

Õppereis veinimõisadesse 2018. aasta kevadel. Hind orienteeruvalt 450 €

Tunnid kokku

216

Koht

Liviko õppeklass, Masina 11, Tallinn

Aeg

Neljapäeviti 9.00 - 16.00

Hind

1200 € + õppereis (vabatahtlik)

ESE võistlused - S kursusele kohustuslikud

NB! Osad loengud toimuvad inglise keeles.

Moodul 1	Tunnid	Eestimaine veinitööstus ja koduveinid. Sommeljee töö praktikum	Lektor	
1	14.09.	8	Sissejuhatus kursusele Eestimaised puuvilja- ja marjaveinid. Koduveinide valmistamine Valgejõe Veinivillas.	Ene Ojaveski Tiina Kuuler
2	21.09.	8	Väljasõit Põltsamaale. Kodumaised puuvilja- ja marjaveinid.	Põltsamaa Felix
2	K 27.09.	8	Poolele grupile intensiivõpe - dekanteerimine, menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske
3	28.09.	8	Poolele grupile intensiivõpe - dekanteerimine, menüü juurde jookide sobitamine	Kristjan Peäske

Moodul 2	Tunnid	Vein - alkohol ja keemia	Lektor	
4	5.10.	8	Test Keemilised protsessid veini valmistamisel. Pärm. Allergeenid. Veini vead. Alkohol ja tervis	Igor Sööt
5	12.10.	8	Veinikaardi koostamine ja veinikeldri haldamine. Degustatsiooni liigid, veinivalikud. Vertikaaldegustatsioon praktikas. Pimedegustatsioon.	Urvo Ugandi
6	19.10.	5 3	Aroomikoolitus. Pimedegustatsioon Maitsmise koolitus.	Kristel Vene Madis Mättas
7	26.10.	8	Veiniviljelus. Viinapuude sidumine, lõikamine, haigused. Puit, vaat ja kork	Urvo Ugandi
8	2.11.	8	Terroir .	Igor Sööt
9	9.11.	8	Šampanja ja teised traditsioonilisel meetodil valmistatud vahuveinid. Ajalugu, valmistamise nüansid. Filmi vaatamine.	Igor Sööt

Moodul 3	Tunnid	Kuulsad veinimõisad	Lektor	
10	16.11.	8	Test Itaalia. Kordamine, faktid. Tähtsaimad veinimõisad.	Evelin Hansson
11	23.11.	8	Apassimento koolitus (MASI baasil)	Kaidi Kerdt
12	30.11.	8	Saksamaa, Austria, ülejäänud Euroopa ja Aasia riigid. Kordamine, faktid. Tähtsaimad veinimõisad.	Kristjan Markii
13	7.12.	8	Prantsusmaa. Kordamine, faktid. Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
14	11.01.	8	Hispaania, Portugal. Kordamine, faktid. Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi
15	18.01.	8	Uus-Maailm. Koostööprojektid. Kordamine, faktid. Tähtsaimad veinimõisad.	Urvo Ugandi

Moodul 4	Tunnid	Toidu ja joogi sobitamine - teooria ja praktika	Lektor	
16	25.01.	8	Veinikaardi koostamise test Kuulsamate kastmete valmistamise praktikum	Andrus Laaniste
17	1.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikum I. Toidu ja joogi individuaalne põhjalik kirjeldamine ning põhjendamine.	Andrus Laaniste Aivar Vipper
18	8.02.	8	Toidu ja joogi sobitamise praktikum II 5-käiguline menüü koos ülesandega. Kirjeldamine ja põhjendamine.	Andrus Laaniste Aivar Vipper
19	15.02.	8	Väljasõit juustutootja juurde.	Kristjan Markii
20	1.03.	8	Erinevad õlled. Väljasõit A le Coq'i ja käsitööõlled valmistaja juurde.	Kristjan Peäske
21	8.03.	8	Gastronoomia ajalugu. Maailmakuulsad toidud. Kuulsate toitade päritolu, loomine ja põhiresept. Erinevad usundid ja toit. Kristlus, islam, budism. Koššer ja halal	Ene Ojaveski
22	15.03.	8	Uued suunad toidumaailmas. Maailma juhtivad restoranid ja tippkokad	Ene Ojaveski
23	22.03.	8	Erinevate regioonide tüüpilised toidud ja nende sobitamine jookidega.	Andrus Laaniste

Moodul 5			Muud joogid. Sigarid.	
24	29.03.	4 4	Test Tee Kohv. Erinevad sordid ja valmistusviisid. <i>Terroir, cupping.</i>	Kalle Müller Heili Politanov
25	5.04.	4 4	Oliiviõlid ja nende klassifikatsioon. Sigarid	Viktor Sära Natalja Sokolova
26	12.04.	2 1 5	Špiegelau õlleklaaside koolitus Riedeli kange alkoholi klaaside koolitus Kange alkohol. Teisejärgulised piirkondlikud kanged alkohoolsed joogid.	Alexander Zorin Alexander Zorin Kristjan Markii
27	19.04.	4 4	Šokolaadid ja nende klassifikatsioon. Sobitumine jookidega. ASI ja sommeljeendus üldiselt. Võistlemine. Etikett.	Viktor Sära Kristjan Markii
Eksam	17.05.	6	Test ja kahe veini kirjeldamine kirjalikult. Dekanteerimine. Menüü juurde jookide soovitamise peast. Kolme kange alkoholi tundmine pimedegustatsioonil.	Komisjon