

**Veinid ja destillaadid**  
**ESE juunior-sommeljee kursus 2019-2020 õppeaastal**

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringelt nähtaval ESA kodulehel [www.sommeljee.ee](http://www.sommeljee.ee).

Õppima oodatakse kõiki, kes on sooritanud ESE baaskursuse eksami.

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel [www.sommeljee.ee](http://www.sommeljee.ee). Kursustele registreerumine algab igal aastal augustis selleks 1. augustil välja kuulutatud päeval.

Juunior-sommeljee kursusele võetakse eelisjärjekorras õppima igapäevaselt veinidega töötavad või restoranis tööl olevaid inimesi. Valdkonnas mitte töötavad isikud saavad kandideerida vabade kohtade olemasolul. Sooviavalduste esitajad pannakse pigem baaskursuse eksami tulemuste põhjal.

**Kohta arv kursusel:** 32

**Kursuse toimumise aeg:** 4.09.2019 - 29.04.2020

Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

**Õppepäevad kokku:** 31

**Õppetunnid kokku:** 248 akadeemilist tundi

(Ei sisalda iseseisva töö osa. Õppuritele soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda iseseisvalt degusteerimisega. Soovituslike raamatute, väljaannete ja linkide loetelu antakse õppurile esimese loengu alguses.)

**Kursuse hind:** 1 200 €

**Lisad:** Soovituslik osavõtt ESE võistlustest

**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 juunior-sommeljee tunnistuse ning tal on õigus kandideerida sommeljee kursusele. Õppur, kes mingis eksami osas ei saavuta positiivset tulemust, saab sooritada selles osas järelksami selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järeleksami hind on 50 €.

**ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID**

Moodul 1	Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor	
1	4.09.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski	
		2	Riedeli klaasikoolitus	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Alexander Zorin
		5	Veinide degustatsioon ja hindamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Veini välimuse, aroomi ja maitse järgi veinide kirjeldamine ja hindamine ning järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
2	11.09.	8	Toidu ja veini sobitamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhimõtted. Erinevad maitset. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
3	18.09.	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Sobitamine ja selle põhjendamine.	Kristjan Peäske
4	25.09.	8	Kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Andrus Laaniste
5	2.10.	8	Juustud	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii

6	9.10.	8	Vesi, õlu, siider.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Erinevad valmistusviisid ja maitset. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Oskar Pihlik
---	-------	---	--------------------	---	--------------

Moodul 2	Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor	
7	16.10.	8	<b>Test Moodul 1 kohta</b> Sommeljee töö	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Dekanteerimine aja peale Praktiline õppus.	Urvo Ugandi
8	23.10.	4	Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 12 kuud ja tegevused sel ajal. Erinevad taimehaigused ja nende põhjustajad.	Urvo Ugandi
		4	Valged viinamarjasordid 1:	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Põhiviinamarjad lühidalt. Pinot Gris, Pinot Blanc, Viognier, Muscat, Chenin Blanc ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
9	30.10.	4	Veinide valmistamine 1.	jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess.	Igor Sööt
		4	Valged viinamarjasordid 2:	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
10	6.11.	4	Veinide valmistamine 2.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 1:	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
11	13.11.	4	<i>Terroir.</i>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Mõiste <i>terroir</i> tähendus. Erinevad pinnased ja kliima mõjurid.	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 2:	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Nebbiolo, Petit Verdot, Zinfandel, Mourvedre, Blaufränkisch ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii

Moodul 3	Tunnid	Prantsusmaa	Õpiväljund	Lektor	
12	20.11	8	<b>Test Moodul 2 kohta</b> Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa kliima, Chateau-kontsept, <i>terroir</i> , viinamarjasordid, erinevad piirkonnad. Parem- ja vasakkallas. Bordeaux klassifikatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
13	27.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
14	4.12.	8	Loire org ja Lõuna Prantsusmaa	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	11.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt

Moodul 4	Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund	Lektor	
16	15.01.	8	<b>TEST moodul 3 kohta</b>		
		8	Hispaania 1	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
17	22.01.	8	Hispaania 2	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Hispaania jätkub	Kristi Poom

18	29.01.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Hannes Aedla
19	5.02.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi
20	12.02.	8	Portugal ja kangestatud veinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Portugali kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
21	19.02.	8	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
22	26.02.	8	Itaalia 1	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kalle Müller
23	4.03.	8	Itaalia 2	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Itaalia jätkub	Kalle Müller
24	11.03.	8	Itaalia 3	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Itaalia jätkub	Kalle Müller

Moodul 5	Tunnid	Uus-Maailm	Õpiväljund	Lektor	
		<b>TEST moodul 4 kohta</b>			
25	18.03	8	Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
26	25.03.	8	USA, Kanada	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
27	1.04.	4	Tšiili	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Gabriel Salas
		4	Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 6	Tunnid	Vahuveinid, destillaadid ja liköörid	Õpiväljund	Lektor	
		<b>TEST moodul 5 kohta</b>			
28	8.04.	8	Vahuveinid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
29	15.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. <i>Orange wine</i>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Valmistamise erinevad meetodid.	Ketri Leis
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
30	22.04.	8	Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Seadusandlus. Klassifikatsioon. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Erinevad liköörid ja nende klassifikatsioon. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
31	29.04.	8	Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

32	13.05.	6	EKSAM	Kirjalik test, kahe veini kirjeldamine, menüü juurde veinide sobitamine, dekanteerimine,	Komisjon
----	--------	---	-------	--	----------

**Tunnistuste kätteandmine**