

## VEINIHUVILISTELE

Vein oli hansaaegse kaubanduse üks tähtsatest toodetest. Veinitünn või magnum pudel koos maitsevürtside ja oliiviõliga olid varuks paljude aadlimajade ja kloostrite keldris. Alguses mitte küll suures koguses, kuid elunaudinguid pakkuva finessitootena väikeses koguses kindlasti. Rahvusvahelise toidukultuuri mõjud jõudsid Baltikumi tõenäoliselt just hansakaubanduse ajal.

## HANSAPÄEVAD TARTUS 19-21 juuli

### VEINIDE ÕU

#### FORTUUNA 1 parkla

### VEINIMAAILM

Ootame kõiki koduveini valmistajaid (marjaveinid, viinamarjaveinid jne.) oma veinidega osalema konkursile “TARTU HansaVein 2013”

Saada oma valmistatud vein enne 15 juulit Veinimaailma Fortuuna 1 Tartu, pudelile pane juurde oma andmed (Nimi, Perenimi, Telefon, e post). Konkursil osalevad veinid on jagatud kategooriatesse. Zürii on väärikas. Parimad saavad pärjatud ja parimatest parimatele on tunnustus garanteeritud. Osalemine on tasuta.

## HANSAPÄEVADE VEINIDE ÕU

### Ajakava:

#### Reede, 19 juuli

11:00-12:00 Tartu HansaVeini konkursi võistlusveinide registreerimine

12:00–13:00 Lühiloeng veinikultuurist ja sellega seonduvast: “Väärikas vein”. Tõsised veinid sündisid keskajal ning tänu toleaegsetele hansakaupmeestele jõudsid need ka Tartusse. Väärtvein vajab tänaseni väärikat kohtlemist: etikett, serveerimine, klaaside valik, õiged võtted veini käsitlemisel.

14:00- 15:00 Loeng ja degustatsioon: “Oliiviõli ja balsamiäädikas”. Koos veinidega saabusid põhjaregiooni hansalinnadesse erilised toidutooted mida saab kasutada kui elegantseid maitsestajaid. Räägime kuidas valmivad oliiviõlid ja balsamiäädikad ning miks neist sai nõutud kaup.

16:00-17:00 Loeng ja degustatsioon: “Eesti viinamarjavein” . Räägime veiniviinamarjade kasvatamisest ja veini valmistamisest Eestis.

18:00-19:00 Loeng ja degustatsioon: “Hansaaja tähtsaimad veinid Eestis”. Keskaegne viinamarjakasvatus Saksamaal ning veinikaubandus. Saksa veinide degustatsioon

### Laupäev, 20 juuli

11:00-12:00 HansaVeini konkursi žürii alustab tööd.

13:00-14:00 Loeng ja praktiline töö: "Koduveini valmistamine, õiged võtted ja vahendid".

15:00-16:00 Loeng ja degustatsioon: "Keskaegsed veinid". Mitte kõik veinid ei sobinud kaubalaevadele laadimiseks ning edasimüügiks. Räägime neist veinidest mis sobisid.

17:00-18:00 Loeng ja degustatsioon: "Hispaania veinid". Räägime mida tegid hispaanalased siis, kui meil oli Hansalinnade liit.

19:00 Tartu HansaVeini konkursi tulemuste väljakuulutamine.

### Pühapäev, 21 juuli

11:00-12:00 Loeng ja degustatsioon: "Viinamarjasordid". Räägime viinamarjasortide eripärast ning tunnusaroomidest.

13:00-14:00 Loeng ja degustatsioon: "Ideaalne suvevein". Räägime veinidest mis vastavad võimalikult mitmekülgsetele ootustele ehk veinidest mille aroomiiseloos "peab vastu" erinevatele serveerimistingimustele ning sobivad kokku laia toiduvalikuga.

Osalemise hind õpitoas või koolitusel on sümboolne: 5 € osaleja kohta. Eelregistreerimine õpitubadesse ja loengutesse mailil [info@veinimaailm.ee](mailto:info@veinimaailm.ee) (kohtade arv on piiratud).

Parimat

Jaanus Lajal

Jaanus@veinimaailm.ee

Mob: +372 5093959

[www.veinimaailm.ee](http://www.veinimaailm.ee)