



ÜHISPROJEKTI ÜHISTE KAVATSUSTE KOKKULEPE

1. Taotleja andmed

1.1. Ärinimi	MTÜ Hiiu Öko
1.2. Registrikood	80254938
1.3. Tegevuskava elluviimise periood <i>Märgitakse sama ajavahemik, mis on märgitud projektitoetuse taotluse avaldusel (24-48 kuud).</i>	05.2019 - 06.2021

2. Ühisprojekti andmed

2.1. Ühisprojekti nimetus <i>Märgitakse sama nimetus, mis on märgitud projektitoetuse taotluse avaldusel.</i>	
Koolitustegevus Hiiumaa koduveini edendamiseks.	
2.2. Ühisprojekti eesmärgid <i>Kirjeldatakse projekti peamist eesmärki ja kuidas projekt suurendab ühistegevust ja/või aitab kaasa ühistegevusele. Eesmärgid ja tegevussuunad avalikustatakse kohaliku tegevusgrupi veebilehel.</i>	
1) Hiiumaise koduveini väärtustamine; 2) tõsta hiiumaise toidu kõrval ausse kohalik koduveini; 3) luua kontakte juba olemasolevate käsitöö veinivalmistajatega Mandri-Eestis ning õppida nende kogemustest; 4) tutvustada Hiiumaa koduveini ajalugu ja traditsiooni.	
2.3. Ühisprojekti AJAKAVA ja TEGEVUSED <i>Vajadusel lisada ridu</i>	
Ajakava <i>Märgitakse kavandatud tegevuskava elluviimise perioodil kuu või kvartali täpsusega.</i>	Tegevuse kirjeldus <i>Kirjeldatakse detailselt projekti elluviimiseks vajalikke tegevusi, mis on otseselt seotud ühisprojekti eesmärkide saavutamisega.</i>
II kvartal 2019	Tiina Alaküla-Kuuleri veinikoolitus nr. 1. Ülevaade Eesti ametlikest puuvilja- ja marjaveinitootjatest, eriti nendest, kes on välja kasvanud koduveinikonkurssidel osalemisest (Allikukivi, Tori, Pootsi, Uue-Saaluse, Meelis Kask, Habaja viinaköök). Veinitegemise üldised põhimõtted - toorainete ettevalmistus ja erinevad tehnikad: puhas mahl, lahjendatud mahl, vesitõmmised, kombineeritud tehnikad. Suhkru ja hapete mõõtmine ja reguleerimine virde ettevalmistamise protsessis. Ensüümid, pärm, toitesoolad jm käärimise abiained.

	Võilille- või nurmenuku veini tegemise praktikum. 5-7 erinevast toorainest tehtud veini degustatsioon.
II kvartal 2019	Töögrupi koosolek, mille peamine ülesanne on välja töötada 2019 aasta veinikonkursi korralduseks vajalik tegevuskava, hindamiskriteeriumid ning turundusstrateegia. Analüüsida II kvartalil toimunud koolituse tagasisidet.
III kvartal 2019	Tiina Alaküla-Kuuleri veinikoolitus nr 2. Käärimise protsess, selle lõpetamine, filtreerimine, sulfitite lisamine, selitamine, pastöriseerimine. Korkimise ja kapseldmise võimalused. Eelmisel korral käärima pandud veini praktiline lõpetamine ja/või pudelitesse villimine. 5-7 erinevast toorainest veini degustatsioon koos analüüsiga maitsete eri osiste kohta - algmaitse, keskmaitse, lõppmaitse, selle kestus, mida see näitab veini kvaliteedi kohta, kuidas värvi järgi määrata veini vanust ja arengupotentsiaali.
III kvartal 2019	Hiiumaa koduveini konkurss ning sellega seonduv turundustegevus. Hiiumaa koduveiniajaloo tutvustus (SA Hiiumaa Muuseum)
IV kvartal 2019	Töögrupi koosolek, kus analüüsitakse toimunut ning vaadatakse läbi 2020 aasta tegevused koduveini edendamiseks.
I kvartal 2020	Töögrupi koosolek edasise strateegia loomise eesmärgil.
II kvartal 2020	Tiina Alaküla-Kuuleri veinikoolitus nr 3. Siidrid ja vahuveinid: eri meetodite tutvustamine - gaseerimine, traditsiooniline pudelis käärimine. Sademe seotamine ja kodusel viisil kaelte külmutamise teel sademest vabastamine. Praktikum, mille käigus osalejad õpivad siidrit tegema ning varem valmis pandud õppevahendite abil ka sademest vabastama. 5-7 siidri ja vahuveini degustatsioon.
II kvartal 2020	Allikukivi veinimõisa külastus Pärnumaal. Tegevuse ajaloo ülevaade, marjaveini valmistamise protsessi üle kordamine, erinevused koduveini ja tootmisveini valmistamisel, räägime läbi praktilise töö veinikojas. Veinikojas tooraine purustamine ja pressimine, sh seadmete pesu, min mahla analüüsides tegemine, üheskoos retsepti koostamine veinivirde kokku segamiseks, käärima panemise abiainetes tutvustus, Veinimõisa marjaaiaga tutvumine, maja veinide degusteerimine päeva kokkuvõtte, küsimused
III kvartal 2020	Töökoosolek, mille peamine ülesanne on välja töötada 2020 aasta veinikonkursi korralduseks vajalik tegevuskava, hindamiskriteeriumid ning turundusstrateegia. Analüüsida II kvartalil toimunud koolituste tagasisidet.

III kvartal 2020	Hiiumaa koduveini konkurss ning sellega seonduv turundustegevus.
IV kvartal 2020	Töögrupikoosolek käimasoleva projekti vahehindamiseks ja analüüs.
I kvartal 2021	Koolitus alkoholiga seotud seaduste tutvustamine ja koduveinile atraktiivse pakendi valimisest ning siltide kujundamisest
II kvartal 2021	Kooskõkkamine „Hiiumaine toit ja vein“ (Sven Rosenštok).
II kvartal 2021	Projekti kokkuvõttev üritus, tagasiside ja tegevuskava järgmiseks perioodiks.
2.4. Eeldatavate TULEMUSTE kirjeldus koos selgitustega ühisprojekti laiemast mõjust tegevuspiirkonnale	
2.4.1. Ülevaade olemasolevast olukorrast, kitsaskohast, probleemist 1) Hiiumaal on olemas palju kvaliteetset mahetoorainet, mis ei leia kasutamist, kuid on eelduseks väga hea koduveini valmistamiseks; 2) Hiiumaa inimestes on koduveini valmistamise huvi, kuid puuduvad vajalikud teadmised ja oskused; 3) madal alkoholitarbimise kultuur; 4) vähene teadmine koduveini valmistamise ajaloost; 5) puudulik teadmine siduda toitu ja koduveini.	
2.4.2. Ühisprojekti tulemuste kirjeldus 1) Koduveini valmistajate oskused ja teadmised võimaldavad ära kasutada Hiiumaa mahedaid metsa- ja aiasaadusi, andes neile lisaväärtust; 2) hiiumaise toidu kõrval on väärikas koht ka koduveinil; 3) on tekkinud huvi koduveini valmistamise traditsioonide vastu; 4) projektis osalejatel on tekkinud sotsiaalne kapital, mis võimaldab vahetada kogemusi ja teadmisi ka edaspidi; 5) on kasvanud teadmised koduveinist ja teadlikust tarbimisest.	
2.4.3. Ühisprojekti laiem mõju tegevuspiirkonnale Ajaloolistest traditsioonide ja tänapäevaste teadmiste tundma õppimine (s. h toidu ja koduveini valmistamise traditsioonide sidumine tänapäevaste võimalustega) aitab kaasa piirkonna rikastamisele ning teadlikule koduveini tarbimisele.	

2.5. Projektitoetuse TAOTLEJA ja PARTNERI(TE) ülesannete kirjeldus ühisprojekti <i>Vajadusel lisada ridu</i>	
Taotleja ja partneri(te) nimed	Ülesannete kirjeldus <i>Kirjeldatakse ühisprojekti osapoolte ülesanded võimalikult detailselt.</i>
MTÜ Hiiu Öko (80254938)	Projektijuhtimine, koolituste ja ürituste korraldamine, teavitustöö. Töögrupi kokkukutsumine ja selle töös osalemine.
MTÜ Allikukivi park (80358916)	Praktiliste teadmiste jagamine Allikukivi veinikojas. Töögrupis osalemine.

FIE Triinu Schneider (11701964)	Koolitus: õunasortide tutvustus, veiniks sobilike õunte valimine, korjamine, mahla valmistamine. Töögrupis osalemine.
OÜ Veinimõisnik (12690323)	Koduveini valmistamise koolitused (4 tk). Töögrupis osalemine.
OÜ Ööste (14292578)	Loeng: Koduveinile atraktiivse pakendi valimisest ning siltide kujundamisest. Ruumide rent koos kohvipauside ja suupistetega 8 korral. Töögrupis osalemine projekti kestvuse ajal. Veinikonkurssidel hindamise ettevalmistav tegevus.
OÜ Allikarikas (11525585)	Loeng: Koduveini tootmise õiguslik regulatsioon. Töögrupis osalemine.
Foodstok OÜ (14060371)	Koolitus Hiiumaa kohaliku toidu ja koduveini täiuslike maitsete saavutamiseks (ühiskokkamine). Osalemine töögrupis, veinikonkursside korraldamisel ja osalemine žüriitöös.
SA Hiiumaa Muuseumid (90012892)	Uurimus Hiiumaa koduveini ajaloost ning selle tutvustus. Töögrupis osalemine.

3. Ühisprojektis osalevate PARTNERITE andmed

Nimi ja registrikood	Esindaja nimi	Kontaktandmed	Allkiri
OÜ Ööste 14292578	Ave Vohu	Tel 5660 8707	
FIE Triinu Schneider 11701964	Triinu Schneider	Tel 518 9693	
MTÜ Allikukivi park (80358916)	Raili Hein	Tel 5380 8204	
OÜ Veinimõisnik (12690323)	Tiina Alaküla-Kuuler	Tel 508 7222	
Foodstok OÜ (14060371)	Sven Rosenštok	Tel 510 0012	
OÜ Allikarikas 11525585	Tiiu Heldema	Tel 520 7864	
SA Hiiumaa Muuseumid (90012892)	Toomas Kokovkin	Tel 526 5632	

Kinnitan, et esitatud andmed on õiged

Taotleja esindaja nimi	Jane Sinijärv
Taotleja esindaja allkiri	Allkirjastatud digitaalselt
Allkirjastamise kuupäev	14.02.2019