

Lühikokkuvõte Hiiumaa koduveini edendamise projektist.

Projekti eesmärgid:

- 1) Hiiumaise koduveini väärtustamine;
- 2) tõsta hiiumaise toidu kõrval ausse kohalik koduvein;
- 3) luua kontakte juba olemasolevate käsitöö veinivalmistajatega Mandri-Eestis ning õppida nende kogemustest;
- 4) tutvustada Hiiumaa koduveini ajalugu ja traditsiooni.

Projekti läbiviija hinnangul said eesmärgid täidetud.

Külastati ka Pärnumaal asuvat Allikukivi veinimõisa. Kus anti projekti partneri poolt tegevuse ajaloo ülevaade, marjaveini valmistamise protsessi üle kordamine, erinevused koduveini ja tootmisveini valmistamisel, räägiti läbi praktilise töö veinikojas. Veinikojas õpetati tooraine purustamist ja pressimist, sh seadmete pesu, min mahla analüüside tegemist, üheskoos retsepti koostamist, Tutvustati käärima panemise abiaineid ning tutvuti veinimõisa marjaaiaga.

Allikukivi käinute poolt antud tagasiside oli väga positiivne ja hiidlaste jaoks inspireeriv.

Vähem alahinnata ei saa ka koduveini valmistamise ajalooliste traditsioonide tutvustamisega Hiiumaa Muuseumi ja Helgi Põllo poolt. Üritust kajastanud ajalehes kutsuti inimesi muuseumile teada andma oma mälestusi seoses koduse veinivalmistamisega.

Üheks oodatumaks ettevõtmiseks projekti raames oli ühiskokkamine Foodstok OÜ (Sven Rosenštok) juhtimisel, kus valmistati hiiumaise toorainega maitsev õhtusöök. Osalejad olid võtnud kaasa oma valmistatud koduveine. Osalejad ei pidanud kahetsema-hiiumaine söök ja jook sobitus suurepäraselt.

Muidugi ei saa tähelepanuta jätta peakoolitaja, Tiina Kuuleri, koolituste sisukust ning näpunäidete jagamist.

Samuti ei ole vähemoluline koolituse osa, kus Allikarikas OÜ tutvustas koduveini tootmise õigusliku regulatsiooni.

Projekti raames korraldatud kaks veinikonkursi on selle kinnituseks (osalejate rohkus ja veinide kvaliteet).

Veinikonkursiks töötati välja kaks blanketest vormi-hindaja tööleht ja osaleja ankeet (Lisas)

Koolituse projekti partnerite ettepanekud kokkuvõtvalt:

- 1) Moodustuda nende pealt, kes enamikul koolitustel käisid, koduveini klubi laadset.
- 2) Luua kogukonna veiniköök. Turismiattraksioon missugune.
- 3) Eesmärk võiks olla Eesti Veinitee üks osa (<https://veinitee.com/>) .
- 4) Leida partner veinikonkursside jätkamiseks Hiiumaal.
- 5) Allikarikas OÜ ja MTÜ Hiiu Öko on valmis pakkuma tuge õiguslikus regulatsioonis aru saamisel.
- 6) Jätkata otsinguid toidu ja koduveini valmistamise traditsioonide võimaluste sidumist tänapäevaste võimalustega.
- 7) Piirkonna rikastamisele ning teadlikule koduveini tarbimisele
- 8) Pürgida alkoholi vabade veinide valmistamise oskuste poole.
- 9) Omandada oskused kasutada ära kõik koduveini valmistamiseks vajalik toore / tarbida ilma jääkideta/.

10) Veinikonkursil võiks järgmisel korraldada kahes osas. Hinnata kahes osas, kahel päeval. Finaali jõudnute vahel teha uus degustatsioon. Konkursil osalenutele saata tagasiside kirjalikult (kui ei saa kohale tulla).

Mõningaid näiteid kajastusest meedias:

<https://www.facebook.com/groups/HiiumaaHeaks/permalink/10157911469309396/>

<http://www.hiuleht.ee/2020/10/hiiumaa-koduveinikonkurss-tuleb-taas/>

<http://www.hiuleht.ee/2020/11/parimad-veinimeistrid-selgunud/>

Pilte üritusest:



Võililleveiniks lillede korjamine.



Allikukivi Mõisas rabarberiveini valmistamine







Tiina Kuuleri koolitused



Ühiskokkamine



Zürri töö





Triinu õunamahla tegemisel