

1

1794. aastal kanti Muddise (eestistatult Moe) mõisa viinaköök "Revali kreisi viinakööride registrisse". Seega on Eesti tuntuima kange joogi keskuse eaks enam kui 200 aastat. Piiritust hakati Moel tootma 1887. aastal. 1985. aastal täitus piirituse valmistamise algusest Eestis 500 aastat.

**AARNE MÄE**  
toimetus@virumaateataja.ee

Rakvere piiritusetehas sündis samuti 1794. aastal, tol ajal kandis see Wesenberghi viinaköögi nime. Enne teist maailmasõda oli Rakvere piiritusetehas Baltimaade moodsaim ning selle toodang tuntuim.

Piiritus on iidne aine, mille pärast on sõdu peetud, mida on salaja üle piiri veetud, mis on olnud käibevahend ja riigi kullakate.

Kus ja millal piirituseajamine alguse sai, pole täpselt teada. Ühed arvavad, et Rooma riigi aladel varakristlaste seas, teised jälle, et Aleksandria alkeemikute hulgas. Kolmandad usuvad pärimust, et Iirimaa, kus selle eestvedajaks oleval olnud püha Patrick ise. Üsna üksmeelsed ollakse vaid kahes asjas: esimesteks destilleerimiskohtadeks olid kloostrid ja tõenäoliselt toimus see V–VII sajandil. Esimesed kirjalikud kirjeldused pärinevad aga IX sajandi Bagdadist, kus sealse linnahospitali arst Ragez kirjeldas viina valmistamise meetodit.

## Eestis 500 aastat ajalugu

Laiemalt hakkas viinapõletamine Euroopas levima tõenäoliselt X–XI sajandil kloostrites. Esimesed kirjalikud jäljed sellest pärinevad siiski hilisemast ajast – Saksamaal 1330. aastast, Rootsis 1460. aastast, Eestis 1485. aastast, aga näiteks Šotimaal aastast 1490–1494.

Eestis aeti piiritust lisaks kloostritele apteekides ja kodudes. Piirituseajamine ametlikuks loetakse 1485. aastat, sest sellest ajast pärineb esimene ametlik dokument: Tallinna Suurgildi otsus keelata maaelanikel linnas viina müüa. Vastavalt otsusele tohtisid viina müügiks valmistada ainult Suurgildi liikmed.

Hiljem laienes viinapõletamine apteekritele, 1636. aastal gildide vaestele ja nende leskedele ning 1669. aastal andis Rootsi kuningas Karl XI selle Tallinna habemeajajatele. Suure tuleohtu tõttu tuli viinapõletamiseks hankida naabrite luba. Kokku toodeti Rootsi ajal viina umbes 600 pange (7200 liitrit) aastas.

Sellesse aega langeb ka salaviina ja puskariajamise traditsiooni teke. 1645. aastal keelati uuendatud maakorraldusega talupoegadel viina ajada, kuid juba 1648 kaebas rüütelkond, et talupojad ei taha sellest keelust kuidagi kinni pidada.

Uue hoo sai viinapõletamine Eesti aladel pärast liitmist Venemaaga. 1765. aastal andis Katariina II välja ukaasi, mille kohaselt tohtisid viina valmistada "ainult aadlikud ja rohkem mitte keegi". Juba 1799. aastaks oli Eesti mõisates 731 viinakööki (85 protsendil mõisatest).

Piiritust aeti tollal viljast ja selle kangus ei ületanud 50 kraadi. Lihtrahva jaoks destilleeriti viin vaid ühe korra, nn saksteviin aeti läbi kaks, mõnel pool isegi kolm korda.

XIX sajandi algusest on piiritus pidevalt paremaks muutunud. Oma panuse andis selleks Tartu ülikooli esimene rektor Georg Friedrich Parrot, kes teatas 1801. aastal piirituse täieliku destilleerimise leiutamisest. Esimene aurujõul töötav destillaator rajati 1817. aastal maamõõtja ning mõisarentniku Andreas Lamberti projekti järgi Raadi mõisa juurde ning seal saadi 1850. aastal Eestis esimest korda ka puhas piiritus.

XIX sajandi teisel poolel asusid Tallinnas tegutsema kaks vaskseppa – Franz Kruul ja Friedrich Wiegand. Sajandi lõpus varustasid nende tehased piiritusetööstuse seadmetega juba suuremat osa Venemaast. Sinna veeti ka kuni 90 protsenti piiritusetehaste toodangust. Koos suurte tehaste tekkega kahanes mõisate viinakööki arv kuldaegadega võrreldes kolmandikule.

Samal ajajärgul (1863) maksustati piiritus esimest korda aktsiisiga. 1900. aastal kehtestati aga Balti kubermangudes riigi viinamonopol. Seda aastat võib lugeda ka rahvakeeles levinud väljendi "monopol" tekke ajaks.

XIX sajandi lõppu jääb ka üks sündmus viinatootmise maailmaajaloost. Nimelt sai vene keemik Dmitri Mendelejev tsaarilt käsu uurida, millise kanguse juures on viin tarvitamiseks kõige meeldivam. Uuringu tulemusena selgus, et liitér viina peab toatemperatuuril kaaluma 953 grammi ja olema täpselt 40 kraadi kange.

Kõige õnnetum oli Eesti piiritusetööstusele esimene maailmasõja aeg. Vastavalt keeluseadusele toodeti piiritust vaid tehniliseks, tööstuslikuks ja "eriotstarbeks". Pärast sõda, kuni 1940. aastani, mängis piirituse tootmises peamist rolli Eesti Kartuliühisuste Liit, kes muu hulgas ka riigi tellimusel piiritust tootis.

1938. aastal lasti Rakveres käiku kartuliühisuste liidule kuuluv uuendatud piiritusetehas, mis oli Balti riikides moodsaim. Selles tehases toodetud piiritus on kangeima (98 protsenti) ja puhtaimana kantud ka Guinnessi rekordite raamatusse.

Ehkki tootmine ei katkenud ka teise maailmasõja ajal, hävisid sõjas ligi pooled piiritusetehased. Pärast tööstusharu reformimist 1952. aastal jäi 71 tehasest alles vaid kuus. Lõpuks jäi Eestisse vaid kaks piiritusetehast: Rakveres ja Moel.

Kuid just Rakverest on hoo sisse saanud piiritusetöösturite dünastia. Ajaloolase Robert Nermani andmetel oli 1870. aastatel valminud Tallinna piiritusevabriku tehase direktoriks 1884. aastal Rakveres sündinud Arved Rosen, kelle isal oli Rakvere lähistel väike Piira mõis. Rosen õppis Tartu ülikoolis õigusteadust ning töötas pärast ülikooli lõpetamist kubermangu aktsiisivalitsuses noorema ringkonnainspektorina. 33-aastase aadliku kohta oli see tagasihoidlik amet.

Tõenäoliselt pakuti talle piiritusevabriku direktori kohta kui erapooletule ja objektiivsele ametnikule. See osutus õigeks valikuks, sest Roseni direktoriks olemise ajal algas osatüüpinge tõus.

8. augustil 1903 Rosen suri, uueks direktoriks sai tema vend Alexander Rosen. Viimane oli samuti lõpetanud Tartu ülikooli juristina. Pärast Alexander Roseni surma 1938. aastal võttis tema ameti üle keemiadoktor Ernst von Rosen, Arved Roseni poeg. Ernst lõpetas 1910. aastal Leipzigi ülikooli. Hoolimata erakordselt soodsast kohapakumiseist välismaal ja Peterburis otsustas Leipzigi ülikooli lõpetanud mees tulla siiski tööle Tallinna.

Eesti piiritusetööstuse ajaloos järges ajades jõuame Rosenite dünastiani ja Rakvere külje alla Piirale. Just sinna on kodu rajanud ka viimase sajandivaheuse eel ja järel piiritusekuningaks kutsutud Arvo Antropov, mees, kes juhtis piiritust tootvaid tehaseid ligi kolmkümmend aastat.

1999. aastast kuulus Rakvere piiritusetehas alkoholitootjale AS Onistar. Pärast Arvo Antropovi lahkumist asus tehast juhtima Arno Kangur. Kuid pen-

# RAKVERE JA MOE kui iidseid viinapõletamise kantsid

Eesti ainukese piiritusetootja Estonian Spirit OÜ otsus sulgeda Rakvere piiritusetehas ning kolida ettevõtte Moele paneb tagasi vaatama piiritusetootmise kui ühe Eesti läbi aegade tähtsama majandusharu ajaloo.



LEMBIT MICHELSON

sionile läkitatud Antropov kutsuti ettevõtte nõukogu etteotsa peatselt tagasi.

## Tõusud ja langused

Arvo Antropov on meenutanud, et 1973. aastal kutsuti ta noore spetsialistina parteikomiteesse ja anti teada, et Moe piiritusetehases on suured probleemid – direktor ja juhtkond on uurimise all, töö pilla-palla, tuleb kord majja lüüa –, ning nõnda suunatigi ta Moele.

Antropov: "Piiritusetootmisest ei teadnud ma midagi. Läksin sinna ja tuli endale asi selgeks teha. Tõesti, kord oli seal käest ära, piiritus liikus vabalt, ämber seisis nurgas, mehed olid pidevalt auru all. Mõne aja pärast aduti, et kainenena on palju parem tööd teha – palgad tõusid, töötingimused paranesid, tehase kindlustas personalile tasuta lõunad, tööliste lastele koolitarbed, tekkis austus ja arusaam töö, töökaaslaste ja iseenda vastu. Keegi ära ei läinud, kuigi nurgas seisvast ämbrist keset päeva enam piiritust kaanida ei saanud."

Aasta-kahe pärast liideti Moega Lehtse tehase peatselt Roosna-Alliku. Lõpuks liideti ka Rakvere tehase.

Välkkesed mõisaegsed viinaköögid ei tulnud enam toime ja koos oli parem arendada. Lõpuks läks ikkagi nii, et Eestisse jäigi ainult kaks piiritusetehast – üks Rakverre, teine Moele –, kusjuures Moe tehase jõudis oma kange piiritusega rekordite raamatusse. Aga see kõige kangem piiritus ei läinud tol ajal mitte kõrist alla, vaid lennundusse.

Eesti vabariigi taassünd muutis piiritusetööstuses palju. Esmalt kadus turg, sest Peterburi ja Moskva lõigati ära, samamoodi ei tulnud enam vilja, mis seni oli saanud vastavalt plaanidele Nõukogude Liidu laiadel avarustelt või suisa Ladina-Ameerika riikidest.

Moe piiritusetehas 1993. aastal. Riik on taasiseseisvunud ja piiritusetööstuses on palju muutunud.



Eesti vabariigi taassünd muutis piiritusetööstuses palju. Esmalt kadus turg, sest Peterburi ja Moskva lõigati ära, samamoodi ei tulnud enam vilja, mis seni oli saanud vastavalt plaanidele Nõukogude Liidu laiadel avarustelt või suisa Ladina-Ameerika riikidest. Nüüd pidi ise hakkama saama. Sisuliselt tähendas see uuesti otsust algamist.

Nüüd pidi ise hakkama saama. Sisuliselt tähendas see uuesti otsust algamist.

Juba 1996. aastal andis rahvuslik-ku uhkust tootev Moe tehase tervelt viis protsenti Eesti eelarverahast. Tehasel oli soliidusust ja autoriteeti. Kogu maailm teadis tänu kvaliteetpiiritusele seda pisikest kohta Lääne-Virumaal.

Moel rajati piiritusemuuseum, Moe tehase fuajees asus esinduslik talveaed pisike püskkaevu ja klaasist lauakesega palmide all, kus toodangut degusteerida. See hubane nurgake tehase kontorihoones on võõrustanud väga kõrgeid tegelasi, nende seas mitte ainult Eesti riigijuhte.

Seal oli, mida vaadata ja maitsta. Väljapeetus asendus pärast mõningaid degustatsioone hoopis soojemate nootidega ja kõik – nii võõrustajad kui ka külalised – jõudsid ühele lainele.

Rakvere ja Moe tehase ühendamine 2003. aasta juunis oli vajalik selleks, et teha paberlik asjaajamine lihtsamaks. Ühendatud tehastele sisendasid kindlustunnet pikaajalised lepingud järjekordsete partneritega, kes leiti Prantsusmaalt ja Iisraelist.

Rakvere tehases nähti sajandi algul sageli kaugeid külalisi. Iisraeli ametnikud tulid, et anda Rakvere piiritusetehasele koõserpiirituse tootmist lubav sertifikaat. Selle tunnustuse omandamine võimaldas siin valmistada piiritust juudi rahvuslike toite valmistavale toiduaine- ja alkoholitööstusele üle maailma.

Vajadus tehases toodetava kvaliteetse piirituse järele nii Eestis kui ka välismaal tõstis kogu kollektiivi tuju. Et mitte loorberitele puhkama jääda, hakati rekonstrueerima ajale jalgu jääma kippuvat tehnikat ja parandama tehnoloogiat.

Ekspordiks oli vaja toota 650 000 – 700 000 liitrit piiritust. Samal ajal suurenes ka müük Eesti turule. See tähendas, et enamik Eesti alkoholitootjaid oli hakanud kasutama kodumaist piiritust. Vaid turuliider Liviko jäi truuks importtoarinele, samuti soomlastele kuuluv Ofelia.

Et Rakvere tehase üksi ei suutnud vajalikku kogust piiritust toota, anti ligi poole osa ekspordi võimalus Moe tehasele.

Ühendamine nõudis uusi töökohti ja koondatud kutsuti tagasi. Tehase juhtkonnal oli eriline heameel selle üle, et enamik töölesoovijaid oli varem Moe või Rakvere tehases töötanud ning hoolimata mõne aja tagusest koondamisest valmis heameelega uuesti tööd alustama.

Mõlemad Eesti piiritusetehased, nii Rakvere kui ka Moe, kuulusid ühele emafirmale – alkoholitootjale Onistar.

Pärast lepingut Läti juhtiva alkoholitootjaga läks ekspordiks juba 75 protsenti Rakvere tehase toodangust ning see tagas töö ja majandusliku stabiilsuse.

Lisaks ekspordi osakaalu suurendamisele tekitas suurema piiritusevajaduse tehase omanikfirma Onistar algav koostöö maailma juhtiva alkoholimüüja Bacardiga Prantsusmaalt. Bacardi paikas Onistari uue viinamargi Türi Viin USA turule 2002. aasta lõpus.

Arvo Antropov saadeti piiritusetehasest teist korda pensionile 2004. aastal.

"Meil ei olnud talle absoluutselt midagi ette heita, aga Arvo on siiski juba ligi 70 aastat vana," ütles Onistari nõunik Tiit Maidre ajakirjandusele. "Lihtsalt tulevad uued ajad, Euroopa Liit ja uued ostjad ning Arvo jaoks oleks see tähendanud otsust peale alustamist," rääkis Maidre.

2004. aastal tabas Rakveret kurikuulus viljaskandaal – Rakvere viljalsalvest riisuti pikema aja jooksul suur kogus teravilja –, mis heitis varju ka piiritusetehasele.

Piiritusetehaste uus omanik Estonian Spirit käivitas piiritusetööstuse Rakveres, Eesti ainsas piiritusetehases, taas 2010. aastal. Moel aga rajati peenviinatehase ning sestpeale on Estonian Spiriti erilisi tooteid saatnud tohutu edu paljudel näitustel ja messidel.