhassa, Tapionkatu 4) keskiviikkona 23.3.05 klo 18.30.

Illan hinta on 15€/hlö. HUOM! Muistathan ottaa mukaasi viisi viinilasia ja vesilasin.

Maistelemme illan aikana seuraavat viinit sisilialaisten herkkujen kera:

- Valkoviinit:

Inycon Chardonnay, Inycon / IGT Sicilia, Chardonnay
Anthilia, Donnafugata / IGT Sicilia, Ansonica, Cataratto

- Punaviinit:

Duca di Camastra Nero d'Avola, C.V.B./ IGT, Nero d'Avola
Inycon Cabernet Sauvignon, Inycon / IGT Rosso di Sicilia, Cabernet Sauvignon
Angheli, Donnafugata / IGT Sicilia, Merlot, Nero d'Avola
Sitovat ilmoittautumiset viimeistään keskiviikkona 16.3.05 sihteerille
lea.leppanen1@luukku.com tai 040-577 4667

Tervetuloa!

TIEDOKSI: Valkosipulikilta järjestää pe 1.4. klo 19 alkaen Sodexhossa (Kilpisenkatu 1, vanha poliisitalo) illallisen, johon myös viiniklubilaiset ovat tervetulleita. Illallisen hinta on 23€/hlö. Viinejä on tarjolla laseittain tai pulloitain. Laskutus kulutuksen mukaan (=avatut pullot). Juomavalikoima vahvistetaan asiakkaan kanssa erikseen. Sodexhon maahantuomien talon valkoviiniä Laroche Cardonnay Terret, Ranska ja talon punaviiniä Casa de Campo, Chile, suositellaan.

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään keskiviikkona 23.3. Esko Manerukselle puh. 0400-585892 tai sähköpostilla esko.manerus@atex.fi.

Valkosipulinen illallinen on seuraavanlainen:

- Marinoituja kasviksia

Lohirullia

Marinoitua latva-artisokkaa

Fetajuustosalaattia

Viininlehtikääryleitä

Lajitelma valkosipuleita liemissään

- Valkosipuli-lammaspyöryköitä, jogurttikastiketta

Poltettua valkosipulilohta

Mussaka

Maalaisleipää, patonkia ja valkosipulilevitettä

Jäätelö

Jyväskylän Viiniklubiin on liittynyt alkuvuoden aikana useita uusia jäseniä. Tervetuloa kaikki uudet jäsenet joukkoon mukaan!

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen

p. 040 5000 489 p

sihteeri Lea Leppänen

p. 040 577 4667

Jäsenkirje 5/2005 5.7.2005

Parsaa Blomstedtissa

Toivotamme kevään tervetulleeksi ja vietämme huhtikuun iltaa pirteän ja raikkaan Sauvignon Blanc -rypäleen ja parsan kera. Iltaa vietetään ma 25.4. klo 18 alkaen ravintola Blomstedtissa (Blomstedtinkatu 1, Lutakko).

Illan hinta on 23€ / hlö.

Menu:

parsakeitto, vuohenjuustocremaä

höyrytettyä parsaa ja kylmäsavulohta, keitettyä perunaa, sitrushedonkaisu

Viinit:

Ninth Island Sauvignon Blanc, Pipers Brook Vineyard / Tasmania 2004

Jackson Estate Sauvignon Blanc, Jackson Estate / Marlborough 2003

Petit Bourgeois Sauvignon, Henri Bourgeois / Vin de Pays du Jardin de la France 2003

Penascal Sauvignon Blanc, Bodegas Penascal / Vino de la Tierra Castilla y Leon 2003

Nelson's Creek Sauvignon Blanc, Nelson's Creek / Estate WO Paarl 2004

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään tiistaina 19.4.05 sihteerille lea.leppanen1@luukku.com tai 040-577 4667.

Tervetuloa!

HUOMIO!

Viiniklubin matkatoimikunta on työskennellyt ansiokkaasti syksyn Saksan matkan eteen. Matka-ajankohta tulee olemaan 4.-9.9.2005 (yhteensä viisi yötä, su-pe). Lennot Tampereelta Frankfurt -Hahnin kentälle Ryanairilla.
Lentolipun hinta n.75 € / hlö (meno-paluu + verot).

Majoitus tulee olemaan Hotell Jugend Romantic Bellevuessa (www.bellevue-hotel.de). Hotelli sijaitsee Mosel-joen rannalla pienessä Traben-Trarbachin kylässä, Trierin ja Koblenzin välissä. Hotellissa on peruspalveluiden lisäksi kylpylä ja oma viinitupa.

Koko matkan hinta-arvio on n. 600 € (sis. lennot, majoituksen aamiaisineen, jokiristeilyn Bernkasteln-Kues, kuljetukset lentokentille ja paikan päällä). Paikan päällä kukin maksaa ruokailut ja mahdolliset kustannukset viinitilakäynneistä ja muista lisäretkistä itse.

Matkalle osallistuvien tulee maksaa klubin tilille (Sampo 800018-2063058) ke 27.4. mennessä 150 € sitova varausmaksu. Lentoliput tilataan ja maksetaan välittömästi tämän jälkeen. HUOM! Varausmaksua EI palautetta, jos matkan peruuttaa. Mikäli matkan joutuu peruuttamaan, on mahdollista, että henkilö hankkii uuden matkustajan tilalleen ja maksaa vaihdoksesta aiheutuvat kulut (60 €, Ryanair).

Ryhmän koko on max. 16 henkeä. Matkatoimikunta toivoo vinkkejä, ehdotuksia ja toiveita käyntikohteista sekä muusta retkiohjelmasta.

Lisätietoja matkasta antavat Pirjo Oksanen-Timms (050 3555 118) ja Olli-Pekka Huovari (0400 624 387).

Lopuksi terveiset maaliskuun maisteluillasta, jonka teemana oli Sisilian viinit. Kiitos Pirjolle mielenkiintoisesta alustuksesta. Kuten eräs herrahenkilö sanoi, alustus oli lämminhenkinen.

Maistelimme viinit maukkaan äyriäissalaatin kera ja saatoimme viinit seuraavaan järjestykseen:

1. 451897 Terre di Ginestra Nero d'Avola, Calatrasi / IGT Sicilia, Nero d'Avola 2003 (9,86€), 57 p.
2. 578787 Inycon Chardonnay, Inycon / IGT Sicilia, Chardonnay 2002 (9,73€), 46 p.
3. 452187 Inycon Cabernet Sauvignon, Inycon / IGT Rosso di Sicilia, Cabernet Sauvignon 2003 (9,73€), 36p
4. 447987 Duca di Camastra Nero d'Avola, C.V.B / IGT Nero d'Avola 2003 (7,01€), 19 p.
5. 588867 Anthilia, Donnafugata / IGT Sicilia, Ansonica, Cataratto 2002 (10,07€), 19 p

Alkuperäisen suunnitelman mukaisesti Donnafugatan Angheliaa ei ollut saatavissa Jyväskylän Alkoista vaan viini vaihdettiin Terre di Ginestra Nero d'Avolaan, joka arvosteltiin illan parhaimmaksi.

Toivottavasti kaikki ovat muistaneet maksaa jäsenmaksunsa klubin tilille!

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489 p

sihteeri Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Jäsenkirje 6/2005 6.5.2005

Kevätpäivällinen

Viiniklubin Kevätpäivällinen nautitaan sunnuntaina 22.5. klo 14 alkaen (HUOM! Kellonaika) ravintola Figarossa (Asemakatu 4). Teemana on kalifornialaiset Mondavin viinit ja viinit esittelee Kimmo Syrjänen Heinon Tukusta.

Kevätpäivällisen hinta on 30€ / hlö. Päivällisen hinta on saatu kukkarolle sopivaksi klubin pienen sponsoroinnin avulla.

Menu

Alkuruoka

sitrusmarinoitua kananrintaa, rucola-sitrussalaattia sekä lämminsavustettua merilohta, balsamicolla ja oliiviöljyllä mehustettua porkkanasalaattia

Pääruoka

lampaankyljys, bearnaisekastiketta sekä kokonaisena paahdettua härän marmorifileettä, punaviinikastiketta lisukkeena perunaröstejä

Jälkiruokana passionhedelmäparfait

Viinit:

- Mondavi Ghost Oak Chardonnay
- Woodbridge Cherokee Station White
- Woodbridge Cherokee Station Red
- Woodbridge Twin Oaks Cabernet Sauvignon
- Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir 2001

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään maanantaina 16.5.05 tytti.laitinen@jsp.fi tai 040 5000

489. Jotta ravintola osaa varautua oikeaan henkilömäärään, on ilmoittautuminen ajallaan erittäin tärkeää.

Tervetuloa!

Sauvignon Blancit

Sauvignon Blanc ja parsat houkuttelivat runsaan joukon huhtikuun maisteluiltaan. Kiitos jälleen kerran Pirjolle mielenkiintoisesta alustuksesta.

Viinit saatoimme seuraavaan järjestykseen:

1. 586067 Jackson Estate Sauvignon Blanc, Jackson Estate / Marlborough 2003 (14,10€), 117 p.
 2. 008136 Ninth Island Sauvignon Blanc, Pipers Brook Vineyard / Tasmania 2004 (12,75€), 111 p.
 3. 570617 Petit Bourgeois Sauvignon, Henri Bourgeois/Vin de Pays du Jardin de la France 2003 (9,73€), 81p.
 4. 007903 NelsonÕs Creek Sauvignon Blanc, NelsonÕs Creek / Estate WO Paarl 2004 (8,85€), 48p.
 5. 673127 Penascal Sauvignon Blanc, Bodegas Penascal/Vino de la Tierra Castilla y Leon 2003 (6,98€), 12p.
-

Viinimatkalle Saksaan on syyskuussa lähdössä 16 henkeä. Heidän kesken on perustettu oma sähköpostirinki, joten jäsenkirjeissä ei enää tiedoteta matkajärjestelyistä. Syksyllä kuulemme terveisiä ja kokemuksia matkalaisilta.

Toivottavasti kaikki ovat muistaneet maksaa jäsenmaksunsa klubin tilille! Jos jäsenmaksua ei ole maksanut toukokuun loppuun mennessä, niin valitettavasti jäsenkirjeiden postitus ko. taloudelle päättyy.

Terveisin,
Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489

sihteeri Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Jäsenkirje 7/2005 7.6.2005

Viiniklubin kevätkausi on enää perinteistä Petankki-päivää vaille. Ohessa Macen ja Jopen kutsu pelipäivään.

"Amazing JVK petanque race"

Petankkiin lähtöä varten kokoonnutaan Sataman terassille 18.6 klo 12.00 mennessä. Pakolliset varusteet: toimiva polkupyörä ja pyöräilykypärä, hyödylliset varusteet: dopingpullo ja -lasi, mahdolliset lisävarusteet: petankkikuulat, metrimitta, sulkelluslasit ja suunnistusvaisto :-)

Petankkiin voi tutustua klubin websivuilta löytyvistä [säännöistä](#). Pelin ymmärtää nopeasti paikan päälläkin.

Toimikunta järjestää pikkupurtavaa, joten sitä varten on hyvä olla pikkurahaa mukana.

Ilmoittautumiset mace@viiniklubi.tk tai tekstiviestillä 040 573 4850 tiistaihin 14.6 mennessä.

Tervetuloa viettämään mukava pelipäivä,

Joppe ja mace

Kevätpäivällinen

Viiniklubin Kevätpäivällinen nautittiin toukokuussa ravintola Figarossa. Teemana oli kalifornialaiset Mondavin viinit ja viinit esitteli Kimmo Syrjänen Heinon Tukusta.

Alkupalojen kanssa nautittiin valkoviinit ja Ghost Oak suorastaan tyrmäsi arvostelussa

- Mondavi Ghost Oak Chardonnay, yht. 112p.
- Woodbridge Cherokee Station White, yht. 12p.

Pääruoan kanssa nautittujen punaviinien osalta pisteet jakautuivat tasaisemmin

- Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir 2001, yht.87p.
- Woodbridge Twin Oaks Cabernet Sauvignon, yht. 80p.
- Woodbridge Cherokee Station Red, yht. 70p.

Kesätauon jälkeen seuraava maistelutilaisuus on ti 23.8. ravintola Vesilinnassa. Teemana on luostariviinit ja tilaisuuden alustaa pastori Jaakko Heinimäki.

Hyvää kesää,
Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489 p

sihteeri Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Petanque-pelin säännöt

(tiivistelmä virallisista kansainvälisistä säännöistä)

1. Peliä pelataan kahdella 1-3 henkisellä joukkueella. Kullakin pelaajalla on 1- ja 2-hengen joukkueessa 3 kuulaa ja 3-hengen joukkueessa 2 kuulaa.
2. Metallisten kuulien läpimitta on 70,5-80 mm ja paino 650-800 g. Puisen maalipallon (snadin) halkaisija on 25-35 mm.
3. Pelialusta voi olla millainen tahansa, suositeltavin on melko tasainen sorakenttä. Aluetta tarvitaan n. 15x4 m², mutta jo 10x2 m² riittää pelaamiseen.
4. Aloittava joukkue valitaan arvalla, minkä jälkeen aloittaja piirtää aloituskohtaan ympyrän, halkaisijaltaan 36-50 cm.
5. Aloittajajoukkueen joku jäsen heittää snadin 6-10 m päähän ympyrästä. Snadin on jäätävä vähintään 1 m päähän kaikenlaisista esteistä, kuten puusta, isosta kivistä, seinästä jne.
6. Seuraavaksi aloittajajoukkue heittää ensimmäisen kuulansa yrittäen saada sen mahdollisimman lähelle snadia. Kuula saa myös osua snadiin. Heittäjän on seistävä ympyrän sisällä molemmat jalat maassa, kunnes kuula on koskettanut maata.
7. Seuraavaksi heittää vastapuolen joukkueen joku pelaaja yrittäen saada oman kuulansa snadiin nähden lähemmäksi kuin jo kentällä oleva toisen joukkueen kuula. Myös kuulat saavat osua toisiinsa, joten heittäjä voi myös "kilkata" vastapuolen kuulan kauemmaksi snadiin nähden. Lähimpänä snadia oleva kuula johtaa peliä.
8. Jos toisena heittävä joukkue ei saa kuulaansa lähemmäksi kuin aloittajajoukkueen kuula, joukkueen joku jäsen heittää seuraavan kuulan. Heittovuoro siirtyy aloittajajoukkueelle vasta sitten, kun toisena heittävä joukkue on saanut yhden kuulansa snadiin nähden lähemmäksi kuin aloittajajoukkueen kuula tai kun toisena heittävä joukkue on käyttänyt kaikki kuulansa. Toisin sanoen heittovuorossa on aina se joukkue, jonka paras kuula on snadiin nähden kauempana kuin vastapuolen paras kuula.
9. Kun molemmat joukkueet ovat heittäneet kaikki kuulansa, lasketaan pisteet. Se joukkue, jonka yksikin kuula on snadiin nähden lähempänä kuin vastapuolen paras kuula, on kierroksen voittaja saaden niin monta pistettä kuin sillä on kuulia lähempänä snadia kuin vastapuolen paras kuula.
10. Kierroksen voittajajoukkue aloittaa seuraavan kierroksen siitä paikalta, mihin edellinen kierros päättyi. Peli jatkuu niin kauan, kunnes toinen joukkue saa 13 pistettä ja voittaa pelin.

Petankkikisa 18.6.2005

Aurinkoisen kelin helliessä keräänyimme Satamaan, josta polkaisimme Lutakon Tanssalin parkkipaikalle pelaamaan Amazing JVK Race ensimmäistä vaihetta. Tehtävänä oli heittää snadilla hyvä tulos, yltää 10 metrin päähän, muttei yhtään yli. Tällä kisalla ratkaistiin joukkueet. Sitten joukkueet saivat Amazing kirjekuoriniput ja varmuuden vuoksi kaupunkikartan ja hajaantuivat pitkin Jyväskylää suorittamaan annettua reititystä, aina seuraavasta kohteesta selvisi mihin pitää jatkaa... lopulta kapakoiden kautta tai ei, kaikki saapuivat Laajavuoreen Vuorilammen rannalle pelipaikalle. Kisaan valmistauduttiin kastelemalla kurkut ja vähät vaatteet: viiniä ja uintia.

Amazing osuuden parhaasta suorituksesta palkittiin Ari ja Pera pullolla lämmintä valkoviiniä.

Petankki pelattiin kahden hengen joukkueilla. Peli oli tasaväkistä ja aikaa vievää. Rannasta sai extreme-pelikentän, heittämällä vaihtelevasti pehmeällä tai kovalla hiekalla sekä jyrkkään rinteeseen. Puoliajalla Maisa grillasi joukkueille sisäfillettä ja perunasipulinyyttejä salaatin seuraksi. Tasaväkisyydestä kertoo se, että jokainen joukkue voitti ainakin kerran. Finaaliin joutui juuri cupin viimeisen ottelun pelanneet Vuoripe (Ari ja Pera) ja Först-Worst (Maiju ja mace). Raskaan kiertopalkinnon ja kuohuviinipullon korjasi talteen lopulta kestävyydellään Först-Worst luvuin 13-5.

Vasta finaalin jälkeen tiputti vettä joukkueiden levätessä sopivasti laavussa, siitä olikin hyvä lähteä polkemaan pois pölyttömiä polkuja ja teitä pitkin uusia kilpailuja jo kaivaten, siihenhän on enää alle vuosi. Vai pidetäänkö niitä enää, koska osallisuusjia oli kuitenkin aika niukasti. Kaikille mukanaolleille suuri kiitos mukavasta pelipäivästä!

Loppupelejä ja joukkueiden suorituksia vertaillen saunottiin Pajulassa vielä pitkin yötä....

Kesäterveisin,
mace

Jäsenkirje 8/2005 4.8.2005

Luostariviinit

Toivottavasti jokainen on nauttinut kesästä. Ja kuten Mamba laulaa "Vielä on kesää jäljellä...".

Viiniklubin syksypuolen ohjelma käynnistyy Luostariviinien teemalla. Näitä viinejä maistellaan maukkaan ruoan kera ti 23.8. klo 19.00 alkaen Vesilinna Restaurantissa (Ihantolantie 5) (HUOM! kellon aika muuttunut)!. Alustuksen illan teemaan ja viineihin pitää teologi ja kirjailija Jaakko Heinimäki. Heinimäki on tunnettu hyvästä viinituntemuksesta ja hän on kirjoittanut mm. viinioppaan "Harrasta viiniä".

Menu:
Kanttarellikeitto
Dr. Loosen Riesling 2003, Bernkastel-Kues, Mittelmosel

Yrttimarinoitua karitsan paahtopaistia punaviinikastikkeessa ja linssimuhennosta
Perrin Cotes du Rhone Reserve Rouge 2001, Chateau de Beaucastel / Perrin, AC Cotes du
Rhone sekä
Montes Alpha Syrah 2002, Montes SA, Colchagua Valley

Roquefort-juusto ja portviinissä haudutettua viikunaa
Troockenbeereauslese Prestige 2001, Lenz Mosel, Neusiedlersee

Illan hinta viiniklubilaisille on 35€ / hlö.

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään keskiviikkona 17.8.05 Vesilinna Restauranttiin puh. 014-
272799 tai Pirjolle pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi. Kerrothan ilmoittautumisen
yhteydessä olevasi viiniklubin jäsen.

Tervetuloa!

Elokuun extra!!! Pikakutsu!!!

Vierailtuaan kesällä Italiassa mm. Piemonten maakunnassa Pirjo ihastui Cascina delle Rose -
tilan Barbera- ja Barbaresco-viineihin ja aloittaa näiden viinien maahantuonnin Vesilinna
Restauranttiin myöhemmin syksyllä. Tilan omistajapariskunta on saapunut Suomeen tällä
viikolla ja tiistaina 9.8. klo 18 alkaen viiniklubilaisilla on ainutlaatuinen tilaisuus tulla
tastingiin Vesilinnaan ja tutustua samalla italialaisiin viininvalmistajiin. Näitä viinejä ei saa
Suomesta mistään muualta!
Tastingin hinta 15€ / hlö.

Viini-tastingiin kuuluvat seuraavat punaviinit:

1. La Beatrice 2001, Monferrato Rosso DOC
2. Rio Sordo 1999, Barbaresco DOCG
3. Rio Sordo 2001, Barbaresco DOCG
4. Rio Sordo 2002, Barbaresco DOCG

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään maanantaina 8.8.05 Vesilinna Restauranttiin puh. 014-
272799 tai Pirjolle pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi

Alkuvuoden aikana johtokunta on havainnut, että vaikka viiniklubilainen on ilmoittautunut
maisteluiltaan, hän syystä tai toisesta jättää tulematta tai pahimmassa tapauksessa ei edes
ilmoita poisjäännistä etukäteen. Poisjäänneistä aiheutuneet kulut ovat jääneet klubin

maksettaviksi, sillä ravintolalle joudumme maksamaan ilmoittamamme henkilölukumäärän mukaan. Tästä johtuen johtokunta on päättänyt 2.8. pitämässään kokouksessa, että jos poisjäännistä aiheutuu ylimääräisiä kuluja, ne tullaan vastaisuudessa perimään asianomaisilta.

Kesäkuun petankkikisan tapahtumat Mace ja Joppe ovat summanneet yhteen ja tulokset löytyvät klubin nettisivuilta (www.viiniklubi.tk).

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489 p

sihteeri Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Jäsenkirje 9/2005 14.9.2005

Juustoja sekä viinejä

Tervetuloa viettämään syksyistä iltaa yhdessä Jyväskylän Juustoseura ry:n ja paikallisen Suomi-Saksa -yhdistyksen kanssa torstaina 29.9. klo 18.30 alkaen ravintola Lozzille (Keskussairaalantie 4, P-rakennus). Illan aikana tarjotaan keskisuomalaisia juustoja sekä saksalaisia viinejä, jotka viinimatkalaiset ovat tuoneet syyskuun alussa Mosel-joen laaksoon suuntautuneelta viinimatkalta. Viininesittelyjen lisäksi kuulemme illan aikana lyhyen esityksen juustovalmistuksesta Mäkiahon juustolan isännän, Pekka Hytösen, esittämänä sekä Vesa Koposen lukeman Joelin juustopakinan.

Illan hinta on 25€ / hlö.

Menu:

- aurajuustokeitto, sämpylä

-yhdistetty juusto- ja hedelmälautanen, jossa valkohomejuusto Humu-Pekkaa, juustoleipää ja kahta tilaviineillä maustettua cheddaria sekä tuoreita hedelmiä

Viinit ovat toistaiseksi yllätys!

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään maanantaina 26.9.05 sihteerille lea.leppanen1@luukku.com tai 040-577 4667.

Tervetuloa!

Viiniklubin syksypuolen ohjelma käynnistyi kahdella maisteluillalla Vesilinnassa. Alkukuusta maisteltiin Cascina delle Rose -tilan Barbera- ja Barbaresco-viinejä ja loppukuusta Luostariviinejä teologi ja kirjailija Jaakko Heinimäen johdolla. Ensin mainitusta

illasta oli Helena Rantasuon kirjoittama artikkeli Suur-Jyväskylän lehdessä ja Heinimäen henkilöhaastattelu ilmestyi viime sunnuntain Sunnuntaisuomalaisessa.

Tiedoksi: Lokakuun riistaviini-ilta tiistaina 25.10. ravintola Mirkassa

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen
p. 040 5000 489 p

sihteeri Lea Leppänen
p. 040 577 4667

Jäsenkirje 10/2005 10.10.2005

Riistaviinit

Yksi vuodelle 2005 valituista teemoista on riistaviinit ja näitä maistelemme tiistaina 25.10. klo 18.30 alkaen ravintola Mirkassa (Tapionkatu 4).

HUOM! Omat lasit mukaan (4 viinilasiasia + vesilasiasia)

Menu:

Hirvivihannespata, sienirisotto ja salaatti
Puolukkaleivonnainen vaniljakastikkeella
Riistaviinit Alkon valikoimasta:

Hardys Varietal Range Cabernet Sauvignon
Banrock Station Cabernet Sauvignon
Calterra Cabernet Sauvignon
Hirvi Shiraz-Cabernet
Illan hinta on 20€ / hlö. Maksu käteisellä tilaisuudessa.

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään keskiviikkona 19.10.05 sihteerille
lea.leppanen1@luukku.com tai 040-577 4667.

Tervetuloa!

Teemailta "Saksalaisia viinejä ja keskisuomalaisia juustoja" keräsi yhteensä 83 henkeä Lozzille pari viikkoa sitten. Mukana oli runsas joukko viiniklubilaisia ja juustoseuralaisia sekä pieni edustusjoukko paikallisesta Suomi-Saksa -seurasta. Illassa kuulumme mm. Macen kertomana terveiset Saksan viinimatkalta. Lähiaikoina, kun matkakertomus valmistuu kaikilta osin, laitetaan se klubin nettisivuille kaikkien luettavaksi. Saimme erittäin paljon positiivista

palautetta illasta mikä oli merkki siitä, että yhteistilaisuudet muiden yhdistyksien kanssa ovat toivottuja ja piristäviä.

Tiedoksi: Beaujolais Nouveau -ilta ja vuosikokous pe 18.11.!

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen

p. 040 5000 489 p

sihteeri Lea Leppänen

p. 040 577 4667

Jäsenkirje 11/2005 1.11.2005

Hei,

Viiniklubin tämän vuoden tilaisuuksista on jäljellä enää Beaujolais Nouveau -ilta yhdistettynä varsinaiseen vuosikokoukseen. Tämän kutsun liitteenä on vuosikokouksen esityslista. Ohessa Beaujolais-toimikunnan esittämä kutsu.

Vuosikokous

Beaujolais Nouveau -ilta ja vuosikokous pidetään perjantaina 18.11. klo 18.30 ravintola Laajavuoren Rantakotka-salissa (Laajavuorentie 30). Tilaisuuden aluksi Jukka Kumlin pitää lyhyen alustuksen BeaujolaisÖn - viinien äidin - valmistuksesta, jonka jälkeen virallinen vuosikokous. Kokouksen jälkeen ruokailu.

Illan menu:

- Maalaisleipää ja tuorejuustolevite
- Sipulikeitto
- Viinikukkoa ja Pariisin-perunat
- Omenatorttua ja kahvia
- Beaujolais Nouveau-bullo

Illan hinta on 34€/ hlö. Maksu käteisellä tai pankkikortilla tilaisuudessa. Beaujolais Nouveau -bullo erikseen ostettuna 20€/plo. Lisäksi ravintola tarjoaa jälkiruokajuomia seuraavaan hintaan:

Calvados Bernero 7,10 EUR / 4 cl

Courcel - konjakki 5,90 EUR / 4 cl

Amaretto -likööri 4,60 EUR / 4 cl

Illan aikana myös Niken perinteinen viinitietovisa ja perinteiset palkinnot. Illan aikana ravintolasalin puolella alkaa tanssit.

Sitovat ilmoittautumiset viimeistään torstaina 10.11.05 heimo.sironen@komas.fi tai 050-522 6968.

HUOM! Jos osallistumisen joutuu peruuttamaan alle viisi vuorokautta ennen tilaisuutta, veloitetaan peruuttajalta illan täysi hinta, sillä ravintolan laskutus perustuu ilmoitettuun henkilömäärään.

Tervetuloa!

T: Beaujolais-toimikunta - Eeva-Riitta, Heimo ja Tuula

Riistaviinejä hirvivihannespadan ja lisukkeiden kera nautittiin ravintola Mirkassa parinkymmenen hengen porukalla. Kumlinin Jukka toi mukanaan iltaan yllätysviinin (Bierzo), joka ei ollut Cabernet Sauvignon vaan Mencia-rypäleestä. Niinpä viinit arvioitiin sokkona ja lopputuloksena oli seuraavanlainen järjestys (noin puolet porukasta tunnisti mikä viineistä oli yllätysviini):

1. Hirvi Shiraz-Cabernet / 49p.
2. Petalos del Bierzo Mencia / 45p.
3. Hardys Varietal Range Cabernet Sauvignon / 38p.
4. Banrock Station Cabernet Sauvignon / 34p.
5. Caliterra Cabernet Sauvignon / 28p.

Hauska sattuma oli se, että tilausvalikoimasta valitsemamme Hirvi-viinin etiketin on Mace suunnitellut esimiehensä toimeksiantona pari vuotta sitten ja etiketissä oleva koira on esimiehen oma koira.

Vuosikokouksen esityslistassa on mainittu jäsenvalinnat sekä vuoden viiniteon ja -sitruunan valinta, joita voi jo etukäteen miettiä. Jos olet itse halukas osallistumaan ensi vuoden johtokuntatyöskentelyyn tai tiedät jonkun, joka voisi olla halukas, niin otan mielelläni ehdotuksia vastaan ennen kokousta.

Terveisin, Tytti

Yhteystiedot:

pj Tytti Laitinen

p. 040 5000 489 p

sihteeri Lea Leppänen

p. 040 577 4667