

Koduveinikonkurss



Eelmise koduveinikonkursi osalejaid.

Maaleht ja Veinivilla kuulutavad välja uue koduveinikonkursi, mis lõpeb 2012. aastal. Kõik uued ja vanad veinimeistrid oma uute, vanade ja parajate koduveinidega on oodatud osalema ning väärt auhindu võitma!

Juba teist aastat korraldavad Maaleht ja Veinivilla üle-eestilise koduveinikonkursi. Esimesele saabus 74 võistlevat veini. Mainekatest veinispetsialistidest koosnev žürii oli üllatunud nende kõrge tasemest.

Ka tänavu hinnatakse veine eraldi klassides – kuivad, magusad, valged, punased, roosad, viinamarjaveinid. Esimest korda on konkursile oodatud ka kodusel teel tehtud vahuveinid.

Iga veini tuleb konkursile esitada kolm pudelit – üks eelvoorule ja üks finaali tarbeks ning üks juhuks, kui eelmistega peaks midagi juhtuma.

Aga veinide esitamiseni on veel tubli pool aastat, koguma hakkame neid alles tuleva aasta veebruaris. Seni saab olemasolevaid veine korralikult säilitada või uusi ja paremaid teha.

Vabalt võib ka juhtuda, et eelmisel korral esitatud ja finaali mitte pääsenud vein on vahepeal edasi arenenud ja tublisti paremaks läinud – kontrollige oma veinivarusid!

Eelvoorude hindamised toimuvad 2012. aasta aprillis ja finaali juunikuus, et anda veinidele pisut rohkem aega küpseda ja paremaks muutuda.

Mida tänavusel konkursil vältida ja mida paremini teha?

Žürii liige Arne Pajula paneb tegijatele südamele: kui ikka vein on äädikaks läinud, siis oleks parem see koju jätta! Veini äädikaks käärimine on viga, mille avastamisel ei hakka žürii veini rohkem hindamagi.

Teine levinud viga kodustel veinitegijatel on veini oksüdeerumine. Vein on saanud kas tegemise või hilisema säilitamise käigus palju õhku ning maitse on muutunud ebameeldivaks, vanunuks ja koltunuks. Mõni peab oksüdeerunud maitset