

## Veinid ja destillaadid

### ESE sommeljee kursus 2019-2020 õppeaastal

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

Õppima oodatakse kõiki, kes on sooritanud ESE juunior-sommeljee 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.

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:** 15

**Kursuse toimumise aeg:** 19.09.2019 - 23.04.2020

Kursus toimub neljapäeviti 9.00-16.00

Kursus toimub eesti keeles. Osad lisamaterjalid võivad olla inglise keeles.

**Õppepäevad kokku:** 33 + 2 eksamit

**Õppetunnid kokku:** 248 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.)

**Kursuse hind:** 1300 € + õppereis (vabatahtlik)

**Lisad:** Kohustuslik osavõtt ESE võistlustest

**Õppereis veinimõisadesse 2019. aasta kevadel. Hind orienteeruvalt 450 €**

Õppurile väljastatakse tunnistus, kui ta on kõik eksami erinevad osad läbinud positiivse tulemusega. Kursuse läbimisel saab õppur sommeljee tunnistuse.

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	19.09.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski Tiina Kuuler	
	7	Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas ise veini valmistada. Kursuseveini valmistamine Valgejõe Veinivillas.		
2	26.09.	8	Väljasõit Jaanihanso siidritallu.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas valmistatakse siidrit.	
3	K 2.10.	8	Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
3	3.10.	8	Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

Moodul 2	Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund	Lektor	
4	10.10.	8	Test Terroir	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad pinnased ja kliima mõjud erinevates veinipiirkondades.	Igor Sööt

5	17.10.	8	Apassimento	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Apassimento meetodi omandamine MASI veinimaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt
6	24.10.	8	Veinikaardi koostamine ja veinikeldri haldamine.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Degustatsiooni liigid, veinivalikud. Vertikaaldegustatsioon praktikas. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
7	31.10.	8	Aroom ja maitse	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Aroomi, lõhna ja maitse eripärad. Süsteemne analüüs. Pimedegustatsioon.	Kristel Vene
8	7.11	4	Veiniviljelus.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Urvo Ugandi
		4	Dekanteerimine	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Iseseisev dekanterimine aja peale	
9	14.11.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Pärm. Allergeenid. Veini vead. Alkohol ja tervis	Igor Sööt

Moodul 3	Tunnid	Kuulsad veinimõisad	Õpiväljund	Lektor	
10	21.11.	8	<b>Test</b> Prantsusmaa.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
11	28.11.	8	Itaalia	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Kalle Müller
12	5.12.	8	Hispaania ja Portugal	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
13	12.12.	8	Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riigid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Kristjan Markii
14	16.01.	8	Uus-Maailm. Koostööprojektid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
15	23.01.	8	Šampanja ja teised traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuveinid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Igor Sööt

Moodul 4	Tunnid	Toidu ja joogi sobitamine - teooria ja praktika	Õpiväljund	Lektor	
16	30.01.	8	<b>Veinikaardi koostamise test</b> Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	Andrus Laaniste
17	6.02.	8	Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kuulsate toitade päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal	Ene Ojaveski
18	13.02.	8	Uued suunad toidumaailmas.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
	20.02.	8	<b>VAHEEKSAM</b>	<b>Dekanteerimine ja essee kaitsmine</b>	Komisjon
19	27.02.	8	Juust	<b>Väljasõit juustutootja juurde.</b>	Kristjan Markii
20	5.03.	8	Õlu	<b>Väljasõit A le Coq'i ja käsitööõllede valmistaja juurde.</b>	Kristjan Peäske
21	12.03.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikum I.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper

### ERIOLOUKORRA aegsed videoloengud Microsoft Teams'is

22	8.04.	4	Maailma kulinaaria	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Erinevate regioonide tüüpilised toidud ja nende sobitamine jookidega.	Andrus Laaniste
----	-------	---	--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------

23	9.04.	4	Maailma kulinaaria jätkub	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevate regioonide tüüpilised toidud ja nende sobitamine jookidega.	Andrus Laaniste
24	15.04.	4	ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Võistlemine. Etikett.	Kristjan Markii
25	22.04.	4	Kange alkohol.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid.	Kristjan Markii

### ERIOLOUKORRA aegsed videokonsultatsioonid Microsoft Teams'is

26	11.05.	4	Kõik teemad, mida loeb	14.30 - 15.00	Urvo Ugandi
27	12.05.	4	Itaalia	14.00 - 15.30	Kalle Müller
			Kõik teemad, mida loeb	15.30 - 17.00	Kristjan Markii
28	13.04.	4	Hispaania, Austraalia, Uus-Meremaa, LAV	14.00 - 15.30	Kristi Poom
			Saksamaa, Austria	15.30 - 17.00	Aivar Vipper
29	14.04.	4	Prantsusmaa, vahuveinid, terroir, veinide keemia	14.00 - 15.30	Igor Sööt
			Toidu ja joogi sobitamise kirjeldamine	15.30 - 17.00	Urvo Ugandi

### HÄDAOLUKORRA aegsed degustatsioonid

30	21.05.	4	Tee (ESA ÖPPEKLASS)	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Kalle Müller Viktor Sära
			Oliiviõlid (BRILLARE, Toom-Kuninga 21, TSUNFTi ruumides)	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid.	
31	28.05.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikum II (Academic Food LAB)	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	Andrus Laaniste, Aivar Vipper
32	4.06.	4	Šokolaad (BRILLARE, Toom-Kuninga 21, TSUNFTi ruumides)	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära
			Kohv (Coffee People, Sära tee 9/1,	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Terroir, cupping.	Heili Politanov
33	11.06.	2	Õlle serveerimine (Kõik ESA õppeklassis)	Špiegelau õlleklaaside koolitus	Urvo Ugandi
		1	Kange alkoholi serveerimine	Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	Kristjan Markii
		4	Kange alkohol.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid.	Kristjan Markii
34	18.06.	6	EKSAM	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult. Dekanteerimine. Menüü juurde jookide soovitamise peast. Kolme kange alkoholi tundmine pimedegustatsioonil.	Komisjon