

**Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringelt nähtaval ESA kodulehel [www.sommeljee.ee](http://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](http://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 29.08. - 22.12.2022

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 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	29.08.	4	Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	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	1.09.	4	Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine.	Jätkub	Aivar Vipper

3	5.09.	4	<b>Veinide houstamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> kuidas ja millistes tingimustes tuleb hoida veine; veinide serveerimise tehnilised oskused; veiniklaaside erinevad kujud ning nende tähtsus veinide õigel serveerimisel. 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
4	8.09.	4	<b>Veinide houstamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.</b>	Jätkub	Aivar Vipper
5	12.09.	4	<b>Veinipudeli avamine. Dekanteerimine. POOL GRUPPI!</b>	<b>Praktiline õppus,</b> kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida.	Aivar Vipper
5	15.09.	4	<b>Veinipudeli avamine. Dekanteerimine. POOL GRUPPI!</b>	<b>Praktiline õppus,</b> kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida.	Aivar Vipper
6	19.09.	4	<b>Veini ja toidu sobitamise alused.</b> Põhialused. Tugevad toidud ja vein. Maitse tugevus. Happesus. Magusus. Põhimaitsete sobitamine.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Urvo Ugandi
7	22.09.	4	<b>Veini ja toidu sobitamise alused.</b>	Jätkub	Urvo Ugandi

Moodul 2		<b>Klassikalised viinamarjasordid</b>		<b>Õpiväljundid</b>	
8	26.09.	4	<b>TEST moodul 1 kohta</b> <b>Valged viinamarjasordid:</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitsed. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> peamiste valgete viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Urvo Ugandi
9	29.09.	4	<b>Valged viinamarjasordid</b>	Jätkub	Urvo Ugandi
10	3.10.	4	<b>Punased viinamarjasordid:</b> Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitsed. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Kristjan Markii
11	6.10.	4	<b>Punased viinamarjasordid</b>	Jätkub	Kristjan Markii
12	10.10.	4	<b>Riedeli klaasikoolitus</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Aivar Vipper
13	13.10.	4	<b>Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Ketri Leis

Moodul 3		<b>Veiniregioonid - Vana-Maailm</b>		<b>Õpiväljundid</b>	
14	17.10.	4	<b>TEST moodul 2 kohta</b> <b>Prantsusmaa.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
15	20.10.	4	<b>Prantsusmaa.</b>	Jätkub	Urvo Ugandi

16	24.10.	4	<b>TEST Prantsusmaa kohta</b> <b>Hispaania ja Portugal.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
17	27.10.	4	<b>Hispaania ja Portugal.</b>	<b>Jätkub</b>	Urmas Linnamägi
18	31.10.	4	<b>Itaalia.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Ketri Leis
19	3.11.	4	<b>Itaalia.</b>	<b>Jätkub</b>	Ketri Leis
20	7.11.	4	<b>TEST Itaalia kohta</b> <b>Saksamaa ja Austria.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Aivar Vipper
21	10.11.	4	<b>Saksamaa ja Austria.</b>	<b>Jätkub</b>	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub		Veiniregioonid - Uus-Maailm		Õpiväljundid	
22	14.11.	4	<b>TEST moodul 3 esimese osa kohta</b> <b>Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 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	17.11.	4	<b>Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa.</b>	<b>Jätkub</b>	Kristjan Markii
24	21.11.	4	<b>Tšiili.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Gabriel Salas
25	24.11.	4	<b>USA ja Argentiina.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> 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	28.11.	4	<b>TEST moodul 3 teise osa kohta</b> <b>Vahuveinid.</b> Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelid fermenteeritud vahuveinid (šampanja, cava).	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> erinevatel meetoditel valmistatud vahuveinide pudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; vahuveinide valmistamise erinevad meetodid ja nende eristamine.	Urvo Ugandi
27	1.12.	4	<b>Vahuveinid.</b>	<b>Jätkub</b>	Urvo Ugandi
28	5.12.	4	<b>Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> dessert- ja kangestatud veinide klassifikatsioon ning nende valmistamise erinevad meetodid; klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades.	Kristjan Markii
29	8.12.	4	<b>Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.</b>	<b>Jätkub</b>	Kristjan Markii

Moodul 5			Põhiline kange alkohol ja liköörid		
30	12.12.	4	<b>TEST moodul 4 kohta</b> <b>Destillatsiooniprotsess.</b> <i>Pot ja column stills.</i> Alkoholi kangus ja iseloom. <b>Erinevad kanged alkoholid.</b> Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> destileerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii
31	15.12.	4	<b>Destillatsiooniprotsess. Erinevad kanged alkoholid.</b>	<b>Jätkub</b>	Kristjan Markii
32	19.12.	2	<b>EKSAM:</b> 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

22.12. Tunnistuste kätteandmine