

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

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 990 € / ESA toetajale 825 €  
 Kohta arv kursusel: 32  
 Kursuse toimumise aeg: 29.08. - 19.12.2023  
 Kursus toimub teisipäeviti 9.00-16.00  
 Kursus on eesti ja inglise keeles.  
 Igas loengus toimub degustatsioon.

Õppepäevad kokku: 16 + eksam

Õppetunnid kokku: 129 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.	8	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Degusteerimise algtõed.	Ketri Leis
2	5.09.	8	Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	Ketri Leis
3	12.09.	8	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.	Ketri Leis

4	19.09.	8	<b>Veini ja toidu sobitamise alused.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Urvo Ugandi
---	--------	---	--	--	-------------

Moodul 2		Klassikalised viinamarjasordid		Õpiväljundid	
5	26.09.	8	<b>TEST moodul 1 kohta</b> <b>Valged viinamarjasordid:</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitseed. 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
6	3.10.	8	<b>Punased viinamarjasordid:</b> Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitseed. 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
7	10.10.	3	<b>Riedeli klaasikoolitus</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Aivar Vipper
		5	<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		Veiniregioonid - Vana-Maailm		Õpiväljundid	
8	17.10.	NB! 9	<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 üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
9	24.10.	8	<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 valmistatavate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
10	31.10.	8	<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 valmistatavate veinide tundmine.	Ketri Leis
11	7.11.	8	<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 valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub		Veiniregioonid - Uus-Maailm		Õpiväljundid	
12	14.11.	8	<b>TEST moodul 3 esimese osa kohta (va Prantsusmaa, Itaalia)</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 valmistatavate veinide tundmine.	Hannes Aedla
13	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 valmistatavate veinide tundmine.	Gabriel Salas

		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 valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
--	--	---	--	---	-------------

<b>Moodul 4</b>		<b>Teised veinistiilid</b>			
			<b>TEST moodul 3 teise osa kohta</b>		
14	28.11.	8	<b>Vahuveinid.</b> Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis 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
15	5.12.	8	<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

<b>Moodul 5</b>		<b>Põhiline kange alkohol ja liköörid</b>			
			<b>TEST moodul 4 kohta</b>		
16	12.12.	8	<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> destilleerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii

17	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
----	--------	---	---	--	----------

21.12. Tunnistuste kätteandmine

0€.

