

VAHUVEINIDE MAAILM

Kohta arv kursusel: 32 (Kursus toimub kui soovijaid on 12 või enam)
Kursuse toimumise aeg: 17.04. - 25.04.2023
Kursus toimub esmapäeviti ja teisipäeviti 18.00 - 21.00
Kursus on eesti keeles.
Õppepäevad kokku: 4
Õppetunnid kokku: 16 akadeemilist tundi
Kursuse hind: 220 € / ESA liikmele ja toetajale 170 €



EESTI SOMMELJEDE ERAKOOL

ÕPPEKAVA

Loeng		Tunnid	Vahuveinid	Sisu	Lektor
1	17.04.	4	Valmistamine	Kuidas saab mull pudelisse ja palju neid seal on? Erinevad vahuveinid ja nende valmistamise viisid. Vahuveinidest rääkimise tähtis sõnavara. Õpime degusteerima. Õpime tundma erinevaid vahuveinide klaase ja saame teada, mis milleks sobib. Erinevate maade (va alljärgnevad maad) vahuveinid ja nende iseärasused. Cap Classique, Sparkling Shiraz, Inglise vahuvein jne. Millistest viinamarjadest neid vahuveine valmistatakse? Degusteerime erinevaid antud maade vahuveine.	Urvo Ugandi
2	18.04.	4	Hispaania, Saksamaa, Austria	Kõikide nende maade erinevad vahuveinid, nende ajalugu ja iseärasused. Millistest viinamarjadest neid vahuveine valmistatakse? Mis vahe on <i>Caval</i> ja <i>Corpinat</i> 'il? Mis on sekt? Degusteerime erinevaid antud maade vahuveine.	Ketri Leis
3	24.04.	4	Itaalia	Kõik Itaalia erinevad vahuveinid, nende ajalugu ja iseärasused. Kas Itaalia on ainult <i>Prosecco</i> maa? Mis vahe on <i>Prosecco</i> ja <i>Prosecco</i> ? Mis on <i>Franciacorta</i> ja <i>Brachetto d'Aqui</i> ? Lisaks veel Lambrusco, Alta Langa ja Asti? Millistest viinamarjadest neid vahuveine valmistatakse? Degustateerime neid kõiki.	Kalle Müller
4	25.04.	4	Prantsusmaa	Kõik Prantsusmaa vahuveinid, nende ajalugu ja iseärasused. Kas ainult <i>Champagne</i> või midagi veel? Milline oli üldse esimene vahuvein? Mis on <i>Crémant</i> ja kus teda valmistatakse? Mis on <i>Blanquette de Limoux</i> ? Millistest viinamarjadest neid vahuveine valmistatakse? Degusteerime neid kõiki.	Igor Sööt