

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 täisealised.

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.

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

**Kursuse hind** 950 €  
**Kohta arv kursusel:** 32  
**Kursuse toimumise aeg:** 14.01. - 16.06.2020

Kursus toimub teisipäeviti 9.00-16.00  
 Kursus toimub eesti keeles. Osad lisamaterjalid võivad olla inglise keeles.  
 Igas loengus toimub degustatsioon.

**Õppepäevad kokku:** 20 + eksam

**Õppetunnid kokku:** 129 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	14.01.	8	<p><b>Alkohol ja tervis.</b></p> <p><b>Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine.</b>            Viinamarjakasvatus. Keskkond, kliima, pinnas. Veinide valmistamine. Veinide degusteerimine ja hindamine. Degustatsiooniklaas. Degusteerimise alused. Veini iseloomustus.</p>	<p><b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 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>	Ketri Leis
			<p><b>Veinide hoiustamine ja serveerimine.</b> Veinide ladustamine. Serveerimistemperatuurid. Klaasid.</p>	<p><b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 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>	

2	21.01.	8	<b>Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.</b> Hinda mõjutavad tegurid viinamarjaaias ja valmistamisel. Pakendamine ja müük. Vahuveini avamine. Veinipudeli siltide lugemine. Tootjad ja brändid. Aastakäik. Kvaliteedi klassifikatsioon ja piirkondlikud sildid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 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.	Ketri Leis
3	28.01.	8	<b>Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.</b>	<b>Praktiline õppus:</b> kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida.	Ketri Leis
4	4.02.	8	<b>Veini ja toidu sobitamise alused.</b> Põhialused. Tugevad toidud ja vein. Maitse tugevus. Happesus. Magusus. Põhimaitsete sobitamine.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Hannes Aedla

Moodul 2		Klassikalised viinamarjasordid		Õpiväljundid	
5	11.02.	8	<b>TEST moodul 1 kohta</b> <b>Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling.</b> <b>Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal.</b> <b>Mahutooted. Segud.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> peamiste valgete viinamarjasortide omadused ja kasvu piirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Aivar Vipper
6	18.02.	8	<b>Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvu piirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Kristjan Markii
7	25.02.	8	<b>Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Ketri Leis

Moodul 3		Veiniregioonid - Vana-Maailm		Õpiväljundid	
8	3.03.	9	<b>Prantsusmaa.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
9	10.03.	8	<b>TEST moodul 2 kohta</b> <b>Itaalia.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Evelin Hansson

### ERIOLOUKORRA aegsed videoloengud Microsoft Teams'is

10	7.04.	4	<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 üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper
11	14.04.	4	<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 üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper

12	16.04.	4	<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
13	21.04.	4	<b>Tšiili, 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
14	14.04.	4	<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	28.04.	4	<b>Magusad ja väärishallitusega veinid. Šerri, portvein ja madeira</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised</b> dessertveinide klassifikatsioon ja nende valmistamise erinevad meetodid; dessertveinide klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades. Šerride valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon; portveinide valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon; madeira valmistamise meetodid ja nende klassifikatsioon	Kristjan Markii
16	30.04.	4	<b>Destillatsiooniprotsess.</b> Pot ja column stills. Alkoholi kangus ja iseloom. <b>Erinevad kanged alkoholid. Liköörid.</b> Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised</b> destilleerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii

## HÄDAOLUKORRA aegsed degustatsioonid

17	19.05.	4	<b>GRUPP 1</b> <b>Saksamaa ja Austria</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>9.00 - 12.30 ESA õppeklass</b>	Aivar Vipper
		4	<b>Hispaania ja Portugal</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>13.30 - 17.00 Hotell IBIS konverentsisaal</b>	Urmas Linnamägi
		4	<b>GRUPP 2</b> <b>Hispaania ja Portugal</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>9.00 - 12.30 Hotell IBIS konverentsisaal</b>	Urmas Linnamägi
		4	<b>Saksamaa ja Austria</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>13.30 - 17.00 ESA õppeklass</b>	Aivar Vipper

18	26.05.	4	<b>GRUPP 1</b> <b>Tšiili, USA ja Argentiina</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>9.00 - 12.30 ESA õppeklass</b>	Urvo Ugandi
		4	<b>Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>13.30 - 17.00 Hotell IBIS konverentsisaal</b>	Aivar Vipper
		4	<b>GRUPP 2</b> <b>Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>9.00 - 12.30 Hotell IBIS konverentsisaal</b>	Aivar Vipper
		4	<b>Tšiili, USA ja Argentiina</b> veinimaade kordamine ja veinide degustatsioon	<b>13.30 - 17.00 ESA õppeklass</b>	Urvo Ugandi

19	2.06.	4	<b>GRUPP 1</b> <b>Vahuveinid.</b> Kordamine ja degustatsioon	<b>9.00 - 12.30 ESA õppeklass</b>	Urvo Ugandi
		4	<b>Dessert ja kangestatud veinid.</b> Kordamine ja degustatsioon	<b>13.30 - 17.00 Hotell IBIS konverentsisaal</b>	Kristjan Markii
		4	<b>GRUPP 2</b> <b>Dessert ja kangestatud veinid.</b> Kordamine ja degustatsioon	<b>9.00 - 12.30 Hotell IBIS konverentsisaal</b>	Kristjan Markii

	4		Vahuveinid. Kordamine ja degustatsioon	13.30 - 17.00 ESA õppeklass	Urvo Ugandi	
20	4 9.06.	GRUPP 1	Destillaadid ja liköörid. Kordamine ja degustatsioon	9.00 - 12.30 ESA õppeklass	Kristjan Markii	
		GRUPP 2	Destillaadid ja liköörid. Kordamine ja degustatsioon	13.30 - 17.00 ESA õppeklass	Kristjan Markii	
21	16.06.	GRUPP 1	EKSAM	10.00 - 12.30 ESA õppeklass	Komisjon	
		Kui olukord võimaldab, teeme eksami kõik korraga 10.00-12.30.				
		GRUPP 2	EKSAM	13.30 - 16.00 ESA õppeklass	Komisjon	