

Veinid ja destillaadid - juunior-sommeljee kursus

2024-2025 õa

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

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel www.sommeljee.ee. Kursustele registreerumine algab igal aastal selleks välja kuulutatud päeval.

Juunior-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 pigeritta baaskursuse eksami tulemuste põhjal.

Kursusel degusteeritakse ligi 300 erinevat veini. Lisaks erinevad veed, õlled, siidrid ja destillaadid.

Kohta arv kursusel: 33

Kursuse toimumise a: 3.09.2025 - 13.05.2026

Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 31 + eksam

Õppetunnid kokku: 248 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.)

Kursuse hind: 1450 € / ESA toetajale 1210 €

Lisad: Soovituslik osavõtt ESE võistlustest

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 juunior-sommeljee tunnistuse ning tal on õigus kandideerida 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	Toit ja jook	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
1	3.09.	1	Sissejuhatus kursusele		Ene Ojaveski
		3	Kuidas õppida?	Õppimise ja meelde jätmise erinevad võimalused	Mikk Parre
		4	Sommeljee töö. Dekanteerimine	Praktikum - Dekanteerimine aja peale.	Mikk Parre
2	10.09.	8	Kulinaaria	Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete kül- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Aivar Vipper
3	17.09.	4	Toidu kirjeldamise teooria	Toitude kirjeldamise põhinõuded.	Ketri Leis
		4	Toidu ja veini sobitamine	Põhimõtted. Erinevad maitSED. Degustatsioon.	
4	24.09.	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Sobitamine ja selle põhjendamine.	Kristjan Peäske
5	1.10.	8	Juustud	Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
6	8.10.	8	Vesi, õlu, siider	Erinevad valmistusviisid ja maitSED. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.	Kristjan Markii

Moodul 2		Tunnid	Veinist	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
----------	--	--------	---------	--	--------

7	15.10.	1,5	TEST Moodul 1 kohta. Alkohol ja tervis	Alkoholi mõju inimorganismile ja ühiskonnale.	Karina Laas
		6,5	Veinide degustatsioon ja hindamine	Veini välimuse, aroomi ja maitse järgi veinide kirjeldamine ja hindamine ning järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
8	22.10.	4	Terroir.	Mõiste <i>terroir</i> tähendus. Erinevad pinnased ja kliima mõjurid.	Igor Sööt
		4	Valged viinamarjasordid 1:	Põhiviinamarjad lühidalt. Pinot Gris, Pinot Blanc, Viognier, Muscat, Chenin Blanc ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
9	29.10.	4	Veinide valmistamine 1.	Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess.	Igor Sööt
		4	Valged viinamarjasordid 2:	Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
10	5.11.	4	Veinide valmistamine 2.	Jätkub	Igor Sööt
		4	Tumedad viinamarjasordid 1:	Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
11	12.11.	4	Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused. Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	12 kuud ja tegevused sel ajal. Erinevad taimehaigused ja nende põhjustajad.	Urvo Ugandi
		4	Tumedad viinamarjasordid 2:	Nebbiolo, Petit Verdot, Zinfandel, Mourvedre, Blaufränkisch ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii

Moodul 3		Tunnid	Prantsusmaa	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
12	19.11.	8	TEST Moodul 2 kohta. Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa	Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa kliima, Chateau-kontsept, <i>terroir</i> , viinamarjasordid, erinevad piirkonnad. Parem- ja vasakkallas. Bordeaux klassifikatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
13	26.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
14	3.12.	8	Loire org ja Lõuna-Prantsusmaa	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	10.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
16	17.12.	8	VAHEEKSAM	Dekanteerimine, kange tundmine (5 tk) ja toidu sobitamine dekanteritava veiniga	Komisjon

Moodul 4		Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
17	14.01.	8	TEST moodul 3 kohta. Itaalia 1	Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kalle Müller
18	21.01.	8	Itaalia 2	Itaalia jätkub	Kalle Müller
19	28.01.	8	Itaalia 3	Itaalia jätkub	Kalle Müller
20	4.02.	8	Hispaania 1	Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
21	11.02.	8	Hispaania 2	Hispaania jätkub	Kristi Poom
22	18.02.	8	Portugal ja kangestatud veinid.	Portugali kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine - Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
23	25.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Aivar Vipper
24	4.03.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia, Slovakkia, Tšehhi	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi

25	11.03.	8	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
----	--------	---	---	---	-----------------

Moodul 5		Tunnid	Uus-Maailm	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
26	18.03.	8	TEST moodul 4 kohta. Austraalia, Uus-Meremaa, LAV	Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
27	25.03.	8	USA, Kanada	Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
28	1.04.	4	Tšiili	Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Gabriel Salas
		4	Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid	Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 6	Tunnid	Vahuveinid, destillaadid ja liköörid		Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
29	8.04.	8	TEST moodul 5 kohta. Vahuveinid	Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
30	15.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. Orange wine	Naturaalsete veinide eripärad. Degustatsioon.	Ketri Leis
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
NB!	N 16.04	ESE õppurite võistlused (juunioritele vabatahtlikud, aga soovitatavad)			
31	22.04.	8	Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid	Seadusandlus. Klassifikatsioon. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Erinevad liköörid ja nende klassifikatsioon. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
32	29.04.	8	Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

33	13.05.	6	EKSAM	Kirjalik test, kahe veini kirjalik kirjeldamine (kokku 1,5 h), kolmekäigulise menüü juurde kõikide jookide sobitamine veinikaardi abil (10 min+8 min), kolme kange alkoholi pimetest.	Komisjon
----	--------	---	-------	---	----------

Tunnistuste kätteandmine