

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringelt nähtaval ESA kodulehel www.sommeljee.ee.

Õppima oodatakse kõiki, kes on täisealised.

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel 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: 14.09.2020 - **14.06.2021 (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud)**

Kursus toimub esmaspäeviti 18.00-21.00 (seoses Corona-19 epideemiaga on lisandunud ka kolmapäev)

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Igas loengus toimub degustatsioon.

Õppepäevad kokku: 37 + eksam (seoses Corona-19 epideemiaga on päevade arv muutunud)

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, 2	14.09. ja 21.09. 4 + 4	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Viinamarjakasvatus. Keskkond, kliima, pinnas. Veinide valmistamine. Veinide degusteerimine ja hindamine. Degustatsiooniklaas. Degusteerimise alused. Veini iseloomustus.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 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.	Aivar Vipper
		Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veinide ladustamine. Serveerimistemperatuurid. Klaasid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 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.	

3, 4	28.09. ja 5.10.	4 + 4	Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid. Hinda mõjutavad tegurid viinamarjaaia ja valmistamisel. Pakendamine ja müük. Vahuveini avamine. Veinipudeli siltide lugemine. Tootjad ja brandid. Aastakäik. Kvaliteedi klassifikatsioon ja piirkondlikud sildid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 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.	Aivar Vipper
5	12.10. või 19.10.	4 või 4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida. NB! Rühm jaotatakse pooleks !	Aivar Vipper
6, 7	26.10. ja 2.11.	4 + 4	Veini ja toidu sobitamise alused. Põhialused. Tugevad toidud ja vein. Maitse tugevus. Happesus. Magusus. Põhimaitsete sobitamine.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Urvo Ugandi
8, 9	9.11. ja 16.11.	4 + 4	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Ketri Leis

Moodul 2			Klassikalised viinamarjasordid	Õpiväljundid	
10, 11	23.11. ja 30.11.	4 + 4	TEST moodul 1 kohta Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: peamiste valgete viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Urvo Ugandi
12	7.12. ja 14.12.	4 + 4	Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Kristjan Markii

Moodul 3			Veiniregioonid - Vana-Maailm	Õpiväljundid	
13	11.01.		Punased viinamarjad		Kristjan Markii
14, 15	18.01. ja 25.01.	4 + 4	Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
16, 17	1.02. ja 8.02.	4 + 4	TEST moodul 2 kohta Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
18	15.02.	4	Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Ketri Leis
19	16.02.	4	Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Degustatsioon 1	Urvo Ugandi

Videoloeng

Videoloengud

20	22.02.	4	Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Ketri Leis	Videoloeng
21	1.03.	4	Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper	Videoloeng
22	3.03.	4	Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: LAV-i, Austraalia ja Uus-Meremaa veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Kristjan Markii	Videoloeng
23	8.03.	4	Tšiili, USA, Argentiina. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi	Videoloeng
24	15.03.	4	Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis fermenteeritud vahuveinid (šampanja, cava).	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevatel meetoditel valmistatud vahuveinide pudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; vahuveinide valmistamise erinevad meetodid ja nende eristamine.	Urvo Ugandi	Videoloeng
25	22.03.	4	Magusad ja väärishallitusega veinid. Šerri, portvein ja madeira	Kohustuslikud omandatavad teadmised: dessertveinide ja kangestatud veinide klassifikatsioon ja nende valmistamise erinevad meetodid; dessertveinide klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades.	Kristjan Markii	Videoloeng
26	29.03.	4	Test Moodul 3-1 kohta		Kristjan Markii	Videoloeng
			Destillatsiooniprotsess. Pot ja column stills. Alkoholi kangus ja is	Kohustuslikud omandatavad teadmised: destilleerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele.		
27	5.04.	4	Erinevad kanged alkoholid. Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloostus ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii	Videoloeng
28	12.04.	4	Test Moodul 3-2 kohta		Urvo Ugandi	Videoloeng
			Kordamine	Prantsusmaa. Toit ja vein.		
29	19.04.	4	Testide uuesti või järele tegemine		Kettri Leis	Videoloeng
			Kordamine	Itaalia. Veiniviljelus jne.		
30	26.04.	4	Kordamine	Saksamaa, Austria, Austraalia, Uus-Meremaa, LAV	Aivar Vipper	Videoloeng

DEGUSTATSIOONID

31	17.05.	4	LAV, Austraalia, Uus-Meremaa	Degustatsioon ja kordamine	Kristjan Markii
32	19.05.	1	Austria	Degustatsioon ja kordamine	Aivar Vipper
		3	Prantsusmaa 2. osa	Degustatsioon ja kordamine	Urvo Ugandi
33	24.05.	4	Tšiili, USA, Argentiina.	Degustatsioon ja kordamine	Urvo Ugandi
34	26.05.	4	Vahuveinid.	Degustatsioon ja kordamine	Urvo Ugandi
35	31.05.	2	Itaalia 2. osa	Degustatsioon ja kordamine	Ketri Leis
		2	Saksamaa	Degustatsioon ja kordamine	Aivar Vipper
36	7.06.	4	Magusad ja väärishallitusega veinid. Šerri, portvein ja madeira	Degustatsioon ja kordamine	Kristjan Markii

37	9.06.	4	Erinevad kanged alkoholid. Liköörid.	Degustatsioon ja kordamine	Kristjan Markii
----	-------	---	--------------------------------------	----------------------------	-----------------

38	14.06.	2	EKSAM: 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