



Moe Piiritustehase juht Laine Hekk kuulab, mida on viinatootmise kohta öelda Onistari nõunikul Tiit Maidrel. Paremalt viinaliidu esimees Aleksander Skoblov.

Aarne Mäe

Piiritus teeb Moe küla maailmakuulsaks

Eile alustas taas tootmist AS-ile Onistar kuuluv Moe Piiritustehas, mille keedu- ja kääritudsehh on teinud läbi põhjaliku uuenduskuuri.

Andres Pulver

Onistari avalike suhete juht Marko Kadanik ütles, et piiritustehase renoveerimise võib lõpetatuks lugeda ning taas on saavutatud projektivõimsus. "Mõningaid välistoidid on küll veel vaja teha, kuid need tootmist ei sega," ütles Kadanik ja kinnitas, et ilmade paranedes antakse ka mitmele tehasehoonele uus väljumine.

"Uue keedutsehhi valmimisega tõuseb Moe tehase tootmisvõimsus praegusega võrreldes kahekordseks," rääkis Moe Piiritustehase direktress Laine Hekk. "Senise 2,4 miljoni liitri asemel suudab tehas toota ligi viis miljonit liitrit piiritust aastas."

Hekk avaldas lootust, et nüüd on võimalik ületada ka tehase toodangurekord 1995. aastast, kui Moel toodeti 5,2 miljonit liitrit piiritust.

Vald rõõmustab uute töökohtade üle

Renoveeritud keedu- ja kääritudsehhi käivitamisega luuakse Moe tehases juurde 30 uut töökohta. Kokku on Onistar alates 1999. aastast investeerinud ettevõttesse üle 30 miljoni krooni.

Saksi vallavanem Arvi Palmalu avaldas heameelt tehase taaskäivitamise üle. "Tööhõive paranemine on valla jaoks väga olulise tähtsusega," kinnitas Palmalu.

Uusi töökohti tuleb aga

PIIRITUSELUGU



Eesti piiritusetööstuse kõrgajal XVIII sajandil oli Eestis ligi 800 viinakööki ja veel 80 aastat tagasi üle 200 viinavabriku. Täna naseks on alles jäänud vaid kaks piiritustehast: Rakveres ja Moel.

juurdegi, sest Onistari majandusnõuniku Tiit Maidre sõnul viiakse suve hakul Moele üle ka Moe viina tootmine ning villimine, mis lisab tehasesse veel 20 uut töökohta.

Palmalu rõõmustas ka selle üle, et nüüd on Moe suurte majade elanikel taas võimalik saada toasooja tehase katlamajast. "Inimesed saavad toad soojaks odavamalt ning meil ei ole enam muret katlamaja haldamisega," lisas ta.

Eesti Viinaliidu esimehe Aleksander Skoblovi sõnul kuulub Moe piiritus kvaliteedinäitajate poolest maailma puhtamate hulka ning enamik tehase toodangust läheb ekspordiks. Eesti piiritust kasutatakse Lätis maailmakuulsate Stolichnaya ning Moskovskaya viina valmistamiseks.

Kodumaisest tosinast viina- tootjast kasutavad eestimaist piiritust peaaegu kõik peale Liviko ning Ophelia, ainult eesti piiritusega ajab läbi Onistar.

"Hea, et meil piiritustehased olemas on. Oleks kahju, kui nii suurte traditsioonidega tööstusharu välja sureks," rääkis Skoblov. Piiritusetööstus annab üksjagu tööd ka põlumeestele.

"Täna naseks on Moe tehases saavutatud maailmatase või se-

da isegi ületatud," kinnitas Kadanik. Omaette märgiks on seegi, et väikesest Moe külast pärit piiritus jõuab Bacardi-Martini Grupi vahendusel Türi viina kujul Ameerika turule.

Viie päevaga viljast piirituseks

Seoses keedu- ja kääritudsehhi käivitamisega lõpetatakse ära meski vedu Rakverest Moele.

Piiritustehase tootmisjuht Jaan Tamm selgitas, et Moel on kasutusel madalamatel temperatuuridel toimuv kääritudsehh, mis võimaldab saada puhtamat piiritust. "Põhimõtteliselt saab vili piirituseks viie päevaga," rääkis Tamm.

Nii viinaliidu esimees Aleksander Skoblov kui ka Marko Kadanik kinnitasid, et viin on maailmas muutumas samalaadseks kaubaks viski ja konjakiga. "Ka viina puhul on lisaks kõrgele kvaliteedile hakatud otsima selle päritolu ning valmistamise traditsioone," rääkis Skoblov.

Moe tehasel on kõik kolm ülalmainitud olemas. "Siinsamas paigas on piiritust toodetud juba ligi 250 aastat ning toodetakse veel vähemalt sama kaua," oli Moe Piiritustehase direktress Laine Hekk veendunud.