

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

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel [www.sommeljee.ee](http://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 990 € / ESA toetajale 825 €  
Kohta arv kursusel: 33  
Kursuse toimumise aeg: 26.08. - 16.12.2025  
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 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 veinitundja 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        | 26.08. | 8      | 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.                                                                                                                                                        | Ketri Leis     |
| 2        | 2.09.  | 8      | Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.         | Veinide hoiustamine; veinide serveerimine; veiniklaaside erinevad rajad 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        | 9.09.  | 4      | Eesti kui veinimaa tutvustus                                                                      | Eesti veinitootmise ajalugu. Eesti Veinitee ja sellel olevad veinitootjad. Degustatsioon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Maris Kivistik |

|   |        |   |                                             |                                                                                                                      |             |
|---|--------|---|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|   |        | 4 | <b>Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.</b> | <b>Praktiline õppus</b> , kuidas avada veinipudelit, veini dekankeerida ja serveerida.                               | Ketri Leis  |
| 4 | 16.09. | 8 | <b>Veini ja toidu sobitamise alused.</b>    | Veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule. | Urvo Ugandi |

| Moodul 2 |        |   | <b>Klassikalised viinamarjasordid</b>                                                                                                                                                     | <b>Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.</b>                                                                                   |                 |
|----------|--------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 5        | 23.09. | 8 | <b>TEST moodul 1 kohta. Valged viinamarjasordid:</b> 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     |
| 6        | 30.09. | 8 | <b>Punased viinamarjasordid:</b> 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 |
| 7        | 7.10.  | 3 | <b>Praktikum: Klaasikoolitus</b>                                                                                                                                                          | Erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.                                                              | Aivar Vipper    |
|          |        | 5 | <b>Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.</b>                                                                                                                       | Veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.                        | Ketri Leis      |

| Moodul 3 |        |       | <b>Veiniregioonid - Vana-Maailm</b>                                                                                                          | <b>Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.</b>                                                                                                                                      |                 |
|----------|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 8        | 14.10. | NB! 9 | <b>TEST moodul 2 kohta. Prantsusmaa.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.          | Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.              | Urvo Ugandi     |
| 9        | 21.10. | 8     | <b>TEST Prantsusmaa kohta. Itaalia.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.           | Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.                | Ketri Leis      |
| 10       | 28.10. | 8     | <b>TEST Itaalia kohta. Hispaania ja Portugal.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid. | Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine. | Urmas Linnamägi |
| 11       | 4.11.  | 8     | <b>Saksamaa ja Austria.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.                       | Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.    | Aivar Vipper    |

| Moodul 3 jätkub |        |   | <b>Veiniregioonid - Uus-Maailm</b>                                                                                                                                                                   | <b>Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.</b>                                                                                                                                                |               |
|-----------------|--------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 12              | 11.11. | 8 | <b>TEST moodul 3 esimese osa kohta (va Prantsusmaa, Itaalia).</b> Lõuna-Aafrika, 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 valmiststsvate veinide tundmine. | Mikk Parre    |
| 13              | 18.11. | 4 | <b>Tšiili.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.                                                                                                        | Tšiili veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.                           | Gabriel Salas |
|                 |        | 4 | <b>USA ja Argentiina.</b> Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.                                                                                 | USA ja Argentiina veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloostus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststsvate veinide tundmine.                | Urvo Ugandi   |

| Moodul 4 |  |  | <b>Teised veinistiilid</b> | <b>Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.</b> |  |
|----------|--|--|----------------------------|---------------------------------------------------------|--|
|----------|--|--|----------------------------|---------------------------------------------------------|--|

|    |        |   |                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                      |                   |
|----|--------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 14 | 25.11. | 8 | <b>TEST moodul 3 teise osa kohta. Vahuveinid.</b> 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 |
| 15 | 2.12.  | 8 | <b>Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.</b>                                                                                                                   | Dessert- ja kangestatud veinide klassifikatsioon ning nende valmistamise erinevad meetodid; klassifikatsiooni erinevused erinevates veinimaades.                     | Kristjan Markii   |

| Moodul 5 |       |   | Põhiline kange alkohol ja liköörid                                                                                                                                                                                         | Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.                                                                                                                                                                           |                 |
|----------|-------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 16       | 9.12. | 8 | <b>TEST moodul 4 kohta. Destillatsiooniprotsess.</b> <i>Pot ja column stills.</i> Alkoholi kangus ja iseloom. <b>Erinevad kanged alkoholid.</b> Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn. | Destileerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustus ja klassifikatsioonid. | Kristjan Markii |

|    |        |   |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|----|--------|---|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 17 | 16.12. | 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 |
|----|--------|---|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

**18.12. Tunnistuste kätteandmine**