TÄNA

VEINILEHT

Kuidas saada veinieksperdiks? Lk 2–3
Toit ja vein – kes neid suudaks lahuta! Lk 3
Veinipäevade kava. Lk 4

UUDISED • NÕUANDED • AJAVIIDE

Imeline Itaalia Haapsalus

Sel reedel tuleb Itaalia suur kultuuripidu taas Haapsallu oma veini, toidu, muusika ja meeleoludega.

Aare Karolin
joogikoolitaja ja vinoteegipidaja, MULLiga ja MULLita

Aare Karolin tutvustab haapsallastele oma vinoteegis MULLiga ja MULLita juba teist aastat veinide hingeelu. MERILIN KAUSTEL-LEHEMETS

Esimest korda Haapsalu Toskaana veinipäevadel koolitust tehes olin veidi üllatunud: miks on selles õdusas kuurortlinnas esindatud just Itaalia? See oli viis aastat tagasi. Üllatas ka veinihuviliste hulk, kes kõik koolitust tahtsid, ning üllatas inimeste suur huvi ja ka teadlikkus jookide suhtes. Juba siis ei olnud tegemist pelgalt joomaüritusega, vaid võimalusega tutvuda ühe osaga maailma toidu- ja joogikultuurist.

Itaalia on tegelikult väga hea valik, sest see on üks vanimaid veinimaid, kuhu Kreeka kolonialistid väidetavalt juba kaheksa sajandit enne Kristust tõid viinapuud. Nüüd on Itaalia suurim veinitootja maailmas. Seal kasvab palju ainult Itaaliale omaseid viinamarjasorte ja neid on tuhandeid! Vein on seal üks toidukorra osa – klaas veini lõuna- või õhtusöögi juurde on täiesti loomulik nähtus.

Piilume siis natuke, mis Itaalia veinimaastikul toimub ja millised veinid sealt tulevad.

Punane, valge, mulliga

Laias maailmas teatakse tänu TV- ja filmitööstusele kõige enam Toskaanat, mis on looduslikult imekaunis ja suvel täiesti ülerahvastatud. Parimad ajad piirkonda külastada on hoopis kevad ja sügis. Põhiline viinamarjasort on seal Sangiovese. See on punane sort ja Chianti Classico veinipiirkonna põhimari.

Uhkete tornide linna San Gimignano põhimari on aga Vernaccia. Sellest saab valget mineraalset ja veidi soolakat veini. Suurepärased on magusad Vin Santo veinid, mis valmivad rosinataoliseks kuivatatud viinamarjast. Peale hea veini saab Toskaanast ka üht Itaalia parimat oliiviõli.

Loode-Itaalias, mitte kaugel Prantsusmaa piirist, asub Piemonte, kust tuleb „kuningate vein" Barolo, mis on 100% Nebbiolo marjast valmistatud punane kuiv vein. Piemontest on pärit ka paljude lemmikud – Asti magusad vahuveinid Moscato Bianco sordist.

Itaalia suurim veinipiirkond on aga Veneto. Sellest Verona ja Veneetsia linna ümbruses laiuvast piirkonnast pärineb Valpolicella – kerge punane vein, valmistatud Corvina, Rondinella ja Molinara sortidest. Samast piirkonnast tulevad veel mitmed suurt populaarsust nautivad veinid – täidlased Amarone ja Ripasso punaveinid. Veneto tuntuim valge vein on kerge ja kuiv Soave, mis on marjasortidest Garganega ja Trebbiano. Venetost pärineb ka maailmas suurt tuntust võitnud värske puuviljane vahuvein Prosecco, mis on valminud autoklaavis Glera viinamarjast.

Minu enda lemmikveinipiirkonnad Itaalias on Friuli, Lombardia ja Apuulia.

Friuli asub Sloveenia piiri ääres ja on tuntud oma valgete mineraalsete veinide poolest. Tuntumad heledad marjad on seal Pinot Grigio, Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit ja Verduzzo. Kohalikud punaveinid valmivad sellistest sortidest nagu Refosco, Schioppettino ja Pinot Nero (Pinot Noir). Friulis tehakse veidi ka Proseccot.

Lombardia on mõjutatud suurlinna Milano lähedusest, seal asuvad ka maalilised Como, Iseo, Maggiore ja Garda järv. Lombardiast tulevad suurepärased klassikalisel ehk šampanjameetodil valminud Franciacorta vahuveinid.

Itaalia lõunatipus asuv maaliline Apuulia on tuntud suure alkoholisisaldusega moosiste-marjaste Primitivo ja Negroamaro punaveinide poolest.

Muidugi on võimalus minna Itaaliasse seda kõike ise kohapeal avastama ja nautima, aga kui teemaks on puhkus, siis soovitan sõita Marche ja Apuulia piirkonda, kus puhkavad ka paljud itaallased. Seal on elu veidi odavam, maastik on imeilus ja leiab palju huvitavaid mereroogade restorane. Itaalias on, mida avastada ja kogeda, igale maitsele. On palju silmailu, pikk ajalugu, huvitavaid aroome ja maitseid. Õnneks on väike tükike sellest ka Haapsallu toodud.

Peadpööritav valik

Mõned soovitused ka, et pea ei hakkaks ringi käima.

Valige endale reedeks-laupäevaks välja teema, mis enim paelub, ja sellele vastavalt ka koht, kus hakata veine degusteerima. Abiks on veinipäevade kava.

Kui juhtub, et Itaalia veinid ära tüütavad, siis on vinoteegis MULLiga ja MULLita ja muidugi ka poodides veine, mis on pärit teistest riikidest.

Kes tahab veini nautimise kõrvale heas seltskonnas veidi ka veinijuttu kuulda, siis vinoteegis on reede õhtul degusteerimiseks ja jututeemaks Põhja-Itaalia veinid.

Degusteerimissoovitused Haapsalu veinipäevadeks

Kasuta oma nina ja leia äratuntavaid aroome. Keeruta veidi klaasi, saad teada, kas ja kuidas see aroomide intensiivsusele mõjub. Maitsmisel pole vaja veini kohe alla neelata.

Kõht ei tunne aroome ega maitset. Hoia veini veidi suus, et tekiks „suutunnetus". Veini võib suus ka luristada (see ei ole ebaviisakas!), et see saaks rohkem õhutust. Veini ei pea ära jooma, eriti kui see ei meeldi!

Kui oled leidnud kõige rohkem meeldiva veini, sule silmad ja lase end kanda poeesiast ja emotsioonidest, mediteeri või unista!

Tähelepanu!

Vein ja teised alkohoolsed joogid võivad suurtes kogustes olla kahjulikud tervisele.

Vein ei lahenda probleeme, kuid seda ei tee ka piim!

Kuidas maitsta veini nagu ekspert?

Veini võib juua mitut moodi – lähed poodi, valid ilusa või huvitava sildiga veini, korgid selle lahti, valad esimesse ettejuhtuvasse klaasi ja hakkad jooma. Aga võib ka teisiti.

Kertu Lukas, Lemmi Kann

Mõni vein maitseb paremini, teise puhul on tunne, et see oleks võinud küll ostmata jääda. Eriti hapu mekk jääb juurde, kui see juhtus olema kallimat sorti vein.

Neil hetkedel tuleb mõnel ehk silme ette pilt veiniekspertidest, kes veiniklaasi tähtsa näoga sõrmede vahel keerutades seda vastu valgust uurivad, siis nina klaasi topivad ja väidavad, et teavad, mille järele konkreetne vein lõhnab, ja vähe sellest – kas see võiks ka joodav olla. Snoobide värk või kasulik ja jõukohane rituaal ka tavalisele veinisõbrale?

Reedel hakkab Haapsalus ohtralt veini voolama, mis pakub suurepärase võimaluse veinide degusteerimist harjutada. Palusime sommeljee Kertu Lukasel lehelugejaid valgustada, kuidas ühele veinile lähenema peaks. Loodetavasti paistab veinide maailm pärast teoreetilise ja praktilise osa läbimist hoopis uut moodi.

Kertu veinimaitsja ABC

Niisiis oled otsustanud veini paremini tundma õppida. Millest alustada?

Esmalt hangi pudel kvaliteetset veini. Pole tähtsust, kas see on punane, valge, magus või mullitav. Hea vein on see, mis sulle maitseb. Nüüd tuleb siis ainult välja selgitada, mis sulle õigupoolest maitseb.

Järgmiseks tuleb leida õige veiniklaas – soovitavalt õhuke, läbipaistev, kirgas, ülevalt veidi koonusesse vormuv ja piisavalt suur, et peale veini mahuks sinna ka õhku, mis aitab veiniaroomidel avaneda. Kui sellist pole, kõlbab ka tulbikujuline konjakiklaas, see ajab asja ära.

Juba muigad, et milleks see peenutsemine?

Proovi: vala veidi veini eri kujuga klaasidesse ja nuusuta seda. Ülalt laienevast paksu servaga veeklaasist ei tunne üldse mingit veini aroomi, tulbikujuline klaas koondab aga aroomid ja suunab need juues meeldivalt ninasõõrmetesse. Ka maitse on erinev, sest keele eri osad tunnevad eri maitseid ja eri kujuga klaasidest juues langeb vedelik keele eri osade peale. Nii võid mõnest klaasist juues tunda veini hoopis magusama või happelisemana kui teisest. Näiteks vahuveini klaasist juues ajame huuled rohkem prunti ja vein kukub esmalt keele otsale, millega tunneme kõige enam magusat maitset. Suure avaga klaasist langeb rohkem veini keele külgedele, kus tunneme enam haput maitset.

Kertu Lukas

Kertu Lukas on lõpetanud kolm aastat kestvad sommeljeede kursused. Igapäevaelus Kertu sommeljee tööd ei tee. Kertut tuntakse kondiitrina tema kaubamärgi Suhkruingel järgi, kuid ta rõhutab, et treenitud sommeljee oskus maitseid omavahel sobitada on tema töös asendamatu – Kertu valmistab eritellimusel torte ja magusalaudu igaks elujuhtumiks. Samuti teeb Kertu magusakoolitusi ja on andnud välja raamatu „Suhkruingli magusad lauad".

Välimus räägib iseloomust

Esmalt tõsta klaas silmade kõrgusele ja vaata nii, et valgus sellest läbi paistab. Mis värvi vein on, milline on selle viskoossus, kas selles on mulle või sadet?

Ajapikku õpid, et juba veini värvist võib aimata, millise viinamarjaga võiks tegu olla ja kui vana on vein. Sügav lillakas värv võib vihjata, et klaasis on kas Syrah või Zinfandel; läbipaistvam, kerge ja hele punane värv aga võiks anda aimu Pinot Noire'ist või Sangiovesest. Noored punased veinid on tumedamad, kirkamad ja intensiivsema värvusega, aastatega nende värv aga tuhmub, muutub heledamaks ja omandab oranžikamaid-pruunikamaid toone.

Valge veiniga on vastupidi – noorena pigem hele, kohati isegi vesiselt läbipaistev ja kirgas, vananedes muutub aga kuldsemaks ja tumedamaks.

Esiteks on vaja kindlaks teha, kas vein on korras ja et sellel ei oleks ebameeldivaid kõrvallõhnu, mis veini rikuvad. Üks kõige levinumaid veini rikkujaid on niinimetatud korgiviga, mis tekitab veinile kopitanud raamatute või märja ajalehe lõhna. Kui restoranis serveeritakse riknenud vein, on sul õigus paluda see välja vahetada. Kui valitud vein lihtsalt ei maitse, siis on kehvasti tehtud valik sinu enda probleem ja veini väljavahetamise kohustust sommeljeel ei ole.

Nii, nüüd on aeg veini „keerutama" hakata.

Kindlasti oled näinud, kuidas veiniekspertid osavalt veiniklaasi keerutavad, enne kui oma nina sinna sisse suskavad. Veini õhutamine aitab nimelt aroomidel avaneda. Esialgu pole mõtet klaasi käes hoides veini „keerutama" hakata – suure tõenäosusega võib veiniklaasi sisu maanduda kõrvalseisja riietele. Pane klaas lauale ja veiniklaasi jalga vastu lauda hoides aja vein klaasis kergelt pöörlema. Kui selle nipi kätte saad, tabad end peagi hajameelsusest keerutamas nii veeklaasi kui ka kohvitassi.

Ongi aeg nina klaasi pista ja püüda sealt lendlevaid aroome.

Esmalt võib olla lõhnadele nime anda keeruline ja oleks lihtsam, kui keegi ette ütleks, milliseid lõhnu otsida. Püüa kategoriseerida, kas vein on pigem tsitruseline, puuviljane või troopiliste viljade aroomiga, kui proovimisel on parajasti valge vein.

> **„Juba veini värvist võib aimata, millise viinamarjaga võiks tegu olla ja kui vana on vein.**

Punast veini maitstes püüa tabada, kas see lõhnab nagu punased või tumedad marjad. Kas aroomis tungivad esile pigem marjased, ürdised või hoopis lillelised aroomid? Võib-olla tunned pähkli, naha, tubaka, seene või vürtside aroome? Ära muretse, kui sulle tundub, et see lõhnab ju nagu...nagu vein.

Võib-olla on lihtsam, kui võtad näiteks kaks erinevat punast veini kõrvuti ja püüad neid kordamööda nuusutada. Kumb on magusama lõhnaga? Kas magusama lõhnaga vein tundub veidi nagu must sõstar või põldmari ja äkki on vähem magusa lõhnaga vein pigem pohla, jõhvika ja kirsi aroomidega?

Tugevamate, küpsemate, moosisemate ja troopilisemate aroomidega veinid tulevad soojadest piirkondadest, näiteks Austraaliast ja Lõuna-Aafrikast. Värskemate ja hapukamate viljade aroomiga veinid on pärit pigem jaheda kliimaga piirkondadest. Mõni viinamarjasort annab väga äratuntava aroomiga veine, näiteks Sauvignon Blanc, mida iseloomustab tihtilugu muru ja karusmarja lõhn. Gewürztraminer on tihti tugevalt roosilõhnaline, Cabernet Sauvignonist võiks aga esimesena hakata musta sõstra aroome otsima.

Soolane vein?!

Oled väga kannatlik olnud. Nüüd lõpuks jõuame maitsmiseni.

Võta lonks, selline korralik, aga mitte ka nii palju, et põsed punni lähevad. Ära alla neela, vaid püüa veidi huuli paotada ja hammaste vahelt õhku sisse luristada. Kõrval olevad inimesed vaatavad imelikult? Ignoreeri neid! Mõtle ainult veinile! Õhu lisamine juba suus olevale veinile aitab maitsetel ja aroomidel paremini esile tulla ja vein katab korralikult kõik keele osad. Nüüd neela vein alla ja mõtle, mis maitseid sa tunned.

Inimese keel on võimeline eristama nelja põhimaitset: soolast, magusat, mõru ja haput. Tegelikult ka viiendat maitset umamit, aga sellel me praegu ei peatu. Kõik ülejäänud, mida maitseteks peame, on aroomid. Kui nina kinni pigistada ja õhk neelu kaudu enam ninna liikuda ei saa, ei tee me toidu ja joogi maitsel enam mingit suurt vahet. On ilmselge, et magusat ja haput võime veinis tunda, mõru maitset tunneme veinis olevas parkaines tanniinis, mis tõmbab suu veidi paksuks, nagu oleks söönud arooniamarju.

Mõnikord võib veinis tunda ka soolasust. Sel juhul öeldakse, et vein on mineraalne. Tõenäoliselt leiad selliseid valgeid veine lubjasel mereäärsel pinnasel kasvanud viinapuuaedadest.

Siis mõtle, kui pikalt see maitse suhu püsima jääb, kas tunned keelel mänglevat vürtsikust või jääb keele külgedele pikalt kestma värskendav happeline maitse.

Nüüd, kus veini maitsmine selge, võid samas vaimus jätkata ning aroome ja maitseid avastada. Või siis rahulikult ja ilma peenutsemata ülejäänud klaasi lõpuni rüübata.

PS. Pane tähele, et sommeljeed sülitavad veini maitstes selle enamasti välja. Seda põhjusel, et säilitada ergas meel ja mitte veinimaitsmisel üleliia joobuda. Veini juues tuleks alati säilitada väärikas käitumine ja piiritunne – vein on nautimiseks!

Aare Karolin soovitab: tasub proovida!

Itaalias on palju toredaid veine, mida tasuks proovida, seekord räägime kahest: Soavest ja Primitivost.

Soave: mahlane värskus

Põhja-Itaalias teel Veronast Veneetsiasse jäävad 18. ja 25. kilomeetri vahel taamal olevate küngaste jalamitele Soave põllud. Soave on üks lihtne, kuid igati lahe vein, mida on mõnus sooja ilmaga nautida. See vein ei nõua kaaslaseks rohket toitu. Soave on üks enim eksporditud Itaalia valgeid veine. Vein valmib peamiselt Garganega ja Trebbiano di Soave viinamarjadest. Värvus varieerub heledast õlgkollasest, milles on veidi rohekat tooni, kuni kuldseni. Aroom on värske, ahvatlev, veidi ümar, ometi puuviljane, kus on mahlane virsik ja mesimelon. Kõrgema hinnaga Soave Classico märgistusega veinid on tihtilugu paremaist aedadest, komplekssemad ja veidi täidlasemad ning rohkem viimistletud. Proovida tasub mõlemaid.

Primitivo: marjane rubiin

Primitivo pole mitte mingi primitiivne vein, vaid Apuulia (itaalia keeles Puglia) piirkonna marjane, mahlane, moosine ja paljudele nauditav punavein. Apuulia on Lõuna-Itaalia päikeseline kasvuala, kus küpsevad hästi tumedad viinamarjad. Piirkond jääb Aadria ja Joonia mere vahelisele nn saapa kanna ja kontsa alale. Kliima on soe ja see võimaldab valmistada tugeva alkohoolsusega toredaid veine, millel on intensiivne rubiinne värvus. Aroomis on tunda vaarikat, musta kirssi, põldmarja, mustikat ja musta ploomi. Veini suurt alkoholisisaldust aroomis ega maitses tihtipeale tunda ei olegi – see jääb marjasuse-moosisuse varju. Kõrgema hinnaga Primitivo veinid on veidi mõrkjamad; odavad aga lihtsamad ja kergesti manustatavad.

Aare Karolin

Kertu Lukas, kes igapäevaelus tegutseb hoopis Suhkruingli nime all kondiitrina, kasutab sommeljee treenitud maitsmisoskusi ära selleks, et oma kookidele-tortidele unustamatuid maitsebukette luua.
PEETER LANGOVITS

Spikker: milline vein toidu juurde sobib?

Veini ja toidu sobivus on omaette teadus. Kui õigesti valitud vein tagab unustamatud maitseelamused, siis ka vale valik võib pikaks ajaks meelde jääda. Seepärast pakume lihtsa ja käepärase spikri, milliseid veine konkreetse toidu juurde valida.

MERILIN KAUSTEL-LEHEMETS

Ülle Valdre teab, milline vein teeb iga söömaaja perfektseks.

Soovitab joogiekspert Ülle Valdre

- **Bruschetta:** Chianti, Valpolicella, kuiv roosa vahuvein
- **Caesari salat:** Chablis või muu Vana Maailma ilma tammelaagerduseta Chardonnay, Gavi, Provence rosé
- **Carpaccio (valge kala):** Sauvignon Blanc, Vermentino
- **Carpaccio (liha):** Cabernet Franc, Barbera, punane Côtes du Rhône
- **Gazpacho:** Fino Sherry, Albarino, roosa Rioja
- **Gorgonzola:** Amarone, Recioto della Valpolicella, Vin Santo
- **Hiidkrevetid (küüslauguga):** Sauvignon Blanc, Fiano, Falanghina, Rueda
- **Jänes:** punane Côtes du Rhône, Pinot Noir, Viognier, Pinot Gris
- **Punane kalamari:** šampanja või muu kuiv vahuvein
- **Kala (valge, aurutatud):** kuiv Riesling, Muscadet, Pinot Blanc, Vermentino, Grüner Veltliner
- **Kalkun:** Pinot Noir, Garnacha (Grenache), Zinfadel, Chianti, punane Rioja, tammine Chardonnay
- **Kana (küpsetatud):** valge Côtes du Rhône, Viognier, tammine Chardonnay, kuiv roseevein
- **Krevetid:** Muscadet, Picpoul de Pinet, Pinot Grigio, Vinho Verde, Grüner Veltliner
- **Lambakarree:** Ribera del Duero, punane Rioja, Shiraz, Malbec
- **Lasanje:** Chianti, Merlot, punane Rioja Crianza
- **Lõhe:** tammine Chardonnay, Viognier, Pinot Noir
- **Mozzarella-tomatisalat:** Soave, Verdicchio
- **Pasta (tomatine):** Chianti, Valpolicella, Barbera, Primitivo, Merlot
- **Pasta (koorene):** Chardonnay, Pinot Bianco
- **Pitsa:** Chianti, Valpolicella, Barbera, Merlot
- **Risoto mereandidega:** Pinot Bianco, Chardonnay
- **Risoto seentega:** tammine Chardonnay, Pinot Noir, Barbera
- **Salaami:** Barbera, Sangiovese, Pinot Noir
- **Sinimerekarbid (aurutatud):** Soave, Vermentino, Muscadet, Picpoul de Pinet
- **Sink (toores, nt Prosciutto) ja melon:** Riesling Kabinett, Prosecco, Pinot Bianco
- **Šokolaad:** Amarone, portvein
- **Tiramisu:** Vin Santo, magus Oloroso šerri, madeira, portvein
- **Vasikaliha:** Pinot Noir, Valpolicella, kuiv roseevein, Grüner Veltliner
- **Veiseliha:** Sangiovese, Barolo, Cabernet Sauvignon

HAAPSALU TARBIJATE ÜHISTU
KONSUM
KAUBAMAJA KONSUM
UUEMÕISA KONSUM
alates 3. juunist
ÕLLE- ja VEINILAAT
Müügil Itaalia veinipäevadel pakutud ja paljud teised erilised veinid. Eksootilised õlled erinevatest riikidest.
Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.
coop

AUGUSTI BLUUS
5 - 6 AUGUST 2016
HAAPSALU ESTONIA
Ford
saku
ESITLEVAD
NIK WEST USA
CARY MORIN USA ALEXIS EVANS TRIO FRA SUSAN SANTOS ESP JAMES DALTON USA 2INJOY GER EVGENI LAMBA TRIO RUS IDA BANG & BLUE TEARS SWE COMPROMISE BLUE EST KIRSIPUU & KASESALU BEATBAND EST VON DORPAT EST ENN VEI BLUES BAND EST CATHOUSE RADIO EST
Piletid: PILETILEVI www.piletilevi.ee
MAI LÕPUNI SOODSAM
www.augustibluus.ee
HAAPSALU 1279 TALLINK KULTUURIMINISTEERIUM artist METAPRINT RÄNNA ROOTSI SELVER Jägermeister paf Mamma KUKU PixMill EESTI KULTUURKAPITAL SALVA TM LÄRRITO SEI7SE Sofia MOUNT GAY Info-Auto MK AUTOBUSS RANNAROOTSI EURO OIL Lääne Elu L'ERMITAGE

Itaalia veinipäevade kava

Veinipidu on alguse saanud ideest tutvustada Haapsalu sõpruslinna Grevet, mis asub Itaalias Chianti piirkonnas. Veinipeol on väljas kõik suuremad Eesti veinide riikitoojad ning ka nende Itaalia partnerid. Kahte päeva mahub ohtralt nii veini kui ka kultuuri.

MERILIN KAUSTEL-LEHEMETS

Reede, 3. juuni

14.30–17 Dunker Estonia OÜ veinide degustatsioon Kaubamaja Konsumis
15–18 Coop Eesti Itaalia veinide degustatsioon Kaubamaja ja Uuemõisa Konsumis
17–19 Mediato ASi veinide degustatsioon Kaubamaja Konsumis
17 Svensky Kaubanduse ASi veinide degustatsioon Haapsalu raekojas (Kooli 2). Tasuta
17.30 Itaalia vermuti, likööri ja *grappa* degustatsioon ASilt Prike Kärme Küüliku Galeriis (Karja 5). Hind 15 €
18 Vinorama veinide tutvustamine vinoteegis MULLiga ja MULLita (Karja 16). Pilet 5 €
18 Dunker Estonia OÜ veinide degustatsioon Villa & Restoran Soffas (Posti 1). Esineb ansambel Forte Soffissimo. Pilet 5 €
18 Cantina Zeni veinide degustatsioon Rein Kasela veinitoalt kuursaalis (Promenaadi 1). Pilet 13 €
18 Veinivilla koduveinikoolitus Beguta taimetoidukohvikus (Kalda 4). Pilet 5 €
18.30 Alter Baltics OÜ veinide degustatsioon Hermanis (Karja 1a). Pilet 5 €
19 ASi Tridens veinide degustatsioon puhveti APTEK hoovis (Karja 1). Pilet 5 €
19 Kärme Küüliku ja Tenute Falezza Veinimaja õhtusöök restoranis Kärme Küülik (Karja 5). Hind 58 €
19 Jahta Resto ja Liviko 4käiguline õhtusöök Jahta Restos (Holmi 14). Veinid sobitas menüüle sommeljee Urvo Ugandi. Hind 60 €
20 Cantine Dragani veinide degustatsioon, esineb Itaalia pianist Tommaso Primavera, muusikat valib Dreso Lounge'is Aed (Lossiplats 6)
21 Itaalia disko hommikuni, DJ Elmu Sadulsepp Villa & Restoran Soffas (Posti 1)
22 veinipidu kuursaalis. Kaire Vilgats ja Raivo Tafenau bänd Pilet 15 € eelmüügis Piletilevis

Laupäev, 4. juuni

11–14 Dunker Estonia OÜ veinide degustatsioon Kaubamaja Konsumis
11–15 Coop Eesti Itaalia veinide degustatsioon Kaubamaja ja Uuemõisa Konsumis
12–19 Itaalia veinipromenaad Karja tänaval. Päeva juhib Kalev Vapper
12–17 veinikonkurss. Valitakse Haapsalu publiku lemmikud. Sissepääs tasuta, osalemine degusteerimisel 10 €
12 Maalehe ja Veinivilla koduveinikonkursi hindamine Talumehe kõrtsis (Karja 2)
14 oliiviõlide koolitus vinoteegis MULLiga ja MULLita (Karja 16). Koolitust viib läbi oliiviõlide tippspetsialist Heret Pauskar. Pilet 5 €
14–18 Retro Italiano – musitseerivad Piret Tatar & Alari Tamm Villa & Restoran Soffas (Posti 1)
17–19.30 veinilaat
18 Itaalia disko hommikuni, DJ Elmu Sadulsepp Villa & Restoran Soffas (Posti 1)
19 veinikonkursi autasustamine
19 Toto Cutugno kontsert piiskopilinnuses. Väravad avatakse 17. Pilet 45 € Piletilevis
22 Itaalia veinidisko – Toto Cutugno ametlik järelpidu VanaKinos (Suur-Lossi 14).
21 DJ Lauri Hermann raadiost Elmar. Pilet 5 €, Toto Cutugno piletiga tasuta!
22 Italo disco, Toto Cutugno *afterparty* Lounge´is Aed (Lossiplats 6). DJ Rauno Salumets
Mõlemal päeval pakub parfüümipood Pariisi Vesi (Posti 9) Itaalia-hõngulisi lõhna- ja hinnaüllatusi.

Kavas võib ette tulla muudatusi ja/või täiendusi!

Läänemaa kultuurikava 8. juunini

3. juuni

15 Haapsalu Promenaadil lõbus ja sportlik heategevusüritus Rat-Race. Osavõtutasu on ettevõtte meeskonnale 100 eurot, MTÜ-le ja sõpruskonnale 60 eurot.
17 näituse „Ants Laikmaa 150. Eesti Kunstimuuseum tuleb külla" avamine ja veinidegustatsioon Haapsalu raekojas (Kooli 2).

4. juuni

Avatakse näitus „Ants Laikmaa 150. Eesti Kunstimuuseum tuleb külla". Haapsalu raekojas (Kooli 2) E–P 10–18. Piletid 4 ja 3 eurot
12–17 Haapsalu kultuurikeskuse ees Tallinna Ülikooli Haapsalu kolledži käsitöötehnoloogiate ja disaini eriala tudengite disainiturg.
13 Lääne maakonna keskraamatukogu (Posti 3) fotonäituse „Inimesed meie keskel – laste eri" avamine.

5. juuni

12 Iloni Imedemaa 10. sünnipäev. (Kooli 5)
12 avakontsert, esineb muusikateater Jankel Pärnust.
14 esinevad laulustuudio Gaudeo Musicum ja Läki Tantsule mudilased.
15 esineb Haapsalu poistekoor. Fotonäitus Iloni Imedemaa avamisest. Tasuta

8. juuni

Lääne maakonna keskraamatukogu tähistab 150. sünnipäeva.
9.30 vanal kalmistul luuletaja Ernst Enno 141. sünniaastapäeva puhul küünla süütamine.
10.30 lasteraamatukogus (Wiedemanni 11) näituse „Mailill ja Ülane. Viive Noore pildid Tiia Toometi raamatule" avamine.
11.30 keskraamatukogus (Posti 3) näituse „Haapsalu raamatukogu 150 a juubel" avamine.
12 keskraamatukogu lugemissaalis (Posti 3) esitleb Haapsalu noorluuletaja Karl-Christoph Rebane oma esimest luulekogu „Artokraatia".
13.30 raamatukogu Posti tänava poolses küljes lugejate raamatute tagastuskasti avamine.
14 Haapsalu Promenaadi kõlakojas linna raamatukogu 150 a juubeli tähistamise kontsert.
Huvisõidurong Peetrike väljub raudteejaamast (Raudtee 2). Pilet 3 €. Sõidugraafik www.salm/Peetrike. Info tel +372 473 4574
Sõit aurupaadiga Kallis Mari. Broneerimine tel +372 5396 1396

KINDLUSTUSLAHENDUSED MEILT!
AID KINDLUSTUSMAAKLER
Eva Makienko
5563 4012
eva.makienko@gmail.com
www.kindlustusmaakler.eu

1 kuu	8,60 eurot	7 kuud	51,20 eurot
2 kuud	17,20 eurot	8 kuud	58,60 eurot
3 kuud	22,00 eurot	9 kuud	65,90 eurot
4 kuud	29,30 eurot	10 kuud	73,20 eurot
5 kuud	36,60 eurot	11 kuud	80,50 eurot
6 kuud	43,90 eurot	12 kuud	87,80 eurot

LÄÄNE ELU TELLIMISHINNAD
www.le.ee tel 473 7222
Telli nüüd Lääne Elu vähemalt kolmeks kuuks ja võida pääsmed Augustibluusile

Lääne Elu
Nüüd laupäevases Lääne Elus
uus nupunurgake lastele!
Lahenda, mõistata, nuputa, osale ning võida vahvaid auhindu! Vastused saada reklaam@le.ee või Posti 30, Haapsalu. Järgmine nupunurgake ilmub juba laupäeval.
Peetri Pizza
Haapsalu veekeskus
KARUPOEG PUHH
VANALINNA BOWLING

Toimetaja Lemmi Kann. Küljendaja Tiina Liiv. Korrektor Heli Tammik. Reklaamitoimetajad Ave Tapner, Alar Birk. Reklaam reklaam@le.ee. Väljaandja OÜ Lääne Elu: Posti 30, 90504 Haapsalu. Tel 473 7222.