

## **Luentosali VIINI**

### Torstai 28.10

klo 14.30–15.30

#### **Beringer "Cause&Effect"**

Tule oppimaan viinin ja ruoan yhdistäminen helposti ja mutkattomasti, näillä vinkeillä onnistut aina! Viiniä nautitaan useimmiten ruoan kanssa, silloin on hyvä osata yhdistää perusmaut tasapainoisesti. Viini-lehti ja Beringer tarjoavat sinulle mahdollisuuden oppia yhdistämään viiniä ja ruokaa eri tavoin ja hahmottamaan miten ruuan perusmaut vaikuttavat lempiviinisi luonteeseen.

### Perjantai 29.10

klo 13.00-14.00

#### **Beringer "Cause&Effect"**

ks. luennon kuvaus torstai 28.10 klo 14.30

klo 15.00-16.00

**Miltä mansikka basilika-suklaa ja roseeviini maistuvat yhdessä? Miten punaviini keskustelee tummaan suklaan kanssa?** Huippuluennonjohtajat – Fazer Makeisten suklaa-asiantuntija Reetta Monto ja Winestaten viiniasiantuntija Pasi Ketolainen - johdattavat sinut suklaan ja viinin kiehtovaan maailmaan.

Seminaarissa maistellaan neljää erilaista suklaata ja viiniä ja niiden yhdistelmiä. Saat mukaasi paljon mielenkiintoista tietoa, ajankohtaisia vinkkejä suklaan ja viinin maailmasta sekä lahjakassin!

klo 17.00-18.00

#### **Rhônen viinit**

Rhônen viinialue tunnetaan rehellisistä, runsaista punaviineistään. Tule tutustumaan Rhône'n reheviin viinialueisiin ja etsimään oma suosikkisi kuuden tyyppillisen Rhône'n viinin joukosta. Rhône'n viineihin sinut johdattaa viinikouluttaja Mika Vanne (Winesense Oy).

### Lauantai 30.10

12.00-13.00

#### **Rhônen viinit**

ks. luennon kuvaus perjantai 29.10. klo 17.00

13.30-14.30

**Miltä mansikka basilika-suklaa ja roseeviini maistuvat yhdessä? Miten punaviini keskustelee tummaan suklaan kanssa?**

ks. luennon kuvaus perjantai 29.10. klo 15.00

15.00-16.00

#### **Rhônen viinit ja ranskalaiset juustot**

Mikä olisi ranskalaisempaa kuin viinit ja juustot? Kenties patonki. Sitäkin on tarjolla kun Rhône'n viinit ja erilaiset Ranskan juustot kohtaavat. Etsi oma makusi ja löydä unelmiesi viini-juusto pari. Maistamiseen, ja Rhône'n viinien ja juustojen yhdistämiseen sinut opastaa viinikouluttaja Mika Vanne (Winesense Oy).

16.30-17.30

**Miltä mansikka basilika-suklaa ja roseeviini maistuvat yhdessä? Miten punaviini keskustelee tummaan suklaan kanssa?**

ks. luennon kuvaus perjantai 29.10. klo 15.00

### Sunnuntai 31.10

## **12.00-13.00**

### **Viini ja kirjallisuus**

Näyttelijä Timo Torikka lukee suomeksi ja ranskaksi otteita ranskalaisen renesanssiajan kirjailijan Rabelais'n koomisista teoksista. Luennon yhteydessä viinikouluttaja Mika Vanne maistattaa kolmea Rhône'n laakson viiniä.

## **13.15-14.00**

### **Espanjan viinit**

Viiniasiantuntija Heikki Remeksen johdolla tutustumme Espanjan viinimaailman uusimpiin trendeihin. Maistamme yhden cavan ja viisi punaviiniä.

## **15.00-16.00**

### **Viini ja suklaa**

Jako tummaan, vaaleaan ja maitosuklaaseen on kuin jako valko-, puna- ja roseeviineihin. Nyt mennään syvemmälle! Suklaamestari Petri Sirén (Petri's Chocolate Room) sekä aisteihin perehtynyt viinikouluttaja Mika Vanne (Winesense Oy) johdattavat sinut viinin ja suklaan mielenkiintoiseen maailmaan. Tule maistelemaan Petrin käsintehtyjä praliineja sekä erilaisia alkuperäsuklailta. Suklaiden maistelu illan viinien kanssa vie meidät etsimään viinin ja suklaan vivahteikasta liittoa. Petrin **huikeita praliineja myytävänä Suklaa-alueen osastolla 3b5.**

Ilmoittautumiset luennoille

### **Beringer "Cause&Effect"**

Seminaarin hinta 12 €, Viini-lehden Bouquet clubin jäsenille 8 €. Seminaarin kesto 1h.

Paikan päällä ilmoittautumiset Viinialueen Lasipisteeseen 3d45. Maksu käteisellä paikan päällä luentosaliin.

### **Miltä mansikka basilika-suklaa ja roseeviini maistuvat yhdessä? Miten punaviini keskustelee tummaan suklaan kanssa?**

Messujen aikana tastingiin voi tulla ilmoittautumaan Viinikassin osastolla 3f26.

Paikanpäällä ilmoittautuneille osallistumismaksu on 15 €.

### **Rhône'n viinit**

Seminaarin hinta 10 €. Seminaarin kesto 1h.

Paikan päällä ilmoittautumiset Viinialueen Lasipisteeseen 3d45.

Maksu käteisellä paikan päällä luentosaliin.

### **Rhône'n viinit ja ranskalaiset juustot**

Seminaarin hinta 15 €. Seminaarin kesto 1h.

Paikan päällä ilmoittautumiset Viinialueen Lasipisteeseen 3d45.

Maksu käteisellä paikan päällä luentosaliin.

### **Viini ja kirjallisuus**

Tilaisuuden hinta 5 €, kesto 1h.

Paikan päällä ilmoittautumiset Viinialueen Lasipisteeseen 3d45.

Maksu käteisellä paikan päällä luentosaliin.

### **Espanjan viinit**

Seminaarin hinta 10 €. Seminaarin kesto 45min. Ilmoittautumiset 27.10. saakka osoitteeseen [helsinki@comercio.mityc.es](mailto:helsinki@comercio.mityc.es)

Paikan päällä ilmoittautumiset "Foods & Wines from Spain" osastoon 3c43. Maksu käteisellä paikan päällä luentosaliin.

### **Viini ja suklaa**

Seminaarin hinta 20 €. Seminaarin kesto 1h.

Paikan päällä ilmoittautumiset Viinialueen Lasipisteeseen 3d45.

Maksu käteisellä paikan päällä luentosaliin.

**Muutokset luento-ohjelmaan mahdollisia.**