

**Veinid ja destillaadid**  
**ESE juunior-sommeljee kursus 2017-2018 õppeaastal**

**Kursusele astuda soovijad peavad eelnevalt tutvuma ESE vastuvõtutingimustega, mis on aastaringselt nähtaval ESA kodulehel [www.sommeljee.ee](http://www.sommeljee.ee).**

Õppima oodatakse kõiki, kes on sooritanud ESE baaskursuse eksami.

Sisseastumiseks on vajalik täita avaldus ESA kodulehel [www.sommeljee.ee](http://www.sommeljee.ee). Kursustele registreerumine algab igal aastal augustis selleks 1.augustil 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 pigem baaskursuse eksami tulemuste põhjal.

**Kohta arv kursusel:** 32

**Kursuse toimumise aeg:** 6.09.2017 - 9.05.2018

Kursus toimub kolmapäeviti 9.00-16.00

Kursus on eesti ja inglise keeles.

Igas loengus toimub degustatsioon.

**Õppepäevad kokku:** 31

**Õppetunnid kokku:** 248 akadeemilist tundi

(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.)

Kursuse eesmärk on õppuritele veinitaldmiste andmine juunior-sommeljee kursuse kogu õppekava mahus. Kursuse lõpetaja saab juunior-sommeljee tunnistuse.

**Kursuse hind:** 1 100 €

**Lisad:** Soovituslik osavõtt ESE võistlustest

**Iga mooduli kohta on kontrolltest, mis on eksamile pääsemise aluseks!**

Moodul 1	Tunnid	Veinide valmistamine	Lektor
	1	<b>Sissejuhatus kursusele</b>	Ene Ojaveski
1	6.09.	7 <b>Valged viinamarjasordid:</b> Põhiviinamarjad lühidalt. Pinot Gris, Pinot Blanc, Viognier, Muscat, Chenin Blanc, Grüner Veltliner, Albarino, Vermentino, Semillion, Furmint, Vinho Verde jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Urvo Ugandi
2	13.09.	8 <b>Tumedad viinamarjasordid:</b> Põhiviinamarjad lühidalt. Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Carmenere jne. ja nende erinevad sordid erinevates maades.	Kristjan Markii
3	20.09.	4 <b>Terroir.</b>	Igor Sööt

		4	<b>Viinamarjakasvataja aastaring. Viinamarjade haigused</b>	Urvo Ugandi
4	<b>27.09.</b>	8	<b>Veinide valmistamine.</b> Viinamarjade koostis, pressimine, purustamine jne. Fermentatsioon ja veini valmistamise protsess. Vaadid. Pudeldamine. Korgid.	Igor Sööt
5	<b>4.10.</b>	8	<b>Vesi, õlu, siider.</b> Degustatsioon.	Oskar Pihlik
6	<b>11.10.</b>	8	<b>Sommeljee töö. Dekanteerimine.</b> Praktiline õppus.	Urvo Ugandi

### Moodul 2

#### Toit ja jook

7	<b>18.10.</b>	8	<b>TEST moodul 1 kohta</b> <b>Toidu ja veini sobitamine - Põhimõtted. Erinevad maitseed. Degustatsioon.</b>	Urvo Ugandi
8	<b>25.10.</b>	8	<b>Juustud</b> - Juustude sobivus jookidega. Degustatsioon.	Kristjan Markii
9	<b>1.11.</b>	8	<b>Kulinaaria</b> - Põhilised tehnoloogiad. Toiduainete külm- ja kuumtöötlemise mõju veini valikule. Põhikastmed.	Andrus Laaniste
10	<b>8.11.</b>	2	<b>Riedeli klaasikoolitus</b>	Alexander Zorin
		6	<b>Degustatsioon ja hindamine</b> - Veini välimus, aroom, maitse. Järelduste tegemine.	Urvo Ugandi
11	<b>15.11.</b>	8	<b>Toit ja vein.</b> Sobitamine ja põhjendamine. Grupitöö praktikum.	Kristjan Peäske

### Moodul 3

#### Prantsusmaa

12	<b>22.11.</b>	8	<b>Test moodul 2 kohta</b> <b>Loire org.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
	<b>29.11.</b>		<b>Eesti Joogi Festival Kultuurikatlas</b>	ESA
13	<b>6.12.</b>	8	<b>Rhone org, Savoie, Jura.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
14	<b>13.12.</b>	8	<b>Lõuna-Prantsusmaa.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Igor Sööt
15	<b>10.01.</b>	8	<b>Prantsusmaa</b> seadusandlus ja pudelisildid. IGP ja Vin de France. Bordeaux ja Edela-Prantsusmaa - Kliima, Chateau-kontsept, <i>terroir</i> , viinamarjasordid, erinevad piirkonnad. Parems- ja vasakkallas. <b>Bordeaux</b> klassifikatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
16	<b>17.01.</b>	8	<b>Burgundia, Beaujolais, Alsace.</b> Kliima, <i>terroir</i> , viinamarjasordid. Apellatsioonid. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi

### Moodul 4

#### Kesk- ja Lõuna-Euroopa

17	<b>24.01.</b>	8	<b>TEST moodul 3 kohta</b> <b>Saksamaa, Šveits, Luxemburg.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Hannes Aedla
18	<b>31.01.</b>	8	<b>Austria, Ungari, Sloveenia, Horvaatia.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Urmas Linnamägi
19	<b>7.02.</b>	8	<b>Hispaania</b> - Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Kristi Poom
20	<b>14.02.</b>	8	<b>Portvein ja madeira.</b> Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Kristjan Markii
21	<b>21.02.</b>	8	<b>Portugal, Kreeka, Rumeenia, Bulgaaria, Gruusia, Armeenia</b> - Seadusandlus. Kliima, <i>terroir</i> , klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Kristjan Markii

## Moodul 5

## Itaalia

22	28.02.	8	<b>TEST moodul 4 kohta</b>	Evelin Hansson
			Itaalia. Seadusandlus ja pudelisildid. Põhja-Itaalia - Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	
23	7.03.	8	Kesk-Itaalia - Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Evelin Hansson
24	14.03.	8	Lõuna-Itaalia ja saared - Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Evelin Hansson

## Moodul 6

## Uus-Maailm

25	21.03.	8	<b>TEST moodul 5 kohta</b>	Kristi Poom
			Austraalia, Uus-Meremaa, Lõuna-Aafrika. Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	
26	28.03.	8	USA, Kanada. Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Urvo Ugandi
27	4.04.	4	Tšiili. Seadusandlus. Kliima, terroir, klassifikatsioon, viinamarjasordid. Degustatsioon.	Gabriel Salas
		4	Argentiina, Uruguai ja ülejäänud Lõuna-Ameerika riigid.	Urvo Ugandi

## Moodul 7

## Vahuveinid, destillaadid ja liköörid

28	11.04.	8	<b>TEST moodul 6 kohta</b>	Urvo Ugandi
			Vahuveinid - Valmistamise erinevad meetodid. Champagne. Erinevate maade vahuveinid.	
29	18.04.	4	Biodünaamilised ja orgaanilised veinid. Orange.	Vino Nostrum
		4	Baarinduse põhialused. Kokteilid. 10 klassikalise kokteili valmistamine. Moodsad kokteilid.	Angelika Larkina
30	25.04.	8	Destillatsiooniprotsess.	Kristjan Markii
			Brändi ja teised puuviljadestillaadid. Konjak, brändi kordamine. Armanjak. Marc, grappa, calvados. Degustatsioon. Liköörid. Vin de liqueur. Degustatsioon.	
31	2.05.	8	Viskid. Šoti, Iiri ja Ameerika viski. Degustatsioon.	Kristjan Markii
			Rumm. Tekiila. Džinn. Vodka. Degustatsioon.	

EKSAM	9.05.	6	Kirjalik test, kahe veini kirjeldamine, menüü juurde veinide sobitamine, dekanteerimine, kolme kange alkoholi pimetest.	Komisjon
			Veini kirjeldamisel on võimalik saada maksimaalselt 28 punkti. Positiivse tulemuse saavutamiseks peab õigeid vastuseid olema vähemalt 14. Test hõlmab kogu õpitud materjali. Testis on võimalik saada maksimaalselt 65 punkti. Test loetakse läbituks vähemalt 43 õige vastuse olemasolul. Dekanteerimisel on võimalik saada maksimaalselt 26 punkti. Osa loetakse läbituks 18 punkti saamisel. Kange alkoholi pimedegustatsioonil on võimalik saada maksimaalselt 9 punkti. Osa loetakse läbituks 6 punkti saamisel.	

Menüü ja jookide sobitamisel tuleb kolmekäigulise etteantud menüü juurde sobitada etteantud joogikaardist kõik joogid. Võimalik on maksimaalselt saada 19 punkti. Osa loetakse läbituks 12 punkti saamisel.

**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 €/kord.**

**Õppur omandab juunior-sommeljee kursusel süvateadmised järgnevatel teemadel:**

- 1 erinevate veinide ja kangete alkoholide valmistamise eripärad erinevates piirkondades
- 2 veinide säilitamine, ladustamine ja serveerimine
- 3 veinimaade *terroir* (geoloogia, kliima ja topograafia)
- 4 sagedamini esinevad valged ja punased viinamarjasodid
- 5 maailma veinimaad, nende piirkonnad, külad ja tähtsamad tootjad
- 6 vahuveinid, magusad ja väärishallitusega veinid ja nende tootmine
- 7 mittealkoholsete jookide valmistamine (erinevad veed)
- 8 lahjade alkoholsete jookide valmistamine (õlu, siider)
- 9 toidu ja joogi sobitamise alused
- 10 tähtsamad juustud ja nende sobitamine veinidega
- 11 kulinaaria ja baarinduse alused
- 12 sigarid, nende sordid ja hoiustamise tingimused
- 13 erinevate klaaside kasutamise oskused ja eripärad

**Õpe toimub AS Liviko poolt spetsiaalselt selleks sisustatud õppeklassis.**

- \* Valgustus vastavalt nõuetele – suured avatavad aknad, mõlemal pool klassi kolm akent. Aknad avanevad kahes suunas.
- \* Klassis on lauad ja toolid 32-le inimesele.
- \* Klassi garderoob mahutab 35 inimese üleriideid.
- \* Erinevad tahvlid vastavalt vajadusele – valge tahvel, pabertahvel.
- \* Suur ekraan ja projektor õppematerjalide edastamiseks.
- \* Suured kaardid seintel – maailma geograafiline kaart, Euroopa geograafiline kaart, Prantsusmaa veinipiirkondade kaart. Lisaks teisaldatavad kaardid erinevate veinimaade ja –piirkondade kohta.
- \* Külmkapp, klaasipesumasin, kraanikauss, jookide eksponeerimise riulid ja kapid.
- \* Baarilett degusteeritavate jookide eksponeerimiseks ja jagatavate loengumaterjalide paigutamiseks.
- \* Eraldi ruum muude õppevahendite ja degusteeritavate jookide ladustamiseks ning hoidmiseks.
- \* Eraldi tualetid meestele ja naistele.