

# Veinid ja destillaadid - juunior-sommeljee kursus

2026-2027 õa

**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. 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 pingeritta baaskursuse eksami tulemuste põhjal. Kursusel degusteeritakse ligi 300 erinevat veini. Lisaks erinevad veed, õlled, siidrid ja destillaadid.

**Kursuse hind:** 1790 € / ESA toetajale 1440 € / eraisik 1521,50 € (hinnad sisaldavad käibemaksu)

**Kursuse toimumise aeg:** 2.09.2026 - 12.05.2027  
Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00  
Kursus on eesti ja inglise keeles.

**Õppepäevad kokku:** 33 + 2 eksamit

**Õppetunnid kokku:** 264 akadeemilist tundi + 2 eksamit  
(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.)

**Kohta arv kursusel:** 32

**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 kandideerida 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        | 2.09.  | 1 Sissejuhatus kursusele                                              |                                                                                               | Ene Ojaveski    |
|          |        | 3 Kuidas õppida?                                                      | Õppimise ja meelde jätmise erinevad võimalused                                                | Mikk Parre      |
|          |        | 4 Sommeljee töö. Dekanteerimine                                       | Praktikum - Dekanteerimine aja peale.                                                         | Mikk Parre      |
| 2        | 9.09.  | 8 Kulinaaria                                                          | Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed. | Aivar Vipper    |
| 3        | 16.09. | 8 Toidu kirjeldamise teooria. Toidu ja veini sobitamise kirjeldamine. | Toitude-jookide sobitamise kirjeldamise põhinõuded.                                           | Ketri Leis      |
| 4        | 23.09. | 8 Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.                      | Sobitamine ja selle põhjendamine.                                                             | Kristjan Peäske |
| 5        | 30.09. | 8 Juustud                                                             | Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.                                                    | Kristjan Markii |
| 6        | 7.10.  | 8 Vesi, õlu, siider                                                   | Erinevad valmistusviisid ja maitSED. Klassifikatsioonid. Degustatsioon.                       | Kristjan Markii |

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

|    |        |     |                                                                                      |                                                                                                                               |                   |
|----|--------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 7  | 14.10. | 1,5 | TEST Moodul 1 kohta. Alkohol 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  | 21.10. | 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  | 28.10. | 4   | Veinide valmistamine 1.                                                              | Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess.                             | Marika Tikas      |
|    |        | 4   | Valged viinamarjasordid 2:                                                           | Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.      | Urvo Ugandi       |
| 10 | 4.11.  | 4   | Veinide valmistamine 2.                                                              | Jätkub                                                                                                                        | Marika Tikas      |
|    |        | 4   | Tumedad viinamarjasordid 1:                                                          | Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec ja nende erinevad sordid erinevates maades.         | Kristjan Markii   |
| 11 | 11.11. | 4   | Viinamarjakasvatataja aastaring. Viinamarjade haigused. Vaadid. Pudeldamine. Korgid. | 12 kuud ja tegevused sel ajal. Erinevad taimehaigused ja nende põhjustajad.                                                   | Karoline Reinhold |
|    |        | 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       | 18.11. | 8           | TEST Moodul 2 kohta. Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa | Urvo Ugandi |
| 13       | 25.11. | 8           | Burgundia, Beaujolais, Alsace                                                                                      | Urvo Ugandi |
| 14       | 2.12.  | 8           | Loire org ja Lõuna-Prantsusmaa                                                                                     | Urvo Ugandi |
| 15       | 9.12.  | 8           | Rhone org, Savoie, Jura                                                                                            | Urvo Ugandi |
| 16       | 16.12. | 8           | VAHEEKSAM                                                                                                          | Komisjon    |

| Moodul 4 | Tunnid | Kesk- ja Lõuna-Euroopa | Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.         | Lektor          |
|----------|--------|------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|
| 17       | 13.01. | 8                      | TEST moodul 3 kohta. Itaalia 1                           | Kalle Müller    |
| 18       | 20.01. | 8                      | Itaalia 2                                                | Kalle Müller    |
| 19       | 27.01. | 8                      | Itaalia 3                                                | Kalle Müller    |
| 20       | 3.02.  | 8                      | Hispaania 1                                              | Kristi Poom     |
| 21       | 10.02. | 8                      | Hispaania 2                                              | Kristi Poom     |
| 22       | 17.02. | 8                      | Portugal, Gruusia ja Armeenia                            | Kristjan Markii |
| 23       | 3.03.  | 8                      | Saksamaa, Šveits, Luxemburg                              | Aivar Vipper    |
| 24       | 10.03. | 8                      | Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia, Slovakkia, Tšehhi | Urmas Linnamägi |
| 25       | 17.03. | 8                      | Kreeka, Rumeenia, Ukraina, Bulgaaria ja Moldova          | Kristjan Markii |

| Moodul 5 |        | Tunnid | Uus-Maailm                                             | Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.                                      | Lektor        |
|----------|--------|--------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 26       | 24.03. | 8      | TEST moodul 4 kohta. Austraalia, Uus-Meremaa, LAV      | Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Kristi Poom   |
| 27       | 31.03. | 8      | USA, Kanada                                            | Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon. | Urvo Ugandi   |
| 28       | 7.04.  | 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          | 14.04. | 8      | TEST moodul 5 kohta. Vahuveinid                                          | Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.                                                                                      | Urvo Ugandi      |
| NB! N 15.04 |        |        | ESE õppurite võistlused (juunioritele vabatahtlikud, aga soovitatavad)   | Toimub ASI Certification 2 alusel                                                                                                                           | Komisjon         |
| 30          | 21.04. |        | Dessert- ja kangendatud veinid                                           | Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer ja teised dessertveinid.                                                                                              | Kristjan Markii  |
| 31          | 28.04. | 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 |
| 32          | 5.05.  | 8      | Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid | Seadusandlus. Klassifikatsioon. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Erinevad liköörid ja nende klassifikatsioon. Pimedegustatsioon. | Kristjan Markii  |
| 33          | 12.05. | 8      | Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka                                       | Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.                                                                                                          | Kristjan Markii  |

|    |        |   |       |                                                                                 |          |
|----|--------|---|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 34 | 19.05. | 6 | EKSAM | Kirjalik test ja kõikide eelnevate ülesannete tegemine, mis seni ei õnnestunud. | Komisjon |
|----|--------|---|-------|---------------------------------------------------------------------------------|----------|

Tunnistuste kätteandmine