

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 17.01. - 23.05. 2022

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	17.01.	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	20.01.	4	Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine.	Jätkub	Aivar Vipper

3	24.01.	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	27.01.	4	Veinide hoiustamine ja serverimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	Jätkub	Aivar Vipper
5	31.01.	4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine. POOL GRUPPI!	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serverida.	Aivar Vipper
5	3.02.	4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine. POOL GRUPPI!	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serverida.	Aivar Vipper
6	7.02.	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	10.02.	4	Veini ja toidu sobitamise alused.	Jätkub	Urvo Ugandi

Moodul 2		Klassikalised viinamarjasordid		Õpiväljundid	
8	14.02.	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
9	17.02.	4	Valged viinamarjasordid	Jätkub	Urvo Ugandi
10	21.02.	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
11	28.02.	4	Punased viinamarjasordid	Jätkub	Kristjan Markii
12	3.03.	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	7.03.	4	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Jätkub	Ketri Leis

Moodul 3		Veiniregioonid - Vana-Maailm		Õpiväljundid	
14	10.03.	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	14.03.	4	Prantsusmaa.	Jätkub	Urvo Ugandi
16	17.03.	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	21.03.	4	Itaalia.	Jätkub	Ketri Leis
18	24.03.	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 valmiststvatveinide tundmine.	Urmas Linnamägi
19	28.03.	4	Hispaania ja Portugal.	Jätkub	Urmas Linnamägi
20	31.03.	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 valmiststvatveinide tundmine.	Aivar Vipper
21	4.04.	4	Saksamaa ja Austria.	Jätkub	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub			Veiniregioonid - Uus-Maailm	Õpiväljundid	
22	7.04.	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 valmiststvatveinide tundmine.	Kristjan Markii
23	11.04.	4	Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa.	Jätkub	Kristjan Markii
24	18.04.	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 valmiststvatveinide tundmine.	Gabriel Salas
25	21.04.	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 valmiststvatveinide tundmine.	Urvo Ugandi

Moodul 4			Teised veinistiilid		
26	2.05.	4	TEST moodul 3 teise osa kohta Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelid 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	5.05.	4	Vahuveinid.	Jätkub	Urvo Ugandi
28	9.05.	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	12.05.	4	Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.	Jätkub	Kristjan Markii

Moodul 5			Põhiline kange alkohol ja liköörid		
30	16.05.	4	TEST moodul 4 kohta Destillatsiooniprotsess. <i>Pot ja column stills.</i> Alkoholi kangus ja iseloom. Erinevad kanged alkoholid. Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: destileerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii
31	19.05.	4	Destillatsiooniprotsess. Erinevad kanged alkoholid.	Jätkub	Kristjan Markii

32	23.05.	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
----	--------	---	---	--	----------

26.05. Tunnistuste kätteandmine