

# Veinid ja destillaadid - juunior-sommeljee kursus

2020-2021 õa

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringselt 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 selleks 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: **2.09.2020 - 29.06.2021 (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud)**

Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: **38 + eksam (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud - 38 + eksam)**

Õppetunnid kokku: **280** akadeemilist tundi (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud - 286 + eksam)

(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: 1100 € / ESA toetajale 880 €

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	2.09.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski	
		2	Riedeli klaasikoolitus	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Tarmo Šmalko
		5	Veinide degustatsioon ja hindamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Veini välimuse, aroomi ja maitse järgi veinide kirjeldamine ja hindamine ning järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
2	9.09.	8	Toidu ja veini sobitamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhimõtted. Erinevad maitset. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
3	16.09.	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Sobitamine ja selle põhjendamine.	Kristjan Peäske
4	23.09.	8	Kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Andrus Laaniste
5	30.09.	8	Juustud	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
6	7.10.	8	Vesi, õlu, siider.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad valmistusviisid ja maitset. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Oskar Pihlik

Moodul 2		Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor
7	14.10.	8	Test Moodul 1 kohta Sommeljee töö	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Dekanteerimine aja peale Praktiline õppus.	Urvo Ugandi
8	21.10.	4	Terroir.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Mõiste <i>terroir</i> tähendus. Erinevad pinnased ja kliima mõjurid.	Igor Sööt
		4	Valged viinamarjasordid 1:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhiviinamarjad lühidalt. Pinot Gris, Pinot Blanc, Viognier, Muscat, Chenin Blanc ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
9	28.10.	4	Veinide valmistamine 1.	Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess.	Igor Sööt
		4	Valged viinamarjasordid 2:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
10	4.11.	4	Veinide valmistamine 2.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 1:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
11	11.11.	4	Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 12 kuud ja tegevused sel ajal. Erinevad taimehaigused ja nende põhjustajad.	Urvo Ugandi
		4	Tumedad viinamarjasordid 2:	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Nebbiolo, Petit Verdot, Zinfandel, Mourvedre, Blaufränkisch ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii

Moodul 3		Tunnid	Prantsusmaa	Õpiväljund	Lektor
12	18.11.	8	Test Moodul 2 kohta Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 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	25.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
14	2.12.	8	Loire org ja Lõuna Prantsusmaa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	9.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt

Moodul 4		Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund	Lektor
16	13.01.	6	TEST moodul 3 kohta	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid.	Kalle Müller
			Itaalia 1		
17	20.01.	6	Itaalia 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
18	27.01.	6	Itaalia 3	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
19	3.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Hannes Aedla

Videoloeng

Videoloeng

Videoloeng

20	10.02.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi	
21	17.02.	8	Hispaania 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom	
22	3.03.	4	Hispaania 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania jätkub	Kristi Poom	Videoloeng
		4	Portugal ja kangestatud veinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Portugali kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer.	Kristjan Markii	Videoloeng
23	10.03.	6	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid.	Kristjan Markii	Videoloeng
24	17.03.	4	Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid.	Kristi Poom	Videoloeng
		4	USA, Kanada	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid.	Urvo Ugandi	Videoloeng
25	24.03.	4	Tšiili	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid.	Urvo Ugandi	Videoloeng
		4	Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid.	Urvo Ugandi	Videoloeng
26	31.03.	6	Vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi	Videoloeng
27	7.04.	6	Test Moodul 4 kohta		Kristjan Markii	Videoloeng
			Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Klassifikatsioon. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Erinevad liköörid ja nende klassifikatsioon.		
28	14.04.	6	Test Moodul 5 kohta		Ketri Leis	Videoloeng
			Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. Orange wine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid.		
29	21.04.	6	Testide järele- või uuesti tegemise võimalus		Kristjan Markii	Videoloeng
			Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid.		
30	28.04.	6	Testide järele- või uuesti tegemise võimalus		Urvo Ugandi	Videoloeng
			KORDAMINE	Kõik teemad		
31	5.05.	8	Praktikum	Dekanteerimise ja toidu-joogi sobitamise harjutus. Soovi korral selle eksami osa tegemine.	Kristjan, Ene, Aivar	
32	12.05.	8	Praktikum	Dekanteerimise ja toidu-joogi sobitamise ning kange alkoholi tundmise harjutus. Soovi korral selle eksami osa tegemine.	Kristjan, Kristi, Ene	
33	19.05.	4	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	Degustatsioon	Kristjan Markii	
		4	Portugal ja kangestatud veinid.	Degustatsioon	Kristjan Markii	
34	20.05.	4	Hispaania 2	Degustatsioon	Kristi Poom	
		4	Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika	Degustatsioon	Kristi Poom	
35	26.05.	4	Kõik Ameerika mandri veinimaad	Degustatsioon	Urvo Ugandi	

		4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. <i>Orange wine</i>	Degustatsioon	Ketri Leis
36	2.06.	4	Vahuveinid	Degustatsioon	Urvo Ugandi
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
37	9.06.	8	Kogu Itaalia	Degustatsioon	Kalle Müller
38	16.06.	8	Destillaadid	Degustatsioon	Kristjan Markii
39	29.06. Teisipäev	6	EKSAM	Kirjalik test, kahe veini kirjeldamine, menüü juurde veinide sobitamine, dekanteerimine, kolme kange alkoholi pimetest.	Komisjon