



Eesti veini koolitus ja degusteerimine Hindreku talus

Koolituse viib läbi juunior sommeljee õpilane Tuuli Klementa või Jaanika Lemetsar

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. Kergem degusteerimine ja Eesti veinide tutvustus koos suupistetega.
Degusteerime 5 erineva tootja veini.
Aeg u 1 h
Hind: 25 eur/in + km
2. Põhjalik koolitus, kus räägime Eesti veinide valmistusviisist, toorainest, ajaloost ja veinimeistritest. Degusteerime 8 tootja veine (kokku vähemalt 8 veini) ja kõrvale pakume suupisteid.
Aeg u 1,5-2 h
Hind: 32 eur/in + km
3. Meelelahutuslik koolitus, kus rohkem rõhk veinide degusteerimisel ja võrdlemisel. Degusteerime 10 tootja veine (kokku vähemalt 12 veini) ja kõrvale pakume rikkalikku suupistete valikut.
Aeg u 2-3 h
Hind: 42 eur/in + km

Grupi suurus vähemalt 8 inimest