

Uutmoodi õunavein

TIINA KUULER

Õunavein on üks levinumaid koduveine mitte ainult Eestis, vaid kogu maailmas, seda eelkõige tänu tegemise lihtsusele ja õunte kergele kättesaadavusele.

Kuidas teha vana ja tuttavat, aga miks mitte ka täiesti uut ja huvitavat õunaveini?

Iga õunaveinimeistri esimene põlev küsimus on: kus ma saaksin oma ubinad mahlaks pressida? Hea uudis on see, et veiniteoks ei olegi tegelikult pressida vaja, võib kasutada ka viilutatud õunu. Aga muidugi saab veini teha mahlast. Viilutamise tehnoloogias tuleb juttu pisut allpool.

Järgmine mureküsimus on, kui palju suhkrut peaks lisama. Käärimise ajal lisatud suhkrul määrab ära ainult selle, kui kange vein tuleb. Siinkohal abiks väike tabel.

Retseptid 25 liitrile

- Mahe vein 10–11° – õunu 5–6 kg, suhkrut 4,5 kg
- Kange vein 12–16° – õunu 7–9 kg, suhkrut 6–7 kg
- Kange vein mahlast – õunamahla 12 liitrit, suhkrut 5 kg

Kui soovitakse magusamat veini saada, tuleb suhkrut lisada hiljem – pärast käärimise lõpetaja lisamist ja enne pudelitesse villimist.

Mahlast (loomulikult puhtast ja värskest, mitte säilitusainetega poemahlast) veini teha on lihtne: mahlasse tuleb lisada soovitud kogus suhkrut ja vett nii palju, et 25 liitrit täis saaks. Veinipärm sisse, lasta mõni nädal käärida, seejärel kallata sademe pealt ära, lisada käärimise peatajad ja selitajad. Selgeks muutunud vein villida pudelitesse.

Viilutamiseks on mässamist pisut rohkem, aga see-eest jääb ära mahlapressimise mure. Niisiis, viilutage õunad, lõigake välja südamikud ja seemned. Pange laia suuga käärimisnõusse (spetsiaalsed plastist käärimistünnid on selle jaoks parimad, kitsast pudelisuust õunatükkide sisselükkamine ja väljaõngitsemine on tükk tööd) ning kallake peale kogu sulatatud suhkur.



Veini saab valmistada ka õunaviiludest.

Nüüd lisage vett nii, et ilma õunatükke arvestamata on vedelikku 24 liitrit. Müügilt võib leida ka õunaveinipärmi, kus on kaasas vajalikud lisained – veini-sidrunhape ja bentoniit (eriline savi, mis õunaveini hõljumi kinni püüab ning veini selgeks ja läbipaistvaks jätab) –, need peab kohe algul sisse panema. Siis tuleb lisada ensüümid, toitesoolad ja veinipärm ning jätta vein käärima.

Kuna õunaviilud kerkivad pinnale, tuleks nädala jooksul päevas paar korda tünni raputada või segada, et alumised õunaviilud ülemistega koha vahetaksid. Viilud võivad veinisse jääda kogu käärimise ajaks. Käärimise lõppedes mõne nädala pärast tuleb vein õunatükkide, surnud pärimi ja põhjavajunud bentoniidi pealt teise nõusse valada ning edasi toimida juba tavalisel viisil.

Ise just lõpetasin eelmisel nädalal selle tehnoloogia järgi veini tegemise 'Valgest klaarist', mis muidu ei ole ju teab mis hea mahlaõun. Välja tuli väga äratuntavalt puhas klaari maitse ja tubli 13 kraadi alkoholi, ainult värv on hele.

Kuidas igavat õunaveini huvitavamaks teha?

Õunaveiniga on hea ja julge eksperimenteerida, sest seda palju käes.

Pihlakate ja punasesõstramahlaga õunavein

- (25 liitrile)
- 11 kg õunu
 - 0,5 kg pihlakaid (veinisse lisada purustatult)
 - 1 liiter punasesõstramahla
 - 12 liitrit vett
 - 6 kg suhkrut
 - veinipärmi, ensüüme, toitesoolasid

Äkiline õunavein

- (10 liitrile)
- 5,5 kg õunu
 - 450 g hakitud rosinaid
 - 900 g suhkrut
 - 3,5 liitrit vett
 - 30 g nelki
 - 2 kaneelipulka, tükkideks murtuna
 - 30 g riivitud ingverijuurt
 - veinipärmi, ensüüme, toitesoolasid

Aga vahuvein?

Vahuveinigi on kodus hea just õunaveinist teha, eriti kui peale veinivalmistamise nõude on nurgas seismas ka õlleankur.

Selleks tuleb eelnevalt valmis teha õunavein, kuid mitte lisada lõpus käärimise peatajaid.

Kui vein on selgeks vajunud, tuleb ta sademe pealt ära valada ja panna õlleankrusse. Iga 10 liitri kohta lisada 0,6 kg suhkrut, mis on enne veinis lahustatud, ja seejärel sulgeda õlleankur.

Ankrus algab uus käärimine, tekkiv süsihappegaas lahustub veinis ja ongi vahuvein kodusel moel käes. Selleks kulub umbes paar nädalat.

Arvestades seda, et hilisem käärimine lisab veinile kangust veel paar kraadi, võiks esimese käärimise tulemusena tekkiva veini teha lahjemana. Seda saab reguleerida suhkru kogusega.

Mõnusat õuna-aastat ja ärge unustage Maalehe koduveinikonkursi jaoks mõnda veini kõrvale panna, et siis järgmise aasta alguses võistluse tarvis kohale saata!

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine