

SYS Uusimaa

Kalenterimerkintöjä keväälle

Hyvää uutta vuotta, Sveitsin Ystävät!

Tässä muutamia päivämääriä kalentereihinne. Seuratkaa tapahtumatarjontaa myös toiminnanjohtajan tiedotteista. Tapaamisiin!

12.2. Kantapöytä MyStuu klo 18

9.3. mahdollisuus osallistua Itävallan ystävyysseuran järjestämään **itävaltalaisten viinien maisteluiltaan**, Kalevankatu 9 klo 17. Paikkoja on varattu Sveitsin Ystäville 8. Tuemme kustannuksissa 10 euroa/jäsen, joten osallistujille jää 20 euroa maksettavaa. Ilmoittautuminen minna.makela@sveitsi.fi 22.2. mennessä. Lisätietoa liitteenä. Tilaisuus on suomenkielinen, mutta saksaa on mahdollisuus puhua!

14.3. Raclette-ilta Schweizerklubin kanssa. Lisätietoa seuraa.

9.4. Kantapöytä MyStuu klo 18

16.4. Elokuvailta Otaniemen kampuksella.

7.5. Kantapöytä MyStuu klo 18



© Austrian Wine / Peter Kramar

Viininmaistajaiset

asiantuntijoiden Itävallan viinien erityisasiantuntijaksi nimeämän Martti Helsilän johdolla autenttisisessa viinikellarissa Helsingin keskustassa.

Milloin: 9.3.2026 klo 17.00

Kesto: noin 2 tuntia (avoin loppuaika)

Missä: Winecellarsin viinikellari, Kalevankatu 9, 00100 Helsinki

Sisäänkäynti (Café Briossin vieressä): Soita porttikongin ristikkoportin ovikelloa. Sisäpihalla oikealla olevan oven luona on toinen ovikello (D-porras).

Kieli: suomi

Itävaltalaiset viinit saavat kansainvälisissä sokkomaisteluissa säännöllisesti korkeimpia tunnustuksia. Viiniasiantuntijat ja -harrastajat arvostavat niitä maailmanlaajuisesti niiden korkean laadun vuoksi. Myös suomalaisissa ravintoloissa sekä Alkossa on tarjolla huomattava valikoima itävaltalaisia viinejä. Ammattilaisen johdolla järjestettävässä viiniesittelyssämme tarjoamme mahdollisuuden tutustua Itävallan viinikulttuuriin, viinialueisiin, tyypillisiin rypälelajikkeisiin, viinitiloihin ja tietenkin valikoituihin viineihin – sekä arvioida niitä itse.

Tunnelmallisessa viinikellarissa maistamme kaksi valkoviiniä, kaksi punaviiniä sekä yhden jälkiruokaviinin. Viinien välissä tarjolla on itävaltalaista juustoa ja tuoretta leipää makujen neutraloimiseksi. Saatavilla on myös arviointilomakkeita ja kyniä omia muistiinpanoja varten.

Lisätäkseen sekä hauskuutta että oppimista viineistä Martti Helsilä ehdottaa, että osa viineistä maistetaan puoliksi sokkona. Tämä tarkoittaa, ettei kaikkia tietoja viinistä paljasteta heti, vaan osallistujat voivat keskittyä väriin, tuoksuun ja makuun ja muodostaa oman käsityksensä – ja halutessaan jopa arvata mistä viinistä on kyse