

Toiminta 2008

Klubin toimikunnat ym.

Johtokunta v. 2008:

Markku 'Mace' Pöyhönen Pj & rahastonhoitaja,

Liina Lehtonen Varapj,

Seija Mäki-Kuutti 1. sihteeri (kevätkausi)

Eeva-Riitta Oksanen 2. sihteeri (syyskausi)

Toimikuntien kokoonpanot:

20-vuotisjuhlatoimikunta: Jukka Kumlin, Markku Pöyhönen, Jorma Hirvikoski, Leena Roisko

Matkatoimikunta: Tuija Tyrväinen, Jorma Hirvikoski, Leena Roisko

Beaujolais Nouveau-toimikunta: Tuija Tyrväinen ja Teija Luukkanen-Hirvikoski

Petanque toimikunta: Pentti 'Nikke' Nikula & Pertti 'Pera' Korpimäki

Viinilistatoimikunta: Pentti Nikula ja Jorma Hirvikoski

Vuoden 2008 jäsenkirjeet

Jäsenkirje 1/2008: Chileläiset viinit

Jäsenkirje 2/2008: Millaista tietoa antavat Berglundin ja Rinta-Huumon sokkotestit?

Jäsenkirje 3/2008: Toscanan viinit

Jäsenkirje 4/2008: Australialaisten viinien ja ruoan ilta

Jäsenkirje 5/2008: Kuohujen kutsu

Jäsenkirje 6/2008: Rapuviinit

Jäsenkirje 7/2008: Juusto-viini-ilta

Jäsenkirje 8/2008: Viiniklubin 20-vuotisjuhlailallinen

Jäsenkirje 9/2008: Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau

Jäsenkirje 1/2008 8.1.2007

Tervetuloa vuoden ensimmäiseen tapaamiseen chileläisten viinien parissa keskiviikkona 30.01.2008 klo 18.30.

Chileläiset viinit

Paikka: Pöllövaarin kokoustila, Yliopistonkatu 23

Maisteltavat viinit:

valkoviinit:

Vina Leyda Savignon Blanc

Vina Leyda Falaris Chardonnay

punaviinit:

Vina Leyda Capernet Savignon

Rothschild Carmene're Reserva

Vina Leyda Pinot Noir Cahuil Vineyard

Maistelun hinnaksi tulee 17-18 Euroa/henk. Otathan omat lasit mukaan. Jos unohdat, Pöllövaari vuokraa lasit 1 €/henk.

Ruokavaihtoehtoina:

Kylmäsavustettua lohta ja jugurttimarinoitua kurkkua, punajuurihilloketta ja limesiirappia 11,80 € (juomaksi sopii Vina Leyda Savignon Blanc)

Poronpaahdtopaistia ja poronpotkarilletteä, puolukka-portviinikastiketta ja piparjuurimoussea 12,30 € (juomaksi sopii Vina Leyda Falaris Chardonmy tai Vina Leyda Pinot Noir Cahuil Vineyard)

Rosepaahdettua karitsansisäfilettä ja vermuttikastiketta, vuohenjuustoa ja vihanneksia filokastikkeessa 22,40 € (juomaksi sopii Vina Leyda Capernet Savignon tai Rothschild Carmene're Reserva)

Sitovat ilmoittautumiset Seijalle 25.01.08 mennessä mieluummin sähköpostilla.

Huom: Vuoden 2008 henkilökohtaisia jäsenmaksuja voi maksaa tilaisuudessa.

Tervetuloa

Seija M-K p. 040 5860 323

seija.maki-kuutti@jkl.fi

Jäsenkirje 2/2008 4.2.2007

Tilaisuus Mirkassa ti 19.2 klo 18.30 otsikolla:

**Millaista tietoa antavat Berglundin ja Rinta-Huumon sokkotestit?
Maistuisivatko nämä lampaanviulun kanssa ?**

Putruele Cabernet-Syrah 12,55 € CABERNET SAUVIGNON(50 %), SYRAH (50 %). 2004

Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon 8,99 € CABERNET SAUVIGNON (100 %). 2005

Catena Malbec 16,13 € MALBEC. 2005

La Celia Merlot Reserva 9,99 € MERLOT (100 %). 2004

Château Bonnet Réserve Rouge 12,98 € CABERNET SAUVIGNON, MERLOT. 2003

Marqués de Arienzo Reserva 14,03 TEMPRANILLO (95 %), GRACIANO, MAZUELO.
2002

Illan hinta 15 € .

Omat lasit mukaan.

Ilmoittautumiset 15.02.2008 mennessä Seijalle miel. sähköpostilla seija.maki-kuutti@jkl.fi, p 0405860323

Yhteenvetoa chileläisten viinien maistelusta:

Jyväskylän viiniklubi kokoontui tämän vuoden ensimmäiseen maisteluiltaan 30.01.08 Pöllövaarin kokoustilaan.

Paikalla oli yli kolmekymmentä jäsentä eli kokoustila lähes täynnä.

Aluksi Ulla Häkkinen piti alustuksen chileläisistä viineistä sekä illan maisteluviineistä. Samoin hän kertoi ruuista, jotka sopivat ko viineihin.

Sitten tietenkin maisteltiin viinejä ja pistettiin ne jonkinlaiseen järjestykseen.

Todettiin yhdessä, että ruuan kanssa viinien paremmuusjärjestys olisi ehkä ollut eri.

Tässä yhteenveto viineistä ennen ruokailua:

valkoviinit:

1. sija: Vina Leyda Falaris Chardonnay
2. sija Vina Leyda Savignon Blanc

punaviinit:

1. sija: Rothschild Carmene're Reserva
2. sija: Vina Leyda Pinot Noir Cahuil Vineyard
3. sija: Vina Leyda Capernet Savignon

Ilmoittautuneita oli 34, joista muutama jäi tulematta. Nyt Pöllövaari suhtautui joustavasti, eikä laskuttanut poissaolevista. Toisin olisi voinut olla. Olisi suotavaa, että jos ei pääse tulemaan, niin ilmoittaisi asiasta ajoissa.

Voi olla, että velotamme maisteluillasta, jos on ilmoittautunut - ja ei tule, sillä me joudumme joskus maksamaan henkilöluvun mukaan.

Jäsenkirje 3/2008 4.3.2007

Toscanan viinit

Tervetuloa maaliskuun maisteluiltaan torstaina 27.03.08 klo 18.30 Vesilinnaan aiheena

Toscanan viinit:

Maisteltavat viinit:

Rio Cassero Bianco 2006 IGT

Rio Cassero Rosso 2006 IGT

Rio Cassero Rosso di Montalcino 2004, Rosso di Montalcino DOC

Rio Cassero Brunello di Montalcino 2002, Brunello di Montalcino DOCG

Rosso di Montalcino Banfi 2004 tai 2005

Maistelun hinta noin 17,00 € sisältäen viinilasit ravintolan puolesta.

Joitain ruokasuosituksia illalle:

Alkuruoat:

Valkoviinissä valkosipulilla haudutettuja katkarapuja, valkosipulileipää 8,30 eur
Marinoituja kasviksia, parmesanlastuja ja jugurttikastiketta 8,30 eur
Portviinillä ja viherpippurilla maustettua sorsagalantiinia, puolukkakompottia ja korvasieni-juuressalaattia 9,90 eur

Pääruoat:

Paneroitua palsternakkapihviä, valkoviinissä haudutettuja juureksia, punajuuri-eblyä ja suppilovahverokastiketta 14,50 € Karitsan paahtopaistia, Madeira-hunajakastiketta, chilillä maustettua korianteri-perunaa 17,50 eur

Jälkiruoat: Karamellisoitua uuniomenaa, jogurtti-kotijäätelöä ja karamellikastiketta 8,40 eur
Ilmoittautumiset joko sähköpostitse (pirjo.oksanen-timms@kolumbus.fi) tai puhelimitse (014) 27 27 99 viimeistään 20.3.

Edellinen pruuvi

Viiniklubi kokoontui 19.2 Mirkaan maistelemaan 4 argentiinalaista ja kahta eurooppalaista viiniä teemalla 'Millaista tietoa antavat Berglundin ja Rinta-Huumon sokkotestit?' Lisäksi tilaisuuteen saatiin vielä Jari Raulon tuoma italialainen yllätysviini. Aluksi Markus Boman piti lyhyen alustuksen Argentiinan viinin tuotannosta 1500-luvulta nykypäivään. Esillä oli myös muutamia maisteluun liittyviä lausuntoja alan asiantuntijoilta. Illan yhtenä teemana oli myös pisteyttää viinit 'Viinistä viiniin'-kirjaseen tapaan. Maistelu tapahtui puolisoikkona. Yksi Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon -pulloista todettiin pilaantuneeksi. Liekö tästä joukosta löytynyt yhtään sopivaa lammassiiniä? Seuraavassa maistelun tulos ja tähdet :

1. "Pramonte" Selezione Garda DOC Cabernet Sauvignon
2. Catena Malbec 16,13 € Malbec. 2005 ***
3. Putruele Cabernet-Syrah 12,55 € Cabernet Sauvignon (50 %), Syrah(50 %). 2004 ***
4. La Celia Merlot Reserva 9,99 € Merlot (100 %). 2004 ***
5. Marqués de Arienzo Reserva 14,03 Tempranillo (95 %), Graciano, Mazuelo. 2002 ****
6. Château Bonnet Réserve Rouge 12,98 € Cabernet Sauvignon, Merlot. 2003 ***
7. Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon 8,99 € Cabernet Sauvignon (100 %). 2005 ***

Nähdään maistelun merkeissä
tv Seija

Jäsenkirje 4/2008 4.4.2007

Australialaisten viinien ja ruoan ilta

Huhtikuussa Viiniklubi viettää iltaa yhdessä Keski-Suomen Suomi-Australia -yhdistyksen kanssa. Muutaman vuosi sitten vastaava tilaisuus sai valtavan menestyksen ja uskomme näin käyvän tälläkin kertaa!

Huomaattehan, että tilaisuus ei ole rajattu vain yhdistysten jäsenille, joten tämä on loistava tilaisuus kutsua mukaan klubin ulkopuolisiakin ystäviä, jotka ovat kiinnostuneita viettämään mukavaa iltaa viinin ja ruoan parissa.

Koristeltu kutsu MS-Word -muotoisena [liitteenä](#) (332 Kt) ja tekstinä:

Keski-Suomen Suomi-Australia -yhdistys ja Jyväskylän Viiniklubi kutsuvat Sinut ja ystäväsi

AUSTRALIALAISTEN VIINIEN JA RUOAN ILTAAN

maanantaina 21.4.2008 klo 18

Paikkana on Pub Katse, Väinönkatu 26

Tilaisuus on 2. kerroksessa (Rock Pubissa)

Ohjelmassa

Australialaisten viinien (Altian valikoimista) maistelua viiniasiantuntija Ari Nyysösen johdolla

Tarinaa aussiruoasta ja maittava buffet-illallinen á la Kokkisirkus

Seurustelua hyvässä seurassa

Hinta jäseniltä 35 e/hlö, muilta 40 e/hlö

Sitovat ennakoilmoittautumiset 15.4. mennessä

Pub Katseeseen: Hinni-Riikka Heiskanen, p.045-1246411,

Email: hinniriikka@pubkatse.fi

TERVETULOA!

KOKKISIRKUS DOWN UNDER

- Puutarhan Vihreää, vihreä salaatti johon kerätty kaikkea mitä puutarha tänään tarjoaa; valikoima salaatteja, marinoitua sipulia, herkkusieniä, rucolaa, yrttejä, tomaatteja, kurkkua, jne.

- Kokkisirkuksen majoneesikastiketta, johon on paahdettu rapeaksi pekonia, raastettu pecorino-juustoa ja murskattu pari valkosipulin kynttä

- Aussie Damper, nuotiolla paistettua vehnäleipää joka tällä kertaa paistetaan uunissa

- Uunissa paahdettua lohta, mehustettuna hedelmäisellä chardonnay'lla

- Bangers & Smash, aussien "nakit muusilla"- versio valmistetaan tällä kertaa lammasmakkarasta
- Rissoles, pullea jauhelihapihvi maustettuna chilillä, valkosipulilla, inkiväärillä ja Weet-Bix'eillä
- Macaroni & Cheese, makaronia ja kolmen juuston kermakastiketta - lasten suosikki, mutta maistuu aikuisillekin
- Kovassa paahteessa kypsytettyjä porkkanoita, punajuuria, perunoita ja bataattia maustettuna reilusti voilla ja kanelilla
- Barbequekastiketta ja tulista pähkinäkastiketta

MAISTETTAVAT VIINIT (HINNAT TUKKUHINTOJA)

- Hardys Nottage Hill Cabernet Shiraz ~9e
- The Islander Bark Hut Road (Cab-Shiraz-Viognier) ~20e
- Hardys Nottage Hill Sauvignon Blanc ~9e
- Hardys Nottage Hill Chardonnay ~ 9e

Edellinen pruuvi

Viiniklubi kokoontui 27.3. Vesilinnaan, jossa illan teemana oli "Toscanan viinit". Tuttujen Chianti-viinien sijaan maistelimme Montalcion lähiäleen viinejä Caparzon ja Banfin viinitiloilta. Ennen Pirjo Oksasen vetämää maistelua kuulumme yhden matkakertomuksen Toscanaan ja sen viineihin tutustumisesta..

Valkoviinejä maistelussa oli vain yksi, Caparzon Bianco IGT Toscana, joten siltä osin äänestystä paremmuudesta ei tarvinnut suorittaa. Punaviinit sen sijaan saivat seuraavan järjestyksen:

1. Caparzon Brunello di Montalcino, DOCG 76 pist.
2. Caparzon Rosso di Montalcino, DOC 41 pist.
3. Banfin Rosso di Montalcino, DOC 34 pist.
4. Caprzon Rosso, IGT Toscana 7 pist.

Jäsenkirje 5/2008 2.5.2008

KUOHUJEN KUTSU

Tervetuloa viiniklubin maisteluihin Hotelli Albaan 20.05.08 klo 18.30 Osoite: Ahlmaninkatu 4, Jyväskylä

Maisteltavat sampplikset/kuohut ovat:

582897 Blondel Brut Carte d'Or 24,60 € samppanja
518647 Pol Roger Brut Réserve 39,80 € samppanja
570977 Brut Excellent 13,03 € kuohu Itävalta
507347 Marqués de Monistrol Reserva Brut 7,29 € kudu Espanja
008951 Törley Sec 7,56 € kuohu Unkari
Juomien osuus on n. 20 euroa

Jokainen voi tilata haluamaansa iltapalaa tai ruokaa Ravintolan tarjoamista vaihtoehtoisesti omakustanteisesti.

Sitovat ilmoittautumiset suoraan Albaan info@hotellialba.fi tai 014-636311 keskiviikkoon 14.5. mennessä.

Tervetuloa tv Seija

Edellinen pruuvi

Aussi-ilta sujui mukavasti. Mukana oli yli kuusikymmentä innokasta maistelijaa. Tosin viiniklubilaisia oli vähänlaisesti n. 15 henk.

Ruoka oli hyvää. Viinit maistuivat...

Jäsenkirje 6/2008 5.8.2008

Hei viinin ystävä!

Jyväskylän Viiniklubi ja Palokankesk uksen viinikerho järjestävät syyskauden avajaisiksi yhteistilaisuuden rapuviinien merkeissä Palokankeskuksen toisessa kerroksessa Juhlapalvelu Wilimanissa 20.8 kello 19.

MILLAINEN ON OIKEA VIINI RAVUILLE, se olisi kiinnostava kysymys ratkaista - tietysti testaamalla ja aisteja tutkimalla.

Pitääkö sen olla rutikuiva?

Mineraalinen?

Teräksinen?

Yrttinen?

Herukkainen?

Mausteinen?

Parfyyminen?

Vaniljainen?
Runsaan hapokas?
Keskihapokas?
Matalahappoinen?
Saako siinä olla hieman makeutta?
Selkeästi makeutta?
Entä tammea?

Entä kuuluuko snapsi ravuille? Ja jos niin miksi? Millainen?

äyriäiset ovat levinneet koko maapallolle ja nyt testataankin eri tyyppisiä viinejä uudesta ja vanhasta maailmasta (viinit täysin sokkona) vähän perinteisiä rajoja rikkoen ensin sellaisenaan, arviot niistä ja sitten rapujen kanssa arvioiden kera. Mukana on kuusi valkoviiniä, omat lasit mukaan (6 viineille + vesilasi). Tarjolla on myös rapuja (8), paahtoleipää ja tillijuustolevitettä. Oma rapuveitsi mukaan, jos on tai haarukka. Illan hinta-arvio 20 e, vain käteisellä.

Paikalle pääsee pohjoisen suunnan linja-autoilla ja keskustasta esim. linja 25 Vapaudenkatu (pysäkki 6) 18:15 - Euromarket.

Ilmoittautumiset mace@viiniklubi.tk tai tekstari 050 520 4994 15.8 mennessä. Muistathan, että ilmoittautuminen on sitova.

Tervetuloa Joke ja mace

Jäsenkirje 7/2008 5.8.2008

TERVETULOJA JUUSTO-VIINI ILTAAN LOZZILLE 25.9.2008

Syyskuussa kokoonnumme yhteiseen tilaisuuteen Jyväskylän juustoseuran kanssa. Teemana on portviinien ja tilsit-tyyppisten juustojen yhdistäminen, joskin joku pokkeuskin teemasta löytyy.

Tilaisuus on Lozzilla to 25.9. klo 18.30 alkaen. Tilaisuuden aluksi nautimme keittoillallisen, keittona tarjoamme tatti-maa-artisokkakeittoa. Sen jälkeen siirrymme maistelemaan juustoja ja nauttimaan syksyyn hyvin sopivia viinejä juustojen kera.

Tilaisuuden juutstot ovat: ranskalainen Port salut, Juustoportin Kittitilsit, Tanskalainen murukoloinen Esrom ja ranskalainen Toupin de savoie.

Viineiksi on kaavailtu seuraavia viinejä:

- Krohn Porto Lagrima, 14,14 e: kuparinruskea port-viini, joka lasketaan valkoiseksi portiksi. Makea, sokeria 150 g/l
- Conde de Monsul Tawny port, hinta 12,48 e. Sokeria 100g/l
- Smith Woodhouse Late Bottled Vintage Port, hinta 24,90 e. Sokeria 100 g/l

- Commandaria St. John, väkevä viini Kyprokselta, hinta 13.34 e, sokeria 210 g/l

Illan hinta pitäen sisällään ruuan, juustot ja viinit on n. 25 €. Maksut hoidetaan tilaisuudessa käteisellä, pankkikortti ei käy. Sitovat ilmoittautumiset pe 12.09.08 mennessä Liinalle. Mieluiten sähköpostilla: liina.lehtonen@nokia.com tai puhelimitse numeroon 040-507 7294.

Arvoisat Jyväskylän Viiniklubi ry:n jäsenet

Ennakkotietona haluamme tuoda esiin sen, että klubin 20-vuotista taivalta tulemme juhlimaan perjantaina 17.10. klo 19:00 alkaen Ravintola Pöllöwaarissa. Tällöin aterioimme vähän pidemmän kaavan mukaan ja muistelemme mitä kaikkea olemme kokeneet klubissa tähän mennessä. Klubin henkeä mukaillen tilaisuus ei tule olemaan pitkien jaarittelupuheiden ilta. Vaan enemminkin iloista puheensorinaa, jossa välillä - toivottavasti useakin - iloisen seurueen jäsen haluaa jakaa muistonsa paikalla olijoille. Varaa siis kalenterista jo ennakkoon aika tähän vuoden huippuhetkeen, Leena, Jukka & Joppe

Jäsenkirje 8/2008 28.9.2008

Hyvät Jyväskylän Viiniklubin jäsenet,

klubin vuosikokouksen valitsemalla juhlatoimikunnalla on ilo kutsua klubilaiset viettämään rentoa ja laadukasta 20-juhlavuoden aloitusta.

Juhla pidetään jo 20-vuotiaassa Ravintola Pöllöwaarissa (Yliopistonkatu 23) perjantaina 17.10.2008. Tilaisuus alkaa kello 19.00. Juhlan hinta on 100 euroa hengeltä ja sisältää alla olevan aterian viineineen.

Nautinnollisen aterian ja uskomattomien viinien lomassa on juhlijoilla ilo nauttia myös klassisesta musiikista.

Viimeinen ilmoittautumispäivämäärä ravintola Pöllöwaariin, puh (014) 333 900, on 03.10.2008 Olemme alustavasti varanneet tilaa 40:lle ensimmäiselle juhlijalle. Voimme kuitenkin järjestää tarvittaessa lisäpaikkoja Pöllöwaarin toisesta salista.

Aterian ja viinien teema pohjautuu Jyväskylän viiniklubin ideologiaan ja menneisiin vuosiin. Mielestämme kohta 20-vuotias Jyväskylän Viiniklubi on jo klassikko. Ja tietysti klassikon juhla-ateria kulkee klassisen menun mukaisesti. Lisäksi halusimme tuoda klubin matkakohteet esiin aterioina. Otimme näistä maista klassisia ruoka-viiniyhdistelmiä.

Ja sitten tulee tärkein: Jyväskylän viiniklubin ideologiassa yksinkertainen on suurta; tämä ateria on kunnianosoitus suurille selkeille laadukkaille tuoksuille ja mauille.

Tervetuloa
Leena, Joppe & Jukka

**Jyväskylän Viiniklubin 20-vuotisjuhlailallinen
Ravintola Pöllövaarissa
17.10.2008**

Alkumalja

Champagne Jacquesson DT 1988 12cl

Klassikot kohtaavat:

**Viinejä, tarinoita ja ruokia viiniklubin vieraillemista klassisista viinimaista Unkari,
Ranska, Saksa, Espanja, Italia, Portugali**

Unkari

Hanhenmaksa-mousse

Oremus Tokaj Aszu 4 puttonyos 2000 4cl

Ranska

Uppomunaa punaviinissä

Moulin à Vent 2005, Olivier Merlin, Côte du Maconnais 8cl

Saksa

Savustettua taimenta ja kanttarellikastiketta

Fritz Haag Riesling 2006, Qba Mosel 8cl

Saksa

Kirschsorbetti

Espanja

Paahdettua lammasta ja perunapaistosta riojalaisittain

Remelluri Reserva 2003, Rioja 16cl

Portugali

Stilton & Quinta de la Rosa LBV Port 4cl

Italia

Pannacotta finlandaise

Recioto di Soave Le Colombare 2004, Leonildo Pieropan, Veneto 4cl

Edelliset tapahtumat:

Elokuiseen rapuviini-iltaan kokoontui 24 klubilaista ja 5 Palokan keskuksen viiniseuran jäsentä. Ravintola Wilimanni oli kattanut runsaan ja kauniin rapukattauksen tykötarpeineen. Vertailu tehtiin täyssokkona ensin ilman rapuja ja sitten rapujen kera, valitut viinit olivat hyvin erilaisia tarkoituksellisesti, koska haettiin jokaiselle omaa rapuviinin tyyppiä. Kaksinkertaisella arvioinnilla saatiin hajontaa arviointiin, siis ruualla on iso osa maistelussa viinin kanssa. Laadukkaammat viinit pärjäsivät molemmissa vertailuissa aika tasaisesti, mutta edullisemmassa päässä tapahtui isompia muutoksia. Moniulotteisen keskustelun jälkeen arvioitiin rapuviinien järjestykseksi yhdessä seuraavasti: sellaisenaan / rapujen kanssa (suluissa pisteet)

- III / I (81/92) Ninth Island Sauvignon Blanc 2007
- II / II (88/91) Pacific Rim Dry Riesling 2005
- I / III (92/79) Pinot Bianco Haberlehof 2005
- IV / IV (73/60) Alamos Chardonnay
- VI / V (30/54) Gazela
- V / VI (62/53) Lind Gewürztraminer Trocken Spätlese

Syyskuun tapahtumamme juusto-viini -ilta Lozzilla, joka oli yhteistilaisuus Jyväskylän Juustoseuran ja Juustokehän kanssa, saavutti suuren suosion. Yhteensä osallistujia oli vajaa 80, joista viiniklubilaisia 41. Illan ruokailun aluksi nautimme Lozzin henkilökunnan loihtimaa makoisaa tatti-maa-artisokkakeittoa. Sen jälkeen pääsimme itse asiaan eli maistelemaan illan viinejä ja juustoja, joissa löyhänä teemana oli portit ja tilsit-juustot. Innokas puheensorina täytti Lozzin, kun maistelimme kunkin kombinaation ja arvioimme yhdistelmien sopivuutta. Lopuksi äänestimme parhaasta ja heikoimmasta yhdistelmästä. äänet hajosivat tehokkaasti sillä kaikki yhdistelmät saivat ääniä sekä inhokki- että suosikkiaanestyksessä. Suurimmaksi suosikiksi nousi ranskalaisjuuto Toupin de Savoie sekä Smith Woodhousen LBV Port 1995 20 äänellä. Heikoimmaksi äänestettiin valkoinen portviini Krohn Porto Lagrima ja Juustoportitn Kittitilsit 12 äänellä. Onnistuneen illan päätteeksi sovimme että yhteisillat Juustoseuran ja Juustokehän kanssa saavat jatkoa ensi syksynä.

Jäsenkirje 9/2008 28.10.2008

Heippa Viiniklubilaiset,

kaksi viikkoa sitten saimme viettää antoisan illan klubin alkaneen 20. toimintavuoden kunniaksi. Paikalle saapui 34 innokasta hyvän viinin ja ruuan ystävää. Yllätysvieraina paikalla oli klubin toinen alullepanija Helena Elomaa ja miehensä Jorma Sinkkonen. Pöllöwaari pani parastaan ja nautimme ateriakokonaisuuden reilussa viidessä tunnissa! Heti alkushamppanjan jälkeen kahteen pitkään pöytään istutetun väen täytti innokas puheensorina. Kuplat irroitti kielet. Viulisti/pianisti Auri Niskanen palautteli mieliin aikakausia musiikkiesityksillään. Välistä saimme kuulla klubilaisten muisteloita menneiltä ajoilta että matkoilta ja kiersi joukossa jokunen valokuvakin, vanhimmat liki 20 vuoden takaa. Joku ei edes uskaltanut tunnistaa vieressä istuvaa kuvattua ;-) Kiitokset juhlatoimikunnalle ja Pöllöwaarille mukavasta illasta.

Pienenä miinuksena tuli seuraavana päivänä ravintolasta epäily, etteivät kaikki olisi kulkeneet kassan kautta yöllä ulos, mutta sisäinen tarkastuksemme näytti kyllä meille rehellisyyden vihreää valoa, kaikki ovat ainakin tarjonneet maksua! Nyt sitten ravintola ja kassajärjestelmän toimittaja ihmettelevät tapahtunutta, toivotaan että sekin vielä selviää.

Seuraavana tapahtumana on menneen tilikauden päättäjäiset perinteiseen tapaan: vuosikokous ja BN-juhla. Viimevuonna paikalle saapui ainoastaan 13 jäsentä, onko syy nuvoon vai jäsenistön laiskuuden. Nyt on tarjolla muutakin viiniä ;-). Toivoisin nyt reilusti runsaanpaa osanottoa vuosikokoukseen, sillä siellä linjataan tulevaa toimintaa pidemmällekin eteenpäin. Eikä tuo toimikunnan kehittämä juhlakaan saata jättää ketään kylmäksi!

Tervetuloa
johtokunnan puolesta mace

Hei!

Viiniklubin vuosikokous lähestyy. Ja uusi Beaujolais Nouveau -viini valmistuu!

Nautimme molemmista perjantaina 21.11.2008 alkaen klo 19.00 Viikinkiravintola Haraldissa, Kauppakatu 33 (käynti Asemakadun puolelta, entinen Raatikellari). Kokoustamme klo 19-20. Kokouksen aikana maistelemme tämän vuoden Beaujolais Nouveau -viiniä.

Kokouksen jälkeen ruokailemme viikinkien tyyliin:

- alkusalaattina Veräjän vihreä (ryytimaan raikasta salaattia, tomaattia, porkkanaa, auringonkukansiemeniä, sipulia, rapea rieskatikku)

- pääruokana Knuutin kananen (vuohenjuustolla meheväksi gratinoitua broilerinrintaa, tummaa vadelmakastia, hiillosperunaa ja katajalla höystettyjä hunajaisia juureksia, kruununa chilillä maustettua raparperia)

- kyytipojaksi kullekin 1/2-pullollista yllätysviiniä

Illan hinta 35 e /hlö.

Illan ohjelmaan kuuluu myös perinteinen Niken viiniaiheinen tietovisa, jossa on klubin juhlavuoden kunniaksi räätälöidyt palkinnot!

Lisäpullo Beaujolais Nouveau -viiniä maksaa n. 25-30 euroa. Mainitse ilmoittautumisesi yhteydessä, haluatko lisäpullon, sillä tämä viini ei ole normaalisti Haraldin listalla. Sitovat ilmoittautumiset 12.11. mennessä Tuija Tyrväiselle sähköpostilla tuija.tyrvainen@keskisuomalainen.fi tai puhelimella 040 572 1562.

Tervetuloa!
Beaujolais Nouveau -toimikunta
Teija Luukkanen-Hirvikoski ja Tuija Tyrväinen