

Koht	Liviko õppeklass, Masina 11, Tallinn
Aeg	Teisipäeviti 9.00 - 16.00
Hind	900 €
Tunnid kokku	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	5.09.	8	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Viinamarjakasvatus. Keskkond, kliima, pinnas. Veinide valmistamine. Veinide degusteerimine ja hindamine.	Ketri Leis
2	12.09.	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 brändid. Aastakäik. Kvaliteedi klassifikatsioon ja piirkondlikud sildid.	Ketri Leis
3	19.09.	8	Veini ja toidu sobitamise alused. Põhialused. Tugevad toidud ja vein. Maitse tugevus. Happesus. Magusus. Põhimaitsete sobitamine.	Urvo Ugandi
4	26.09.	8	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Ketri Leis
Moodul 2		Klassikalised viinamarjasordid		
			TEST moodul 1 kohta	
5	3.10.	8	Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitseed. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Kristjan Markii
6	10.10.	8	Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitseed. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Urvo Ugandi
Moodul 3		Veiniregioonid - Vana-Maailm		
			TEST moodul 2 kohta	
7	17.10.	8	Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Urvo Ugandi
8	24.10.	8	Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Aivar Vipper
9	31.10.	8	Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kalle Müller
10	7.11.	8	Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Urmas Linnamägi
Moodul 4		Veiniregioonid - Uus-Maailm		
			TEST moodul 3 kohta	
11	14.11.	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
12	21.11.	8	Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Aivar Vipper
Moodul 5		Teised veinistiilid		
13	28.11.	8	TEST moodul 4 kohta Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis	Kalle Müller
14	5.12.	8	Magusad ja väärishallitusega veinid Šerri, portvein ja madeira	Kristjan Markii
Moodul 6		Põhiline kange alkohol ja liköörid		
			TEST moodul 5 kohta	
15	12.12.	8	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	19.12.	2	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult	Komisjon
	21.12.		Tunnistuste kätteandmine	