



Sven Ivanov keerab kraani, OÜ Moe tegevjuht Liisa Luhaste hoidis pudelit – nii see esimese pudelitäie villimine käis.

Eesti esimene viski jõudis pudelisse

Kolmapäeva õhtul villiti Moel pidulikult pudelisse esimene Eestis valminud viski, mis on vaadis laagerdunud kolm ja pool aastat. Esimene viskipudel saab endale ühe aukohtadest kevadel (taas)avatavas Moe piiritusemuuseumis.

ANDRES PULVER

andres.pulver@virumaateataja.ee

Et ühte jooki saaks viskiks nimetada, peab see olema vähemalt kolm aastat vaadis laagerdunud. Moel pandi esimesed vaaditüed 63,2 kraadi kangust rukkidestillaati laagerduma 2016. aasta 15. juunil.

Tegelikult oli Moe peenviinavabriku juhatajal Sven Ivanovil plaan viski pudelitesse villida 16. juunil, aga saatus tahtis teisiti. “Taevataat ei lasknud – kõigepealt sündisid meil perre kaksikud, siis tuli igasuguseid muid asju vahele ja täna saatis veel tormi kaela,” ütles Ivanov muheledes.

Viskitootmise idee sündis Ivanovi sõnul klientidel. Nimelt tehakse Moel klientide soovidele vastu tulles mitmesuguseid destillaate ja korra oli üks klient küsinud, miks viskit ei tehta. Ja nii tehtigi.

Esimene partii on suhteliselt väike ja suurem osa sellest juba ette maha müüdnud – mitu viskivaati olid nimelised ja pudeleidki on tellitud. Krõbedast hinnast hoolimata. “Esimest korda saab teha ainult ühe korra,” tähendas Sven Ivanov. Ja päris mitu pidulikule villimisüritusele tulnud inimest avaldas pärast esimese kodumaise viski maitsmist soovi ka enda baarikappi üks pudel soetada.

Päris esimest vaati, kuhu sai laagerduma 188,6 liitrit destillaati vihjena Moe piiritustehase ehitusajale aga niipea ei avata ja see jääb seisma väga pikaks ajaks. “Võibolla 25 aasta pärast vaatame,” lausus Ivanov.

Moe viski, mis kannab nime Tamm & Rukis, on tehtud täielikult “Sangaste” rukkist. Ivanovi sõnul on rukkilinnast väga keeruline kääritada ja seetõttu ei taha eriti keegi puhast rukkiviskit teha. Ja kuigi Moel viskitootmise traditsioon

puudub, on juba tuntud huvi, et õppida siinsetelt meistritelt rukkilinnaste kääritamist. “Meil on lihtsalt mitmesaja aasta pikkune traditsioon ja asi käpas,” tõdes Sven Ivanov.

Moe esimene viskipartii andis lisaks personaalsetele vaadidele välja veidi üle 1200 normaalsuuruses pudeli viskit, mis on tegelikult eri kangustes ja eri tüüpi vaadidest. Lisaks tehakse 4500 miniatuurpudelit burboonivaadis laagerdunud viskist kollektsionääride tarbeks.

Järgmist Moe viskit peab aga päris pikalt ootama, sest ühtegi uut laari praegu laager-



Esimest korda saab teha ainult ühe korra.

SVEN IVANOV

Moe peenviinavabriku juhataja

dumas pole. Küll on Moe peenviinavabrikul kavas märtsis käima panna oma väiketootmine. “Seadmed on olemas, praegu loodame, et ehitaja saab selleks ajaks ruumid valmis,” ütles Sven Ivanov.

Ja kui väike piiritusevabrik käima läheb, siis on plaan iga päev üks vaat viskit laagerduma panna. Nii et 2023. aasta jõuludeks peaks vahest ikka Moe viskit saada olema.

Ivanovi arvates pole Eestis seni viskit toodetud ilmselt seetõttu, et eestlased on harjunud tulemust kiiresti saama.

“Tehakse asi valmis ja tahtakse kohe ära tarvitada. Britid tahtsid kunagi oma rahva alkoholarvitamist piirata ja öeldi, et mingi asi, enne kui seda juua saab, peab kolm aastat vaadis olema. Sealt see kolme aasta reegel sündis. Eestlased tegid vaaditüed valmis, veeretasid ree peale, viisid Peterburi ja müüsid maha, mis sellest ikka kolm aastat laos hoida,” kõneldes ta.