

Veinid ja destillaadid - juunior-sommeljee kursus

2021-2022 õa

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

Õppima oodatakse kõiki, kes on sooritanud ESE baaskursuse eksami, kes on vaksineeritud Covid-19 viiruse vastu või on selle läbi põdenud.

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel 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.

Kursusel degusteeritakse ligi 300 erinevat veini. Lisaks erinevad veed, õlled, siidrid ja destillaadid.

Kohta arv kursusel: 32

Kursuse toimumise aeg: 8.09.2021 - 4.05.2022
Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00
Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 31 + eksam

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: 1200 € / ESA toetajale 960 €

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 järeleksami selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järeleksami hind on 50 €.

ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID

| Moodul 1 | Tunnid | Toit ja jook | Õpiväljund | Lektor | |
|----------|--------|--------------|--|---|-----------------|
| 1 | 8.09. | 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 | 15.09. | 8 | Toidu ja veini sobitamine | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhimõtted. Erinevad maitset. Degustatsioon. | Urvo Ugandi |
| 3 | 22.09. | 8 | Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum. | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Sobitamine ja selle põhjendamine. | Kristjan Peäske |
| 4 | 29.09. | 8 | Kulinaaria | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed. | Andrus Laaniste |
| 5 | 6.10. | 8 | Juustud | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon. | Kristjan Markii |

| | | | | | |
|---|--------|---|--------------------|--|--------------|
| 6 | 13.10. | 8 | Vesi, õlu, siider. | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad valmistusviisid ja maitsed. Klassifikatsioonid. Degustatsioon. | Oskar Pihlik |
|---|--------|---|--------------------|--|--------------|

| Moodul 2 | Tunnid | Toit ja jook | Õpiväljund | Lektor | |
|----------|--------|--------------|--|--|-----------------|
| 7 | 20.10. | 8 | Test Moodul 1 kohta Sommeljee töö | Praktikum - Kohustuslikud omandatavad teadmised: Dekanteerimine aja peale. | Urvo Ugandi |
| 8 | 27.10. | 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 | 3.11. | 4 | Veinide valmistamine 1. | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine jne. 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 | 10.11. | 4 | Veinide valmistamine 2. | Jätkub | 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 | 17.11. | 4 | Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused. Vaadid. Pudeldamine. Korgid. | 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 | 24.11. | 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 | 1.12. | 8 | Burgundia, Beaujolais, Alsace | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon. | Urvo Ugandi |
| 14 | 8.12. | 8 | Loire org ja Lõuna Prantsusmaa | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon. | Igor Sööt |
| 15 | 15.12. | 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 | 12.01. | 8 | TEST moodul 3 kohta | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Kalle Müller |
| | | 8 | Itaalia 1 | | |

| | | | | | |
|----|--------|---|---|--|-----------------|
| 17 | 19.01. | 8 | Itaalia 2 | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub | Kalle Müller |
| 18 | 26.01. | 8 | Itaalia 3 | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub | Kalle Müller |
| 19 | 2.02. | 8 | Saksamaa, Šveits, Luxemburg | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon. | Hannes Aedla |
| 20 | 9.02. | 8 | Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon. | Urmas Linnamägi |
| 21 | 16.02. | 8 | Hispaania 1 | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Kristi Poom |
| 22 | 23.02. | 8 | Hispaania 2 | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania jätkub | Kristi Poom |
| 23 | 2.03. | 8 | Portugal ja kangestatud veinid. | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Portugali kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer. Pimedegustatsioon. | Kristjan Markii |
| 24 | 9.03. | 8 | Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon. | Kristjan Markii |

VEINIMESS 10. - 11. märts

| Moodul 5 | Tunnid | Uus-Maailm | Õpiväljund | Lektor | |
|----------|--------|---------------------|---|--|---------------|
| | | TEST moodul 4 kohta | | | |
| 25 | 16.03. | 8 | Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Kristi Poom |
| 26 | 23.03. | 8 | USA, Kanada | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Urvo Ugandi |
| 27 | 30.03. | 4 | Tšiili | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Gabriel Salas |
| | | 4 | Argentina, Uruguay ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Urvo Ugandi |

| Moodul 6 | Tunnid | Vahuveinid, destillaadid ja liköörid | Õpiväljund | Lektor | |
|----------|--------|--------------------------------------|--|--|------------------|
| | | TEST moodul 5 kohta | | | |
| 28 | 6.04. | 8 | Vahuveinid | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid. | Urvo Ugandi |
| 29 | 13.04. | 4 | Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. <i>Orange wine</i> | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Naturaalsete veinide eripärad. Degustatsioon. | Ketri Leis |
| | | 4 | Baarinduse põhialused. Kokteilid | Kohustuslikud omandatavad teadmised: 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid. | Angelika Larkina |
| 30 | 20.04. | 8 | Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Klassifikatsioon. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Erinevad liköörid ja nende klassifikatsioon. Pimedegustatsioon. | Kristjan Markii |
| 31 | 27.04. | 8 | Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka | Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon. | Kristjan Markii |

| | | | | | |
|----|-------|---|-------|---|----------|
| 32 | 4.05. | 6 | EKSAM | Kirjalik test, kahe veini kirjalik kirjeldamine (kokku 1,5 h), kolmekäigulise menüü juurde kõikide jookide sobitamine veinikaardi abil (10 min+8 min), dekanteerimine (8 min), kolme kange alkoholi pimetest. | Komisjon |
|----|-------|---|-------|---|----------|

Tunnistuste kätteandmine