Veinid ja destillaadid - sommeljee kursus

2026-2027 õa

Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringselt 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.
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 juunior-sommeljee kursuse eksami tulemuste põhjal.
Kursusel degusteeritakse üle 150 erineva veini. Lisaks erinevad destillaadid ja puuvilja-marjaveinid.

Kursuse hind: 2150 € + õppereis (vabatahtlik)/ ESA toetajale ja eraisikust liige 1720 € / eraisik 1827,50 €

Kursuse toimumise aeg 10.09.2026 - 6.05.2027
Kursus toimub neljapäeviti 9.00-16.00
Kursus on eesti ja inglise keeles.

Õppepäevad kokku: 30 + 2 eksamit

Õppetunnid kokku: 232 akadeemilist tundi + 2 eksamit
(Sisaldab iseseisva töö osa. Õppurid peavad esitama esseed etteantud teemadel. Samuti 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: Kohustuslik osavõtt ESE võistlustest
Õppereis veinimõisadesse 2027. aasta kevadel. Hind orienteeruvalt 1000 €

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	10.09.		Sissejuhatus kursusele		Ene Ojaveski
		3	ASI ja sommeljeendus üldiselt.	Võistlemine. Etikett.	Kristjan Markii, Margit Randla
		4	Coravini kasutamine ja vahuveini serveerimine	Coravini kasutamise oskus ja vahuveini serveerimise oskus restorani tingimustes.	Kristjan Markii
2	17.09.	3	Apassimento	Apassimento meetodi omandamine MASI veinmaja baasveinidega. Praktiline degustatsioon.	Kaidi Kerdt
		5	Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid.	Koduveinide valmistamise teooria. Degustatsioon.	Tiina Kuuler
3	24.09.	8	Dekanteerimine ja toidu soovitamine	**Intensiivõpe.** Iseseisev dekanteerimine, veini kirjeldamine jne.	Ketri Leis
4	K 30.09	8	Sommeljee tööoskused	**Poolele grupile intensiivõpe** - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

4	1.10.	8	Sommeljee tööoskused	Poolele grupile intensiivõpe - menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

Moodul 2		Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
5	8.10.	8	Väljasõit Murimäele. Biodünaamiline viinamarjakasvatus.	Veiniviljelus praktikas. Kursuse veini valmistamine. Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused.	Jaanika ja Timo Ilves
6	15.10.	8	TEST *terroir* kohta. *Terroir*	Erinevad pinnased ja kliima mõjurid erinevates veinipiirkondades.	Karoline Reinhold
7	22.10.	8	Keemilised protsessid veini valmistamisel.	Pärm. Allergeenid. Veini vead.	Marika Tikas
8	29.10.	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
9	5.11.	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	12.11.	8	Test Prantsusmaa kohta. Prantsusmaa veinimõisad	Tähtsaimad veinimõisad.	Marko Mägi
11	19.11.	8	Test Itaalia kohta. Itaalia veinimõisad	Tähtsaimad veinimõisad.	Kalle Müller
12	26.11.	8	Test Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riikide kohta. Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riikide veinimõisad	Tähtsaimad veinimõisad.	Kristjan Markii
13	3.12.	8	Test Hispaania ja Portugali kohta. Hispaania ja Portugali veinim	Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
14	10.12.	8	Test Uue-Mailma kohta. Uue-Maailma veinimõisad.	Tähtsaimad veinimõisad. Koostööprojektid	Urvo Ugandi
15	17.12.	8	Test vahuveinide kohta. Šampanja ja teised traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuveinid	Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi

Moodul 4		Tunnid	Toidu ja joogi sobitamine - teooria, praktika ja serveerimine	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
16	14.01.	8	Coravini kasutamine, vahuveini serveerimine	Praktiline individuaalne töö	Ketri Leis
17	21.01.	1	Alkohol ja tervis	Alkoholi mõju.	Toomas Toomsoo
		7	Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud. Usundid ja toit. Uued suunad toidumaaimas.	Kuulsate toitude päritolu, loomine ja põhiretsept. Erinevad usundid ja toit. Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad.	Ene Ojaveski
18	28.01.	5	Gastronoomia ajalugu jne. jätkub.	Jätkub.	Ene Ojaveski
		3	Austrikoolitus	Erinevate austrite suuruste ja asukohtade õppimine	Mikk Metstak
19	4.02.	8	Toidu ja joogi kirjeldamine - teooria ja praktika	Praktiline teoreetiline töö	Ketri Leis

20	11.02.	8	Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Praktiline töö	TeKo, Eero Kippa
21	18.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 1. osa	Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
22	25.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikumi 2. osa	5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	TeKo, Aivar Vipper
23	4.03.	8	VAHEEKSAM	vahuveini serveerimine (pileti tõmbamisega) ja kaheksa kange alkooli pimetest.	Komisjon
24	11.03.	8	Juust	Väljasõit Olustverre. Juustu valmisrtamine.	Kristjan Markii
25	18.03.	8	Õlu	Väljasõit A le Coq'i ja ühe käsitööõllede valmistaja juurde.	Kristjan Markii

Moodul 5		Tunnid	Muud joogid. Sigarid.	Õpiväljund. Kohustuslikud omandatavad teadmised.	Lektor
26	25.03.	4	Test. Tee	Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Kalle Müller
		4	Oliiviõlid	Erinevad sordid ja valmistusviisid.	Viktor Sära
27	1.04.	4	Šokolaad	Klassifikatsioon. Sobitumine jookidega.	Viktor Sära
		4	Kohv	Erinevad sordid ja valmistusviisid. *Terroir, cupping.*	Heili Politanov
28	8.04.	8	Kange alkohol. Kange alkoholi serveerimine	Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid. Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus	Kristjan Markii
NB!	15.04.	8	ESE õppurite võistlused (sommeljeedele kohustuslikud)	Toimub ASI Certification 2 alusel	
30	22.04.	4	Sommeljee ja müük	Kuidas kõige paremini müüa veini restoranis, vinoteegis jne.	Marko Mägi
		4	Sigarid	Erinevad sordid ja valmistusviisid. Degustatsioon	Natalja Sokolova

31	6.05.*	6	EKSAM	Test. Neljakäigulise menüü juurde jookide soovitamine peast.	Komisjon

*** Võib muutuda vastavalt kursuse reisi toimumise ajale**