



Marius Vahur laseb vaadist mekkimiseks õlut, mis jahutatud veidi alla kahe miinuskraadi. Aga jahutamisprotsess alles käib ning õlu kogub tuure.

MEELIS MEILBAUM

# Moe vabrik toob turule eksklusiivsed aastakäiguõlled

Moe õllevabrikus viidi miinuskraadidele kahe ja poole tonnine tünnitäis bock-tüüpi õlut November, millest peaks mõne aja pärast valmima eksklusiivne jääõlu. Moe õllevabriku üks omanik Sven Ivanov rääkis, et jääõlut tehakse Eestis küll, aga *eisbock*'i pole varem tehtud.

## ANDRES PULVER

andres.pulver@virumaateataja.ee

Moe pruulmeister Marius Vahur kõneles, et õlle külmutamisele kulub kuu kuni kaks. "Kõik oleneb sellest, millise kanguse ni tahame jõuda, ning külmutamine ei käi ühe hetkega, vaid temperatuuri tuleb järk-järgult langetada," lausus ta. Vahur tahaks, et Moe *eisbock*'i kangus oleks üle kümne kraadi.

Pruulmeistri sõnul tehti Saksamaal vanasti novembris õllelaar valmis ning hoiti seda kevadeni õues miinuskraadide käes, et siis märtsis õlut jooma hakata.

Kui *eisbock* valmis, villitakse sellest umbes pool või pisut enam väikestesse šampusepudelitesse. Sven Ivanov oletas, et kokku villitakse umbes 4000 pudelit, mis müüakse maha käsitööõllele spetsialiseerunud poodides ning Moel kohapeal. Ning müüki läheb sellest kogusest 2017 pudelit.

"See saab olema Moe aastakäiguõlu 2017, lisaks teeme teisegi eksklusiivse aastakäiguõlle," kõneles Ivanov. Teiseks eriliseks väikesetiraažiliseks õlleks mõeldud Imperial Brown Ale ei ole veel käima läinud, kuid Marius Vahuri sõnul saab see aasta lõpuks kindlasti valmis.

"Tegemist on kaheksa-üheksakraadilise kangusega natuke magusama mekiga õllena," lausus Vahur.

Sven Ivanov lubas, et aastakäiguõlut hakatakse Moel tegema igal aastal. "Järgmisel aastal loodetavasti midagi uut, aga kindlasti tuleb see kangem ja erilisem," lausus ta.

Ning igal juhul on aastakäiguõlled sellised, mis kodus keldris seistes ajaga ainult paremaks lähevad.

Eelmisel nädalal sai Moe õllevabrik senisele kaheksale õlletankile kuus tükki juurde, see annab Ivanovi sõnul võimaluse sortimenti laiendada ning ka rohkem eksperimenteerida.



Väga oluline on ka see, et nüüd lööme tootmise ja villimise lahku, seni on need meil olnud samas ruumis.

SVEN IVANOV  
üks õllevabriku omanikest

"Väga oluline on ka see, et nüüd lööme tootmise ja villimise lahku, seni on need meil olnud samas ruumis, ent parem ja õigem on teha neid asju eri ruumides," ütles Ivanov.

Ekspimenteeritud on aga Moel juba praegu päris palju, sest kui püsisortimendis on neil seitse õllemarki, siis väiksemates kogustes on valmis tehtud umbes poolsada erinevat õlut. "Oleme teinud ka täiesti hulle õllesid, aga mitte müügiks, vaid katsetuse korras," rääkis Sven Ivanov ja tõi näiteks hantsaga maitsestatud õlle ja jääporterit, mis pärast joomist jätab suhu selge kohvi maitse, ehkki kohviga pole sel joogil absoluutselt mitte mingit pistmist.

Järgmisel aastal on Moe piiritustehase 330. aastapäev ning selleks peab Ivanovi sõnul valmistuma ka õllevabrik. "Kindlasti teeme selliseid õllesid, mida saab maitsta ainult siin ja mitte kusagil mujal," lubas ta.