

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

Õppima oodatakse kõiki täisealisi, 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.

Baaskursusele võetakse eelisjärjekorras õppima igapäevaselt veinidega töötavad või restoranis tööl olevaid inimesi. Valdkonnas mitte töötavad isikud saavad kandideerida vabade kohtade olemasolul.

Kursusel degusteeritakse üle 100 erinevat veini. Lisaks erinevad destillaadid.

Kursuse hind 1100 € / ESA toetajale 880 €

Kohta arv kursusel: 32

Kursuse toimumise 30.08. - 20.12.2021

aeg: **Kursus toimub kaks korda nädalas esmaspäeviti ja neljapäeviti 18.00-21.00**

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Igas loengus toimub degustatsioon.

Õppepäevad kokku: 31 + eksam

Õppetunnid kokku: 124 akadeemilist tundi. (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.)

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	30.08.	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
2	2.09.	4	Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine.	Jätkub	Aivar Vipper

3	6.09.	4	Veinide hoiustamine ja serverimine. Veinide ladustamine. Serverimistemperatuurid. Klaasid. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid. Hinda mõjutavad tegurid viinamarjaaias ja valmistamisel. Pakendamine ja müük. Vahuveini avamine. Veinipudeli siltide lugemine. Tootjad ja brandid. Aastakäik. Kvaliteedi klassifikatsioon ja piirkondlikud sildid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: kuidas ja millistes tingimustes tuleb hoida veine; veinide serverimise tehnilised oskused; veiniklaaside erinevad kujud ning nende tähtsus veinide õigel serverimisel. 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 serverimine; dekanteerimise õige järjekord ja selle vajadus; veinipudelite siltidele kantud informatsiooni lugemine ja erinevate mõistete lahti mõtestamine.	Aivar Vipper
4	9.09.	4	Veinide hoiustamine ja serverimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	Jätkub	Aivar Vipper
5	13.09.	4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine. POOL GRUPPI!	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serverida.	Aivar Vipper
5	16.09.	4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine. POOL GRUPPI!	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serverida.	Aivar Vipper
6	20.09.	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
7	23.09.	4	Veini ja toidu sobitamise alused.	Jätkub	Urvo Ugandi

Moodul 2		Klassikalised viinamarjasordid		Õpiväljundid	
8	27.09.	4	TEST moodul 1 kohta Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitseed. 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
9	30.09.	4	Valged viinamarjasordid	Jätkub	Urvo Ugandi
10	4.10.	4	Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitseed. 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
11	7.10.	4	Punased viinamarjasordid	Jätkub	Kristjan Markii
12	11.10.	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
13	14.10.	4	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Jätkub	Ketri Leis

Moodul 3		Veiniregioonid - Vana-Maailm		Õpiväljundid	
14	18.10.	4	Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
15	21.10.	4	Prantsusmaa.	Jätkub	Urvo Ugandi
16	25.10.	4	TEST moodul 2 kohta 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 valmiststsvate veinide tundmine.	Ketri Leis

17	28.10.	4	Itaalia.	Jätkub	Ketri Leis
18	1.11.	4	Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
19	4.11.	4	Hispaania ja Portugal.	Jätkub	Urmas Linnamägi
20	8.11.	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 valmiststsvate veinide tundmine.	Aivar Vipper
21	11.11.	4	Saksamaa ja Austria.	Jätkub	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub		Veiniregioonid - Uus-Maailm		Õpiväljundid	
22	15.11.	4	TEST moodul 3 esimese osa kohta 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 valmiststsvate veinide tundmine.	Kristjan Markii
23	18.11.	4	Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa.	Jätkub	Kristjan Markii
24	22.11.	4	Tšiili. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Gabriel Salas
25	25.11.	4	USA ja Argentiina. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: USA ja Argentiina veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi

Moodul 4		Teised veinistiilid			
26	30.11.	4	TEST moodul 3 teise osa kohta 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
27	2.12.	4	Vahuveinid.	Jätkub	Urvo Ugandi
28	6.12.	4	Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: dessert- ja kangestatud veinide klassifikatsioon ning nende valmistamise erinevad meetodid; klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades.	Kristjan Markii
29	9.12.	4	Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.	Jätkub	Kristjan Markii

Moodul 5			Põhiline kange alkohol ja liköörid		
30	13.12.	4	<p>TEST moodul 4 kohta</p> <p>Destillatsiooniprotsess. <i>Pot ja column stills.</i> Alkoholi kangus ja iseloom.</p> <p>Erinevad kanged alkoholid. Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.</p>	<p>Kohustuslikud omandatavad teadmised: destileerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.</p>	Kristjan Markii
31	16.12.	4	Destillatsiooniprotsess. Erinevad kanged alkoholid.	Jätkub	Kristjan Markii
32	20.12.	2	EKSAM: Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult	<p>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.</p>	Komisjon

22.12. Tunnistuste kätteandmine