

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringelt nähtaval ESA kodulehel www.sommeljee.ee.

ESE baaskursus annab õppurile vajaliku kompetentsi abikelner (tase 3) kutseeksami läbimiseks (erinevat liiki veinide ja kange alkoholi 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).

Kursuse hind 990 € / EHRLi liikmele 890 € / ESA toetajale 825 €
Kohta arv kursusel: 32
Kursuse toimumise aeg: 25.01. - 8.06. 2025
Kursus toimub nädalavahetustel ja esmaspäeviti kell 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	L 25.01.	8	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Degusteerimise algtõed.	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.	Ketri Leis
2	P 26.01.	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	E 27.01.	8	Veini ja toidu sobitamise alused.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Urvo Ugandi

4	L 15.02.	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

Moodul 2			Klassikalised viinamarjasordid	Õpiväljundid	
5	P 16.02.	8	TEST moodul 1 kohta Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitseid. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Kristjan Markii
6	E 17.02.	8	Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitseid. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: peamiste valgete viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Urvo Ugandi
7	L 15.03.	8	Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Kristjan Markii

Moodul 3			Veiniregioonid - Vana-Maailm	Õpiväljundid	
8	P 16.03.	8	TEST moodul 2 kohta (viinamarjasordid)		
			Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aleksei Pogrebnoi
9	E 17.03.	3	Riedeli klaasikoolitus	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Aivar Vipper
		5	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Ketri Leis
10	P 6.04.	8	TEST Itaalia kohta		
			Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper
11	E 7.04.	NB! 9	TEST moodul 3 esimese osa kohta (va Prantsusmaa, Itaalia)		
			Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi

Moodul 3 jätkub			Veiniregioonid - Uus-Maailm	Õpiväljundid	
12	L 26.04.	8	TEST Prantsusmaa kohta		Urvo Ugandi
			Tšiili. USA ja Argentiina. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	
13	P 27.04.	8	Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: LAV-i, Austraalia ja Uus-Meremaa veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Kristi Poom
Moodul 4			Teised veinistiilid		
14	E 28.04.	8	TEST moodul 3 teise osa kohta		Urvo Ugandi
			Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis fermenteeritud vahuveinid (šampanja, cava).	Kohustuslikud omandatavad teadmised: erinevatel meetoditel valmistatud vahuveinide pudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; vahuveinide valmistamise erinevad meetodid ja nende eristamine.	
15	P 1.06.	8	Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: dessert- ja kangestatud veinide klassifikatsioon ning nende valmistamise erinevad meetodid; klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades.	Kristjan Markii
Moodul 5			Põhiline kange alkohol ja liköörid		
16	E 2.06.	8	TEST moodul 4 kohta		Kristjan Markii
			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.	Kohustuslikud omandatavad teadmised: destilleerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid.	
17	P 8.06.	2	EKSAM: 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

Tunnistuste kätteandmine