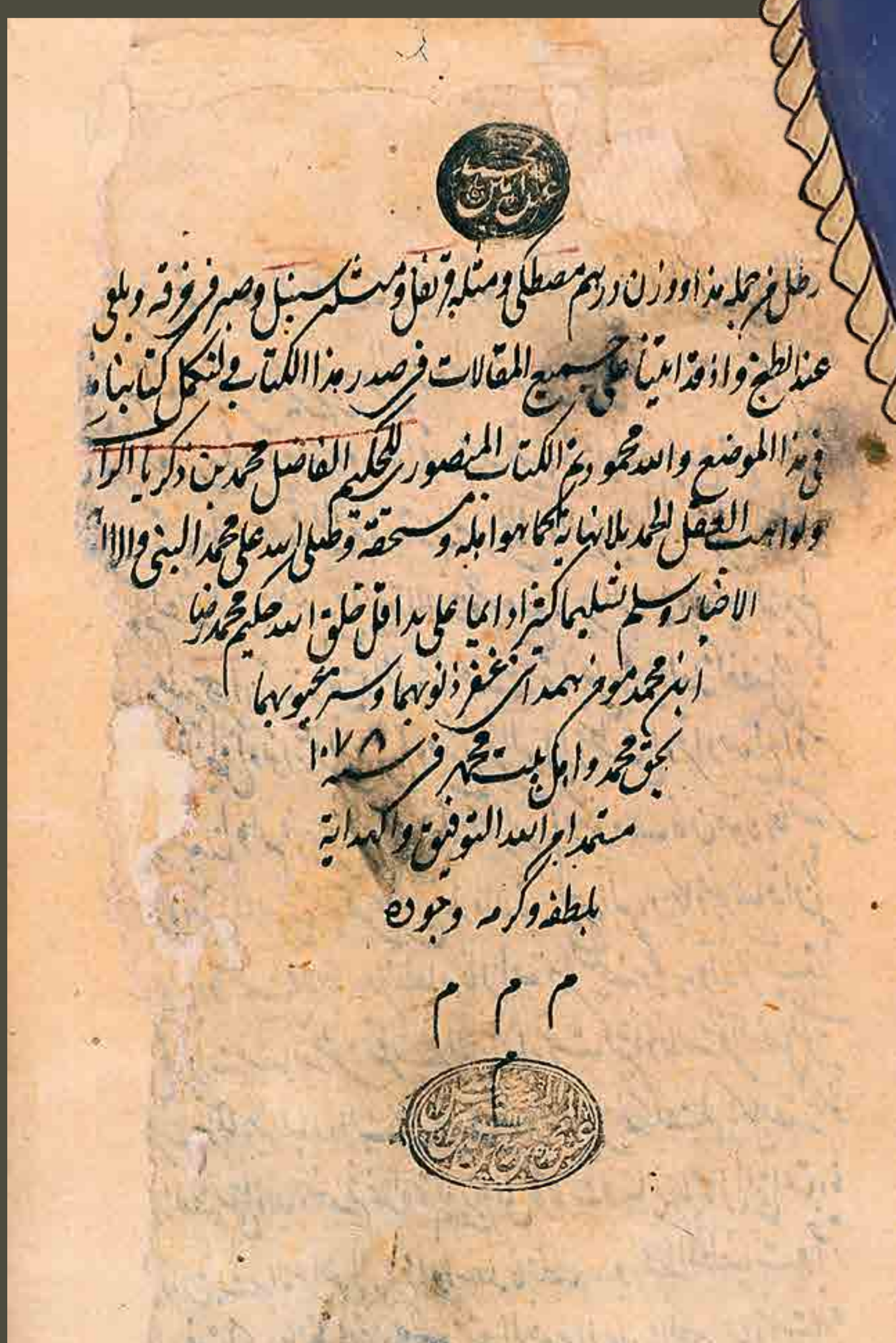


Piiritust on inimkond osanud valmistada juba muistsetest aegadest alates. Esimesed kirjalikud ülestähendused piiritusest pärinevad IX sajandist, mil araablane Razes, suure Bagdadi hospitali arst, leiutas meetodi viina valmistamiseks. Tollal kasutati viina ravieesmärgidel.

Alcohol has been made by man since time immemorial. The first written record of spirits dates back to the 9th century when Razes, a doctor at a hospital in Baghdad, discovered a method of making spirits. At that time, spirits were used only for medical purposes.

Piirituse leiutamine

The invention of spirits



Osa al-Idrisi atlasest (1154)

Part of al-Idrisi's world map compendium (1154)

Euroopas sai piiritus tuntuks märksa hiljem. Mungad-alkeemikud jahutasid igavese nooruse eliksiiri leidmise eesmärgil veini destilleerimiskatseid tehes tekkinud aure ning püüdsid kinni „veini hinge” – *spiritus vini*. Siit jõudis paljudesse keeltesse sõna piiritus.

1330. aastal sai piiritus tuntuks Saksamaal, 1460. aastal Rootsis. Moskva riiki jõudis viin alles 1556. aastal, tsaar Ivan Groznõi valitsemisajal.

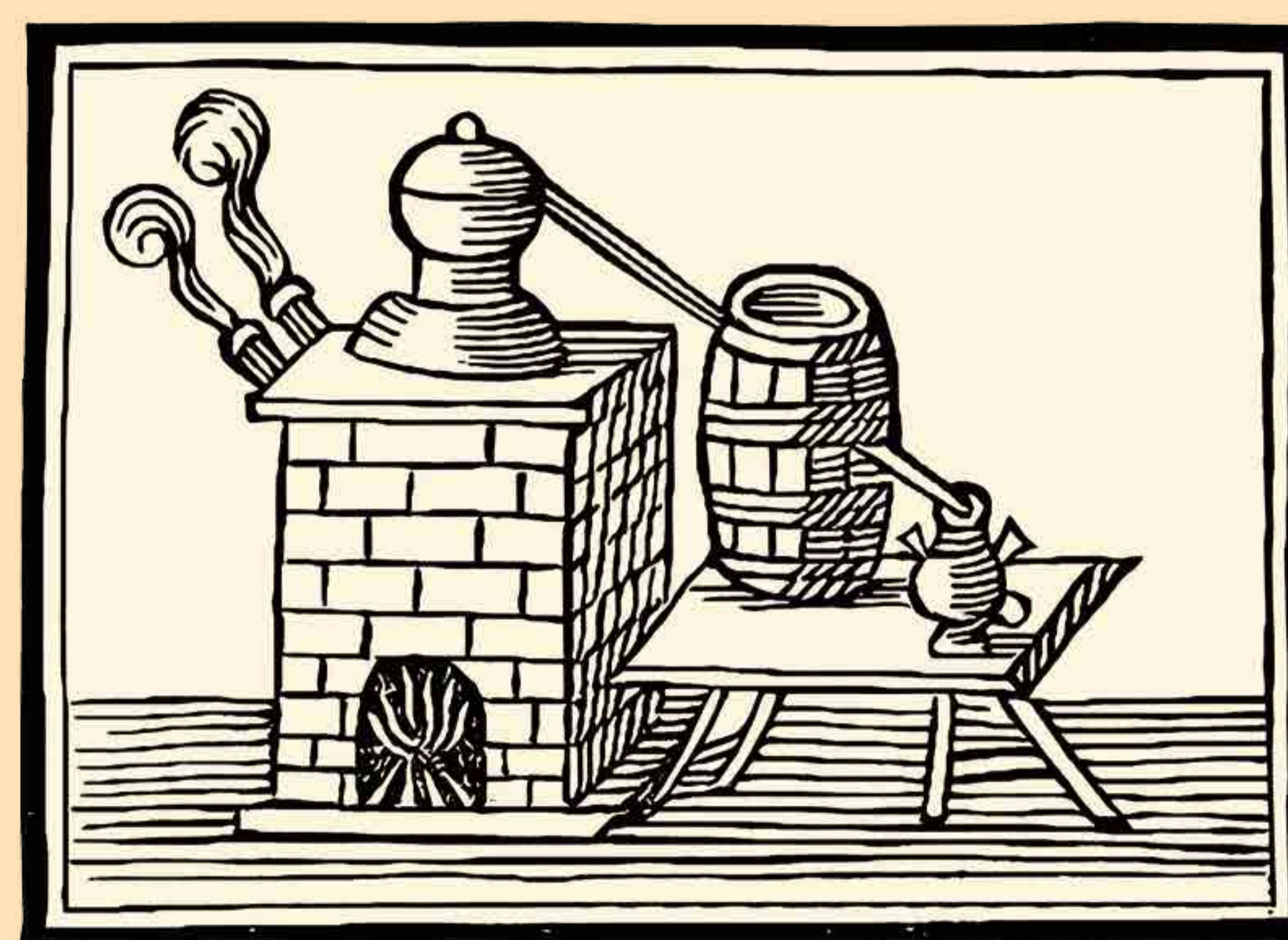
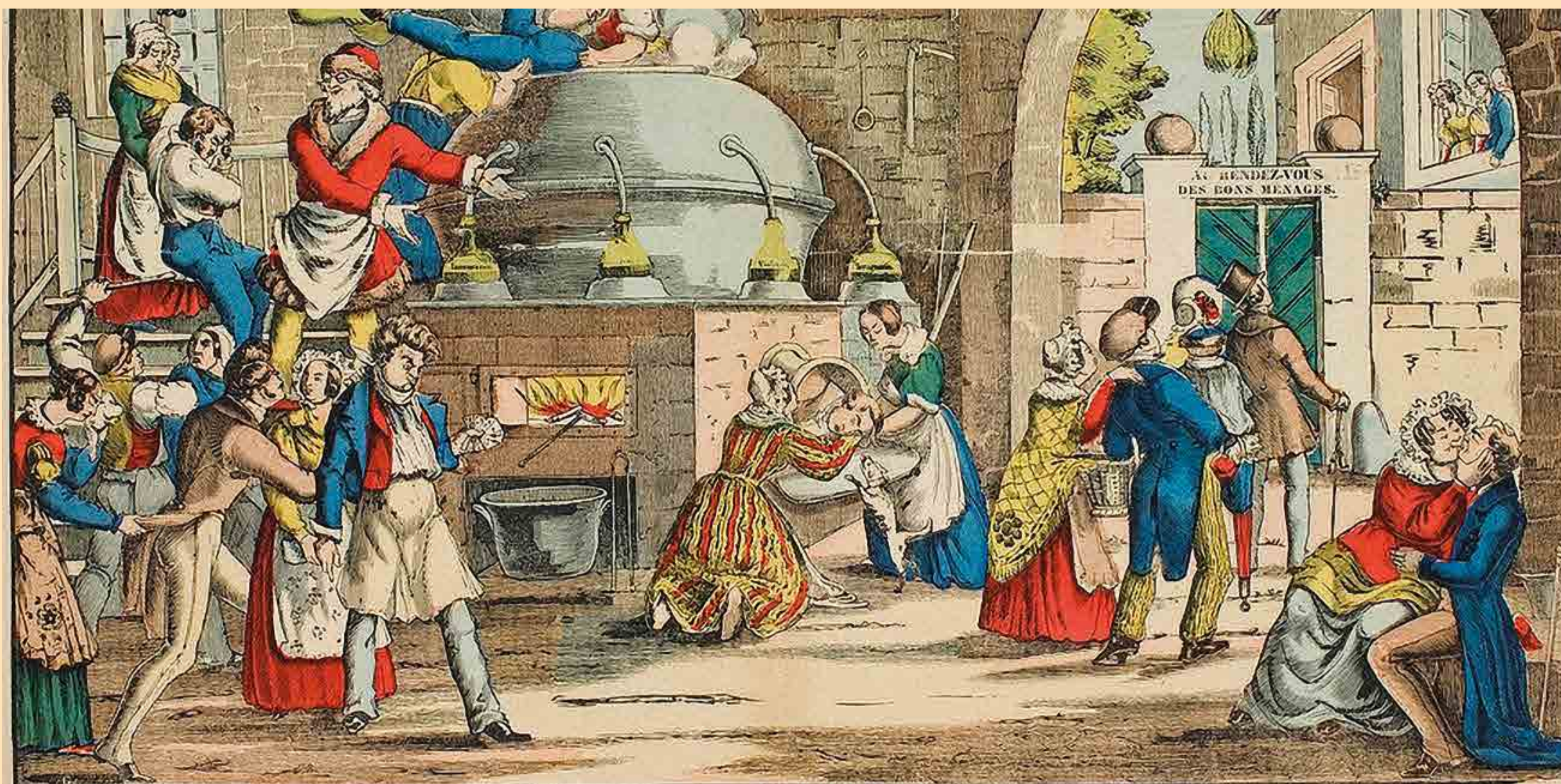
Spirits became known in Europe much later. Seeking to find the elixir of eternal youth, monk-chemists would cool vapours emerging in the course of wine distillation, stumbling eventually upon *spiritus vini* – “the spirit of wine”. It’s no wonder that the word ‘spirits’ has found its way into many languages.

In 1330, spirits became known in Germany and by 1460 in Sweden. They later reached Russia and Muscovy in 1556, during the reign of Ivan the Terrible.



Ivan Groznõi
Ivan the Terrible

Piiritus Euroopas *Spirits in Europe*



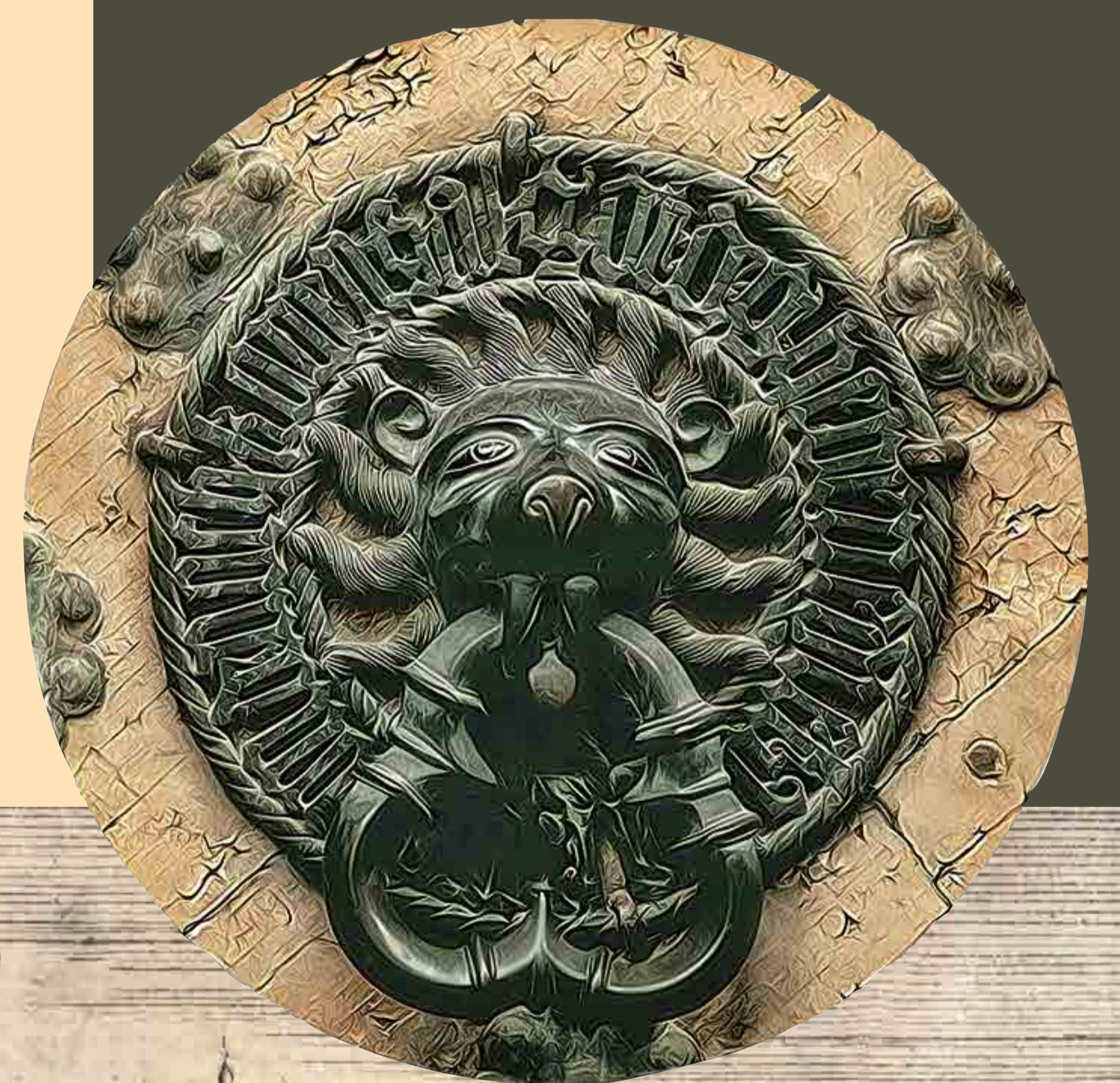
Piiritus Eestis Spirits in Estonia



*Euroopa kaart. Detail. (1539)
Detail from early map of Europe (1539)*

Esimesed kirjalikud ülestähendused viinast Eestis pärinevad 1485. aastast, mil pruulijate Revali Suurgildi poolt anti välja seadus, mis keelas linnalähedaste asulate elanikel linnas viina müüa. Seda aastat loetakse piirituse valmistamise algusaastaks Eestis. Müügiks võisid viina valmistada üksnes Suurgildi liikmed, kaupmehed ja nende lesed.

In Estonia, the first written record of spirits goes back to 1485, when the Reval Great Guild of wine producers issued an order prohibiting the residents of suburban areas to sell spirits in the town. That year officially marked the beginning of spirit production in Estonia. Only the esteemed members of the Great Guild, merchants and their widows had the right to produce spirits for sale.



*Vaade Tallinnale läänest.
Gravüür A. Oleariuse reisikirjast
"Oftt beehrte Beschreibung
den Newen Orientalischen Reise ..."
(1647)*

*A View of Tallinn from the West.
An engraving from
the travel notes of A. Olearius,
'Oftt beehrte Beschreibung
den Newen Orientalischen Reise ...'
(1647)*



Viinatootmise algus Eestis

Start of vodka production in Estonia



Teada on, et 1550. aastal sai Revali apteeker Wolfgang Holz-wirt Raelt loa talle kuuluvas apteegis piiritust müüa. 1669. aastal said Revali habeme-ajajad Rootsi kuningalt Karl XI-lt viina tootmise ja müü-mise loa. Nii kujunes Eestis XVI-XVII sajandil välja üldi-ne piirituse tootmise ja müü-gi kord.

Läbiviidud uurimused näita-vad, et Rootsi ajal toodeti Ees-tis kuni 600 pange (1 pang = 12 liitrit) piiritust aastas.

It is known that in 1550 the Reval pharmacist Wolfgang Holz-wirt was granted per-mission by the Magistrate to sell spirits in his own pharma-cy. In 1669, barbers in Reval obtained from the Swedish King Charles XI a licence to produce and sell spirits. So it was in the 16th and 17th cen-turies that the general scheme of spirit production and sales took shape.

The annual output of spirits in Estonia during Swedish rule amounted to 600 buck-ets (1 bucket = 12 litres).

uslat. № 25.

U f a s

Sr. Kaiserlichen Majestät,
Sobitherrschers von ganz Rußland, &c. &c. &c.
aus dem dirigirenden Senat
an die Ehrländische Gouvernements-Regierung.

Auf Befehl Sr. Kaiserlichen Majestät hat der dirigirende Senat sich die Vorstellung des Herrn Finanzministers vom 20. des verflohenen Januar-Monats vortragen lassen, worin er anführt, daß in den Allerhöchst bestätigten Bedingungen für die Getränke-Pachtungen im J. 1841 unter andern angeordnet worden: „Im Laufe des Quadranniums von 1843 bis 1847 wird überall der Gebrauch des Spiritometers von Rußland abgeändert werden, doch bis zum Ablauf dieses Quadranni-ums bleiben die jetzt angewandt werdenden Mittel zur Erprobung des Branntweins und Spiritus, bei dessen Annahme und Ablasung, so auch hinsichtlich der übersteigenden Brand-Grade (неперепузы-рпачыоны) in ihrer Kraft.“ Zur Erfüllung dieser Anordnung und zur Bestimmung der Regeln hinsichtlich Einführung des Tralleschen Systems im Messen der Stärke des Spiritus, hat der Herr Finanz-minister eine besondere Commission von Sachkundigen, aus Experten Beamten des Finanz-Ministeriums bestehend, zu der insonderheit das Mitglied des gelehrten Comits des Corps der Berg-Ingenieurs, der Akademiker Hesse und ein Deputirter abseiten der St. Petersburgschen Getränke-Pacht hinzugezogen, angeordnet. Nach den genauesten Nach-forschungen und Experimenten, die von dem Akademiker Hesse und der Commission der Sachkundigen angestellt, hat sich ergeben: 1.) Das Abbrennen des Branntweins entspricht den vornehmsten Be-dingungen genauer Bestimmung der Stärke nicht befriedigend, und die mit dem Gebrauche des dazu erforderlichen Brenn-Apparats verbun-denen Unbequemlichkeiten haben bei uns zu der allmählichen Einfüh-ung des in England existirenden Atkinschen Hydrometers, das bei uns durch den Mechaniker Mills dem Gebrauche angepaßt worden, Veranlassung gegeben. 2.) Die Hydrometer von Atkin und beson-derlich von Mills leiden an bedeutenden Unrichtigkeiten, indem sie die

1765. aastal andis Jekaterina II välja ukaasi, millega anti viinavalmistamise õigus eranditult „ainult aadlikele, ja rohkem mitte kellelegi“. See pani aluse viinapõletamise tormilisele kasvule.

In 1765, Catherine II of Russia issued a decree granting the exclusive right of alcohol-making to “noblemen alone and nobody else”. This triggered a rapid growth in spirit production.



Viinatootmise täiustamine

Improving vodka production

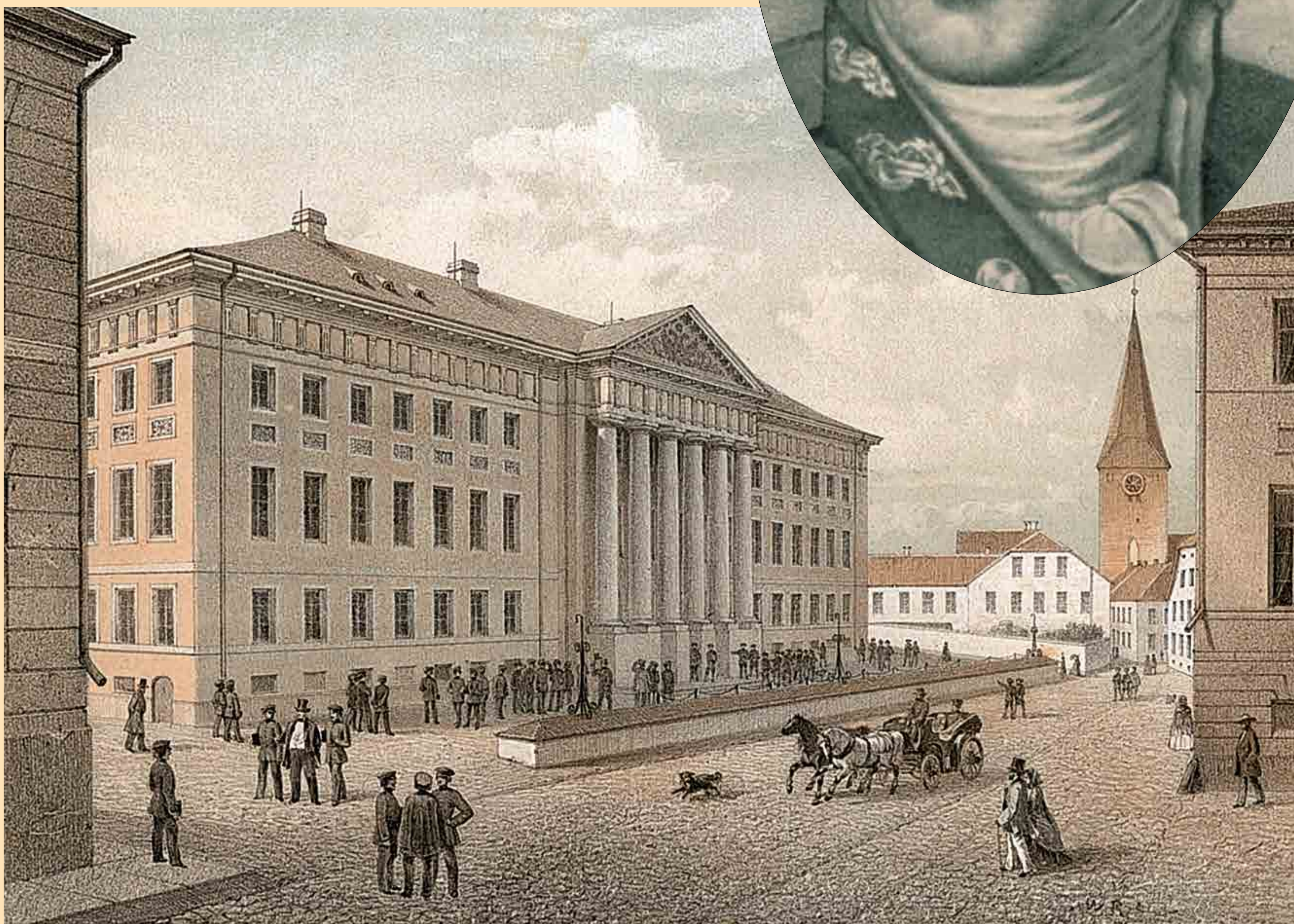


XVIII sajandi lõpuks oli 85%-l Eesti mõisatest oma viinaköök, mille toodangut tarniti Venemaa joogikohtadesse. Üks suurimatest viinatootjatest, Karl von Liphart (1719-1792) Raadi mõisast, tootis 1786. aastal müügiks 12 400 pange viina.

By the close of the 18th century, 85% of Estonian manors could boast of having their own distilleries, supplying a steady stream of vodka to pubs across Estonia and Russia. One of the biggest producers, Charles von Liphart (1719-1792) of Raadi Manor, managed to turn out 12,400 buckets of vodka for sale in 1786.

Piiritusetootmise tehnoloogiate täiustamisega tegelesid tuntud keemikud ja füüsikud. Neis töodes osales ka Tartu ülikooli esimene rektor Georg Friedrich Parrot (1767-1852), kes 1801. aastal leiutas piirituse täieliku destilleerimise.

The technology of vodka production was improved by outstanding chemists and physicists, among them the first Rector of Tartu University, Georg Friedrich Parrot (1767-1852), who in 1801 invented complete distillation of spirits.



1810. aastal tegi Andreas Lamberti ettepaneku kasutada piirituse tootmiseks aurujõul töötavat destillatsiooniparaati ning uut tüüpi jahutit, Liivimaa Üldkasuliku ja Ökoonoomilise Sotsieteedi Ühing pakkus aga välja aparadi virde valmistamiseks.

1817. aastal moderniseeriti A. Lamberti projekti kohaselt Raadi mõisa viinaköök, millest sai piiritustehas, kus 1850. aastal esmakordselt Eestis valmistati puhast piiritust.

1863. aastal jõustus aktsiiseadus, mis kehtestas piiritustehaste toodangule ranged nõuded. Uue seaduse kohaselt lähtuti maksustamisel tarbitava toorme kogusest, mis hoojustas vana sisseseade asendamist Saksamaal valmistatud, ajakohasema seadmestikuga. Saksamaa seadmete kõrge hinnatõttu avati Revalis kaks masinatehast, mis orienteerusid piiritustehaste inventari tootmisele.

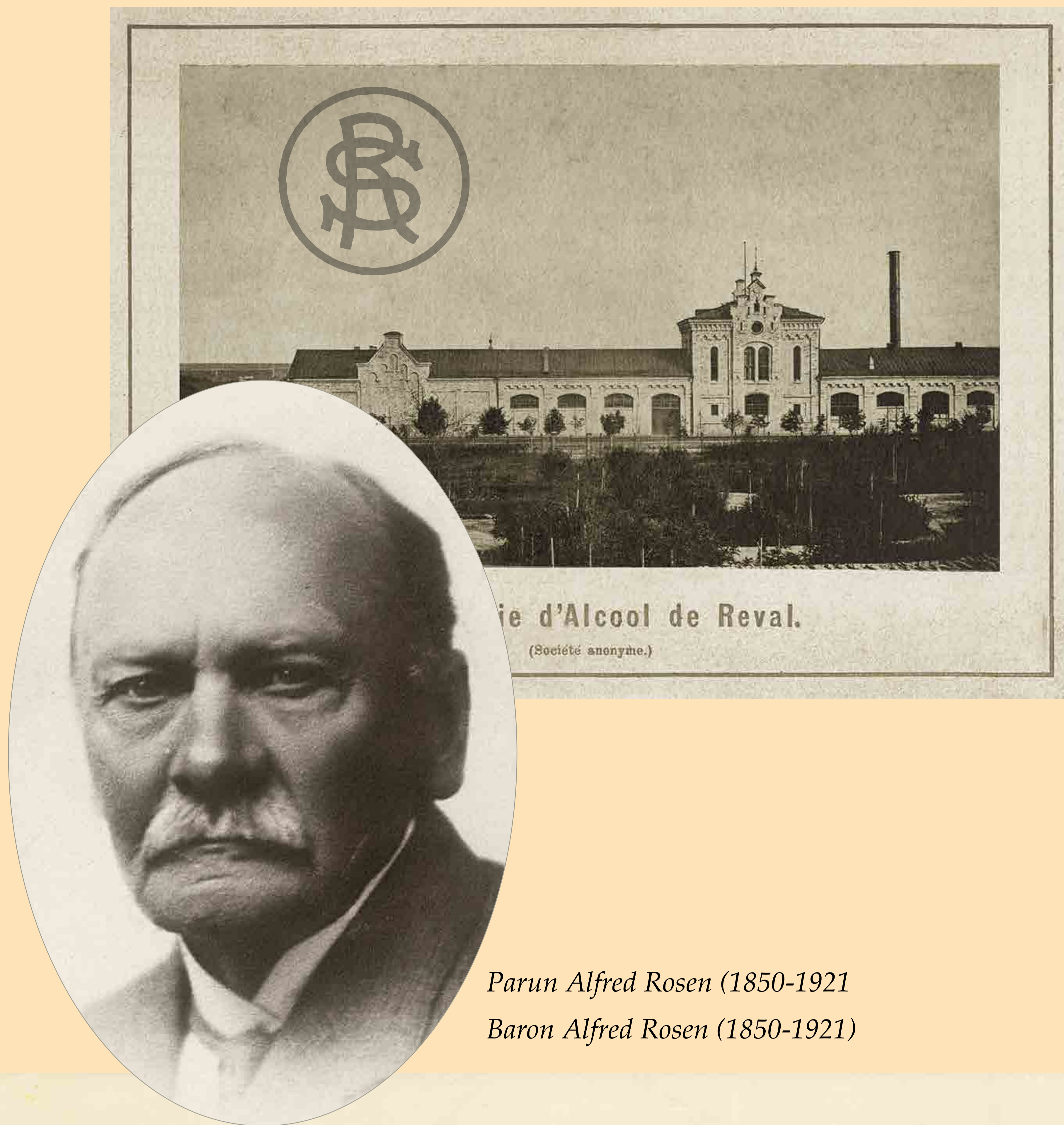
In 1810, inventor Andreas Lamberti came up with designs for a steam-powered distillation unit and a new type of cooler, while the Lifland Society of Thrifty Economy came up with a mechanism for wort preparation.

In 1817, the Raadi Manor distillery was upgraded following Lamberti's project. It was there that pure spirits were first produced in Estonia in 1850.

In 1863, the excise law came into effect with rigid requirements for distilleries – the tax depended on the volume of raw materials consumed. This facilitated replacing the old equipment with modern machinery of German origin. The new machinery being expensive, two machine-building plants were launched in Reval to cater for local distilleries.

Viinatootmise areng

The development of vodka production



Parun Alfred Rosen (1850-1921)

Baron Alfred Rosen (1850-1921)



„Guinnessi rekordite raamatu“ peatükis „Joogid ja narkootikumid“ seisab kõige kangemate jookide nimekirjas esikohal Eesti Vabariigis toodetud piiritus: „1918-1940 aastal müüs Eesti viinamonopol 98- protsendilist kartulipiiritust.“

1981. aasta 1. jaanuarist väljendatakse alkoholsete jookide kangust ainult alkoholi mahuprotsendina 20°C juures.

Spirits produced in Estonia stands at the head of a list of strong drinks in the “Beverages and Drugs” section of the Guinness Book of Records. It is recorded that in 1918-40, the Estonian alcohol monopoly sold 98%-pure potato spirits.

Since 1 January 1981, the strength of spirits has been expressed as volume percentage contained at 20°C.

1876. aastal avati Revalis sadama läheduses kompanii Rosen & Ko piiritustehas. Selle kompanii asutajaks oli parun Alfred Rosen (1850-1921) Vihterpalust. 1913. aastal ühendas Rosen & Ko 300 vabrikanti. 19. sajandi lõpus oli Eestis 277 piiritustehast.

In 1876, the Rosen & Co Distillery was founded near the Reval seaport by Baron Alfred Rosen (1850-1921) of Vihterpalu. In 1913, Rosen & Co amalgamated 300 factory owners. Altogether, there were 277 distilleries at the end of the 19th century.

Eesti piiritusetootmise uus etapp sai alguse 1920. aastal, mil rajati Kartuliühisuse Liit, mis sõlmis igal aastal valitsusega piiritusetootmise lepingu. Rasked ajad üle elanud Rosen & Ko osutus talunike taasloodud ühendusele vääriliseks võistlejaks. 1924. aastal tunnustati Rosen & Ko toodangut Pariisi gastronoomiakonkursil kuldmedaliga.

The year 1920 marked a new period in Estonian vodka production due to the emergence of the Union of Potato Growers' Associations, the latter henceforth signing with the government an annual contract for alcohol production. Having overcome all hardships, Rosen & Co proved to be a worthy competitor for the newly founded union of farmers. In 1924, the company's produce was acknowledged at a gastronomic competition in Paris, winning the gold medal.

Eesti suuremad piiritustehased 20. sajandi alguses

Estonia's largest distilleries at the beginning of the 20th century



Rosen & Ko piiritustehas
Rosen & Co Distillery



Tallinna Viinavabrik
Distillery of Tallinn



Moe Piiritustehas
Distillery of Moe



Rakvere Piiritustehas
Distillery of Rakvere (Wesenberg)



TALLINNA VIINAVABRIK
SOCIÉTÉ DE LA DISTILLERIE DE REVAL
Siège social :
ESTONIE, TALLINN (REVAL)
Merepuiestee, 15
Adr. télégr. : « SPRITFABRIK »

**FABRIQUE DE LIQUEURS
& D'EAU-DE-VIE.**

SPECIALITÉS :
Vodka russe, Küm
Orange amère, Cr
de mandarin
Crème d'orang
Nalivki russe
etc.

MÉDAILLE D'OR : Paris
GRAND PRIX : Reval

Bier-, Porter- & Meth-Braue
„Muddis“.
Spiritusrectification, Schnapsfabri
Comptoir u. Niederlage,
auch Detailverkauf
in der Goldschmiedestrasse, Haus Kurlberg
(vorm. Wieckmann).



Etikette 20. sajandi
30- ndatest aastatest
Labels (beginning of
20th century)