



Kääritamisämber, mulksutaja ja retseptipakid vajalike ainetega.



Korgipanija, kääritamistoru ehk mulksutaja ja sifoonvoolik.

sõstardest. “Prantsusmaal on mustasõstravein eksklusiivne,” märgib Ülle Otsus oma lemmiku kohta.

Või võililledest. Oma Lagedi koduaiaast nopitud õitest sai Ülle imehõrgu, puhta ja kerge maitsega rüüpe.

Õunaküllastel aastatel nagu tänava loomulikult teretunud iga võimale suvemaitse pudelisse püüda.

Marjad-õunad puruks

Koduseks veiniteoks (tegelikult ka õlle ja mõne kangema napsu koduseks valmistamiseks) vajalikke vahendeid toob Eestisse Ülle ja tema abikaasa Kaido ettevõtte Varlek Kodujoogid. Veinivarustust kasutavad nad ise ja soovivad ka teistele.

Kõige silmatorkavam element on 30-liitrine plastmassist kääritamisämber – klaasist koduveinipudeli moodsam kehastus. Kergem puhastada ning koguste arvestamiseks on mõõdud peal.

Kui Ülle hakkab sellega mustasõstraveini valmistama, paneb ta nõusse 4 kg purustatud sõstraid ja 2 kg suhkrut, peale valab 5 liitrit keeva vett.

Miks tuleb marjad purustada? Koorre all on peidus kõige paremad maitseomadused, need on vaja kätte saada, selgitab Ülle. Marju võib purustada pudrunuia või mikseriga, õuntele piisab tükeldamisest.

Suunatud käärimine

Kui Ülle on marjadele ja suhkrule valanud keeva vee, laseb ta segul jahtuda 25 kraadini.

Siis kallab juurde 12 liitrit vett, lisab pärmil toiteaine, ensüümi ja poole veinipärmist ning vein hakkabki käärima. Loetletud ained leiab veinival-

mistaja spetsiaalsest retseptipakikesest, kus on juures ka õpetus.

Miks on vaja pärmil? Ülle selgitusel leidub ühes marjaportsus või mahlas sadu erinevaid seeni, kui võimule pääseb halb, läheb vein äädikaks. Veinipärmil mõjul tekib n-õ suunatud käärimine.

Viie päeva pärast võtab Ülle sifoonvooliku abil vedeliku käärimissegust välja ja puhastab anuma. Ta kallab kogu vedeliku tünni tagasi, lisab kuni 25 liitrit sooja vett (segu temperatuur peab olema kogu aeg 25 kraadi) ja sulatab juurde veel 2 kg suhkrut ning paneb ülejäänud pärmil. Siis jätab veini 3 nädalaks kuni kuuks ajaks mulksuma.

Kristallselge rüübe

Kui mulksumine on lõppenud, tuleb appi riistapuu, mille nimi on hüdro-meeter. See näeb välja nagu suur kraadiklaas, kuid ülesanne on mõõta suhkrusaldust. Hüdro-meetril on pluss- ja miinusosa. Käärimise eel näitab hüdro-meeter pluss 70 kuni pluss 80. Pärast käärimist peab näit olema nullis või isegi veidi alla selle. Kuni pluss 5 võib ka veel olla, täpsustab Ülle.

Kui hüdro-meeter kinnitab, et vein on käärinud, tuleb see nõristada vooliku abil teise anumasse. Siis loputada ämbri põhi ära ja kallata märjake tagasi.

Seejärel on aeg lisada nn pärmistopp, et vein uuesti käärima ei läheks. Stopp settib hiljem põhja.

Kui stopp lisatud, loksutab Ülle ämbrit, hoides näppu kaanes oleval õhutusaugul seda sealt sageli lahti lastes – et väljuks süsihappegaas.

Nüüd võib lisada selgitusained. Neid on kaks – želatiin ja sootaimede hape (leidub pohlades-jõhvikates), mõlema järel jälle loksutada.

TASUB TEADA

Sobib ka vana moos

- Veini võib muidugi teha ka eelnevalt pressitud mahlast, aga marjadest või õunatükkidest saab sama hea. Ja veel – suurepärane vein tuleb mahlapressi jäägistki, näiteks ämbri kohta võtta 5–8 liitrit õunasodi.
- Kel marju-õunu pole, võib kasutada erinevaid veini valmistamise kontsentraate.
- Hea veini saab veel vanadest moosidest-mahladest, ainult et need ei tohi hallitanud olla. 30-liitrise veiniämbri peale kulub 6–8 liitrit moosi.

Kui see tehtud, jääb märjake jahe-dasse kohta seisma. Nädala pärast on vaja vein kurnata ning tulemuseks on kristallselge rüübe.

Maitse järgi suhkrut

Nüüd võib oma maitse järgi lisada suhkrut. Kõik veinid käärivad nimelt reeglina kuivaks (hapuks) veiniks, kes soovib aga magusamat, peab selle ise valmis tempima.

Nõnda saab ühest veinist valmistada soovi korral nii haput, poolmagusat kui ka dessertveini.

Ülle kallab kaheliitrise kannu sisse portsu veini ja hakkab sinna suhkrut lisama, kuni tundub, et maitse on paras. Siis mõõdab hüdro-meetriga üle ning teeb terve koguse sama magusa. Talle meeldib vein, mille puhul hüdro-meeter näitab pluss kümnet – siis pole liiga hapu ega ka väga magus, vaid just paras. Suhkrut võib lisada juhul, kui on kasutatud pärmistoppi – muidu läheb vein uuesti käärima.

Veini kangus oleneb suhkru hulgast, mis enne käärima panekut lisatud, sest just suhkur on see, mis alkoholi käärrib. Eelnimetatud kogustega valmib umbes 11-kraadine mustasõstravein.

Nüüd villida vein pudelitesse (see tähendab vooliku abil nõristamist, selgitab Ülle) ja sulgeda pudelid korkist korkidega. Viimast tööd aitab teha korkimisaparaat.

Õhuruumi tuleb pudelisse jätta vähe. Pudeleid on hea hoida külili, siis vein hingab läbi korki.

Veinile mõjub hästi, kui lasta tal veel vähemalt kolm kuud pudelites seista, enne kui klaasidesse valate ja nautima asute.