

Toiminta 2015

Vuoden loppuksi 14.12. suut makiaksi Ravintola Pöllöwaarissa Porteja maistellen!

Julkaistu: [3.12.2015](#) | Kirjoittanut: [joppe](#)

Port-viinien makuun pääsi 11 klubilaista Ravintola Pöllöwaarissa. Tutustuttavana oli tunnetuimmat port-tyypit: Ruby, LBV Tawny ja Vintage. Näihin herkkujuomien saloihin meidät johdatti tunnettuun suvereeniin tapaansa ravintolapäällikkö Ulla Häkkinen. Kiitokset Ullalle ja Pöllöwaarille jälleen kerran hyvästä tilaisuudesta. Maisteltavana ovat seuraavat neljä portia sijoituksineen:

- Dow's Trademark Finest Reserve Ruby Port IV sija
- Smith Woodhouse LBV 2003 II sija
- Graham's 20 YO Tawny I sija
- Graham's Quinta dos Malvedos Vintage 2004 III sija

Kaikki portit olivat hyviä tyyliensä edustajia, eikä näistä yhdestäkään vois sanoa olevan heikko esitys. Viinien oheen varatut herkkuparit istuivat hyvin portien seuraan. Ehkä parhaiten kautta eri tyylien istui englantilainen Stilton juusto. Myös Pöllöwaarin paahdettut pähkinät ja kuivattu viikuna/taateli sekä tummaa suklaa löysivät makuparit porteista.

Jo Jouluisin terveisin,
joppe

Klubin vuosikokous ja viininmaistelu Café Alvarissa 27.11.2015

Julkaistu: [13.11.2015](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Liki 30 Viiniklubin jäsentä oli Café Alvarissa tekemässä selvää kuluneen toimintavuoden tekemisistä ja päättämässä uuden toimintavuoden suunnitelmista.

Vuosikokouksessa valittiin puheenjohtajaksi Jorma Soisalo sekä erovuoroisten tilalle johtokuntaan Satu Saikkonen, Piia Ruottinen ja uudelleentalintana Joppe Hirvikoski. Johtokunnassa jatkavat Sylva Mannsten, Heikki Piesala ja Jukka-Pekka Raatikainen.

Ensi vuonna syksyllä tehtävä viinimatka suuntautuu Portugaliin Douro-joen laaksoon, siitä tarkemmin kunhan yksityiskohdat selviää.

Vuoden 2015 viinilistaksi valittiin Figaro Winebistro, viinillisen tulokkaan kunniaininnan sai Stefan's Steak House ja valonpilkahdusmaininnan Ali Baba.

Kokousviineinä:

- [Georges Duboeuf Beaujolais Nouveau 2015](#), klubilaisten arvioina mm.: kuraa, ei ihan älyttömän pahaa...
- [Doudet-Naudin Beaujolais-Villages Nouveau 2015](#), joka maistui jo paremmin

Ohjelmassa oli muutakin viininmaistelua ja todella hyvää ruokaa. Pääruokana Coq au vin = kukkoa viinissä perunoiden, salaatin ja sienimuhennoksen kera, viineinä:

- [Chapoutier Belleruche Rouge 2014](#), kelpoinen klubilaisten suuhun
- [Château de Montfaucon Côtes du Rhône 2013](#), olisi varmaan voittanut viiniäänestyksen, jos sellainen olisi järjestetty

Jälkiruoaksi saimme sitruunamarenkia, kahvia ja viininä:

- [Château Guiraud 2011](#), sille kuka makeista pitää; mielipiteet yhteensopivuudesta sitruunaisen jälkkärin kanssa taisivat mennä fifty-sixty

Ja koko paketti kymppillä. Suorastaan ylivoimainen hinta-laatusuhde.

Hallitus

Vahvat valkkarit Galleria Patinassa 21.10.2015

Julkaistu: [6.10.2015](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Jatkoimme 20 klubilaisen voimin syksyn viinimaisteluja *vahvojen valkkareiden* merkeissä keskiviikkona 21.10. 2015 klo 18 [Kehystämö Galleria Patinassa](#), Kauppakatu 3.

Maistelussa tutustuimme kuuteen erilaiseen, Alkon valikoimista löytyvään, vahvaan valkoviiniin. Maistelu oli täysin avoin, joten omat mahdolliset ennakkosuosikit oli mahdollista löytää laseista suoraan. Klubilaisten maut hajaantui tyyppillisesti kaikkien viinien kesken.

Maistelussa oli seuraavat viinit kaatojärjestyksessä:

- 500097 Bellingham The Bernard Series Whole Bunch Grenache Blanc Viognier 2014 14,99€ / 81p III sija
- 510217 La Soufrandise Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2014 21,90€ / 92p I sija
- 563877 Rebholz Weisser Burgunder Trocken 2014 19,81€ / 84p II sija
- 512417 Mastroberardino NovaSerra Greco di Tufo 2014 18,61€ / 38p VI
- 517797 Salomon Undhof Franciscus Grüner Veltliner 2014 14,90€ / 53p V sija
- 556247 Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2015 29,20€ / 76p IV sija

Tarjolla oli myös pientä purtavaa maistelun lomassa.

Kuten vuosi sitten samaisessa paikassa oli maistelu nytkin miellyttävän tunnelmallinen. Saimme myös tutustua Kehystämö Galleria Patinaan ja sen toimintaan Ella Hirsiahon johdattelemina.

Terv. uj

Taide ja viini-ilta taidemuseolla 10.9.2015

Julkaistu: [13.8.2015](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Torstaina 10.9. aloitimme klubin syyskauden hyväntuulisesti ja luomusti Veikko Hirvimäen ja Françoise Jaquet'n teosten, keskieurooppalaisten viinien ja pienen purtavan siivittämänä, paikkana Jyväskylän taidemuseon Holvi, Kauppatu 23.

Aluksi museolehtori Sirpa Turpeinen opasti meitä em. taiteilijoiden näyttelyihin ja avasi tarinoita teosten takana. [Lisätietoa näyttelyistä museon sivuilla.](#)

Viinien osalta teimme Sveitsin, Veikko Hirvimäen nykyisen asuinmaan, kiertomatkan – tosin Sveitsin rajojen ulkopuolella ja vain osittaisena. Maisteltavana oli sekä perusluomua että biodynaamisia viinejä: ranskalaista samppanjaa ja valkoviiniä, saksalaista valkoviiniä ja itävaltalaisista roseeta ja kaksi punaviiniä. [Tarkemmat tiedot viineistä](#) (pdf).

Tarjolla oli myös pientä purtavaa yksinkertaisen makulautasen muodossa: gruyère- ja chevre-juustoa, maalaismaksapateeta, aprikoosihilloketta ja – tietenkin – Toblerone-suklaata sekä kolmentyyppistä patonkia. Opastetun näyttelykierroksen, viinit ja eväket sai 30 € / osallistuja.

Varsinaista äänestystä viinien paremmuudesta ei näin monimuotoisella kattauksella kannattanut järjestää. Sen verran äänestimme, että näimme, nouseeko joku viini ylitse muiden. Tällaisia viinejä oli kaksi: Baron Heyl Estate Riesling 2013 (13 ääntä) ja Fleury Fleur de l'Europe Brut (12 ääntä). Kaiken kaikkiaan viinejä pidettiin hyvätasoisina, vain Josmeyer Pinot Gris jakoi mielipiteitä. Ainakin tastingin järjestäjälle näytti Gsellmann Gols Pinot Noir maistuvan. Kuvan näppäsi Upi Jaatinen.



Iloisiin näkemisiin tulevissa maisteluissa,
Eeva

Taste of Helsinki -matka 13.6.2015

Julkaistu: [11.5.2015](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Niin harva vastasi houkuttelevaan **Taste of Helsinki** kutsuun K Y L L Ä, että matka jouduttiin tällä kertaa perumaan. Tässä kuitenkin tiedoksi matkan speksit.

Viiniklubin tämän vuotinen matka suuntautuu Helsinkiin, Taste of Helsinki tapahtumaan.

Vierailupäiväksi olemme valinneet lauantain, 13.6. Ryhmälipulla tapahtuma maksaa 36,50 € joka sisältää sisäänkäsyn + 25 mk törsyrahaa ruoka- ja viinimaisteluun. Maksu Champagne-maisteluun mieliville on 61€, sisältäen sisäänkäsyn, champagne maistelun sekä 25 mk törsyrahaa. Tastingin alussa pitää vielä maksaa 10 mk André Clouet-lisä. Tiedäthän että Jukan työnantaja edustaa André Clouettia. Paikan päältä voi ostaa euroilla lisää käyttörahaa.

Soppa 365:n [Taste of Helsinki -selviytymisopas](#) auttaa omatoimista ohjelmanrakentelua.

Voit tutustua tarjontaan esim. näistä linkeistä:

<http://www.tasteofhelsinki.fi/>

<https://www.tiketti.fi/Taste-of-Helsinki-2015-Kansalaistorin-Puisto-Helsinki-lippuja/31751>

<http://www.beachhousekitchen.fi/vuoroin-vieraissa/maistiaisia-tulevasta-taste-of-helsinki-2015-tapahtumasta>

Jukalta sain muutamia vinkkejä, jotka toki jaan kaikille. esim. kannattaa ottaa oma (riedel)lasi mukaan. Tapahtumassa käytössä litalan lasi joka on Jukan mielestä keho. Joutuu myös jonottamaan vuokrausta ja taas pantin takaisin saamista. Alueella ollaan joko 11 – 15 tai 17 – 22, samalla lipulla ei voi olla molempina aikoina. Valitsimme meille ajan 11 – 15. Jukan kertoman mukaan pe ja la iltoina on kovasti jonotusta.

KLo 15 jälkeen on tarkoitus käydä kaupungilla joko viinibaarissa tai shoppailemassa. Aikaa tähän on varattu 2 tuntia.

Lähtö tapahtuu tilausajolaiturista, Harjun kupeesta klo 7.30, paluumatkalle lähdemme n. 17 – 18 maissa.

Kevätbrunssi 23.5.2015 Albassa

Julkaistu: [15.4.2015](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Kevät tulee kohisten, ja kevään perinteinen tapaaminen, tällä kertaa brunssin merkeissä, lähestyy. Lauantaina 23.5.2015 klo 11.30 Albassa poksautetaan kuohuvat auki ja nautitaan monipuolinen brunssi hyvässä seurassa.

Hintaan sisältyy:
Prosecco: 2 kaatoa
Cava: 2 kaatoa
Bigaro: 8cl

Lisäkaadot:
Prosecco 4€
Bigaro: 4€/8cl
Cava 9€

<http://www.vindirekt.fi/tuotteet/argeo-prosecco-magnum>
<http://www.vindirekt.fi/tuotteet/gramona-cava-iii-lustros-gran-reserva-2006>
<http://www.vindirekt.fi/tuotteet/bigaro>

Brunssi:
Silliä
Graavia lohta
Kana-pekonisalaattia
Aura-perunasalaattia
– Jugurttikastiketta
Vihersalaattia & yrttiöljyä
Suolakurkkua
Juustoa & leikkeleitä
Talon leipälajitelma (itse leivottua leipää)
Voita & levitettä
Paistettuja lihapyöryköitä ja nakkeja
Munakokkelia ja pekonia
Minimunkkeja, vanilja-tuorejuustoleivoksia
Kahvia ja teetä
Omena- ja appelsiinituoremehua

Olette lämpimästi tervetulleet!
Keväisin terveisin,
Jorma Soisalo

Luksussampanjat ja herkkutarjoilu

21.4.2015 Jamkilla

Julkaistu: [24.3.2015](#) | Kirjoittanut: [admin](#)

Luksussampanjat ja herkkutarjoilu ti 21.4.2015 klo 18 Jamkilla, Rajakatu 35

38 klubilaista eli täysi tupa nautiskeli elämänsä tilaisuudesta eli upeasta luksustarjoilusta kohtuuhintaan!
Valinnoista vastasi illan asiantuntija lehtori Kimmo Aho.

Osa oli tutustunut tuotteisiin jo etukäteen uuden klubilaisen eli Johannes Verasdonckin enkku [Wikipediasta koostaman materiaalin](#) avulla. Mutta Kimmon ohjaamana kaikki pääsivät sekä samppanjoiden että maistelun maailmaan.

Maisteltavat samppanjat, ne etukäteen ilmoitetut, klubilaisten äänestämässä järjestyksessä, suluissa pisteet ja hinta Alkossa. Maistelu tehtiin puolisoskonnana:

- Krug Vintage 2000 (135 pistettä; 229,10€)
- Louis Massing Cuvee Prestige Grand Cru Millésime 2000 (114 pistettä; 50,00€)
- Lanson Gold Label Vintage Brut 2005 (99 pistettä; 57,90€)
- Bollinger La Grande Année Rosé 2004 (98 pistettä; 129,20€)
- Dom Pérignon Brut 2004 (86 pistettä; Alkossa 2005, 156,00€)

Kimmo toi lisäksi yhden ”mustan hevosen”. Se sai armottomat 14 pistettä ja syykin oli kovin helppo ymmärtää: Parés Baltà Brut ’b’ cava (10,79€) joutui taistelemaan paikasta auringosta sille kovin vieraassa seurassa.

Herkkutarjoilu oli herkku, ja ekan vuoden restonomiopiskelijat mainioita tarjoilijoita:

- canape/toast/tuulihattu:
graavisiika
linnanmaksaterrini
savusilakka- tai särkimousse
- mini-crème ninon-hernesosekeitto
- mini-parsa-pecorinorisotto
- sokerina pohjalla vadelmafrangipanepiiras

Tilaisuus järjestettiin klo 18 alkaen Jamkilla, Rajakatu 35 C, luokka 112.
(Eeronkadun puoleinen siipi, ulko-ovi C1, 1. kerros, käytävänovesta oikealle.) Lasit yms. talon puolesta.

Viiniklubi sponsoroi tilaisuutta. Ja kun talo oli täynnä, saimme koko illan sopuhintaan 50€/osallistuja.

Viiniklubin puolesta järjestäjänä hääri: Eeva

”Maaliskuun” maistelu aprillipäivänä eli 1.4.2015 Figarossa

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

Jyväskylässä on viinimessut 20-21.3.2015, joten maaliskuun viinitastin pidetään poikkeuksellisesti huhtikuussa. Päivämäärä on ke 1.4.2015 klo 18.00, ja paikkana toimii Ravintola Figaron Bistro.

Teemana on Figaron uutuudet, ja viini tulevat Espanjasta. Maistelun hinta on 30€, sisältäen viinit, Ruokaakin on tarjolla hintaan 18€, Villi huhu kertoo, että ruoka-annos olisi suunniteltu Baskimaassa, ja sieltä tulisi kokki sitä meille valmistamaan, saa nähdä. Viinit ja ruuan ilmoitan ensi viikolla

Keväisin terveisin
Jorma Soisalo

Ps. tämä ei ole aprillipila.

Pinot Noirit Café Alvarissa laskiaistiistaina 17.2.2015

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

Hei viininytävät,
seuraava tasting pidetään Café Alvarissa, Alvar Aallon katu 7., laskiaistiistaina 17.2.2015 klo 18.00 alkaen.

Teemana ovat Pinot Noir-rypäleistä valmistetut viinit ja mukaan pääsivät maapallon eri puolilta:

Meerlust Pinot Noir 2010, Etelä-Afrikka, Coastal Region

Penfolds Bin 23 Pinot Noir 2011, Australia, Etelä-Australia

Becker Family Pinot Noir 2011, Friedrich Becker, Pfalz, Saksa

Marimar Estate La Masia Pinot Noir 2010, Torres, Russian River Valley, Kalifornia

Willi Opitz Pinot Noir Reserve 2010, Itävalta

Olivier Leflaive Volnay 1er Cru Mitans 2011, Bourgogne, Ranska

Kaikki Alkon eri valikoimista löytyviä viinejä, joista puolet hintaluokkaa 40€, ja muutkin 18-26€. Tavoitteena on tarjota hieman tasokkaampi kokoonpano ja uskoakseni mielenkiintoinen vertailu tulossa. Illan hintaan sisältyy viinit ja Café Alvarin valmistamaa iltapalaa mm. lohi- ja korvasienimuhennoksella päällystettyjä leipiä, perunamunakasta, brie-tomaattileipäsiä ja pikkulihapullia tomaattikastikkeessa.

Laskiaista voi viettää näinkin!
Terveisin tämänkertainen tasting-vastaava
Heikki Piesala

Vuoden alkuun viininmaistelun perusteita

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

Taas aloitamme vuoden käymällä läpi maistelun perusteita Ravintola Mirkassa (Tapionkatu 4) torstaina 29.1.2015 klo 18:00 alkaen. Maisteltavana meillä on seuraavat viisi tai kuusi viiniä riippuen kuinka laskee. Alkon ainoa sama viini boxissa ja pullossa näytti olevan tuo

Molinan Pinot Noir. Nyt siis on hyvä tilaisuus vertailla onko pullo ja hanapakkaus-viinissä eroa, kuten jotkut väittää...

445857 Travaglini Gattinara 2009, Italia, 0,75 l, á 21,90€

455377 Castillo de Molina Pinot Noir Reserva 2013, Chile, 0,75 l, á 11,99€

469248 Castillo de Molina Reserva Pinot Noir 2013 hanapakkaus, Chile, 3,0 l, á 34,90€

517227 Yalumba Y Series Pinot Grigio 2014, Australia, 0,75 l, á 10,99€

572567 La Chablisienne Chablis Grand Cru Les Preuses 2011, Ranska, 0,75 l, á 39,90€

580207 Brown Brothers Dry Muscat 2012, Australia, 0,75 l, á 9,98€

Mirkan keittiöstä maistelun päätteeksi saamme salaatteihin pohjautuvaa iltapalaa.

Hyvää alkanutta viinivuotta,
joppe