

Poejookidest eelistab Eesti inime seega õlut veinile, kuid kodus valmistatud alkoholi seas on rohkem kui kaks korda populaarsem vein.

EMORi uuringu kohaselt on kõige enam õlle- ja veinimeistreid Lääne-Eestis ja saartel – 13%, järgnevad Tartu regioon 9% ja Lõuna-Eesti 8%. Tallinna tegijad tulevad nende järel viie protsendiga.

See tulemus on väikeses vastuolus sellega, kust tuleb kõige rohkem koduveine konkursile – nimelt juhivad siin pikalt Tallinn ja Harjumaa, kohe napilt kannul on Tartumaa. Lääne-Eestist seevastu oli tänavu ainult üks osaleja, mullu polnud sedagi. Juhul kui Lääne-Eesti kõrge protsent tuleb pigem kuulsatest saare õllemeistritest, on mujal Eestis koduveinivalmistajate osakaal seega keskmisest märksa suurem.

Uuringu arve aluseks võttes valmistati mullu 37 000 perest koduveini 64%, mis arvukselt teeb 23 680 peret. Keskmise käärimisnõu või klaaspudel on 25-liitrine. Kui iga pere tegi vähemalt ühe käärimisnõu täie marjaveini, valmistati eelmisel aastal vähemalt 592 000

liitrit koduveini! Aga enamasti, kes juba veini teeb, kääratab aasta jooksul mitu tünnitäit.

Eesti Konjunktuuriinstituudi andmeil müüdi Eestis 2010. aastal 15 miljonit liitrit veini ja seega võib kodus valmistatud veini hulka olla kogu Eestis tarbitavast veinist juba 4–8% ringis. (Andmed: [www.ki.ee/publikatsioonid/valmis/Alkoholi\\_aastaraamat\\_2011.pdf](http://www.ki.ee/publikatsioonid/valmis/Alkoholi_aastaraamat_2011.pdf).)

Koduse õlle maht ei anna terve õlleturu mahust (EKI andmeil 129 miljonit liitrit) aga protsendikümnendikkugi.

### Koduveini osakaal kasvab

EMORi uuringust sõltumatult tegin tänavu kevadel Veinivilla klientide hulgas küsitluse, milles muude asjade seas uurisin, kui palju tehti veini eelmisel aastal ja kui palju plaanitakse teha tänavu. Kõige vähem – 10% – oli vastajate hulgas neid, kes teevad aastas vaid ühe tünnitäie, s.o 20–30 liitrit veini. Ligikaudu 40% oli selliseid, kes teevad hooaja jooksul 2–3 veini ehk siis 50–75 liitrit. Ja 50% veinitegijaid valmistab julgelt 100, 200, 300 liitrit. Mõ-

ned üksikud kinnitavad ka, et hooaja sees valmib neil 700–900 liitrit kodust märjukest.

Aga tubli kolmveerand vastanuist plaanis tänavu teha rohkem koduveini kui varem.

Kui koduveini müük oleks võimalik ilma suurema bürokraatiata, müüks koduveinitegijad oma toodangut kõige meelsamini kodukandi pubis või körtsis ning turistidele ja firmakingitusteks. Neid, kes oma pudelitega laadale tahaks minna, oli juba tunduvalt vähem. Suurde poeketti poeveinidega võistleva minna ei soovi keegi ja ilmselt poleks enamikul koduveinitegijatel sellisteks tootmismahutudeks ka võimalusi.

Koduveinikonkurs on aga hea võimalus kõigile teada anda, mida kellegi tehtud vein spetsialistide meelest väärt on. Veine hakkame koguma uue aasta alguses. Kes soovib koduveinikonkursi kohta rohkem infot saada, saatke e-kiri märgusõnaga “Konkurs” meiliaadressile [info@veinivilla.ee](mailto:info@veinivilla.ee).

### TIINA KUULER

Veinivilla perenaine

VEINIVILLA ESITLEB:

# Maalehe koduveinikonkurs



a.D. 2013



**M**aaleht ja Veinivilla kutsuvad juba kolmandat aastat taas veiniteole! Valmista konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

#### A J A K A V A :

#### 2012 SUVI JA SÜGIS

☘ käib usin veinitegu

**2013 VEEBRUAR** ☘ algab veinide vastuvõtt konkursiks

**2013 APRILL** ☘ toimuvad eelvoorud, kus valitakse finalistid

**2013 JUUNI** ☘ suur finaal

**E**raldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauaveine ning sel aastal esimest korda ka siidreid. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitundjad.

Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit.

Lisainfo konkursi kohta ilmub Maalehe lisas **Targu Talita**. Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri [info@veinivilla.ee](mailto:info@veinivilla.ee) märgusõnaga „Konkurs“.

#### KONKURSSI TOETAVAD

VIINITALO MELKKO OY

**tovalin**  
www.teekegipankpidek



www.jookikoolitused.ee

**Dan Sukker**



**VEINIVILLA**  
Hea Eesti Leht

**Maaleht**  
HEA EESTI LEHT