

Aeg rabarberist veini teha

Meelis Kask on kahel järjestikusel Maalehe koduveinikonkursil olnud üledukas.

Eelmisel aastal saavutas ta kolmanda, tänava aga juba esikoha oma õuna-dessertveiniga. Tähelepanuväärne on see, et ühtekokku saatis ta konkursile 11 veini ja neist pääses finaali koguni kaks.

Meelis võtab veinitegemist väga loominguiliselt ning tahab katsetada uusi maitseid ja eri toorainete kombinatsioone. Pisut ebatraditsioonilisem veinitoore on ka rabarber, mida Meelis on kasutanud ning tulemus on võrdlemisi hea.

“Rabarberivein tasuks käima panna suve algupoolel, siis on rabarberid veel väga mahlakad,” soovib Meelis Kask. Kui rabarberid korjatud, tuleks need puhta veega loputada, kuid koorida neid vaja ei ole. Rabarberikoored annavad veinile ka veidi roosaka varjundi.

Meelis Kask.

RAIVO TASSO

DONNAY

Rabarberivarsi võib purustada õunapurustis või köögikombainis, kuid neid võib ka riivida. Rabarberimassist võib seejärel mahla välja pressida, nii et jääb puhas mahl, millele lisatakse vett ja suhkrut. Samas võib rabarberimassi ka ilma pressimata käima panna.

“Just see viljalihaga mass parandab veini maitset,” kinnitab Meelis.

Huvitava tulemuse sai ta ka rabarberi-kasemahlaveiniga. “See tähendab, et vee asemel kasutasin kasemahla,” selgitab Meelis.

Et kasemahla aeg on tublisti enne rabarberite oma, tuleb kasemahl koguda ja sügavkülmikusse rabarberite valmimist ootama panna. Võrreldes veega valmistatud rabarberiveiniga, on kasemahlast tehtu veidi hägusem, kuid lõhn ja maitse märksa intensiivsem ja aromaatssem.

“Kasemahlast tehtud vein kääriskäris ka päris kangeks – 16 kraadi. Selleni pole mul teised veinid käärinud,” märgib Meelis.

Samuti teeb ta veini ilma pärmita, kasutades kemikaalidest vaid käärimise peatajat:

“Samas olen aru saanud, et pärmi kasutades saab stabiilsemaid tulemusi – sama retsepti kohaselt tehtud vein tuleb suurema tõenäosusega ühe ja sama maitsega.”

TT

Meelis Kase rabarberivein

- 1 kg purustatud rabarberit
- 3 liitrit rabarberimahla
- 5–6 liitrit vett või kasemahla
- 3 kilo suhkrut

See retsept on 12-liitrise veinipudeli jaoks ja peaks tulema magus vein.

Loputage rabarberivarred, purustage või riivige massiks. Võib mahla kohe välja pressida või lisada osa suhkrut ja lasta seista, et mahl paremini välja tuleks. Pressige mahl välja, lisage vesi või kasemahl ning suhkur ning natuke ka purustatud massi. Soovitan kasutada ka veinipärmi, sest siis on kindel, et läheb käima ja käärimise aeg on 3–4 nädalat. Metsiku pärmi kasutamisel ei tohi mulksujat kohe peale panna, vaid lasta seista 2–3 päeva. Sellisel juhul käärimise aeg arvatavasti pikeneb. Retsepti võib omal soovil täiendada.

Valik Veinivilla rabarberiveini retsepte

■ RABARBERI-ÕUNAVEIN

- 4 kg rabarbereid
- 1 kg õunu
- 750 g rosinaid
- 4,5 kg suhkrut
- 15 g veinilupja

RABARBERI-ROŠÉ

- 4 kg koorimata rabarbereid
- 1 kg maasikaid
- 750 g rosinaid
- 4,5 kg suhkrut
- 15 g veinilupja

MAASIKA-RABARBERIVEIN

- 3 kg koorimata rabarbereid
- 4 kg maasikaid
- 750 g rosinaid
- 6 kg suhkrut
- 15 g veinilupja