



Põltsamaa veinid ja nende tulevik

Marek Viilol
AS Põltsamaa Felix
21.10.2010



Päevakava



- Põltsamaa veini ajaloost
- Põltsamaa veini tänapäev
- Tulevikuplaanid



Põltsamaa – Eesti veinide sünnikodu



Ajalugu

- ETK Põltsamaa Tehased loodi 1920
- Esimesed 7 vaati õunaveini pandi käärima 1921
- Kõrge kvaliteediga saavutati kiirelt populaarsus

Tsitaat ajalehe „Ühistegelised Uudised“ 19. numbris 1926

*„Mispärast on ETK Põltsamaa Tehaste naturaalsed õuna- ja marjaveinid võitnud tarbijate laialise lugupidamise?
Sellepärast, et nad on puhta maitsega ja valmistatud ilma lisaaineteta.
Oma kõrge väärtuse poolest ei leia nad ühtegi võistlejat.“*

- Veinide valmistamiseks oma terviklik tootmisahel
- Toodeti vaid naturaalseid puuvilja- marjaveine



Oma tootmisahel



Valik Põltsamaa veinidest



Ajalugu

- Veinitootmine seiskus II maailmasõja ajal
- Pärast sõda fookus kangendatud veinidel
- 1950. aastatel jätkati naturaalveinide tootmist
- 1986 oli järjekordne seisak tootmises
- 1995 loobuti kangendatud veinide ehk nn. "peediveinide tootmisest"



Veinitootmine tänapäeval



Eesti puuvilja- marjavein



- Puuvilja- marjaveinid moodustavad ca 10% kogu Eesti veiniturust
- Tarbimine langes ca 2X peale ühinemist EL-ga
 - aktsiisimaksu ühtlustamine importveiniga
- Veini valmistamiseks kasutakse siinseid puuvilju / marju
- Valmistamine:
 - Õunaveini valmistatakse kõige sarnasemalt viinamarjaveinile (lisatakse vajadusel vaid suhkrut)
 - Marjad on kõrge happesusega (nt. mustsõstar), mistõttu on vaja lisada suhkrut ja vett (happe alandamiseks)
- Veinid on magusad (suhkru lisamine kääritamiseks)
- Kääritusprotsess on sarnane viinamarjaveinidele
- Suhkru lisamine peale kääritamist (dessertveinid)



Põltsamaa veinid - tänapäev



- Nr. 3 turupositsioon kodumaiste veinide seas
- Kõige pikema traditsiooniga Eesti veinid – alates 1920
- Mitmekülgne valik – vahuvein, veinid toidu kõrvale, dessertveinid, glögg
- Valmistatud peamiselt eestimaisest toorainest
- Kääritame veine mahlast (pressime Põltsamaal)
- Minimaalne valmimine 2 aastat
- Ainus kaitstud geograafilise tähisega Eesti vein
- Fookus dessertveinidele (eristuvad viinamarjaveinist)
- Alustasime 2010 Põltsamaa veinide kaasajastamist
- Oleme paljude restoranide veinilehel



Sortiment



DESSERTVEINID

Põltsamaa Tõmmu 0,5L (mustasõstravein)

Põltsamaa Punane 0,5L (punane sõstar)

Põltsamaa Kuldne 0,5L (õunavein)



TOIDU KÕRVALE

Lossivein 19 poolkuiv mustasõstravein 0,75L

Lossivein 28 poolmagus õunavein 0,75L

Lossivein 85 kuiv mustikavein 0,75L



Sortiment

PÕLTSAMAA VINTAGE Põltsamaa Tõmmu 2002 0,5L

- Laagerdunud 8 aastat
- toodud turule Põltsamaa 90 juubeliks



VAHUVAIN

Fest Classic 0,75L

- ainus Eesti vahuvein
- valmistatud õunast



Sortiment

AROMATISEERITUD PUUVILJA- MARJAVEINID

Vaarikamusi 0,5L

Kirsisuudlus 0,5L



PÕLTSAMAA GLÖGG 0,7L

- klassikaline Glögg
- vana Rootsi retsepti järgi
- enim müüdud glögg Eestis



Tulevikusuunad



- Veinil on oluline roll ettevõtte ajaloos ja arengus – sisemine hoiaku muutus
- Eesti vein ei ole peet - puuvilja- marjavein on samuti vein!
- Suurendada Eesti veinide populaarust ja tarbimist kodumaal
 - nooremad veinisõbrad
 - erinevad situatsioonid (nt. aperitiiviks, juustud, **desserdid**)
- Eksport – Põhjamaad, Leedu, Jaapan jne.
- Põltsamaa vein väärtuslikuim Eesti vein (oma story)
- Täiendav ressursid veinide tootearendusse
 - uus vintage, uued veinid ja joogid (nt. siider)
- Põltsamaa vein – hea kink turistile Eestist / eestlasele
- Põltsamaa vein Eesti restoranide veinilisti ja kööki



Võrdväärne muu maailmaga



Põltsamaa vein kui hea kink



- 2011 on Tallinn Euroopa Kultuuripealinn – hea kink turistile
- Hea kink sõbrale tuttavale Eestis / väljaspool Eestit



Veinid väljapaistvaks



Põltsamaa vein veinilisti - MEKK



Restoran Mekk - Vein - Digestiivid - Windows Internet Explorer

http://mekk.ee/index.php?id=digestiivid

Restoran Mekk - Vein - Digestiivid

Restoranist Menüü Vein Baar Linnamüüri kamber Kontakt Reserveerimine Uudised est eng rus fin

MEKK MAJAVEIN Šampanjad ja vahuveinid Valged veinid Rosé veinid Punased veinid Digestiivid

Digestiivid

Grappa di Sassicaia
4cl 190 EEK / 12,14 EUR

Po di Poli Grappa di Moscato
4cl 110 EEK / 7,03 EUR

Grappa Nebiolo
4cl 220 EEK / 14,06 EUR

Armagnac V.S.O.P. Maison Gelas
4cl 200 EEK / 12,78 EUR


Niepoort 20 y.o Tawny Port
4cl 160 EEK / 10,23 EUR

Niepoort 10 y.o Tawny Port
4cl 80 EEK / 5,11 EUR

2003 Sauternes AC, Bordeaux
8cl 95 EEK / 6,07 EUR

Põltsamaa Kuldne 8 cl 50 EEK / 3,20 EUR

Põltsamaa Tõmmu 8 cl 50 EEK / 3,20 EUR



Internet | Protected Mode: On 100%

Marek Viilol - Inbox ... st_leib.txt - Notepad Põltsamaa veini tule... muuseum 2010 Restoran Mekk - Ve...

14:12

Põltsamaa on päriselt olemas – story



- Põltsamaa Veinikelder
- 20'000 turisti aastas
- Kasvav siseturism



Kokkuvõtteks



- Hoiame aus traditsioone ja ajalugu
 - pressime mahla ja kääritame veini
 - jätkuv tootearendus ja turundus
- Eesti vein ei ole peet – muudame tarbijate hoiakut
- Aktiivsus puuvilja- marjaveinide propageerimisel
- Suurendada Eesti veinide tarbimist kodumaal
- Põltsamaa vein restoranidesse
 - Põltsamaa veinil on story, mis müüb
 - Turisti huvitab alati rohkem unikaalne kohalik “asi”
- Eksport
- 10 aasta pärast täitub Põltsamaa veinil 100 aastat!





Täna tähelepanu eest!

