

In vino humoritas

Tänavusel heal marja- ja õuna-aastal on väga paljud inimesed esimest korda jõudnud veinitegemise juurde. See on tore hobi. Ja väga paljud on leidnud või alles leiavad ennast uues ja huvitavas, süvenemist väärivas maailmas.

Enamikul õnnestub vein juba esimesel korral, vahel on tee uue maailma poole okkaline ja kände täis. Mõnikord on veinitegu aga armsalt naljakas. Neist lugudest ma täna pajatangi.

Räägime kliendiga siidri/vahuveini tegemisest. Et pärast esimest käärimist tuleb panna vein pudelitesse, lisada suhkrut ja algatada teine käärimine, mille jooksul joo- gi sisse tekivad mullid. Et tekkiva rõhu tõttu peavad pudelid olema paksemast klaasist kui tavaveinipudelid, sest muidu võivad need plahvatada või korgid pealt ära visata.

Klient: Aga ma tahan ikkagi panna tavalisel pudelisse.

Mina: Ärge pange, uskuge, need pudelid ei pea vastu.

Klient: Ma arvan, et saan hakkama.

Poolteist kuud hiljem, sama klient: Kuulge, ma väga vabandan, aga tõesti hakkas nüüd kõrge pealt ära viskama ja paar pudelit läks katki ka. Mida te nüüd kiiresti soovitate mul teha?

Nüüd ei ole kiiresti enam midagi teha. Ma ei soovitanud vahuveinipudeleid mitte sellepärast, et sundida klienti raha rohkem kulutama (ma ise ei müü veinipudeleid, seega puudus mul selles küsimuses ärihuvi), vaid sellepärast, et päriselt ka tekib teisel käärimisel pudelid rõhk, mis hakkab otsima väljapääsu, kui enam ära ei mahu. Nii võivadki õhema seinaga pudelid katki minna, vahuveinipudelid aga peavad vastu, nagu nad šampanja puhul juba XIX sajandist kasutusel on.

Teine näide

Olen omast kogemusest jõudnud järeldusele, et ploomivein võib kodusel viisil tehes jääda hägune. In-

SVEN ARBET



Tiina Kuuleri veinikoolitaja ametis juhtub vahel ka päris lõbusaid seiku.

ternetist teiste veinitegijate märkmeid otsides leidsin, et sama kurdavad ka Ameerika, Bulgaaria jne koduveinitegijad. Et seoses suure pektiinisaldusega ploomivein nii käitubki. Olen sellest kirjutanud nii oma blogis kui “Koduveini aabitsas”.

Klient: Te küll hoiatasite, et ploomivein ei pruugi selgeks minna, ja ma vist oleks pidanud seda kuulama. Aga ei kuulanud, ja nüüd ongi mul probleem käes – vein on hägune. Kuid ma pean kohe ruttu hakkama pakkuma hästi selget ja klaari veini. Mida teha?

Jällegi – teha ei ole enam suurt midagi, nüüd nii lihtsalt on.

Veel naljakaid näiteid

Klient: Kas sifoonvoolik toimib korralikult ainult siis, kui käärimisnõu on kõrgemal, ning pudel, kuhu sisse villitakse, on madalamal?

Mina: No ma ei tea – juba koolis õpetati, et vedelik voolab ülevvalt alla paremini kui alt üles, see ei ole kuidagi kaubandusvõrgus müüdavate sifoonide eriline kasutusõpetus.

Klient: Panin veini käärima, juba üle nädala käärib, aga teil ei ole kusagil kirjas, millal mulksutaja peale tuleb panna.

Mina: Kuidas nii? Mulksutaja tuleb käärimise algul peale panna. Mul oli kindlasti õpetuses kirjas, et

sulgege nõu vesilukuga varustatud kaanega.

Klient: Jah, ma lugesin seda. Ma kontrollisin, et varustuses oli tõesti vesilukk kaasas ja olemas, aga ma ei lugenud välja, et selle ka peale peab panema.

Kas tõesti tulebki nii teha?

Klient: Mul vein algul kääris ja nüüd enam ei kääri. Mida edasi peaks tegema?

Mina: Kui teil on terve pärmi-komplekt, siis seal on kirjas kõik edasised toimingud. Või kui pole, siis lugege näiteks mu blogist (lisatud lingid konkreetsetele artiklitele), või kui teil on “Koduveini aabits”, vaadake sealt veini lõpetamise peatükke.

Klient: Jah, ma olen selle kõik juba läbi lugenud, ma tahtsin ainult teada, et kas nüüd peakski tõesti hakkama seda kõike tegema.

See ei ole ikka minu jaoks

Klient: Mul on hästi kiire ja ma tahaks ruttu ühe veini valmis teha. Mis nõu te mulle annate? Ma pole varem teinud ja mul pole kodus ühtegi veinivalmistamise asja.

Mina: Soetage endale alustaja komplekt – käärimisnõu, mulksutaja, lisaks õpik või pärmikomplekt, kus on õpetused kirjas.

Klient: Teate, ma olen väga hõivatud inimene ja mul pole aega ega huvigi hakata uurima, kuidas täpselt seda veini tegema peab. Mul oleks lihtsalt ruttu ja odavalt vaja ise üks vein valmis teha.

Mina: Aga natuke ju ikka peate teadma, millega te seal tunni ääres tegelete?

Klient: Mu sõbranna ütles, et see on väga lihtne ja ma siis mõtlesingi, et proovin ka. Aga kui siin on vaja veel igasuguseid mulksutajaid, siis tänan, see vist ikka ei ole minu jaoks.

Jah, ka nii võib minna. Aga nende inimeste veine, kes ei ole süvenemise soovitusel ära kohkunud, vaid on huvi ja armastusega oma veinid valmis teinud, ootame juba uue aasta alguses veine koduveinikonkursile tooma.

TIINA KUULER
Veinivilla perenaine