

Õppima oodatakse kõiki, kes on täisealised ning läbinud ESE baaskursuse moodulid 1 ja 2.

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

**Kursuse hind** 593,75 €  
**Kohta arv kursusel:** 1  
**Kursuse toimumise aeg:** 16.10. - 18.12.2018

Kursus toimub teisipäeviti 9.00-16.00  
 Kursus on eesti ja inglise keeles.  
 Igas loengus toimub degustatsioon.

**Õppepäevad kokku:** 10 + eksam

**Õppetunnid kokku:** 80 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.)

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 3		Veiniregioonid - Vana-Maailm		Õpiväljundid	
8	16.10.	8	<b>TEST moodul 2 kohta</b> <b>Prantsusmaa.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
9	23.10.	8	<b>Hispaania ja Portugal.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
10	30.10.	8	<b>Itaalia.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Evelin Hansson
11	6.11.	8	<b>Saksamaa ja Austria.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 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	
			<b>TEST moodul 3 esimese osa kohta</b>		

12	13.11.	8	<b>Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> LAV-i, Austraalia ja Uus-Meremaa veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Aivar Vipper
13	20.11.	4	<b>Tšiili.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Gabriel Salas
		4	<b>USA ja Argentiina.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> USA ja Argentiina veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi

<b>Moodul 4</b>		<b>Teised veinistiilid</b>			
			<b>TEST moodul 3 teise osa kohta</b>		
14	27.11.	8	<b>Vahuveinid.</b> Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis fermenteeritud vahuveinid (šampanja, cava).	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> erinevatel meetoditel valmistatud vahuveinide pudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; vahuveinide valmistamise erinevad meetodid ja nende eristamine.	Urvo Ugandi
15	4.12.	8	<b>Magusad ja väärishallitusega veinid</b>  <b>Šerri, portvein ja madeira</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> dessertveinide klassifikatsioon ja nende valmistamise erinevad meetodid; dessertveinide klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades. <b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> šerride valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon; portveinide valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon; madeira valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon.	Kristjan Markii

<b>Moodul 5</b>		<b>Põhiline kange alkohol ja liköörid</b>			
			<b>TEST moodul 4 kohta</b>		
16	11.12.	8	<b>Destillatsiooniprotsess.</b> <i>Pot ja column stills.</i> Alkoholi kangus ja iseloom.  <b>Erinevad kanged alkoholid. Liköörid.</b> Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> destileerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. <b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii

17	18.12.	2	<b>EKSAM:</b> Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult	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.	Komisjon
----	--------	---	---	--	----------

## 20.12. Tunnistuste kätteandmine