

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.

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 1100 € / ESA toetajale 880 €

Kohta arv kursusel: 33

Kursuse toimumise

aeg: **Kursus toimub kaks korda nädalas esmaspäeviti ja neljapäeviti 18.00-21.00**

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Igas loengus toimub degustatsioon.

Õppepäevad kokku: 31 + eksam

Õppetunnid kokku: 124 akadeemilist tundi. (Ei sisalda iseseisva töö osa. Õppuritele soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda iseseisvalt degusteerimisega. 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. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
1	28.08.	4		Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Degusteerimise algtõed.	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.	Aivar Vipper
2	1.09.	4		Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine.	Jätkub	Aivar Vipper

3	4.09.	4	Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	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.	Aivar Vipper
4	8.09.	4	Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	Jätkub	Aivar Vipper
5	11.09.	4	Eesti kui veinimaa tutvustus	Eesti veinitootmise ajalugu. Eesti Veinitee ja sellel olevad veinitootjad. Degustatsioon.	Tiina Kuuler
5	15.09.	4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida.	Aivar Vipper
6	18.09.	4	Veini ja toidu sobitamise alused. Põhialused. Põhimaitsete sobitamine.	Veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Urvo Ugandi
7	22.09.	4	Veini ja toidu sobitamise alused.	Jätkub	Urvo Ugandi

Moodul 2			Klassikalised viinamarjasordid	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
8	25.09.	4	TEST moodul 1 kohta. Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Peamiste valgete viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Urvo Ugandi
9	29.09.	4	Valged viinamarjasordid	Jätkub	Urvo Ugandi
10	2.10.	4	Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitset. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Kristjan Markii
11	6.10.	4	Punased viinamarjasordid	Jätkub	Kristjan Markii
12	19.10.	4	Praktikum: Klaasikoolitus	Erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Aivar Vipper
13	13.10.	4	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Ketri Leis

Moodul 3			Veiniregioonid - Vana-Maailm	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
14	16.10.	4	TEST moodul 2 kohta. Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
15	20.10.	4	Prantsusmaa.	Jätkub	Urvo Ugandi
16	23.10.	4	TEST Prantsusmaa kohta. Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Madis Einpalu
17	27.10.	4	Itaalia.	Jätkub	Madis Einpalu

18	30.10.	4	TEST Itaalia kohta. Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi
19	3.11.	4	Hispaania ja Portugal.	Jätkub	Urmas Linnamägi
20	6.11.	4	Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper
21	10.11.	4	Saksamaa ja Austria.	Jätkub	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub			Veiniregioonid - Uus-Maailm	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
22	13.11.	4	TEST moodul 3 esimese osa kohta (va Prantsusmaa, Itaalia). LAV, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	LAV-i, Austraalia ja Uus-Meremaa veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Kristjan Markii
23	17.11.	4	Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa.	Jätkub	Kristjan Markii
24	20.11.	4	Tšiili. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
25	24.11.	4	USA ja Argentiina. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	USA ja Argentiina veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi

Moodul 4			Teised veinistiilid	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
26	27.11.	4	TEST moodul 3 teise osa kohta. Vahuveinid. Veinipudeli sildid. Valmistamine tank-meetodil (Prosecco, Asti, Sekt). Pudelis fermenteeritud vahuveinid (šampanja, cava).	Erinevatel meetoditel valmistatud vahuveinide pudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; vahuveinide valmistamise erinevad meetodid ja nende eristamine.	Aleksei Pogrebnoi
27	1.12.	4	Vahuveinid.	Jätkub	Aleksei Pogrebnoi
28	4.12.	4	Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.	Dessert- ja kangestatud veinide klassifikatsioon ning nende valmistamise erinevad meetodid; klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades.	Kristjan Markii
29	8.12.	4	Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.	Jätkub	Kristjan Markii

Moodul 5			Põhiline kange alkohol ja liköörid	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
30	11.12.	4	TEST moodul 4 kohta. Destillatsiooniprotsess. Pot ja column stills. Alkoholi kangus ja iseloom. Erinevad kanged alkoholid. Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.	Destilleerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomust ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii
31	15.12.	4	Destillatsiooniprotsess. Erinevad kanged alkoholid.	Jätkub	Kristjan Markii

32	18.12.	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
----	--------	---	--	---	----------

22.12. Tunnistuste kätteandmine