

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 selleks 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** 900 € /ESA toetajale 720 €

**Kohta arv kursusel:** 32

**Kursuse toimumise aeg:** 12.01. - **22.06.2021 (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud)**

Kursus toimub teisipäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Igas loengus toimub degustatsioon.

**Õppepäevad kokku:** 24 + eksam (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud)

**Õppetunnid kokku:** 150 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	12.01.	6	<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>	

Videoloeng

Videoloeng

2	19.01.	6	<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 maitse 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	Videoloeng
3	26.01.	8	<b>Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.</b>	<b>Praktiline õppus,</b> kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida.	Ketri Leis	
4	2.02.	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 lookide valikule.	Urvo Ugandi	

Moodul 2			Klassikalised viinamarjasordid	Õpiväljundid		
5	9.02.	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 kasvupiirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Urvo Ugandi	
6	16.02.	8	<b>Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha.</b> Erinevad maitset. <b>Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Kristjan Markii	
7	23.02.	8	<b>Itaalia.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Ketri Leis	Videoloeng
8	2.03.	6	<b>Prantsusmaa.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi	Videoloeng
10	9.03.	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 üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi	Videoloeng
11		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 üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper	Videoloeng
12	16.03.	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 üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper	Videoloeng

13		4	<b>Tšiili, USA, Argentiina.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi	Videoloeng
14	23.03.	6	<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	Videoloeng
15	30.03.	6	<b>Test Moodul 2 kohta</b> <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.	Kristjan Markii	Videoloeng
16	6.04.	6	<b>TEST moodul 3-1 kohta</b> <b>Destillatsiooniprotsess. Pot ja column stills.</b> 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.	Kristjan Markii	Videoloeng
17	13.04.	6	<b>TEST moodul 3-2 kohta</b> <b>Kordamine</b>	Saksamaa, Austria, Austraalia, Uus-Meremaa, LAV	Aivar Vipper	Videoloeng
18	20.04.	6	<b>Testide uuesti või järele tegemine</b> <b>Kordamine</b>	Prantsusmaa. Toit ja vein.	Urvo Ugandi	Videoloeng
19	27.04.	6	<b>Testide uuesti või järele tegemine</b> <b>Kordamine</b>	Kõik teemad	Kristjan Markii	Videoloeng

## DEGUSTATSIOONID

20	18.05.	4	<b>Prantsusmaa</b>	Degustatsioon ja kordamine	Urvo Ugandi
		4	<b>Saksamaa ja Austria.</b>	Degustatsioon ja kordamine	Aivar Vipper
21	25.05.	4	<b>Vahuveinid.</b>	Degustatsioon ja kordamine	Urvo Ugandi
		4	<b>Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa.</b>	Degustatsioon ja kordamine	Aivar Vipper
22	1.06.	4	<b>Dessertveinid</b>	Degustatsioon ja kordamine	Kristjan Markii
		4	<b>Hispaania ja Portugal.</b>	Degustatsioon ja kordamine	Urmas Linnamägi
23	8.06.	4	<b>Kangestatud veinid</b>	Degustatsioon ja kordamine	Kristjan Markii
		4	<b>Kange alkohol</b>	Degustatsioon ja kordamine	Kristjan Markii
24	15.06.	4	<b>Tšiili, USA, Argentiina.</b>	Degustatsioon ja kordamine	Urvo Ugandi
		4	<b>Itaalia</b>	Degustatsioon ja kordamine	Ketri Leis
25	22.06.	2	<b>EKSAM:</b> Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult	Õppuril tuleb 1,5 tunni jooksul lahendada 45 valikvastustega küsimustega test ning kirjeldada kirjalikult kahte veini, millest üks on punane ja teine valge. Eksam loetakse läbituks, kui testis on saadud õigeid vastuseid 60%. Veinikirjelduste eest on võimalik kokku saada 24 punkti ja läbituks loetakse 59% õigete vastuste puhul.	Komisjon

Tunnistuste kätteandmine

