

# Toiminta 2012

## Joulukuun maistelu 5.12.

Julkaistu: [17.12.2012](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Joulukuussa kokoonnuimme 21 jäsenen ja 1 tulevan jäsenen kanssa maistelemaan kahdelle makulautaselle loihdittuja haastavia makuja, menu jäljempänä.

Yleiskokouksen veti nopeasti ja rutinoidusti Pentti Nikula ja pääsimme viinien ja makujen ympyröihin. Ensimmäisen makulautasen kanssa sopi yllättäen hiukan makeampi S.A.Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling 2005 Alte Reben 17 pisteellä. Viinillä olisi potentiaalia olla kellarissa vielä 15 vuotta. Huonoksi ei jäänyt Prüm Blue Riesling 2006 Kabinett Trocken, jolla olisi vielä 10vuotta aikaa kypsyä.

Lihaisamman makulautasen kanssa voiton sai 17 pisteellä toscanalainen Caparzo Sangiovese 2010 IGT Rosso. Muutama klubilainen äänesti vielä paremmaksi valkoviinit myös toiselle makulautaselle.

Arpajaisista onnekaasi 1,5 litran Palazzina Barbarescon 2007 joulupöytään sai Tolvasen Asta. Onnea Astalle !

Hyvät Joulun toivotukset ja Rauhaisat Vuoden vaihteet ! T. Pera

Ensimmäinen makulautanen:

Joululimpputoast ja smetanasillia

Kalkkuna-korvasieniterriiniä, mustaherukka-appelsiinikastiketta

Savusiikamoussea salaattipedillä

Viinit:

Prüm Blue Riesling 2006 Kabinett trocken

S.A. Prüm Wehlener Sonnenuhr Riesling 2005 Alte Reben

Toinen makulautanen:

Joulukinkkua, talon sinappia

Siirappimarinoituja joulujuureksia

Fenkolirisottoa

Hernevahtokastiketta

Viinit:

Caparzo Sangiovese 2010 IGT Rosso

Marchesi di Gresy Monte Aribaldo 2009 Dolcetto DOC ( tilalta, jossa klubilaiset kävi kesällä

)

- mahdollisesti tarinoita lisää Piemonten matkasta. Arpajaisissa mahtav 1,5L pullo ”

Palazzina” Barbaresco 2007 Montaribaldilta

---

## Vuosikokous ja Beaujolais Nouveau

Jotain uutta, jotain perinteistä ja jotain ranskalaista oli teemana pe 16.11. klubin vuosikokouksessa, johon osallistui 28 henkeä. Perinteistä vuosikokousviiniä edusti Beaujolais Nouveau, tuttavallisemmin BN. Tämä uuden sadon hedelmäinen beaujolaisviini tulee markkinoille aina marraskuun 3. torstai. Tänä vuonna Alkoon tuli vain yksi BN-viini, sillä alueen satomäärä jäi epävakaisten sääolojen vuoksi tavallista pienemmäksi. Mutta yllättäen viinin laatu oli ihan ok, vai johtuneeko tämä pienestä BN-paastosta. Jyväskylän viiniklubi on pitänyt useamman vuoden taukoa BN-viinistä, sillä jossain vaiheessa tuntui siltä, että tämä on nyt koettu eikä viinin hinta-laatusuhde kestä päivänvaloa. Mutta kun uusia jäseniä on tullut toimintaan mukaan, niin päätimme elvyttää perinteiset vuosikokousmenot. BN-viinin tuttua ja turvallista luonnetta tasapainotti illan ohjelma, sillä Mallas Athenen burleskiesitys oli jotain ennenkokematonta. Niken elokuva- ja tv-aiheinen viinivisa osoittautui haasteelliseksi, mutta Liisa korjasi komeasti voiton kotiin sekä visasta että illan ranskalaishenkisimmästä asusta! Myös joukkuekisa ”Kynäpullo” oli vauhdikasta seurattavaa.

BN-viinin lisäksi nautimme Vilhelmissä varsin runsaasta juustotarjottimesta, vihersalaatista ja burgundinpadasta, jonka valmistuksessa ei vuoden 2012 BN-viiniä säästely. Marjapiirakkajälkkäri sai erityisen paljon kehuja ja se sopi hyvin illan kokonaisuuteen. Pöytäkeskusteluissa tämän vuoden BN-viini todettiin melko hapokkaaksi, mutta yllättävän hyvin burgundinpadan ja juustojen kanssa sopivaksi yhdistelmäksi.

Jotain uutta ja jotain perinteistä –teema laajeni myös kokoukseen. Kokous sujui muuten perinteisesti, mutta vuosikokousta jatketaan vielä klubin talousasioiden osalta seuraavassa tilaisuudessa 5.12. Ja BN-ilta 16.11. ilta päättyi tietysti jatkoille ravintolaan, jolla on klubin mielestä kaupungin paras viinilista vuonna 2012. Sitkeimmät tutustuivatkin Figaron Winebistron viinitarjontaan valomerkkiin asti.

Kiitos kaikille vuosikokoukseen osallistuneille & Niina Pekkalalle Vilhelmiin illan menusta!

terveisin BN-toimikunta  
Teija Luukkanen-Hirvikoski ja Saara Tuohimaa

### **Il est arrivé!**

uusi viini ja vanhan ajan Nouveau-ilta ovat täällä taas! Lämpimästi tervetuloa Jyväskylän viiniklubin vuosikokoukseen ja perinteiseen Beaujolais Nouveau-iltaan pe 16.11. klo 19 Cafe & Catering Vilhelmiin (Ahjokatu 18, 2. krs, Seppälän Prismaa vastapäätä). Vilhelmiin pääset keskustasta bussilla 25, matka kestää n. 10 min eikä taksikaan maksa keskustasta kuin vähän yli kymppiä.

Vuosikokouksen ja ruokailun lisäksi illan ohjelmassa on viinivisailua ja –kisailua sekä ranskalaishenkinen, upea burleskiesitys, joka on varta vasten klubilaisille räätälöity. Illan hinta on 30 € ja se maksetaan käteisellä tai pankkkortilla Vilhelmin kassalle.

Illan menu:

- pullo BN-viiniä ja pienet suolapalat
- alkupaloina vihersalaattia ja patonkia

- pääruokana BN-viinillä höystettyä Burgundinpataa riisin kera
- pieni jälkiruoka

Ja lisäpullot ranskalaista punaviiniä 10 €! Siis van kymppin ja lisäpullojen ostaminen ainoastaan käteisellä.

Pukukoodina toivomme ranskalaishenkistä asua tai asustetta oman tulkinnan mukaan. Paras asu palkitaan tavalla tai toisella! Ja tähän on tilaisuus, jossa moni meistä on aikoinaan liittynyt punaviinin ja iloisen seuran innoittamana klubin jäseneksi. Joten jos ystäväsikin haluaa tulla mukaan, niin sehän sopii.

Sitovat ilmoittautumiset viim. pe 9.11. mennessä Teija Luukkanen-Hirvikoskelle mieluiten sähköpostilla: teija.luukkanen-hirvikoski@jyu.fi tai puh. 040 5396320.  
Tervetuloa hauskaan iltaan ja arvioimaan miltä tämän vuoden viini maistuu!

toivottavat BN-toimikunta  
Saara ja Teija

## Tapaksia ja viiniä

Julkaistu: [6.11.2012](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Viiniklubi ja Juustoseuran Keski-Suomen alueseuralla oli ilo kutsua Jyväskylän Viiniklubilaiset, Juustoseuran sekä Juustokehän väki "Tapas ja viinit" -iltaan uuteen Trattoria Aukion ravintolaan 18.10.2012. Ohjelmassa oli mm. ajankohtaista juusto- ja viiniasiaa, uuden ravintolan ja hotellin esittely, 6 maisteltavaa punaviiniä ja tapaksia, viini ja juusto aiheinen ristikkotehtävä ryhmissä sekä mielettömän mukavaa tunnelmaa 😊  
Paras viini n. 80 osallistujan mielestä oli Etelä-Afrikkalainen Fleur du Cap Pinotage 2009  
Toiseksi paras viini oli Uusi-Seelannin Jackson Estate Pinot Noir 2010  
Kolmas oli Espanjan Marques de Arienzo Reserva Tempranillo 2005  
Neljäs Argentiinan Trivento Reserva Malbec 2009  
Viides Italian Chiamonte Nero D'avola 2009  
Kuudes Ranskan Sancerre Rouge la Bondenotte Pinot Noir 2008

Tilaisuudessa maisteltiin eri tapaksia ja kokeiltiin, mitkä viinit sopivat eri tapaksien kanssa. Mielenkiintoista tuli runsaasti. Tässä muutamia viini ja tapas makupareja:  
Sancerren viinille sopivia makuja olivat meloni/parman kinkku, lohi, musta olivi  
Jackson Estaten kanssa sopi aurajuusto ja meloni/parman kinkku  
Marquesille sopi rapukeitto, lihapulla, manchego-juusto, lohi  
Chiamonten kanssa sopi ricotta-mascarpone leipänpöytä, oliivit, manchego-juusto  
Triventon kanssa sopi lihapulla, rapukeitto  
Fleur du Capin kanssa sopi meloni/parman kinkku sekä manchego-juusto

Illan päätteeksi oli ilo kuuluttaa vielä kaikille, että Suomessa VUODEN VIINIRAVINTOLAN TITTELI MENI TÄNÄ VUONNA FIGARON WINEBISTROLLE!

Terveisin Janne

---

## Hyvää syksyn alkua klubilaiset !

Aloitamme syyskauden maistelemalla punaisia. Illan teemana on jälleen vertailla vanhan ja uuden maailman viinejä. Nyt on kyseessä 3 eri rypälettä/6 viiniä ja verrokit tulevat Ranskasta, Italiasta ja Australiasta. Viinit ovat kaikki Alkon perusvalikoimassa.

Tilaisuus järjestetään tällä kertaa Sammon kotilounaan tiloissa, Sammonkatu 8 A, perjantaina 16.11.-12 klo 18.00 alkaen.

Tilaisuuden hinta on 16 euroa, sisältäen viinit ja pientä purtavaa.

Ilmoittautumiset sunnuntai-iltaan 9.9.2012 mennessä osoitteeseen bommark@hotmail.com .  
**Omat lasit mukaan.**

Tervetuloa avaamaan klubin syyskausi!

Markus Boman

---

## Tervehdys jäsenet !

Vaihteleva kesä alkaa hiipua ja syksy väreineen avautuu luonnossa. Alustava maistelu aikataulu syksyille ja alkavalle talvelle käytiin läpi ja tässä tietoa siitä. Jäsenmäärämme on kasvanut historian suurimpaan 121 maksanutta. Kiinnostus viiniin ja sen makuivahteisiin siis kiinnostaa. Käymme syksyn aikana läpi erilaisia tuoksuja ja makuja ja tutustumme myöskin juustojen maailmaan. Merkitse kalenteriisi alustavat maistelutilaisuudet ja kännykkäänn muistutukset, jotta et missaa näitä mukavia maisteluhetkiä klubilaisten kanssa.

Syksyn ohjelma:

a. Syyskuu

Syyskuun maistelutilaisuuden vastuuhenkilönä on Markus Boman. Tilaisuuden teemana ovat punaviinit ja koko vuoden teemaa mukailen, uusi maailma vs. vanha maailma. Tilaisuus järjestetään alustavan tiedon mukaan 14.9.2012. Paikka on vielä avoinna.

b. Lokakuu

Lokakuun maistelutilaisuuden vastuuhenkilönä toimii Janne Äijänen. Janne järjestää tilaisuuden yhdessä Jyväskylän Juustoseuran kanssa. Tilaisuus järjestetään ravintola Trattoria Aukiassa joko 18. tai 25.10.2012.

c. Marraskuu

Marraskuun maistelutilaisuuden vastuuhenkilönä toimii Teija ja Saara. Marraskuun teemana on Beaujolais Nouveau, ja tilaisuus järjestetään luonnollisesti marraskuun kolmantena torstaina 16.11.2012. Samassa tilaisuudessa pidetään myös Viiniklubin vuosikokous.

d. Joulukuu

Joulukuun maistelutilaisuudesta vastaa Jarkko Veijanen. Teemana ovat viinit jouluruoille. Tilaisuus järjestetään 5.12.2012, paikka on vielä avoinna toistaiseksi. Tässä tilaisuudessa pidetään pienimuotoinen esittely matkatoimikunnan toimesta alkukesän Piemonten matkasta. Tämän esityksen vastuu on matkatoimikunnalla

Syysterveisin

Pera pj

## **Viiniklubi kokoontui 25.4 Mirkaan tutustumaan viinintekemiseen Moselissa**

Julkaistu: [8.5.2012](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

### **Viiniklubi kokoontui 25.4 Mirkaan tutustumaan viinintekemiseen Moselissa**

Joni piti loistavan koosteen viimekesän-syksyn työstään viinitilalla. Esittelyssä oli Weingut Vollenweiderin tila Traben-Trarbachista Keski-Moselista. Weingut Vollenweider on vuonna 2000 perustettu Moselin mittakaavassa keskikokoinen tila ja sen vuosituotanto vaihtelee n. 10000-25000 pulloon vuodessa. Klubilaiset pääsivät maistamaan yhteensä 13 viiniä kyseiseltä tilalta ja yhden viinin Weingut Christian Kleinilta. Christian on nuori viinintekijä ja työskentelee osa-aikaisesti Daniel Vollenweiderilla. Christianin oma viinitila on perustettu vuonna 2007 ja se tuottaa vain 3000 pulloa vuodessa. Ilta oli onnistunut ja viinit saivat paljon kiitosta. Jotain illan viineistä kertoo myös se, että jäseniltä lähti Christianille 78 pullon yhteistilaus! Mitään illan viineistä ole saatavilla Suomesta, valitettavasti...







## Ruoka- ja Viinimessut Jyväskylän Paviljongissa

Julkaistu: [25.4.2012](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän Viiniklubi oli mukana Ruoka- ja Viinimessuilla Jyväskylän Paviljongissa. Siellä saimme tuoda esille klubia ja klubin toimintaa messukävijöille. Paikalla järjestimme myös arpajaiset, joiden voittajat ovat yhdistyksen etusivulla nähtävissä. Kiitos vielä kaikille arvan ostaneille sekä messuilla työssä olleille!

Terveisin Janne

[1 kommentti](#)

*mace* sanoo: [25.4.2012 klo 20.22](#)

Hei haloo, olisin halunnut kertoa tästä loistavasta, ehkä klubin historian parhaasta illasta, 25.4 Moselin viinit. Mutten mitenkään löydä uutta paikkaa kommentoita tätä iltaa, tää menee jotenkin messujen piikkiin mielestäni...

No testi, mikä testi, kun parempia ohjeita sivuille ei ole!

## [Maaliskuun Chardonnay](#)

Julkaistu: [29.2.2012](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Nyt on sitten vaaleaveriköt tavattu ja koettu. Kiitos kaikille mukana olleille onnistuneesta illasta! Illan viinien alkuperämaan tunnistaminen sokkona aiheutti ainakin haasteen, johon jokainen viinin ystävä pureutui tarmolla. Makuharmonioita ryhdyttiin Mirkan loihittimilla herkuilla, ranskalaisen brien ja englantilaisen cheddarin maistiaisilla. Vaikeutta viinien tunnistamisessa riitti, sillä onnistuneita, vankkaan kokemukseen perustuvia osumia oli vain yksi. Puheenjohtajan pöytä palkittiin vaivasta myös asiaankuuluvasti.

Viinit jakautuivat uuden ja vanhan maailman välille tasaisesti.

Alkumaljuna: Cono Sur Brut, Chile. Alko no. 548407

1. Chablis Laroche 2010, Ranska. Alko no. 518088
2. Raimat Vina 27 Chardonnay 2011, Espanja. Alko no. 007045
3. Twilight of the Eden Valley Chardonnay 2010, Australia. Alko no. 559897
4. Uva Mira Single Vineyard Chardonnay 2008, Etelä-Afrikka. Alko (tilausv.) no. 902437
5. Yarden Chardonnay 2008, Israel. Alko (tilausv.) no. 920327

Illan suosikiksi maisteltiin Dandelion Vineyardsin nuorten asemiin viinintekijöiden Twilight of the Eden Valley Chardonnay 2010.





---

## JYVÄSKYLÄN VIINIKLUBIN KEVÄÄN 2012 MAISTELUTILAISUUDET

Maaliskuu:

JYVÄSKYLÄN VIINIKLUBI RY ON MUKANA VIINI- JA RUOKAMESSUILLA JYVÄSKYLÄN PAVILJONGISSA 30.3. – 1.4.2012. MEIDÄN OSASTOMME SIJAITSEE RUOKAMESSUJEN PUOLELLA B-401 OSASTOLLA, JOSSA KERROMME KLUBIN TOIMINNASTA JA SUORITAMME MESSUARVONNAN. TERVETULOA KAIKKI TUTUSTUMAAN KLUBIIMME!

JYVÄSKYLÄN VIINIKLUBI RY:N JÄRJESTÄMÄ ARVONNAN VOITTAJAT RUOKA- JA VIINIMESSUILLA PAVILJONGISSA 30.3.2012 – 1.4.2012:

1. PALKINTO: VIINISIRKUS OY:N KUOHUVIINIKURSSI NELJÄLLE HENKILÖLLE VOITTAJA TIMO PASANEN, KONGINKANGAS

2. PALKINTO: RAVINTOLA PÖLLÖWAARIN RUOKAMENU KAHDELLE HENKILÖLLE VOITTAJA MARJAANA JURVAINEN-BROMS, JYVÄSKYLÄ

3. PALKINTO: HOTELLI YÖPYMINEN SOKOS HOTELS PAVILJONGISSA + RUOKA- JA VIINIMENU HOTELLIN ITALIALAISessa RAVINTOLASSA KAHDELLE HENKILÖLLE VOITTAJA ANNE KEINÄNEN, VAAJAKOSKI

4. PALKINTO: KOLME VIINIÄ JA KOLME JUUSTOA RAVINTOLA FIGARON WINEBISTROSSA KAHDELLE HENKILÖLLE VOITTAJA EIJA TUOHIMAA, JYVÄSKYLÄ

ONNEA VOITTAJILLE JA LÄMMIN KIITOS ARVAN OSTANEILLE!

Huhtikuu:

Keskiviikkona 25.4. klo 18 Mirkassa maistellaan Moselin viinejä ja tutustutaan alueen viinintekemiseen. Mukaan tarvitset kuusi lasia ja n. 40€ käteistä. Hinta sisältää 12 viiniä ja juustot. Ilmoittautuminen viimeistään 6.4.2012 suoraan Joni Anttoselle sähköpostiin joni.m.anttonen@jyu.fi

\* Viinintekijä Joni Anttonen ; kuinka sitä viiniä oikeesti tehdään

Toukokuu:

\* Kevätpäivällinen lauantaina 19.5.

Kesäkuu:

\* Matka Piemonteen, toimikunta: Jaana Ahtikari, Markus Boman ja Mace Pöyhönen

## ”Barolo – viinien kuningas vai kuninkaitten viini?”

Jyväskylän Viiniklubin 2012 viinimatkan kohteena on Italian Piemonte, jossa voimme yhdessä miettiä vastausta otsikon kysymykseen ja ennen kaikkea nauttia alueen monipuolisesta viinitarjonnasta (Barbaresco, Bradera d’Alba, Moscato d’Asti, Spumante jne.)

Lue matkakertomus!

[2 kommenttia](#)

- *Markku Pöyhönen* sanoo: [5.4.2012 klo 7.40](#)

Hauskaa, maaliskuun tastingin tulokset julkaistu jo helmikuussa? Helmikuun maistelun tukosia odotellaan vielä huhtikuussakin? Mites messut meni, niistäkin olisi kiva saada joku kooste?

- *Roy* sanoo: [5.4.2012 klo 8.08](#)

Tastingtulosten artikkeli on ilmeisesti kirjautunut / päiväytynyt aikaisemman infoilmoituksen mukaan. Vika WordPressin.. Mutta otan kohteliaisuutena tunnustuksen ennustajan kyvyistäni

