

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 vaksineritud 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: 7.09.2022 - 17.05.2023

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: 1300 € / ESA toetajale 1085 €

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 järelkatsi selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järelkatsi hind on 50 €.

ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID

Moodul 1	Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor	
1	7.09.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski	
		4	Toidu kirjeldamise praktikum	Kohustuslikud omandatavad teadmised:	Ketri Leis
		4	Veinide degustatsioon ja hindamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Veini välimuse, aroomi ja maitse järgi veinide kirjeldamine ja hindamine ning järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
2	14.09.	8	Kulinaaria	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Andrus Laaniste
3	21.09.	8	Toidu ja veini sobitamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Põhimõtted. Erinevad maitsed. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
4	28.09.	8	Juustud	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
5	5.10.	8	Vesi, õlu, siider.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad valmistusviisid ja maitsed. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Kristjan Markii

6	12.10.	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Sobitamine ja selle põhjendamine.	Kristjan Peäske
---	--------	---	--	--	-----------------

Moodul 2	Tunnid	Toit ja jook	Õpiväljund	Lektor	
7	19.10.	8	Test Moodul 1 kohta Sommeljee töö - dekanteerimine	Praktikum - Kohustuslikud omandatavad teadmised: Dekanteerimine aja peale.	Urvo Ugandi
8	26.10.	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	2.11.	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	9.11.	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	16.11.	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	23.11.	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	30.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
14	7.12.	8	Loire org ja Lõuna Prantsusmaa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	14.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
16	21.12.	8	VAHEEKSAM	Dekanteerimine ja toidu sobitamine dekanteeritava veiniga	Komisjon

Moodul 4	Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund	Lektor
			TEST moodul 3 kohta	

17	18.01.	8	Hispaania 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
18	25.01.	8	Hispaania 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania jätkub	Kristi Poom
19	1.02.	8	Portugal ja kangedatud veinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Portugali kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
20	8.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Aivar Vipper
21	15.02.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia, Slovakkia, Tšehhi	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi
22	22.02.	8	Itaalia 1	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kalle Müller
23	1.03.	8	Itaalia 2	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
24	8.03.	8	Itaalia 3	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia jätkub	Kalle Müller
25	15.03.	8	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kliima, terroir, viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

Moodul 5	Tunnid	Uus-Maailm	Õpiväljund	Lektor	
		TEST moodul 4 kohta			
26	22.03.	8	Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
27	29.03.		USA, Kanada	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
28	5.04.	4	Tšiili	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Gabriel Salas
		4	Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 6	Tunnid	Vahuveinid, destillaadid ja liköörid	Õpiväljund	Lektor	
		TEST moodul 5 kohta			
29	12.04.	8	Vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
30	19.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. Orange wine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Naturaalsete veinide eripärad. Degustatsioon.	Ketri Leis
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
31	26.04.	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
32	10.05.	8	Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

33	17.05.	6	EKSAM	Kirjalik test, kahe veini kirjalik kirjeldamine (kokku 1,5 h), kolmekäigulise menüü juurde kõikide jookide sobitamine veinikaardi abil (10 min+8 min), kolme kange alkoholi pimetest.	Komisjon
----	--------	---	-------	---	----------

Tunnistuste kätteandmine