

ha, eri kastmetega loomaliha, pardiprae kõrvale.

■ Tugevamaitseelised kuivad punased/tumedad veinid – mustasõstra-, kirsi-, aroonia-, ploomi-, kreegi-, aroonia-, pihlakavein – seltskonnaveinina iseseisvalt nautimiseks, aga ka metsloomaprae ja tumedad kastmes loomaliha kõrvale.

■ Dessertveinid sobivad näiteks soolase sinihallitusjuustuga, aga ka paljude magustoitudega – õunavein õuna- või kohupiimakoogiga, mustasõstravein marjakoogiga jne.

(Peatiikk on pärit Tiina Kuuleri "Koduveini aabitsast")

Proovige ise oma veinid ära, enne kui neid koduveini konkursile saadate, et mingit viga küljes ei oleks. Ja ärge muretsege – žürii hakkab teie veine hindama just õigetest klaasidest ja õigel temperatuuril, nii et kõik veinid on hindajate ees võrdsed. Koguma hakkame veine uue aasta alguses ja teave selle kohta tuleb Maalehte. Kui soovite personaalset meeldetuletust, siis saatke kiri info@veinivilla.ee märgusõnaga "Konkurss".

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine



VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurss



a.D. 2012

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

A J A K A V A :

2011 SUVI JA 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 hakkab ilmuma Maalehe lisas **Targu Talita**. Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri info@veinivilla.ee märgusõnaga „Konkurss“.