

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

ESE baaskursus annab õppurile vajaliku kompetentsi abikelner (tase 3) kutseeksami läbimiseks (erinevat liiki veinide ja kange alk tundmine ja serveerimine, dekanteerimine, õiged klaasid, vajalikud töövahendid ning baasteadmised erinevatest veinidest ja põhilistest kange alkoholi liikidest, toidu ja joogi sobitamise alused, erialase sõnavara omandamine).

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel [www.sommeljee.ee](http://www.sommeljee.ee). Kursustele registreerumine algab igal aa 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: 27.08. - 17.12.2024  
 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 õppu 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 õppu veinitundja tunnistuse ning tal on õigus kandideerida juunior-sommeljee kursusele. Õppur, kes mingis eksami osas ei saavuta positiivset tulemust, saab sooritada selles osas järelksami selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järeleksami hind on 50 €.

### ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID

Moodul 1	Tunnid	Veinide stiil, kvaliteet ja hind	Õpiväljund	Lektor	
1	27.08.	8	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Degusteerimise algtõed.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: <i>terroir</i> 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.	Ketri Leis
2	3.09.	8	Veinide hoiustamine, teenindamine ja õige serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: veinide hoiustamine; veinide serveerimine; 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 siltide lugemine.	Ketri Leis
3	10.09.	4	Eesti kui veinimaa tutvustus	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Eesti veinitootmise ajalugu. Eesti Veinitee ja sellel olevad veinitootjad. Degustatsioon.	Tiina Kuuler
		4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida.	Ketri Leis

4	17.09.	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	24.09.	8	<b>TEST moodul 1 kohta</b> <b>Valged viinamarjasordid:</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitseid. 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	1.10.	8	<b>Punased viinamarjasordid:</b> Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitseid. 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	8.10.	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	15.10.	<b>NB! 9</b>	<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 valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
9	22.10.	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 üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
10	29.10.	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 üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Ketri Leis
11	5.11.	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 üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub			Veiniregioonid - Uus-Maailm	Õpiväljundid	
			<b>TEST moodul 3 esimese osa kohta (va Prantsusmaa, Itaalia)</b>		

12	12.11.	4	<b>Tšiili. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Gabriel Salas
		4	<b>USA ja Argentiina. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> USA ja Argentiina veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
13	19.11.	8	<b>Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.</b>	<b>Kohustuslikud omandatavad teadmised:</b> LAV-i, Austraalia ja Uus-Meremaa veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.	Hannes Aedla

<b>Moodul 4</b>		<b>Teised veinistiilid</b>			
14	26.11.	8	<b>TEST moodul 3 teise osa kohta</b>		
			<b>Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis fermenteeritud vahuveinid (šampanja, cava).</b>	<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	3.12.	8	<b>Magusad-, väärishallitusega- ja kanges</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>			
16	10.12.	8	<b>TEST moodul 4 kohta</b>		
			<b>Destillatsiooniprotsess. Pot ja column stills. Alkoholi kangus ja iseloom. Erinevad kanged alkoholid. Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn ning nende serveerimise põhitõed.</b>	<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	17.12.	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
----	--------	---	---	--	----------

#### 19.12. Tunnistuste kätteandmine

oholi

stal

irile

ir