

# Sissejuhatus veinimaailma - kevadine baaskursus

2017-2018 õa

Koht  
Aeg  
Hind  
Tunnid kokku

Liviko õppeklass, Masina 11, Tallinn  
Teisipäeviti 9.00 - 16.00  
900 €  
120

Iga mooduli kohta on kontrolltest, mis on eksamile pääsemise aluseks!  
NB! Osad loengud toimuvad inglise keeles.

Moodul 1	Tunnid	Veinide stiil, kvaliteet ja hind	Lektor	
1	16.01.	8	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Viinamarjakasvatus. Keskkond, kliima, pinnas. Veinide valmistamine. Veinide degusteerimine ja hindamine. Degustatsiooniklaas. Degusteerimise alused. Veini iseloomustus.	Ketri Leis
2	23.01.	8	Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini hind ja selle mõjutajad. Veinide ladustamine. Serveerimistemperatuurid. Klaasid. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid. Hinda mõjutavad tegurid viinamarjaaias ja valmistamisel. Pakendamine ja müük. Veinipudeli avamine. Vahuveini avamine. Dekanteerimine. Veinipudeli siltide lugemine. Tootjad ja brandid. Aastakäik. Kvaliteedi	Ketri Leis
3	30.01.	8	Veini ja toidu sobitamise alused. Põhialused. Tugevad toidud ja vein. Maitse tugevus. Happesus. Magusus. Põhimaitsete sobitamine.	Urvo Ugandi
4	6.02.	8	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Ketri Leis

Moodul 2	Tunnid	Klassikalised viinamarjasordid	Lektor	
4	13.02.	8	TEST moodul 1 kohta Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Urvo Ugandi
5	20.02.	8	Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Kristjan Markii

Moodul 3	Tunnid	Veiniregioonid - Vana-Maailm	Lektor	
6	27.02.	8	TEST moodul 2 kohta Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Urmas Linnamägi
7	6.03.	8	Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Urvo Ugandi
8	13.03.	8	Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kalle Müller
9	20.03.	8	Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub	Tunnid	Veiniregioonid - Uus-Maailm	Lektor	
10	27.03.	8	TEST moodul 3 esimese osa kohta Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Aivar Vipper
11	3.04.	4	Tšiili. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	Gabriel Salas
		4	USA ja Argentiina. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Urvo Ugandi

Moodul 4	Tunnid	Teised veinistiilid	Lektor	
12	10.04.	8	TEST moodul 3 teise osa kohta Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis	Urvo Ugandi
13	17.04.	8	Magusad ja väärishallitusega veinid Šerri, portvein ja madeira	Kristjan Markii

Moodul 5	Tunnid	Põhiline kange alkohol ja liköörid	Lektor	
14	24.04.	8	TEST moodul 4 kohta Destillatsiooniprotsess. Pot ja column stills. Alkoholi kangus ja iseloom. Erinevad kanged alkoholid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn. Liköörid	Kristjan Markii

Eksam	Tunnid	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult	Komisjon
8.05.	2		

Tunnistuste kätteandmine