

Toiminta 2014

Jouluinen maistelu Pöllössä

Julkaistu: [15.3.2015](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Vuosi lähenee loppuaan ja tämän vuoden viimeinen maistelu on keskiviikkona 17.12.2014 klo 18:00 alkaen Ravintola Pöllöwaarin isossa kokoustilassa. Maisteluun on valittu Alkon Jouluviineistä valkari ja punkku sekä näille haastajaparit Pöllöwaarin omasta valikoimasta. Testaamme viinien toimivuutta jouluisen monipuolisen makulautasen kanssa sekä herkuttelemme lopuksi vielä portviinillä. Jos maistelun päätteeksi kaipaa purtavaa, niin meille on mahdollisuus päästä herkuttelemaan Pöllöwaarin keittiön annoksilla ja lisäviineillä. Tarkemmin viineistä, maisteleulautasesta ja päivän annoksista kutsun liitteessä.

Illan vetää kahdesti Vuoden Hovimestariksi valittu Pöllöwaarin ravintolapäällikkö Ulla Häkkinen, joten jälleen kerran on tiedossa on taas loistava ilta.

Vuosikokouksen kuulumisia lyhyesti:

– **Vuoden viinilistaksi valittiin Ravintola Pöllöwaarin lista, joten maistelussa pääsemme luovuttamaan Ullalle ansaitun kunniakirjan.**

– Kokous päätti luovuttaa vuoden 2014 viinisitruunan, tulevalle alkoholilain muutokselle. Laki tulee kieltämään kaiken jonka voi tulkita alkoholin mainonnaksi, kuten Koffin panimohevoset tai juomayhtiöisen järjestämät arvonnat joissa on voinut voittaa täysin muuta kuin alkoholituotteita. Myös sosiaalisen median alkoholita myöneisesti kirjoitetut kommentit tulevat olemaan kiellettyjä.

joppe

Pieni jouluisen makulautanen & jouluisia viinejä 35,00 €(sis. 35cl viiniä)

KATKARAPUJA KIRVELIKASTIKKEESSA (G, MAIDOTON)

GRAAVATTUA LOHTA, tilli-sinappikastiketta (G, MAIDOTON)

KUHATERRIINIÄ, sitruuna-ruohosipulikastiketta (G, L)

TÄYTETTYÄ PORSAANFILEEGALANTIINIÄ, kotisinappikastiketta (G, L, maidoton ilman kastiketta)

ROSMARIINIMARINOITUA RIIMIHÄRÄNFILEETÄ (G,MAIDOTON)

MARINOITUA KALKKUNANRINTAA, basilika-parmesankastiketta (G, L , maidoton ilman kastiketta)

MARINOITUJA UUNIJUUREKSIA, aurajuustokastiketta (G, L,MAIDOTON ILMAN KASTIKETTA)

ALKON UUTUUSJOULUVIINIT

501337 Christmas Riesling 2013, Saksa

Alko 497097Quintus Christmas Edition Organic Syrah 2013, Chile

ja

360127 Dow's Colheita Single Harvest Tawny Port 2002, Portugali

PÖLLÖWAARIN JOULUVIINIT

Julicher Sauvignon Blanc 2013, Martinborouh, Uusi-Seelanti

Barbera d'Alba Conca del Grillo 2011, DOC Barbera d'Alba, Piemonte, Silvano Bolmida, Italia

Pöllöwaarin viinejä saatavana erikoishintaan laseittain myös lisää, à 5 € 8cl

Lisäksi voitte tilata paikan päällä Pöllöwaarin keittiön herkkuja, jotka tarjoillaan lautasannoksina

PÄIVÄN PÄÄRUOKA-ANNOS 25 €

PÄIVÄN HUIPPUPORTVIINIÄ ANNOS 4CL JA PALA JUUSTOA 12 €

LISÄJUUSTOPALAT À 4 €

PÄIVÄN JÄLKIRUOKA 10 €

Tervetuloa nauttimaan!

Tunnelmalliseen kokoustilaamme mahtuu 32 henkilöä, otathan omat viinilasisi mukaan (6kpl).

Alvaro Palacios -trilogia ja vuosikokous 14.11.2014 Albassa

Tervetuloa Alvaro Palacios -maisteluun ja viiniklubin vuosikokoukseen perjantaina 14.11. Ravintola Albaan. Ilta alkaa klo 18 vuosikokouksella. Kokouksen jälkeen noin klo 19.30 maistelemme Jukka Kumlinin johdattamana Alvaro Palacioksen kolmen viinitilan punaviinejä:

La Vendimia 2012, Rioja

Petalos 2012, Bierzo

Camins del Priorato 2012

La Montesa 2011, Rioja

Villa de Corullon 2011, Bierzo

Alvaro Palacios on Espanjan arvostetuimpia viinintekijöitä ja Jukka Kumlin on Suomen kovimpia viinityyppejä (+ klubimme perustaja- ja kunniajäsen), joten huikeaa settiä on luvassa! Maistelun jälkeen nautimme päivälliseksi espanjalaista maalaisruokaa, josta tiedotan vielä erikseen. Jos et syö liharuokaa, pyydän kertomaan siitä ilmoittautumisen yhteydessä.

Illan jäsenhinta on 30 euroa sisältäen Alvaro -maistelun ja päivällisen. Tilaisuus on viiniklubin tukema.

Myös pelkkään vuosikokoukseen voi osallistua. Kokousviiniksi on varattu Bocchoris Cava Brut Naturea, omakustanteisesti.

Mika

Alsacen pientuottajien viinejä 22.10.2014

Tervetuloa maistelemaan Alsacen pientuottajien viinejä keskiviikkona 22.10. klo 18 Kehystämö Galleria Patinaan (Kauppakatu 3). Viinit esittelee Matti Sievänen, joka on tuonut viiniä maahan yli 10 vuoden ajan ja pyörittää nykyisin pienten perhetilojen viineihin erikoistunutta viinimestarit.com -verkkokauppaa. Maistettavana meillä on kaikki Alsacen jalorypäleet ja kaksi niistä Grand cru -viininä. Riesling tulee yhdeltä Alsacen arvostetuimmista palstoista Rosackerista, samalta josta tulee Trimbachin lippulaivaviini Clos Hun. Mukana on myös melko harvinaiset Grand cru Muscat, joka on täydellinen parsaviini, sekä Blanc de Noir Cremant.

Maistettavat viinit ovat:

David Ermel Gewurztraminer
David Ermel Pinot Gris Reserve
David Ermel Riesling Reserve
Davis Ermel Riesling Grand cru Rosacker
J-L Schwartz Muscat Grand cru Marckrain
François Schmitt Cremant Blanc de Noir

Maistelun hinta on 15 euroa, joka maksetaan käteisellä paikan päällä. Otathan 6 omaa viinilasia mukaan. Mukaan mahtuu 30 henkeä.

Upi

Bordeaux'n punaiset maistelussa 4.9.2014 taidemuseolla

Julkaistu: [14.9.2014](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Maailman suurin viinialue, Bordeaux, sai arvoisensa puitteet, kun kokoonnuimme maistelemaan alueen punaviinejä taidemuseolle. Ensin tutustuimme museolehtori Sirpa Turpeisen oivalla opastuksella ranskantuntija Kuutti Lavosen hienoon ja monipuoliseen näyttelyyn. Siitä siirryimme sujuvasti Bordeaux'n saloihin. Alueen maantiede, värikäs kulttuurihistoria, vaikeaselkoiset laatuluokitukset ja rypäleet, jotka tunnemme nykyisin ehkä jonkin muun maan viinien kautta, saivat selityksensä. Samalla kun Bordeaux'n eri alueilta valitut Alkon hyllyiltä löytyvät viinit avasivat Bordeaux-elämystä, ranskalaisia juustoja unohtamatta.

Maistellut viinit maistelijoiden äänestämässä mieltäsuusjärjestyksessä:

- Château Grange-Neuve 2011 (Pomerol) 99p I (lasi 2)
- Château Timberlay 2010 (St-André-de-Cubzac) 79p II (lasi 5)
- Château de Seguin 2011 (Entre-Deux-Mers) 61p III (lasi 6)

- Château Chaubinet 2011 (Entre-Deux-Mers) 61p IV (lasi 4)
- Château S nilhac 2010 (Haut-M doc) 57p V (lasi 3)
- Louis Eschenauer M doc 2012 49p VI (lasi 1)

Vaikka illan viinit eiv t ehk  h ik isseet maistelijoiden makunystyr it , niin ilta kaikkimensa oli niin suosittu kattaus, ett  yhteisty  taidemuseon kanssa jatkunee ensi vuonna.

Eeva & Liisa

Syyskauden aluksi Espanjanmatkan kuulumisista

Julkaistu: [13.8.2014](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Keskiviikkona 20. elokuuta p asemme maistamaan matkalta tuomiamme viinej  tutussa Cafe Alvarissa (Alvar Aallon katu 7). Maisteltavana on Pares Baltalta Electio ja Radix sek  Gramonan Gessami ja Rosat Primeur. Mahdollisesti vielä jokin yll rikin avataan...

Viinien kanssa on tapaksia Cafe Alvarin tekemin  ja heid nh n tekem t sy t v t ovat aina olleet herkullisia. T ll  kertaa tarjolla on:

- Espanjalaista uunimunakasta
- Manchego-juustoa ja viikunahilloa
- Chorizo-empanadillat (eli pasteijat)
- Sitruunamarinoidut oliivit.

Illan hinnaksi tulee noin 20 euroa, jos pullot jakaantuu aina kymmenelle. Varaudu k teismaksulla sek  tuomalla omat lasit mukana. Tilaisuuteen mahtuu 30 ensimmäist  ilmoittautunutta.

joppe

Kev inen 25-vuotisjuhlap iv llinen

Julkaistu: [23.4.2014](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Viimeiset s at miset on saatu tehty , joten t ss  kutsu Jyv skyl n Viiniklubi ry:n 25-vuotisen taipaleen juhlistavalle kev tp iv lliselle. Kev  n henkeen sovitettua ruoan ja viinin liittoa nautimme Ravintola Harmoonissa lauantaina 10.5.2014 klo 14:00 alkaen.

Menu

Tervetuliaismalja
La jara Prosecco Millesimato dry

Alkuruoka
Savupalsternakkakeitto
Riesling Cuvée Albert

Kalavaihtoehto
Kuha/siika
Brocard Chablis Sante Clair
Steininger Grüner Veltliner

Lihavaihtoehto
Karitsa
Zenato Ripassa Valpolicella Superiore
Gerard Bertrand Biobon Syrah

Jälkiruoka
Juustokakkua
Papukahvi / haudutettu tee
Marjalikööri/Konjakki/Calvados

Sielunravintoa viinillisinä lauluina kevätpäivällisen lomassa tarjoilee kitaran säestyksellä Muuan mies -bändin johtohahmo Ismo Puhakka.

Arvio illan kustannuksista on noin 90 euroa, varaudu maksamaan käteisellä.

Ravintola Harmoonin osoite on Väinönkatu 1, matkakeskusta viistosti vastapäätä oleva Jugend-rakennus.

”Alueen erinomaisten lähiruokatuottajien laadukkaista ja puhtaista raaka-aineista on helppo lähteä valmistamaan sesongin mukaan rehellistä ruokaa luomua unohtamatta. Tavoitteena on välittää oma intohimoni ruoan valmistamiseen harkitun ja tarkan työjäljen kautta. Seison ylpeänä osana Harmoonin tiimiä!”

Juha Lehtonen, keittiömestari

Tervetuloa, Joppe

Kupliva ilta 11.4.2014 Cafe Alvarissa

klo 18.00 Cafe Alvariin, Alvar Aallon katu 7:n Tarjolla on pientä purtavaa, ja upeita kuohuja erilaisilla kuplilla.

Hinta asettuu 30 euroon. Maksu käteisellä ja omat lasit mukaan.

Tässä kuohuvat valinnat:

Prosecco Ruggeri Guistino B 2012

Prosecco Adami Col Cedas Rive di Farra di Soligo 2012

Cava Gramona Imperial Gran Reserva 2007, 30,70 euroa

Cava Recaredo Subtil 2007

Cava Pares Balta Brut b, 10,49 euroa

Champagne de Venoge Gordon Bleu Brut Select, 41,90 euroa

Tästähän tuli Espanja-Italia maaottelu, jossa ratkaisijana voi olla ranskalainen tuomari. Osa tuotteista löytyy Alkosta tai Alkon tilausvalikoimista, niistä hinnat nimen perässä.

Jorma

Viinipiru viiniklubin vieraana 12.3.2014 Figarossa

Julkaistu: [26.3.2014](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jyväskylän viiniklubin 25-vuotisen taipaleen kunniaksi saimme vieraaksi Arto 'Viinipiru' Koskelon. 35 viiniklubilaista ja 7 klubiin tutustujaa kokoontui Figaron Winebistroon kuulemaan Arton tiukkaa sosiologista analyysia viinimaailman muutoksista viimeisen 25 vuoden aikana. Arton mukaan viini on nyt parempaa kuin koskaan ja Suomalainen viinituntemus on korkealla tasolla. Keskustelun ohessa vertailimme kolmea vanhan maailman klassikko – uuden maailman haastaja viiniparia:

Kuohuviinit:

Jansz Premium Cuvée, Jansz Tasmania Vineyards, Tasmania, Australia

Gramona Imperial Gran Reserva, Gramona, DO Cava, Espanja

Valkoviinit:

Vicarage Lane Sauvignon Blanc, Vicarage Lane Wines, Marlborough, Uusi-Seelanti

Eric Louis Sancerre, Eric Louis, AC Sancerre, Loire, Ranska

Punaviinit:

Yalumba The Signature, Yalumba Winery, South Australia, Australia

Guigal Châteneuf-du-Pape Rouge, E.Guigal, AC Châteneuf-du-Pape, Rhone, Ranska

Tällä kertaa vanha maailma voitti erävoitoin 2-1. Maistelun jälkeen nautimme Figaron maukasta ruokaa. Kiitos Arto, Figaron väki ja klubilaiset hienosta illasta!

Helmikuussa Valpolicellaa

Julkaistu: [9.3.2014](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Jyväskylän Viiniklubi kokoontui 26 hengen voimin maistelemaan Veneton Valpolicella-viinejä torstaina 25.2. ravintola Mirkaan. Tarjolla oli myös teemaan sopivia juustoja sekä pikkusuolaista.

Maisteltavina viineinä olivat Alkon tuotteista:

Pasqua Villa Borghetti Valpolicella Classico 2012 (10,99 €) 29 p. V sija

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore 2010 (19,97 €) 13 p. VI sija

Tommasi Amarone della Valpolicella Classico 2010 (37,90€) 95 p. I sija

Lenotin viinitalosta oli valittu maisteluun seuraavat viinit:

Valpolicella Classico (10,80 €) 58 p. IV sija

Le Crosare Selezione Valpolicella Classico Ripasso Superiore (18,45 €) 74 p. III sija

Amarone Della Valpolicella Classico (29,55 €) 80 p. II sija

Maistelu toteutettiin puolisokkona. Totesimme, että oli yllättävän vaikeaa löytää eroja Ripasson ja Amaronen välillä. Alkon ja Lenotin viinit olivat hyvin tasalaatuisia, ehkä poikkeuksena Valpolicella Classico, joka Alkon versiona miellytti useimpien makuhermoja enemmän kuin Lenotin viini.

Lenotin viinien edustaja Jari Raulo lahjoitti arvontaan kaksi pulloa makeaa Recioto-viiniä. Toisen niistä voitti ensikertalainen ja toisen sai Viiniklubin pitkäaikainen jäsen ja entinen puheenjohtaja.

Kiitokset kaikille osallistujille mukavasta illasta!

Liisa ja Eeva

Vuosi 2014 aloitettiin perusmaistelulla

Julkaistu: [31.1.2014](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Tervetuloa viettämään Juhlavuotta!

Ja näin aloitimme koko vuoden kestävät 25 juhluvuotiskekkerit: Tammikuun tilaisuuteen Albaan saapui 26 henkeä, joilla ei ollut tipaton tammikuu menossa. Myös se lämmitti vanhan viiniklubilaisen mieltä että uusia jäsen ehdokkaita oli mukana.

Viinit maiteltiin alla olevassa järjestyksessä ja täysin avoimesti. Mahdollisesti se ehkä vaikutti hiukan pisteytykseen, vaikka tietysti kaikki olivat tiukan lahjomattomia.

007694 Devil's Rock Riesling 2012, Saksa, 8,39 euroa – 82p, V sija
594677 Leyda Garuma Vineyard Sauvignon Blanc 2012, Chile, 9,98 euroa – 85p, IV sija
509347 Seguin-Manuel Puligny-Montrachet Vieilles Vignes 2011, Ranska, 50,00 euroa –
90p, III sija
006556 Gato Negro Cabernet Sauvignon 2013, Chile, 7,28 euroa – 47p, VI sija
458887 Jaboulet Parallèle 45 2011, Ranska, 12,18 euroa – 94p, II sija
465837 Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Lazaret 2010, Ranska, 27,50 euroa – 128p I
sija

Siis tällä kertaa Ranska otti täydet kärkisijat. Tosin se ei ollut varmaan mikään yllätys, kun katsoo viinien hintaeroja. Ainoata pientä ylläripylläriä keskusteuun toi Devil's Rock Rieslingin ja Leyda Garuma Sauvignon Blancin välinen mittely. En osaa sanoa olisiko pisteytys muuttunut niiden kohdalla, jos ne olisi maisteltu toisessa järjestyksessä.

Kiitokset kaikille osallistuneille hauskaasta vuoden aloituksesta,

joppe