

Veinid ja destillaadid - juunior-sommeljee kursus

2025-2026 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. 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 pigem 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 degusteerimisega. 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 kandideer 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?	Mikk Parre
		4	Sommeljee töö. Dekanteerimine	Mikk Parre
2	10.09.	8	Kulinaaria	Aivar Vipper
3	17.09.	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kristjan Peäske
4	24.09.	4	Toidu kirjeldamise teooria	Ketri Leis
		4	Toidu ja veini sobitamine	
5	1.10.	8	Juustud	Kristjan Markii
6	8.10.	8	Vesi, õlu, siider	Kristjan Markii

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

7	15.10.	1,5	TEST Moodul 1 kohta. Alkoholi 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.	Karoline Reinhold
		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	Urvo Ugandi
13	26.11.	8	Loire org ja Lõuna-Prantsusmaa	Igor Sööt
14	3.12.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Urvo Ugandi
15	10.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Igor Sööt
16	17.12.	8	VAHEEKSAM	Komisjon

Moodul 4	Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
17	14.01.	8	TEST moodul 3 kohta. Itaalia 1	Kalle Müller
18	21.01.	8	Itaalia 2	Kalle Müller
19	28.01.	8	Itaalia 3	Kalle Müller
20	4.02.	8	Portugal ja kangestatud veinid.	Kristjan Markii
21	11.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Aivar Vipper
22	18.02.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia, Slovakkia, Tšehhi	Urmas Linnamägi
23	25.02.	8	Hispaania 1	Kristi Poom
24	4.03.	8	Hispaania 2	Kristi Poom
25	11.03.	8	Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia ja Moldova	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

