

Koduveinimeistrid, olge valvel! KONKURSS ALGAB!

On tulnud aeg vanad veiniriistad tolmust puhtaks pesta ja läikima lüüa või uute vahenditega uue aja veinitegu alustada, sest algab Maalehe koduveinikonkurss!

Kodus saab veini kääritada peaaegu aasta ringi. Varakevadised võililled on nüüdseks küll juba läbi, aga rabarberist veini ajamiseks on just praegu hea aeg. (Kes rabarberiveinise ei usu, neile teadmiseks, et Belgias näiteks maksab omamaine rabarberivein lausa 22 eurot pudelil!)

Edasi on järg kõikvõimalike aia- ja metsamarjade käes, kuni sügisel saabuvad viinamarjad, õunad, pirnid, astelpajud ja kibuvitsad. Maalehe koduveinikonkurssile on kõik oodatud.

Et poleks mingit ebaõiglust nende suhtes, kes juba varem on taibanud oma veinid mulksuma panna, ega ka nende suhtes, kes seda alles

plaanivad, olgu kohe öeldud – praegu algav koduveinikonkurss lõpeb alles järgmise aasta kevadel. Nii jõuavad kõik, kel soovi, konkursiks üht-teist valmis kääritada.

Kel veinikeldris juba varasemast midagi on – pange kohe mitu pudelit kõrvale, et külalised kallist konkursiveini vahepeal kogemata ära ei jooks. Pealegi läheb ka koduvein, nagu iga muugi vein, seistes aina paremaks.

Konkursiveine hindab pädev žürii, kelle seas on nimekaid veinispecialiste Eesti Sommeljeede Assotsiatsioonist. Eesti veinikelderite professionaalne ühendus on juba ammu otsinud võimalust viia end kurssi Eesti oma marja- ja puuviljaveini maastikul toimumvaga, ning konkurss, kuhu oma veine toovad üle Eesti veinitegijad, on selleks just parim koht. Hindajate seas on ka Soome suurima koduveinitarvikutega kaupleva firma Viinitalo juht.

Veinid võistlevad eri kategooriates. Eraldi klassi moodustavad Eesti viinamarjaveinid ja puuvilja- ning

marjaveinid. Ka hinnatakse eraldi dessertveine ja kuivi lauaveine.

2011. aasta esimeses kvartalis toimub kolm piirkondlikku eelvooru – Põhja-Eesti, Lõuna-Eesti ning Saarte ja Lääne-Eesti voor, mille kohta ilmub info Maalehe lisas Targu Talita ja Veinivilla kodulehel www.veinivilla.ee. Iga veinimeister võib esitada võistlema nii mitu veini kui soovi on. Iga võistlev vein tuleb korraldajatele esitada kolme pudeliga – eelvooru ja finaali tarbeks ning üks veel juhuks, kui mõnel pudelil on näiteks korgiviga.

Konkursi finaali toimub Türi lilla laada ajal 20.–22. maini 2011.

Koduveinivõistlus ei ole Eestis uus asi. Aastaid peeti koduveinivõistlust Haapsalus, viimati 2006. Iga aasta augustis Setu Kuningriigi päeval valitakse rahva maitse-eelistuste põhjal kuninglik veinimeister, siin-seal vala- või kodukandipäevadel on korraldatud kohalikke koduveinivõistlusi.

Aga mis peamine – koduveini on Eestis alati tehtud. Sõstra-, õuna-, vaarika-, maasika-, mustika-, aga viimastel aastatel üha rohkem ka rabarberi- ja võilille- ning muidugi Eestis kasvatatud viinamarjadest tehtud veini. Viinamarjakasvatajaid on Eestis aina enam ning suuremad istandused on kõik rajatud just nimelt veiniviinamarjade kasvatamiseks. Sestap toetab konkurssi ka kohalike viinamarjakasvatajaid koondav MTÜ Viinamari.

Tavaarusaam koduveinist on läbi aegade olnud niisugune, et see on väga magus, käärib väga kaua ja tekitab hirsa peavalu. See on täiesti vananenud arusaam – tegelikult saab õigete töövõtetega ja uuemate vahenditega, veinipärmiga näiteks, valmis teha puhta, klaari ja soovi korral ka täiesti kuiva veini, mahe- või ökoveini, millesse pole lisatud sulfitid ja mis ei pane järgmisel hommikul pead valutama. Seda viimast muidugi vaid juhul, kui proovimisega on piiri peetud.

Head mulksutamist!

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine

TIINA KUULER

