

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringelt nähtaval ESA kodulehel www.sommeljee.ee.

Õppima oodatakse kõiki, kes on täisealised.

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel www.sommeljee.ee. Kursustele registreerumine algab igal aastal augustis selleks 1.augustil välja kuulutatud päeval.

Baaskursusele võetakse eelisjärjekorras õppima igapäevaselt veinidega töötavad või restoranis tööl olevaid inimesi. Valdkonnas mitte töötavad isikud saavad kandideerida vabade kohtade olemasolul.

Kursuse hind 1 100 €

Kohta arv kursusel: 32

Kursuse toimumise aeg: 17.09.2018 - 20.05.2019

Kursus toimub esmaspäeviti 18.00 - 21.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Igas loengus toimub degustatsioon.

Õppepäevad kokku: 31 + eksam

Õppetunnid kokku: 128 akadeemilist tundi. (Ei sisalda iseseisva töö osa. Õppuritele soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda iseseisvalt degusteerimistega. Soovituslike raamatute, väljaannete ja linkide loetelu antakse õppurile esimese loengu alguses.)

Iga mooduli kohta on kontrolltest, mis on eksamile pääsemise aluseks!

Õppurile väljastatakse tunnistus, kui ta on kõik eksami erinevad osad läbinud positiivse tulemusega. Kursuse läbimisel saab õppur veinitudja tunnistuse ning tal on õigus kandideerida juunior-sommeljee kursusele. Õppur, kes mingis eksami osas ei saavuta positiivset tulemust, saab sooritada selles osas järeleksami selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järeleksami hind on 50 €.

ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID

Moodul 1	Tunnid	Veinide stiil, kvaliteet ja hind	Õpiväljund	Lektor
1, 2 17.09. ja 24.09.	4 + 4	<p>Alkohol ja tervis.</p> <p>Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine.</p> <p>Viinamarjakasvatuse. Keskkond, kliima, pinnas. Veinide valmistamine. Veinide degusteerimine ja hindamine. Degustatsiooniklaas. Degusteerimise alused. Veini iseloomustus.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: terroir tähtsus; veiniviinamarjade kasvatamise põhitõed; punaste ja valgete veinide valmistamise protsessid ja tehnoloogiad; veinide degusteerimise põhitõed ja selle alusel neile hinnangu andmine; veinide organoleptiliste omaduste kirjeldamise alused; degustatsiooniklaasi kuju tähtsus ja selle kasutamise oskus.</p>	Aivar Vipper

3, 4	1.10. ja 8.10.	4 + 4	<p>Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veinide ladustamine. Serveerimistemperatuurid. Klaasid.</p> <p>Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid. Hinda mõjutavad tegurid viinamarjaaias ja valmistamisel. Pakendamine ja müük. Vahuveini avamine. Veinipudeli siltide lugemine. Tootjad ja brandid. Aastakäik. Kvaliteedi klassifikatsioon ja piirkondlikud sildid.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: kuidas ja millistes tingimustes tuleb hoida veine, et need ei kaotaks oma iseloomulike omadusi; veinide serveerimise tehnilised oskused; veiniklaaside erinevad kujud ning nende tähtsus veinide õigel serveerimisel.</p> <p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: kuidas ja kus kujuneb veinide hind ja mis seda mõjutavad; veinide erinevad stiilid ning neile kaasnevad kvaliteedinõuded; Veinide pakendamise erinevad viisid ning neist tulenevad müügiargumendid; erinevate sulguritega veinide õige avamise oskus ning serveerimine; dekanteerimise õige järjekord ja selle vajadus; veinipudelite siltidele kantud informatsiooni lugemine ja erinevate mõistete lahti mõtestamine.</p>	Aivar Vipper
5	15.10. või 16.10.	4 või 4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.	<p>Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida. NB! Rühm jaotatakse pooleks !</p>	Aivar Vipper
6, 7	22.10. ja 29.10.	4+4	Veini ja toidu sobitamise alused. Põhialused. Tugevad toidud ja vein. Maitse tugevus. Happesus. Magusus. Põhimaitsete sobitamine.	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.</p>	Urvo Ugandi
8, 9	5.11. ja 19.11.	4 + 4	<p>Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused. NB! 12.11.2018 on kõik oodatud Eesti Joogifestivalile</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.</p>	Ketri Leis

Moodul 2			Klassikalised viinamarjasordid	Õpiväljundid	
10, 11	26.11. ja 3.12.	4 + 4	<p>TEST moodul 1 kohta</p> <p>Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: peamiste valgete viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.</p>	Urvo Ugandi
12, 13	10.12. ja 17.12.	4 + 4	<p>Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.</p>	Kristjan Markii

Moodul 3			Veiniregioonid - Vana-Maailm	Õpiväljundid	
14, 15	14.01. ja 21.01.	4 + 4	<p>TEST moodul 2 kohta</p> <p>Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.</p>	Urvo Ugandi

16, 17	28.01. ja 4.02.	4 + 4	Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
18, 19	11.02. ja 18.02.	4 + 4	Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Evelin Hansson
20, 21	25.02. ja 4.03.	4 + 4	Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub		Veiniregioonid - Uus-Maailm		Õpiväljundid	
22, 23	11.03. ja 18.03.	4 + 4	TEST moodul 3 esimese osa kohta Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: LAV-i, Austraalia ja Uus-Meremaa veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Kristjan Markii
24	25.03.	4	Tšiili. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Gabriel Salas
25	1.04.	4	USA ja Argentiina. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: USA ja Argentiina veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi

Moodul 4		Teised veinistiilid		Õpiväljundid	
26, 27	8.04. ja 15.04.	4 + 4	TEST moodul 3 teise osa kohta Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis fermenteeritud vahuveinid (šampanja, cava).	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevatel meetoditel valmistatud vahuveinide pudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; vahuveinide valmistamise erinevad meetodid ja nende eristamine.	Urvo Ugandi
28	22.04.	4	Magusad ja väärishallitusega veinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: dessertveinide klassifikatsioon ja nende valmistamise erinevad meetodid; dessertveinide klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades.	Kristjan Markii
29	29.04.	4	Šerri, portvein ja madeira	Kohustuslikud omandatavad teadmised: šerri valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon; portveinide valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon; madeira valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon.	Kristjan Markii

Moodul 5				Põhiline kange alkohol ja liköörid	Õpiväljundid	
30	6.05.	4	<p>TEST moodul 4 kohta</p> <p>Destillatsiooniprotsess. <i>Pot ja column stills.</i> Alkoholi kangus ja iseloom.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: destilleerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele.</p>	Kristjan Markii	
31	13.05.	4	<p>Erinevad kanged alkoholid. Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.</p>	Kristjan Markii	

32	20.05.	2	<p>EKSAM: Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult</p>	<p>Õppuril tuleb 1,5 tunni jooksul lahendada 45 valikvastustega küsimustega test ning kirjeldada kirjalikult kahte veini, millest üks on punane ja teine valge. Eksam loetakse läbituks, kui testis on saadud õigeid vastuseid 60%. Veinikirjelduste eest on võimalik kokku saada 24 punkti ja läbituks loetakse 59% õigete vastuste puhul.</p>	Komisjon
----	--------	---	--	---	----------

23.05. Tunnistuste kätteandmine