



## Tartu Veinifoorum 2019 Programm

9.00 Meeleolu loomine ja soovijatel kohvi.

### **9.30 Suitsetatud sülje majonees ja pentsik kodujuustukook- keelekasutusest menüüdes ja joogikaartides räägib Ülle Leis.**

Kas on juhtunud, et keegi räägib teile oma toiduelamusest ja teil hakkab selle peale suu vett jooksuma? Oleks tore, kui sama juhtuks menüüd lugedes või teenindaja soovitusi kuulates. Selleks peab aga pakutav olema mõistetavaks ja isuäratavaks tõlgitud. Arusaamatu, naeruväärne või vastumeelne ei kutsu tellima. Kuidas menüü tõlkes üles leida?

Asukoht: Vilde ja Vein *Bordeaux* saalis

Maksumus: 10 €

Registreerumine: <https://forms.gle/xQ9sPTXtfUoAVsAK7>

### **11.30 Tead Sa, et Prantsusmaal on veini kontekstis oma Metsik-Lääs? See on maa, mida tuntakse D'Artagnan'i sünnikoha Gaskooniana. Sealseid avastamata veiniaardeid tutvustab Teile sommeljee Igor Sööt.**

Prantsusmaa Sud-Oest'i põnevad piirkonnad nagu Madiran, Jurancon, Pacherenc du Vic-Bilh ning Cahors oma unikaalsete viinamarjade ja veinidega ootavad avastamist koos degustatsiooniga.

Asukoht: Vilde ja Vein galeriisaalis

Maksumus: 15 €

Registreerumine: <https://forms.gle/EbD48CJznk9ZtEdm7>

### **11.30 Hea Ida-Euroopa vein - reaalsus või unistus. Ida-Euroopa veinimaade uut tulemist ja põnevaid veine tutvustab sommeljee Urvo Ugandi**

Rumeenia, Bulgaari ja Ungari veinid toovad meist paljudele meelde nostalgilisi mälestusi. Või loed juhtumisi mõne soodsa veini tagasildidlt väikses kirjas, et vein on hoopis pärit ühest neist maadest. Kuid kas tunned sealsete veinimeistrite loomingut, kes uhkusega oma päritolu ja autenseid viinamarju presenteerivad?

Asukoht: Vein ja Vilde *Bordeaux* saalis

Maksumus: 10 €

Registreerumine: <https://forms.gle/WEZQshXytSZMzH6U7>

Lõunapaus



**14.00 Uus-Meremaa veinid - palju enam kui ainult Sauvignon Blanc.**

Kõik me tunneme Sauvignon Blanc'i Uus-Meremaalt, kuid kas me tunneme Uus-Meremaa veini? Lähivaate kaugetele Kiwi veinidele annab sommeljee Kalle Müller.

Asukoht: Vilde ja Vein galeriisaal

Maksumus: 15 €

Registreerumine: <https://forms.gle/ws5sY2yodJEyJAZJ6>

**14:00 Kuidas saada veinist maksimaalne elamus? Lihtsad, kuid olulised võtted tõstmaks veinide serveerimise taset igapäeva teeninduses või kodus veini nautides.**

Koos praktiliste näidetega ja degusteerimisega seletame lahti, miks on korrektne pokaal ja temperatuur oluline ning mis on aereerimine ja dekanteerimine.

Korrektset veininautimist ja serveerimist juhendab sommeljee Urvo Ugandi

Asukoht: Vilde ja Vein *Bordeaux* saalis

Maksumus: 10 €

Registreerumine: <https://forms.gle/hsoV4edDpm5iT1KH6>

Päevase programmi lõpp.

Õhtuse programmi kava järgmisel lehel



## Tartu Veinifoorum 2019 õhtune programm

### **18:30 ESA Premium degustatsioon - Hermitage vs Cotie Rotie.**

Kahe Põhja-Rhone piirkonna absoluutsete tippude heitlust ja hingeelu tutvustust juhendab sommeljee Igor Sööt.

Degusteerimisele tuleb seitse veini mõlema küla tippudest koos ühe põneva musta hobusega. Nii mõnigi neist on eksklusiivselt ainult meile otse Prantsumaalt kohale toimetatud.

Kohtade arv väga limiteeritud.

Asukoht: Vilde ja Vein galeriisaalis

Maksumus: 50 €

Registreerumine: <https://forms.gle/Pwd3iiSpT4jbo3rU7>

### **18:30 Bubble Battle - tuntud vahuvein versus tundmatu vahuvein.**

Noppeid parimatest mullidest panevad kõrvuti degusteerimisele Urvo Ugandi & Kristjan Markii.

Tuleb põnev pimedegustatsioon kaheksa väga hea vahuveiniga, kus proovime mõista, kas tuntud vahuvein on parem kui vähem tuntud vahuvein.

Asukoht: Vein ja Vine

Maksumus: 45€

Registreerumine: <https://forms.gle/E5ib8ctLGWhHJpnB8>

### **22:00 Tohi džinni esmaesitlus Tartus.**

Uus ja põnev Tartu hingega džinnitootja Raplamaalt tõstab saladuseloori oma esimestelt džinnidelt.

Oma džinni loomisest ja peenetest nüanssidest räägib džinnimeister Priit Palk isiklikult.

Asukoht: Willy ja Rudy baar

Raekoja plats 8, Tartu

Sisepääs vaba, kuid palume ennast registreerida, et pererahvas teaks mitu dzinn & toonikut ettevalmistada.

Registreerumine: <https://forms.gle/vUy54mQozYFGuRS87>