

Sissejuhatus veinimaailma - Tartu baaskursus

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.

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: 20

Kursuse toimumise 12.01. - 4.05. 2026

aeg: Kursus toimub esmaspäeviti 10.00-17.00 Vilde ja Vine jahisaalis
Kursus on eesti 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 5

ÕPPEKAVA JA ÕPIVÄLJUNDID

Moodul 1	Tunnid	Veinide stiil, kvaliteet ja hind	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
1	12.01.	8	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Degusteerimise algtõed.	Ketri Leis
			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.	

2	19.01.	8	Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid.	Kuidas ja millistes tingimustes tuleb hoida veine; veinide serveerimise tehnilised oskused; 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 siltidele kantud informatsiooni lugemine ja erinevate mõistete lahti mõtestamine.	Ketri Leis
3	26.01.	8	Veini ja toidu sobitamise alused. Põhialused. Tugevad toidud ja vein. Maitse tugevus. Happesus. Magusus. Põhimaitsete sobitamine.	Veini ja toidu omavahelise teoreetilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Urvo Ugandi
4	2.02.	4	Eesti kui veinimaa tutvustus	Eesti veinitootmise ajalugu. Eesti Veinitee ja sellel olevad veinitootjad. Degustatsioon.	Maris Kivistik
		4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.	Praktiline õppus , kuidas avada veinipudelit, veini dekanteerida ja serveerida.	Ketri Leis

Moodul 2		Klassikalised viinamarjasordid		Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
5	9.02.	8	TEST moodul 1 kohta. Punased viinamarjasordid: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz ja Grenache/Garnacha. Erinevad maitseed. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Peamiste punaste viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade punaste viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Kristjan Markii
6	16.02.	8	Valged viinamarjasordid: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling. Erinevad maitseed. Premium regioonid Prantsusmaal ja mujal. Mahutooted. Segud.	Peamiste valgete viinamarjasortide omadused ja kasvupiirkonnad; samade valgete viinamarjasortide erinevad nimed erinevates veiniriikides.	Urvo Ugandi
7	23.02.	3	Praktikum: Klaasikoolitus	Erinevate klaaside kujud ning põhjendused, mida mingist klaasist serveerida.	Aivar Vipper
		5	Praktikum: Toidu ja joogi kirjeldamine ja sobitamise alused.	Veini ja toidu omavahelise praktilise sobitamise põhialused; põhimaitsete omadused ja nende mõju jookide valikule.	Aivar Vipper

Moodul 3		Veiniregioonid - Vana-Maailm		Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
8	2.03.	NB! 9	TEST moodul 2 kohta. Prantsusmaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Prantsuse veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
9	9.03.	8	TEST Prantsusmaa kohta. Itaalia. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Itaalia veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Madis Einpalu
10	16.03.	8	TEST Itaalia kohta. Hispaania ja Portugal. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Hispaania ja Portugali veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Urmas Linnamägi

11	23.03.	8	Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststvate veinide tundmine.	Aivar Vipper
Moodul 3 jätkub			Veiniregioonid - Uus-Maailm	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
12	30.03.	8	TEST moodul 3 esimese osa kohta (va Prantsusmaa, Itaalia). Lõuna-Aafrika, Austraalia, Uus-Meremaa. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststvate veinide tundmine.	Mikk Parre
13	6.04.	8	Tšiili, Argentiina ja USA. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid.	Veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldisloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmiststvate veinide tundmine.	Urvo Ugandi
Moodul 4			Teised veinistiilid	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
14	13.04.	8	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
15	20.04.	8	Magusad-, väärishallitusega- ja kangestatud veinid.	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	27.04.	8	TEST moodul 4 kohta. Destillatsiooniprotsess. Pot ja column stills. Alkoholi kangus ja iseloom. 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	4.05.	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

