

Sissejuhatus veinimaailma - kevadine baaskursus

2026-2027 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 1250 € / ESA toetajale 1000 € / eraisik 1062,50 € / EHRLi liige 1125 € (hinnad sisaldavad käibemaksu)

Kohta arv kursusel: 32

Kursuse toimumise 19.01. - 4.05.2027

aeg: Kursus toimub teisipäeviti 9.00-16.00
Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 16 + eksam

Õppetunnid kokku: 129 akadeemilist tundi. (Ei sisalda iseseisva töö osa. Õppuritele soovitatakse iseseisvalt materjale juurde lugeda ning tegeleda iseseisvalt degusteerimisteg 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	19.01.	8	Alkohol ja tervis. Viinamarjaviljelus. Veinide valmistamine ja hindamine. Degusteerimise algtõed. Veinide hoiustamine ja serveerimine. Veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavad tegurid. <i>Terroir</i> 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. Veinide hoiustamine; veinide serveerimine; veiniklaaside erinevad kujundid 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.	Aivar Vipper

2	26.01.	8	Teemad jätkuvad	Jätkub	Aivar Vipper
3	2.02.	4	Eesti kui veinimaa tutvustus	Eesti veinitootmise ajalugu. Eesti Veinitee ja sellel olevad veinitootjad. Degustatsioon.	Maris Kivistik, Tiina Kuuler
		4	Veinipudeli avamine. Dekanteerimine.	Praktiline õppus, kuidas avada veinipudelit, veini dekanterida ja serveerida.	Ketri Leis
4	9.02.	8	Veini ja toidu sobitamise põhitõed. 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

Moodul 2			Klassikalised viinamarjasordid	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
5	16.02.	8	TEST moodul 1 kohta. Valged viinamarjasordid: 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	23.02.	8	Punased viinamarjasordid: 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	2.03.	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.	Ketri Leis

Moodul 3			Veiniregioonid - Vana-Maailm	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
8	9.03.	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	16.03.	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.	Ketri Leis
10	23.03.	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	30.03.	8	Saksamaa ja Austria. Veinipudeli sildid. Kvaliteedi klassifikatsioon. Peamised kvaliteet-regioonid. Mahuveinid.	Saksamaa ja Austria veinipudelite siltidel oleva informatsiooni lugemise oskus; veinipiirkondade üldiseloomustus ning põhiliste viinamarjasortide ja neist valmistatavate veinide tundmine.	Aivar Vipper

Moodul 3 jätkub			Veiniregioonid - Uus-Maailm	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
-----------------	--	--	-----------------------------	--	--

12	6.04.	8	TEST moodul 3 esimese osa kohta (va Prantsusmaa, Itaalia). 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	13.04.	4	Tšiili. 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	USA ja Argentiina. 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					
		Teised veinistiilid		Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	
14	20.04.	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	27.04.	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	4.05.	8	TEST moodul 4 kohta. Destillatsiooniprotsess. Pot ja column stills. Alkoholi kangus ja iseloom. Liköörid. Brändi, konjak, armanjakk, rumm, viski, tekiila, vodka ja džinn.	Destilleerimise põhitehnoloogiad erinevate kangete alkoholide tootmisel; kange alkoholi alkoholisisaldused ja nende mõju toodete maitsele. Erinevate põhiliste kangete alkoholistiilide iseloomustust ja klassifikatsioonid.	Kristjan Markii
17	11.05.	2	EKSAM: Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult	Õppuril tuleb 1,5 tunni jooksul lahendada 50 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%. Veinikirjeldused loetakse positiivseks 60% ja rohkemate punktide saamisel.	Komisjon

Tunnistuste kätteandmine

