

Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2024-2025 õa

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringelt 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. 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 a 11.09.2025 - 30.04.2026

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 degusteerimisega. 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 2024. 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 järelksami selleks eraldi välja kuulutatud ajal. Järeleksami hind on 50 €.

ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID

Moodul 1	Tunnid	Sommeljee tööoskused	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
1	11.09.		Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski
		1	Alkohol ja tervis	Toomas Toomsoo
		3	ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Kristjan Markii
		4	Coravini kasutamine ja vahuveini serveerimine	Kristjan Markii
2	18.09.	4	Veiniviljelus	Urvo Ugandi
		4	Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid.	Tiina Kuuler
3	25.09.	5	Dekanteerimine ja toidu kirjeldamine	Urvo Ugandi
		3	Apassimento	Kaidi Kerdt
4	K 1.10.	8	Sommeljee tööoskused	Poollele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine
				Kristjan Peäske

4	2.10.	8	Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
---	-------	---	----------------------	--	-----------------

Moodul 2		Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
5	9.10.	8	Väljasõit Murimäele. Biodünaamiline viinamarjakasvatus.	Veiniviljelus praktikas. Kursuse veini valmistamine.	Jaanika ja Timo Ilves
6	16.10.	8	TEST terroir kohta. Terroir	Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.	Igor Sööt
7	23.10.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	Pärm. Allergeenid. Veini vead.	Igor Sööt
8	30.10.	3	Aroom ja maitse	Aroomi, lõhna ja maitse eripärad. Süsteemne analüüs. Pimedegustatsioon.	Kristel Vene
		5	Kange alkoholi pimedegustatsioon	Kuidas eristada erinevaid kangeid alkohole pimedegustatsioonil.	Kristjan Markii
9	6.11.	8	Veinikaardi koostamine ja veinikeldri haldamine. Degustatsioonide liigid.	Degustatsiooni liigid, veinivalikud. Vertikaal- ja horisontaalne degustatsioon praktikas. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 3		Tunnid	Kuulsad veinimõisad	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
10	13.11.	8	Test Prantsusmaa kohta. Prantsusmaa veinimõisad	Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
11	20.11.	8	Test Itaalia kohta. Itaalia veinimõisad	Tähtsaimad veinimõisad.	Kalle Müller
12	27.11.	8	Test Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riikide kohta. Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riikide veinimõisad	Tähtsaimad veinimõisad.	Kristjan Markii
13	4.12.	8	Test Hispaania ja Portugali kohta. Hispaania ja Portugali veinid	Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
14	11.12.	8	Test Uue-Mailma kohta. Uue-Mailma veinimõisad.	Tähtsaimad veinimõisad. Koostööprojektid	Urvo Ugandi
15	18.12.	8	Test vahuveinide kohta. Šampanja ja teised traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuveinid	Tähtsaimad veinimõisad.	Igor Sööt

Moodul 4		Tunnid	Toidu ja joogi sobitamine - teooria ja praktika	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
16	15.01.	8	Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Erinevad põhikastmed ning nende valmistamine	Eero Kippa
17	22.01.	4	Toidu kirjeldamise praktikum	Toidu kirjeldamine	Ketri Leis
		4	Austrikoolitus	Erinevate austrite suuruste ja asukohtade õppimine	Kalakala
18	29.01.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 1. osa	Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
19	5.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 2. osa	5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
20	12.02.	8	VAHEEKSAM	vaheveini serveerimine (pileti tõmbamisega) ja nelja kange alkoholi pimetest.	Komisjon
21	19.02.	8	Juust	Väljasõit juustutootja juurde.	Kristjan Markii
22	26.02.	8	Õlu	Väljasõit A le Coq'i ja ühe käsitööõllede valmistaja juurde.	Kristjan Markii
23	5.03.	8	Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud.	Kuulsate toitude päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal.	Ene Ojaveski

24	12.03.	8	Uued suunad toidumaailmas.	Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
Moodul 5		Tunnid	Muud joogid. Sigarid.	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
25	19.03.	4	Test. Tee	Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Kalle Müller
		4	Oliiviõlid	Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Viktor Sära
26	26.03.	4	Šokolaad	Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära
		4	Kohv	Erinevad sordid ja valmistusviisid. <i>Terroir, cupping.</i>	Heili Politanov
27	2.04.	8	Kange alkohol. Kange alkoholi serveerimine	Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid. Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	Kristjan Markii
28	9.04.	4	Sommeljee ja müük	Kuidas kõige paremini müüa veini restoranis, vinoteegis jne.	Marko Mägi
		4	Sigarid	Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Natalja Sokolova
NB!	16.04.	ESE õppurite võistlused (sommeljeede kohustuslikud)			
29	30.04.*	6	EKSAM	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult (1,5 h). Neljakäigulise menüü juurde jookide soovitamine peast (1 min + 8 min).	Komisjon

* Võib muutuda vastavalt kursuse reisi toimumise ajale