

**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 pigeritta 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 toimub eesti keeles. Osad lisamaterjalid võivad olla 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 järeleksami 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.	Kohustuslikud omandatavad teadmisedErinevad valmistusviisid ja maitseed. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Oskar Pihlik
---	-------	---	--------------------	--	--------------

Moodul 2	Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor	
7	16.10.	8	Test Moodul 1 kohta Sommeljee töö	Kohustuslikud omandatavad teadmisedDekanteerimine aja peale Praktiline õppus.	Urvo Ugandi
8	23.10.	4	Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused	Kohustuslikud omandatavad teadmised12 kuud ja tegevused sel ajal. Erinevad taimehaigused ja nende põhjustajad.	Urvo Ugandi
		4	Valged viinamarjasordid 1:	Kohustuslikud omandatavad teadmisedPõhiviinamarjad 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:	Kohustuslikud omandatavad teadmisedGrüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
10	6.11.	4	Veinide valmistamine 2.	Kohustuslikud omandatavad teadmisedVaadid. Pudeldamine. Korgid.	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 1:	Kohustuslikud omandatavad teadmisedPõhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
11	13.11.	4	Terroir.	Kohustuslikud omandatavad teadmisedMõiste <i>terroir</i> tähendus. Erinevad pinnased ja kliima mõjurid.	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 2:	Kohustuslikud omandatavad teadmisedNebbiolo, Petit Verdot, Zinfandel, Mourvedre, Blaufränkisch ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii

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

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

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

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

Moodul 6	Tunnid	Vahuveinid, destillaadid ja liköörid		Õpiväljund	Lektor
		TEST moodul 5 kohta			
28	8.04.	8	Vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
29	15.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid Orange wine	Kohustuslikud omandatavad teadmised Valmistamise erinevad meetodid.	Ketri Leis
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	Kohustuslikud omandatavad teadmised 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
30	22.04.	8	Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid	Kohustuslikud omandatavad teadmised 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	Kohustuslikud omandatavad teadmised Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

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

**Tunnistuste kätteandmine**