

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 pigeritta 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: 31.08.2026 - 3.05.2027
Kursus toimub esmaspäeviti 10.00-17.00 restorani Vilde ja Vine jahisaalis
Kursus on eesti 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: 15

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 kandideeri 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	31.08.	1	Sissejuhatus kursusele	Ene Ojaveski
		3	Kuidas õppida?	Mikk Parre
		4	Sommeljee töö. Dekanteerimine	Mikk Parre
2	7.09.	8	Kulinaaria	Aivar Vipper
3	14.09.	8	Toidu kirjeldamise teooria. Toidu ja veini sobitamise kirjeldamine.	Ketri Leis
4	21.09.	8	Toidu ja veini sobitamine. Grupitöö praktikum.	Kristjan Peäske
5	28.09.	8	Juustud	Kristjan Markii
6	5.10.	8	Vesi, õlu, siider	Kristjan Markii

Moodul 2	Tunnid	Veinist	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
7	12.10.	1,5	TEST Moodul 1 kohta. Alkohol ja tervis	Karina Laas
		6,5	Veinide degustatsioon ja hindamine	Urvo Ugandi

8	19.10.	4	<i>Terroir.</i>	Mõiste <i>terroir</i> tähendus. Erinevad pinnased ja kliima mõjurid.	Karoline Reinhold
		4	Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused. Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	12 kuud ja tegevused sel ajal. Erinevad taimehaigused ja nende põhjustajad.	Karoline Reinhold
9	26.10.	8	Veinide valmistamine	Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess.	Marika Tikas
10	2.11.	8	Valged viinamarjasordid	Põhiviinamarjad lühidalt. Pinot Gris, Pinot Blanc, Viognier, Muscat, Chenin Blanc, Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
				Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec, Nebbiolo, Petit Verdot, Zinfandel, Mourvedre, Blaufränkisch ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
11	9.11.	8	Tumedad viinamarjasordid		

Moodul 3		Tunnid	Prantsusmaa	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
12	16.11.	8	TEST Moodul 2 kohta. Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa	Prantsusmaa seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa kliima, Chateau-kontsept, <i>terroir</i> , viinamarjasordid, erinevad piirkonnad. Parema- ja vasakkallas. Bordeaux klassifikatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
13	23.11.	8	Burgundia, Beaujolais, Alsace	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
14	30.11.	8	Loire org ja Lõuna-Prantsusmaa	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
15	7.12.	8	Rhone org, Savoie, Jura	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
16	14.12.	8	VAHEEKSAM	Dekanteerimine, veinikirjeldus, kange tundmine (5 tk) ja veini ning toidu sobitamine.	Komisjon

Moodul 4		Tunnid	Kesk- ja Lõuna-Euroopa	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
17	11.01.	8	TEST moodul 3 kohta. Itaalia 1	Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kalle Müller
18	18.01.	8	Itaalia 2	Itaalia jätkub	Kalle Müller
19	25.01.	8	Itaalia 3	Itaalia jätkub	Kalle Müller
20	1.02.	8	Hispaania 1	Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
21	8.02.	8	Hispaania 2	Hispaania jätkub	Kristi Poom
22	15.02.	8	Portugal, Gruusia ja Armeenia	Portugali kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Seadusandlus, klassifikatsioon ja valmistamine. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
23	22.02.	8	Saksamaa, Šveits, Luxemburg	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Aivar Vipper
24	1.03.	8	Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia, Slovakkia, Tšehhi	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urmas Linnamägi
25	8.03.	8	Kreeka, Rumeenia, Ukraina, Bulgaaria ja Moldova	Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

Moodul 5		Tunnid	Uus-Maailm	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
26	15.03.	8	TEST moodul 4 kohta. Austraalia, Uus-Meremaa, LAV	Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Kristi Poom
27	22.03.	8	USA, Kanada	Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
28	29.03.	8	Tšiili, Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid	Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

Moodul 6		Tunnid	Vahuveinid, destillaadid ja liköörid	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
----------	--	--------	--------------------------------------	--	--------

29	5.04.	8	TEST moodul 5 kohta. Vahuveinid	Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	Urvo Ugandi
30	12.04.		Dessert- ja kangendatud veinid	Port, Madeira, Marsala, Vin de Liquer ja teised dessertveinid.	Kristjan Markii
NB!	15.04.	ESE õppurite võistlused (juunioritele vabatahtlikud, aga soovitava			Komisjon
31	19.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. <i>Orange wine</i>	Naturaalsete veinide eripärad. Degustatsioon.	Ketri Leis
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid	10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
32	26.04.	8	Destillatsiooniprotsess. Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Liköörid	Seadusandlus. Klassifikatsioon. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Erinevad liköörid ja nende klassifikatsioon. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii
33	3.05.	8	Viski. Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka	Valmistamise erinevad meetodid. Pimedegustatsioon.	Kristjan Markii

34	10.05.	6	EKSAM	Kirjalik test ja kõikide eelnevate ülesannete tegemine, mis seni ei õnnestunud.	Komisjon
----	--------	---	-------	---	----------

Tunnistuste kätteandmine

