



Eesti viinamari vajab käärimiseks lisasuhkrut.

# Hea vein koduaia viinamarjadest

**Viinamarjakasvatus on Eestis praegu väga popp tegevus. Ilmselt läheb suurem viinamarjaveinide tegemine lahti mõne aasta pärast, kui viinapuud suuremaks kasvavad ja vilja kandma hakkavad.**

Need, kel esimesed saagid juba käes, seisavad aga silmitsi küsimusega, kas sellest saagist mõistlikku veini ka kääritada annab. Eestis avamaal kasvatatavad veiniviinamarja sordid on hübriidsordid, millega kaasnevad teatud iseloomulikud, vahel ehk harjumatud maitseed. Muidugi võivad need olla ka omapära- ja maitsenüansid, kuid päris poeveinidest tavalikke Chardonnay, Rieslingi, Merlot',

Cabernet Sauvignoni jne maitseid ei maksa koduaiast siiski oodata. Viinamarjad jagunevad söögiviinamarjadeks ja veiniviinamarjadeks. Veinimarjad on tihkema viljaliha ja paksema kestaga, mis annab veiniaroomi ja värvuse.

Lauaviinamari on vesisem ja õhema kestaga, nii et sellest tehtud vein jääks samuti iseloomutu ja nõrga maitsega. Lihtsalt koduse alkohoolse rüüpena kõlbavad ka lauaviinamarjad veinivaati küll.

Magusad on nii veini- kui lauaviinamarjad – seda pole vaja karta, et veiniviinamarjad süües maitavad ei ole. Jahe suvi võib marjad üsna hapuks jätta ning siis pole veini tehes väikesest vigurdamisest pääsu.

Reeglina tehakse viinamarjavein puhtast mahlast ilma vett lisamata. Klassikaliselt ei tohiks sinna ka suhkrut lisada, kuid meie klii-

mas ei küpse viinamarjad enamasti nii magusaks, et oleks võimalik mingit mõistlikku alkoholikogust välja kääritada, seega võib suhkrut juurde panna.

See protseduur ei ole mõeldud selleks, et vein magusam oleks, vaid just veini alkoholisisalduse tõstmiseks. Veinitööstuses ei kasutata selleks tavalist valget kristallsuhkrut, vaid spetsiaalset kontsentreeritud viinamarjamahla.

## Valge vein viinamarjadest

36–40 kg marjadest (kaal koos rootsudega) saab 18–20 liitrit mahla. See ei ole absoluutne suhe, palju sõltub aastast ja marjade mahlasusest. Kui teete veini vaid ühe koduse käärimisnõu jagu, noppige marjad rootsude küljest käsitsi lahti. Valge veini tegemise puhul ei leotata ta-