

## Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2025-2026 õa

**Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringelt 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. 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 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 2026. 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 järeleksami 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             | Ketri Leis      |
|          |         | 3                    | Apassimento                                      | Kaidi Kerdt     |
| 4        | 1.10.   | 8                    | Sommeljee tööoskused                             | Kristjan Peäske |
| 4        | K 1.10. | 8                    | Sommeljee tööoskused                             | 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 Ilves   |
| 6        | 16.10. | 8      | TEST terroir kohta. Terroir                                               | Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.                                            | Igor Sööt       |
| 7        | 23.10. | 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 |
| 8        | 30.10. | 8      | Keemilised protsessid veini valmistamisel.                                | Pärm. Allergeenid. Veini vead.                                                                               | Igor Sööt       |
| 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.                          | Marko Mägi      |
| 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 veinimõisad.                      | Tähtsaimad veinimõisad.                          | Kristjan Markii |
| 13       | 4.12.  | 8      | Test Hispaania ja Portugali kohta. Hispaania ja Portugali veini                              | Tähtsaimad veinimõisad.                          | Urvo Ugandi     |
| 14       | 11.12. | 8      | Test Uue-Mailma kohta. Uue-Maailma 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                                       | vahuveini 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 toitade 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