

# Koduveinikonkurss tõstab au sisse kohaliku tooraine

REPRO

**Maaleht ja Veinivilla kuulutavad juba neljandat korda välja koduveinikonkursi, mis lõpeb 2014. aastal. Seekord hoiaime fookuses ja tõstame au sisse just kodumaist toorainet.**

Kogu maailmas on viimaste aastate toidu- ja joogitrendides märgata kohaliku tooraine tähtsuse tõusu – restoranid rõhutavad oma tutvustustes, et kasutavad ainult lähimas ümbruses kasvanud toorainet, kohalikke retsepte jne. Ei jää sellest liikumisest eemale ka meie seekordne koduveinikonkurss. See ei tähenda sugugi, et me mittekodumaistest viljadest tehtud veini vastu ei võta. Veini vältimatud koostisained nagu suhkur, veinipärm ja näiteks ka rosinad ei olegi ju otsest Eesti päritolu. Aga just kodutanumal kasvanud viljadest kääritatud jookidesse suhtume tänavu eriti suure tähelepanuga.

Eelkõige toob selline rõhuasetus sisse muudatusi hindamissüsteemis – proovime 2014. aasta kevadel koos mainekate veinispetsialistidega leida mitte ainult parimat kuiva, parimat magusat ja parimat poolkuiva punast, roosat või valget veini, vaid otsime ja hindame ka eraldi parimat õunaveini, sõstraveini (ükskõik mis värvi sõstardest), maasika-vaarika-, luuviljaliste, s.t ploomi-kreegi-kirsiveini, rabarberiveini, viinamarjaveini jne.

## Siidrid ja vahuveinid

Juba eelmisel aastal kutsusime konkursile osalema ka vahuveine ja siidreid. Viimaseid tuli toona võistleva vaid paar tükki, sest mullu oli vilets õuna-aasta, mida aga tänavuse aasta kohta kindlasti öelda ei saa. Seepärast loodame rohkem siidrimestrite osavõttu.

Nagu varemgi tuleb ka nüüd igat veini konkursile esitada kolm pudelit – üks eelvoorule ja üks finaali tarbeks ning üks juhuks, kui nen-



**Tänavuse koduveinikonkursi võidu saavutanud veini tooraineks olid kodumaised kirsid.**

de eelnevatega peaks midagi juhtuma. Varasem korralduskogemus ütleb, et lisapudeleid võib vägagi vaja minna – üks pudel võib olla riknenud maitsega, teine aga jällegi nii hea, et otseteed finaali ja auhinna-tute sekka jõuab.

## Kogu info siltidel

Pudelitel peaks olema võimaluse korral märgitud veini nimi, tooraine(d), kuivuse aste – kuiv, poolkuiv, dessertvein –, valmistamise aasta (seda loetakse selle aastanumbri järgi, millise päikese all viljad on küpsenud, mitte pudeldamise aasta järgi) ja kangus. See kõik aitab korraldajatel veinid hindamiseks õigesti ritta seada.

Kui vein on valminud erinevatest toorainetest, nagu seda hea maitse otsingul tihti juhtuda võib, siis tuleb sildile märkida kõik toorained osakaalu kahanevas järjekorras. Või võib selle teabe lisada ka veinide kaaskirjale, nagu paljud veinimeistrid siiani ka teinud on, näiteks õunamahla 70%, pihlakaid 25%, rosinaid 5%.

Koguma hakkame veine tuleva aasta veebruaris. Seni saab olemasolevate veinide maitseid paremaks arendada või uusi ja paremaid teha. Eelvoorude hindamised toimuvad 2014. aasta aprillis ja finaali juunikuus, et anda veinidele pisut rohkem aega küpseda ja paremaks muutuda.

Konkursi toetajate hulgas on juba tuttavad firmad: Dansukker, Viinitalo Melkko OY, Eesti Sommeljeede Assotsiatsioon, trükikoda Dwalin, [www.joogikoolitused.ee](http://www.joogikoolitused.ee), Haapsalu linn. Juurde on tulemas ka uusi toetajaid ning uusi huvitavaid ja veinialaselt harivaid auhindu.

Konkursi edasise arengu kohta hakkab infot saama Maalehe lisast Targu Talita ja Veinivilla kodulehelt [www.veinivilla.ee](http://www.veinivilla.ee), kuid kui soovite kindlalt olla kursis, millal veine koguma hakatakse, mis tingimusi veel esitatakse jne, siis saate kirri [info@veinivilla.ee](mailto:info@veinivilla.ee) märksõnaga "Konkurss" ning saate kogu info meili teel.

**TIINA KUULER**

*Veinivilla perenaine*