

# Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2024-2025 õa

**Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringselt 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. 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 pigemita juunior-sommeljee kursuse eksami tulemuste põhjal. Kursusel degusteeritakse üle 150 erineva veini. Lisaks erinevad destillaadid ja puuvilja-marjaveinid.

Kohta arv kursusel: 15

Kursuse toimumise aeg 12.09.2023 - 8.05.2025  
Kursus toimub neljapäeviti 9.00-16.00  
Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 27 + 2 eksamit

Õppetunnid kokku: 224 akadeemilist tundi + eksam  
(Sisaldab iseseisva töö osa. Õppurid peavad esitama esseed etteantud teemadel. Samuti soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda iseseisvalt degusteerimistega. Soovituslike raamatute, väljaannete ja linkide loetelu antakse õppurile esimese loengu alguses.)

Kursuse hind: 1700 € + õppereis (vabatahtlik)/ ESA toetajale 1410 € + õppereis (vabatahtlik)

Lisad: Kohustuslik osavõtt ESE võistlustest  
**Õppereis veinimõisadesse 2025. aasta kevadel. Hind orienteeruvalt 800 €**

Õppurile väljastatakse tunnistus, kui ta on kõik eksami erinevad osad läbinud positiivse tulemusega. Kursuse läbimisel saab õppur sommeljee tunnistuse. 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	Sommeljee tööoskused	Õpiväljund	Lektor
1	12.09.	Sissejuhatus kursusele		Ene Ojaveski
		1 Alkohol ja tervis	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Alkoholi mõju.	Toomas Toomsoo
		3 ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Võistlemine. Etikett.	Kristjan Markii
		4 Coravini kasutamine ja vahuveini serveerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Coravini kasutamise oskus ja vahuveini serveerimise oskus restorani tingimustes.	Kristjan Markii
2	19.09.	5 Dekanteerimine ja toidu kirjeldamine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Iseseisev dekanteerimine aja peale	Urvo Ugandi
		3 Apassimento	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Apassimento meetodi omandamine MASI veinimaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt

3	26.09.	8	Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid. Väljasõit Valgejõe Veinivillas	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kuidas ise veini valmistada. Kursuseveini valmistamine Valgejõe Veinivillas.	Tiina Kuuler
4	K 2.10.	8	Sommeljee töösused	<b>Poolele grupile intensiivõpe</b> - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
4	3.10.	8	Sommeljee töösused	<b>Poolele grupile intensiivõpe</b> - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

Moodul 2	Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund	Lektor	
5	10.10.	8	Väljasõit Murimäele. Veiniviljelus.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Janika Ilves Urvo Ugandi
6	17.10.	8	Test <i>terroir</i> kohta. <i>Terroir</i>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.	Igor Sööt
7	24.10.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Pärm. Allergeenid. Veini vead.	Igor Sööt
8	31.10.	3	Aroom ja maitse	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Aroomi, lõhna ja maitse eripärad. Süsteemne analüüs. Pimedegustatsioon.	Kristel Vene
		5	Kange alkoholi pimedegustatsioon	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Kuidas eristada erinevaid kangeid alkohole pimedegustatsioonil.	Kristjan Markii
9	7.11.	8	Veinikaardi koostamine ja veinikeldri haldamine. Degustatsioonide liigid.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Degustatsiooni liigid, veinivalikud. Vertikaal- ja horisontaalne degustatsioon praktikas. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 3	Tunnid	Kuulsad veinimõisad	Õpiväljund	Lektor	
10	14.11.	8	Test Itaalia kohta		
			Itaalia	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Kalle Müller
11	21.11.	8	Test Prantsusmaa kohta		
			Prantsusmaa.	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
12	28.11.	8	Test Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riikide kohta		
			Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riigid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Kristjan Markii
13	5.12.	8	Test Hispaania ja Portugali kohta		
			Hispaania ja Portugal	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
14	12.12.	8	Test Uue-Mailma kohta		
			Uus-Mailm. Koostööprojektid	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi

15	19.12.	8	Test vahuveinide kohta Sampanja ja teised traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuveinid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tähtsaimad veinimõisad.	Igor Sööt
----	--------	---	--	--	-----------

Moodul 4	Tunnid	Toidu ja joogi sobitamine - teooria ja praktika	Õpiväljund	Lektor	
16	16.01.	8	Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	Eero Kippa
17	23.01.	4	Toidu kirjeldamise praktikum		Ketri Leis
		4	Austrikooolitus		Kalakala
18	30.01.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 1. osa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
19	6.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 2. osa	Kohustuslikud omandatavad teadmised: 5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
20	13.02.	8	VAHEEKSAM	a. Õllesse kaitsmine b. Ühe joogi (vahuvein, kangestatud või dessertvein) kirjalik kirjeldamine 15 minuti jooksul c. Õlmikülesanne (dekanteerimine või coravin või vahuveini avamine) – oluline saada 60% d. Vaheksa kange joogi pimedegustatsioon	Komisjon
21	20.02.	8	Juust	Väljasõit juustutootja juurde.	Kristjan Markii
22	27.02.	8	Õlu	Väljasõit A le Coq'i ja ühe käsitööõlle valmistaja juurde.	Kristjan Markii
23	6.03.	8	Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuulsate toitude päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal.	Ene Ojaveski
24	13.03.	8	Uued suunad toidumaailmas.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski

Moodul 5	Tunnid	Muud joogid. Sigarid.	Õpiväljund	Lektor	
25	20.03.	4	Test. Tee	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Kalle Müller
		4	Oliiviõlid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Viktor Sära
26	27.03.	4	Šokolaad	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära

		4	Kohv	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Terroir, cupping.	Heili Politanov
27	3.04.	8	Kange alkohol. Kange alkoholi serveerimine	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid. Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	Kristjan Markii
28	10.04.	4	Sommeljee ja müük	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Kuidas kõige paremini müüa veini restoranis, vinoteegis jne.	Marko Mägi
		4	Sigarid	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Natalja Sokolova
<b>NB!</b>	<b>K 16.04.</b>	<b>ESE õppurite võistlused (sommeljeede kohustuslikud)</b>			
29	8.05.*	6	<b>EKSAM</b>	a. Test b. Neljakäigulise menüü juurde jookide soovitamise c. Õik need osad, mis vaheeksamil ei õnnestunud d. Kui ESE võistlustel mingi osa õnnestub, kantakse see eksamitulemusena kirja	Komisjon

\* Võib muutuda vastavalt kursuse reisi toimumise ajale