

Paneme mulli veini sisse!

EESTI KODUVEINI KLUBI

Vahuveini ehk õunašampust on paljudes kodudes igal sügisel tehtud. Seda saab teha kaht moodi – kui on kodus õlleankur ja kui ei ole.

Kõigepealt tuleb valmistada nn baasvein. Seda saab teha tavali-se veini retsepti järgi, ei pea olema tingimata õunavein, võib olla ka hoopis marjavein. Veinitegemisel tuleb läbida kõik etapid kuni käärimise peatamiseni. Sest seda ei tohi teha!

Kui vein on lõpuni käärinud ja suhkruisalduse näit pea nullilähedane, tuleb vein põhjasademe pealt ära kallata puhtasse nõusse ja jätta selginema, kasutades selleks muna-valgevahtu, selitajaid vms. Kui vein on selgeks vajunud, tuleb ta uuesti sademe pealt ära valada, et saada võimalikult puhas ja läbipaistev vahuvein.

Kui on õlleankur

Valage vein õlleankrusse. Iga 10 liitri kohta lisage 0,6 kg suhkrut, mis on eelnevalt veinis lahusta-



Pudelid peavad käärima, põhi ülespoole, et pärmisade korgile koguneks.



Pärmisademe kättesaamiseks külmutatakse pudelikaelad jäise massi abil.

tud, ja seejärel sulgege õlleankur. Hoidke ankrut nädal aega toatemperatuuril, hiljem tõstke jahedamasse ruumi, kus temperatuur on 15–16°. Ankrus algab uus käärimine, tekkiv süsihappegaas lahustub veinis, ja ongi vahuvein kodusel moel käes.

Selleks kulub umbes paar nädalat kuni kuu. Arvestades seda, et hilisem käärimine lisab veinile kangust veel paar kraadi, võiks esimese käärimise tulemusena tekkiva veini teha lahjema. Seda saab reguleerida suhkruga abil. Kui vahuvein on valmis, võib selle ümber villida pudelitesse.

Kui õlleankrut ei ole

Kui õlleankrut ei ole, pole samuti katki midagi, tuleb vaid varuda kas šampanja- või vahuveinipudeleid (ja spetsiaalseid raudadega korke), aga asja ajavad ära ka plastist limonaadipudelid. Kolmas võimalus on kasutada metallist õllekorkide e kroonkorkide sarnaseid, kuid läbimõeldult veidi suuremaid kroonkorke, mis mahuvad lähedasti vahuveinipudelitele peale.

Valage puhas vein pudelitesse. Igasse pudelisse pange 1–1,5 tee-

lusikatait suhkrut (hea oleks suhkur enne veinis ära lahustada ja lisada hoopis tekkinud siirup). Seejärel sulgege pudelid korgiga.

Hoidke pudeleid nädal aega toatemperatuuril, seejärel viige jahedamasse, näiteks keldrisse. Suhkrul lisamisel on pudelites alanud uus käärimine, tekkiv süsihappegaas lahustub veinis, ja ongi mõne kuu pärast vahuvein kodusel moel jälle käes.

Samal meetodil tehakse ka maailmakuulsat šampanjat Prantsusmaal Champaigne'i piirkonnas, Cavat Hispaanias ja ka kõiki muid kvaliteetvahuveine.

Selle meetodi nimi on traditsiooniline meetod ehk *methode champenoise*.

Et pudelites toimub uus käärimine, tekib paratamatult pudelipõhja surnud pärmi sade. Sellega on kaks võimalust. Lihtsam on sade sinna jätta ning vahuveini välja kallates olla ettevaatlik, et sadet mitte välja kallata.

Keerulisem on käituda ehtsa *methode champenoise*'i järgi: pudeleid käärivad, kork alaspidi. Nii koguneb kogu põhjasete otse korgile. Seejärel pudelikaelad (ja ainult