



ESTONIE | ESTONIA



## Eesti Sommeljeed Assotsiatsioon Estonian Sommelier Association

Masina, 11 - Tallinn 10144

Tel. +372 6678128 - Fax. +372 66 78 050

info@sommeljee.ee - president@sommeljee.ee - www.sommeljee.ee

Année de fondation | Year of foundation: **2000**

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: **2002**

**Association des Sommeliers d'Estonie (ESA) a été fondé le 11 octobre 2000 avec l'objectif de permettre le partage de l'expérience, assurer la coordination des activités ayant trait au marché des boissons, mettre en oeuvre la formation des gens travaillant dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration, enseigner la gestion des caves de vins et assurer autres fonctions liées à la promotion de la culture de vin en Estonie. Notre but est de contribuer à l'amélioration du niveau des restaurants en Estonie. En 2002 ESA est devenue membre de l'Association Internationale des Sommeliers (ASI) qui est l'organe suprême réunissant les sommeliers du monde entier. A partir de 1996 les meilleurs sommeliers représentent l'Estonie aux concours internationaux.**

**Le conseil d'administration de l'Association se compose de sept membres volontaires qui sont élus par l'assemblée générale annuelle. Conseil organise des dégustations, organise le salon des vins, des concours, assure la mise à jour du site web [www.sommeljee.ee](http://www.sommeljee.ee), envoie des bulletins et des invitations aux membres.**

The Estonian Sommelier Association (ESA) was founded on the 11th of October 2000 in order to share knowledge and coordinate activities in the beverage industry, to train hotel and restaurant sector specialists, teach wine cellar management and oversee functions related to wine and beverage culture in Estonia. The aim is to improve the standards of Estonian

restaurants. Since 2002 ESA has been member of the Association de la Sommelier Internationale (ASI), who is the governing body of sommeliers in the world. Since 1996 the best sommeliers has been representing Estonia at the international competitions. The Board consists of seven voluntary members who are elected at the annual general meeting.

Committee organizes tastings, wine fairs, competitions, and keeps the web page [www.sommeljee.ee](http://www.sommeljee.ee) updated, while also sending out newsletters and invitations to the members.

président | president

**Kadri Kroon**

## concours | competitions

**Avec le soutien des membres ils organisent chaque année le concours du Meilleur Sommelier de l'Estonie.**

**2001 Trophée Moe't & Chandon Estonia - vainqueur Margus Linkgreim;**

**2002 Trophée Ruinart Estonia - vainqueur Urvo Ugandi;**

**2003 Trophée Moe't & Chandon Estonia - vainqueur Urvo Ugandi;**

**2005 Trophée Ruinart Estonia - vainqueur Urvo Ugandi.;**

**2006 Trophée Moe't & Chandon Estonia - vainqueur Urvo Ugandi;**

**2006 Baltic Best Sommelier Vana Tallinn Grand Prix - vainqueur Estonia Urvo Ugandi.**

Every year is organized with the help of our supporters the Best Estonian Sommelier Competition.

2001 Trophée Moe't & Chandon Estonia - winner Margus Linkgreim;

2002 Trophée Ruinart Estonia - winner Urvo Ugandi;

2003 Trophée Moe't & Chandon Estonia - winner Urvo Ugandi;

2005 Trophée Ruinart Estonia - winner Urvo Ugandi;

2006 Trophée Moe't & Chandon Estonia - winner Urvo Ugandi;

2006 Baltic Best Sommelier Vana Tallinn Grand Prix - winner Estonia Urvo Ugandi.

## formation | training

**En 2001 ont débuté les cours de l'Association des Sommeliers d'Estonie pour les sommeliers juniors et pour sommeliers et en parallèle les études avancées pour les gens ayant déjà terminé ce cours. En 2006 ont commencé les cours à base du nouveau programme comprenant également l'enseignement des connaissances techniques auprès des restaurants, l'accord des mets et des vins par régions et par pays, la gestion des caves et des restaurants et les techniques de dégustation. Pour pouvoir participer à ce programme l'expérience de travail comme sommelier est obligatoire, le voyage éducatif dans les régions viticoles fait également partie des études. Les études se terminent par un examen approfondi conformément aux différentes normes établies pour les sommeliers juniors et pour les sommeliers. Cet examen comprend une épreuve écrite, la dégustation des vins et des alcools, la décantation et l'accord des mets et des vins.**

In 2001 The Estonian Sommelier Association junior sommelier and sommelier courses were started and parallel to those advanced studies for the graduates. In 2006 the first sommelier courses based on a of new enlarged program involving technical skill training at the restaurants, wine and food matching by regions and countries, cellar and restaurant management and tasting techniques. Sommelier experience is mandatory in order to enter the program and educational wine trips to wine growing regions is also part of the studies.

These studies end with a profound test of knowledge with different standards for junior sommeliers and sommeliers containing a written test, tasting of wines and alcohol, decanting, wine and food matching.

In cooperation with neighboring countries and other national organizations willing to help us, we have held seminars involving international experts.

## membres | members

**Le nombre des membres est aujourd'hui de 90 dont 67 sont des professionnels.**

Currently there are 90 members out of whom 67 are professional.

## sponsors | sponsors

**ESA a des relations très étroites avec des sponsors. Ils soutiennent avec des moyens financiers et également avec des produits pour dégustations. Le sponsor principal est le producteur local d'alcool qui permet d'utiliser sa classe**

**d'études qui a mis à disposition les facilités du bureau. Les autres sponsors sont des importateurs de vins.**

**Sponsor principal: AS LIVIKO, autres Sponsors: Dunker Kaubanduse AS - AS Tridens AS Avallone - AS Budampex - AS Prike - AS Kiil & KO - RRK Trade OU" Pernod Ricard Estonia OU" - V & S Eesti AS - AS Valior - Altia Eesti AS - Kriss Trading AS - AS Riviera Distribution**

ESA has a very close relationship with sponsors. They support financially with materials for tastings. The main sponsor is a local alcohol producer, who kindly gives access to their training class and office facilities. Other sponsors are wine importing companies.

Main Sponsor: AS LIVIKO, other Sponsors: Dunker Kaubanduse AS - AS Tridens - AS Avallone - AS Budampex - AS Prike - AS Kiil & KO - RRK Trade OU" - Pernod Ricard Estonia OU" - V & S Eesti AS - AS Valior - Altia Eesti AS - Kriss Trading AS - AS Riviera Distribution

## activités et projets activities and projects

**Un comité de dégustation a été créé auprès de l'ESA –20 meilleurs connaisseurs de vins dégustent six fois par an les nouveaux vins arrivés sur le marché et donnent leurs notes de dégustation et expriment leur avis sur ces produits.**

**Avec la participation des importateurs estoniens de vins et les organisations de promotion de vins on organise le Salon des Vins. C'est une manifestation de deux jours avec des conférences sur les sujets concernant le vin et à la gastronomie. L'année dernière le concours du Meilleur Sommelier d'Estonie a également eu lieu dans le cadre de ce salon.**

**Une fois par an est organisé exclusivement pour les membres un voyage pour visiter différentes régions viticoles. Les pays et les régions que nous avons visitées jusqu'à présent sont la France (Champagne, Bourgogne, Alsace, la vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon, Provence), l'Autriche, la Hongrie, l'Italie (Piémont, Toscane). Deux fois par mois on organise pour nos membres les dégustations principalement des vins mais parfois également de eaux-de-vie avec la participation des producteurs de vins; trois fois par an sont organisés les ateliers de gastronomie avec la participation de meilleurs chefs estoniens.**

ESA has formed a tasting committee – 20 of the best wine professionals taste 6 times a year new wines on the market and give their tasting notes and opinions about the products.

A Wine Fair with the participation of Estonian wine importers and wine promotional bodies is organised every year. It's a two day event with different lectures about wine and food related subjects. Last year The Best Estonian Sommelier Competition also took place at the fair. Once a year is organized, for members only, a wine trip to different wine regions. The regions visited so far are France (Champagne, Burgundy, Alsace, Rhone, Languedoc -Roussillon, Provence), Austria, Hungary, Italy (Piedmont,

Tuscany).

For the members is offered twice per month mostly wine, but also spirits tastings with visiting professional winemakers; 3 times a year gastronomical studies with wine and food pairing by top chefs of Estonia.