

milliste veinide puhul seda kasutada. Rabarberivein seda kindlasti ei vaja, õunaga võib olla nii ja naa olenevalt sordist. Mustasõstra-, arooniaveini ja ka näiteks paradiisiõunaveini puhul on see aga andnud vägagi toredaid tulemusi.

Mis on MLF?

Viinamarjaveinide tegijate hulgas on üle maailma eri koolkondi selles osas, millal MLFi alustada – kas kohe koos esimese ehk alkohoolse käärimisega, selle keskel või pärast esimest käärimist. Enim paistab olevat siiski viimase variandi pooldajaid. Niisiis käärib vein kõigepealt rahulikult lõpuni – pärm töötleb kogu olemasoleva suhkru ümber alkoholiks.

Kui käärimine vaibub, ei tohi seda käärimise peatajatega lõpetada. Veini võib põhjasademe pealt ümber valada ning seejärel lisada spetsiaalset malolaktilist kultuuri (saadaval veebipoodides). Seda müüakse nii vedelikuna kui ka pulbrilisel kujul, kuid nii või teisi tahab see säilitamist külmkapis. Pakendil oleva õpetuse kohaselt tuleb kultuur siis veinisse lahustada

või raputada ning mõne aja pärast algab uus käärimine.

See on tunduvalt rahumeelsem ja vaiksemalt kulgev kui too esialgne, mil mullitamine käis hoogsalt. Vahel võib isegi tunduda, et mingit käärimist ei toimugi, kuid hoolikamalt vaatlemisel on siiski veini pinnal märgata väikest elutegevust.

Edasi järgnebki kõige keerulisem – millal MLF-käärimine lõpetada. Kui lasta veinil liiga kaua käärida, võite saada tünnitüü lamedat pehmet veini, mis ei ole ju samuti olnud eesmärgiks. Kui lasta käärida liiga vähe, ei jõua õunhape piimhappeks käärida. Õige momendi leidmine ongi veinimeistri oskuste küsimus. MLF võib kesta mõnest nädalast kuni mõne kuuni olenevalt veini kogusest. Kindlasti oleks soovitatav lõpetamiseks kasutada spetsiaalseid käärimise peatajaid.

Et aru saada, kas ja kuidas veini maitse MLFi ajal muutub, võiks eraldi pudelisse lasta veini enne teise käärimise algust, siis on, millega “uue” veini maitset võrrelda.

Samas kindlustamaks seda, et teil poleks lõpuks mitukümmend liitrit maitsetut lagedaks kääritatud veini, võib üleüldse pool veini

eraldi villida, ainult teisele poolele MLFi teha ning lõpuks kaht veini omavahel segada – ka see on levinud ja lubatud võte. Pealegi saab nii maitset paremini timmida, kui iga päev peale passides, millal ometi käärimise seisma peaks panema.

Mida MLF annab?

Malolaktilise käärimise tulemusel paraneb veini maitse, muutudes teravalt happelisest pehmeks ja sametiseks. See teeb ka veini selitamise tunduvalt kergemaks – vein vajub enamasti ise selgeks ilma erivahenditeta. Oluliselt paranevad veini aroomid, juurde tuleb magusaid lõhnu – vanillisust, iiriskommi ehk toffee-lõhnu, võisust, täidlust.

Koduveinikonkursi veinide kogumist alustame uuel aastal värske hooga ning selle kohta ilmub Maalehes ja Veinivilla kodulehel www.veinivilla.ee ka sellekohane teade. Kui soovite aga personaalset meeldetuletust, saatke meil info@veinivilla.ee märgusõnaga “Konkurss”.

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine



Maaleht ja Veinivilla kutsuvad taas veiniteole! Valmista sel aastal konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

A J A K A V A :

2011 SÜGIS ♥ käib usin veinitegu

2012 VEEBRUAR ♥ algab veinide vastuvõtt konkursiks

2012 APRILL ♥ toimuvad eelvoorud, kus valitakse finalistid

2012 JUUNI ♥ suur finaal

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine ning puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauaveine. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitudjad.

Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit.

Täiendav info konkursi kohta ilmub Maalehe lisas **Targu Talita**. Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri info@veinivilla.ee märgusõnaga „Konkurss“.