

Koduveini pudeldamine ja säilitamine

**Ka kõige aeglasemalt
käärinud vein saab ükskord
valmis ning nõuab pudelisse
villimist ja säilitamist.
Kuidas seda õigesti teha?**

Reegel nr 1

Suurde 25–30-liitrisesse klaaspudelisse, kus vein ka valmis käärinud, võib veini säilitamiseks jätta kahel tingimusel. Esiteks ainult siis, kui see on igasuguse sette pealt ära valatud ning õhukindla korkiga suletud.

Teiseks sel juhul, kui olete nii kindlameelne, et ei käi vahepeal pudeliste mekutamas, sest iga kord, kui pudeli avate, saab vein õhku ning alata võib oksüdeerumine, mille tagajärjel veini maitse kõlbmatuks muutub.

Mõnda aega võib lasta veinil klaaspudelisse järelküpseada, kuid hiljem võiks siiski selle pudelitesse villida.

Reegel nr 2

Punased veinid villitakse rohelistesse pudelitesse, valged veinid läbipaistvatesse.

Oluline on, et pudelid oleksid seest puhtad. Kui kogute ise pudeleid ja pesete neid, siis väike nipp, kuidas siltide liimijäljed pärast vees leotamist klaasi pealt maha saada: hõõruge eukalüptiõli või atsetooniga.

Siin-seal kauplustes ka müüakse tühje puhtaid pudeleid, kuid ka sõprade käest küsimine annab häid tulemusi – kuna veinipudeleid ükski taarapunkt vastu ei võta, on tuttavad tänuhõõred, kui nad tühjast taarast vabastate.

Reegel nr 3

Sobivad nii keeratava korgiga pudelid kui ka korgist korgid. Korra juba kasutuses olnud korgid, millel on pärast avamist auk sees, ei sobi, isegi kui loodate augu küünlavahaga kinni katta. Enamasti see ei õnnestu ja veinipudel hakkab lekkima. Korralikuks säilitamiseks tuleb kasutada uusi korke.

Korduskasutatavad keeratavad korgid sobivad, kuid neid pudeleid tuleb säilitada keldris püstiasendis, et korgi metall ei pääseks veini maitset rikuma.

Korkidele käivad peale kapslid, mis hoiavad korki kuivamast ja pudeli sisu seega kaitstuna. Eri värvi kapslid aitavad ka veinidel ja partiidel vahet teha.

Veini võite panna ka spetsiaalsetesse kraaniga kilekottidesse ehk *bag-in-box*idesse, mida müüakse nii 3- kui ka 5-liitriseid. (Poes müüdadav karbiveinide kotid ei ole kahjuks taaskasutatavad, sest nende korke ei ole võimalik avada pakki kahjustamata.) Need võtavad riulil vähem ruumi kui hulk pudeleid, mis sama koguse veini mahutamiseks kuluks.

Kottide hea külge on see, et õigesti täidetuna tekib kottis vaakum ning veini vähemaks juues on ülejäänud vein kottis sees ikka õhu eest kaitstud ja säilib hästi. Üle kahe aasta ei soovitaks veini kilekottis säilitada, kuid kui on plaan see kiiremini ära tarbida, on need kotid vägagi omal kohal.

Reegel nr 4

Veini säilitatakse küliliasendis stabiilsel temperatuuril. Prantsuse veine hoitakse keldrites enamasti

12–13 °C juures ja küllap sobib sama kraad ka meie marjaveinidele. Eriti halvasti mõjub veinile soojuse kõikumine – ühel päeval soe, teisel külm.

Kui pudeleid lühiajaliselt enne tarbimist hoida köögiriitulil lae all (kus on enamasti kõige soojem õhk ja päike paistab peale), ei tee see kohe veel midagi halba, kuid pikemaajaliseks hoidmiseks lootuses, et vein aja jooksul paremaks muutub, sellised tingimused kindlasti ei sobi.

Reegel nr 5

Paljud kodused veinitegijad unistavad tammevaadist. Kodusele tegijale sobivaid väikesemahulisi 25–50-liitriseid tammevaate ei ole enamasti saada, veebist tellides ei ole see odav lõbu – hind 200–400 euro kandis. Rohkem liigub 225- ja 500-liitriseid tammevaate ning nende hind jääb juba 500 ja 1000 euro kanti.

Müüakse ka kasutatud vaate soodsas hinnas, kuid need on juba “surnud”, ära kasutatud ning soovitud efekti nad veinile enam ei lisa. Neid võib sellisel juhul kasutada lihtsalt anumadena veini hoidmiseks nagu iga teist nõu.

Hoidke oma veine õigel temperatuuril ja hästi korgituna, juba jaanuaris hakkame koduveinikonkursi eelvoorude jaoks pudeleid kokku korjama.

Kes kardab õiget hetke maha magada, kirjutage kiri aadressil info@veinivilla.ee märgusõnaga “Konkurss” ja teile saadetakse täpsem teave, millal konkursiveine võib esitama hakata.