



Eesti veini koolitus ja degusteerimine Hindreku talus

Koolituse viib läbi juunior sommeljee õpilane Tuuli Klementa

Hindreku talu pakub võimalust tutvuda Eesti käsitööveinide ja -siidritega. Meie kodumaine käsitööveini kvaliteet on mõne aastaga teinud tohutu kvaliteedihüppe ja mitmedki restoranid on lisanud valiku Eesti veinidest oma veinikaarti.

Paljude jaoks samastub Eesti vein magusa peediga, mida salaja koolipeol mekiti. Tänapäevasel toodangul on aga hoopis teine kvaliteet ja aitaksime hea meelega Teil eestimaises veinitootmises orienteeruda.

Avame Eesti veinitootjate käsitööveinid ja siidrid ning pakume sinna juurde sobivaid suupisteid.

Võimalik on valida erinevate koolituste vahel:

1. Põhjalik koolitus, kus räägime Eesti veinide valmistusviisist, toorainest, ajaloost ja veinimeistritest. Degusteerime 8 tootja veine (kokku vähemalt 8 veini).

Hind:

Koolitus ja degustatsioon 20 eur/in + km

Koolitus, degusteerimine ja kerged suupisted 23 eur/in + km

Koolitus, degusteerimine ja rikkalik suupistevalik 26 eur/in + km

Grupi suurus vähemalt 8 inimest ja koolitus kestab kuni 2 tundi

2. Meelelahutuslik koolitus, kus rohkem rõhk veinide degusteerimisel ja võrdlemisel. Degusteerime 11 tootja veine (kokku vähemalt 12 veini).

Hind:

Degustatsioon 25 eur/in + km

Degusteerimine ja kerged suupisted 28 eur/in + km

Degusteerimine ja rikkalik suupistevalik 31 eur/in + km

Grupi suurus vähemalt 8 inimest ja kestab kuni 3 tundi

3. Eesti veini kiirkursus, kus degusteerime 3-5 hooajalist veini ja maitseme sinna juurde sobivat kohalikku juustu.

Hind: 11-15 eur/in + km

Grupi suurus vähemalt 8 inimest ja kestab kuni 1 tund