

VEINITUUR PÕHJA-EESTIS

95.00€

VARIATIONS

Price	Description	Reisi aeg
95.00€		23.08.2025

Veinituur Põhja-Eestis 23.08.2025

Hind 95€

Eestlaste seas on üha populaarsemaks muutunud kodumaisete veiniproduktide pakutavad maitseelamused. Oleme välja valinud kolm veinimaja Põhja-Eestis, mis kuuluvad Eesti Veinitee nimistusse. Väljasõidul saad õppida tundma jookide tootmise saladusi, tutvuda pererahvaga ja proovida kohapeal valminud jooke koos selle juurde kuuluva toidu, atmosfääri ja lugudega.

Eestis paraku kliima tõttu ei valmi üldtuntud viinamarjasordid, kuid meie kodumaised veinimeistrid on välja mõelnud retseptid põhjamaistest viljadest ning villinud need pudelitesse. Parim viis jookide tundma õppimiseks on nende degusteerimine.

Reisikava

8.30 väljasõit Tallinnast Vene kultuurikeskuse eest (Mere pst 5)

Esimesena võtame suuna **Habaja Viinavabrikusse**. Ajaloolises piiritusetehase hoones tegutsev väike veinimaja toodab peamiselt kodumaisest toorainest marja- ja puuviljaveine, sealhulgas vahuveine. Külastuse käigus pakutakse suupistetega degusteerimiseks viite erinevat veini ning tuuril tootmishoones räägitakse veinivalmistamise saladusi.

Habaja Viinavabrikust liigume edasi **Nöoskeri Mõdukotta**. Kindlasti tekkis teil küsimus, miks räägitakse Eesti Veinitee raames mõdest. Aga sellepärast, et mõdu valmistamine on veini - ja eriti just marjaveini - tegemisele väga sarnane. Nöosker on Eesti ja tegelikult kogu lähi piirkonna esimene modernne mõdukoda. Mõdu on aastatuhandete pikkuse ajalooga meest, veest ja pärmist kääritatud alkoholne jook, mis on veini kangusega ja põnevate erinevate maitsetega. Mõdu puhul avastate, et tegu polegi häguse koduse rüüpega, vaid

hoopis professionaalselt valmistatud põneva joogiga, millel on palju erinevaid maitseid. Meile antakse võimalus proovida nelja erinevat kohapeal toodetud mõdu.

Kui mõdu tegemine ja maitseid on selgeks saanud külastame **Aru Mõisa**. See on väike mõisakoht Kõrvemaal, kus pererahvas käsitööveini valmistab ja külalisi vastu võtab. Pakutakse veinide degusteerimist, tutvustatakse tootmist ja kohalugu. Veini kõrval on au sees kohalik toit ning meile pakutakse kohaliku joogi degusteerimise kõrvale toekaid suupisteid, mis on valmistatud täpselt nende veinidega sobima.

Tallinnasse tagasi saabume kella 18.30 paiku.

Soovitame kaasa varuda natuke sularaha, sest iga tootja juures on meelepärase joogi kaasa ostmise võimalus.

Hind sisaldab

Bussisõit

Reisisaatja

Kolme veinitootja külastus koos degustatsioonidega