

kui vaid rangelt ettekirjutusi järgivates juudi koššerveini-kodades.

Peale selle, et sellisel viisil pastöriseerimine on küllaltki töö- ja ajamahukas, on üks ja peamine põhjus pastöriseerimist vältida asjaolu, et kuumutamine võib muuta veini lõhna- ja maitseomadusi, vanandada veini enneaegselt ning takistada veini arenemist aja jooksul paremate ja täiuslikumate maitsete suunas.

Ka aastakümneid vanad koduveinibrošüürid möönavad, et pastöriseerimine teeb veinile sama mis pool aastat veinikeldris seismine, s.t vananemine toimub märksa kiiremini.

Varasema aja veinid olid mõnevõrra teises stiilis kui tänapäevased veinid. Need olid küllaltki oksüdeerunud ja magusad, kuuma temperatuuriga kokkupuutes olnud – seega madeirasarnased ehk madeiras-tunud.

Sellisele veinile võibki kerge kuumutamine madeiralikku iseloomu juurde anda ehk siis kasuks tulla.

Tänapäeva veinid on kergemad, happelisemad, värskemad ja kindlasti ka kuivemad.

Kui veinimeister on värsket valget veini tehes kogu käärimise aja

valvanud temperatuuri, et see ei tõuseks nt üle 22°; et vein tuleks võimalikult aromaatanne ja säiliksid happed, mis just valgele veinile oma selgroo annavad; selitab võimalikult jahedas ruumis ja säilitab jahedas keldris, et liiga soe tuba ei hakkaks veini enneaegselt rikkuma, võib pastöriseerimine kogu nädalatepikkuse pingutuse nullida peaaegu et mõne minutiga ja veini maitse soovimatus suunas areneda.

Seega tänapäevase stiiliga – kergetele, happelistele ja kuivadele veinidele sel moel pastöriseerimine kui meetod lihtsalt ei ole kuigi otstarbekas.

Pastöriseerimine peatab arengu

Pastöriseerimise juures tuleb tähele panna mitmeid asju.

Pastöriseerimine sobib vaid väiksemate veinikoguste korral. Kui aga ees ootab korraga 75 liitri veini käärimise lõpetamine, siis 100 pudelit (5–6 kaupa potti mahutatuna teeb see 20 potitait) korra 30 minutit kuumutamist kodus-tes tingimustes võib võtta isegi kuni 10 tundi!

Ühest tünnitaiest tuleb keskmiselt 30 pudelit, paneme viie kau-

pa potti (enamasti on kodus sellise suurusega potte) kuumenema pooleks tunniks, ja ikkagi läheks selle peale kolm tundi puhast kuumutamise aega.

Jahutamine, pudelite tõstmine, uue potitäie õige kuumuse saavutamine ju kõik veel lisaks – terve päev tublit tööd.

Ja kui siis korraks tähelepanu hajub ning kuumus tõuseb kõrgemaks kui tarvis (vein kangusega 10–15% läheb keema 90–93° juures), on tulemuseks keedetud vein, millega paraku enam midagi peale hakata pole.

Temperatuuri ja kuumutamise aja suhtes tuleb olla ülimalt täpne ja tähelepanelik. Kõige parem on selleks kasutada digitaalseid termomeetreid ja taimerit.

Koduveinikonkursile, mille veine hakkame koguma juba õige varsti, võib saata loomulikult nii vanas kui uues stiilis tehtud veine, peasi et nad oleksid head ja stiilipuhtad.

Kui soovite veinide kogumisaja kohta teavet oma meilile, saatke kiri märgusõnaga “Konkurss” aadressile info@veinivilla.ee.

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine

VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurss



a.D. 2013

Maaleht 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

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauveine 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 märgusõnaga „Konkurss“.

KONKURSSI TOETAVAD

VIINITALO MELKKO OY

owaltn
www.veinivilla.ee



**Dan
Sukker**



VEINIVILLA
www.veinivilla.ee

Maaleht
HEA EESTI LEHT