

Kuidas kuum ilm kodus veini rikub?

SVEN ARBET

Paljudes kodudes juba käärivad selle suve esimesed koduveinid – sõstrad, kirsid, vaarikad. Kuumad ilmad võivad aga käärivat koduveini kahjustada, kuigi enda arust olete kõik õigesti teinud.

Vein tahab käärimiseks eelkõige stabiilset temperatuuri. Punased veinid käärivad üldiselt natuke soojemas temperatuuris, 20–25 °C, valged tahavad aga pisut jahedamat keskkonda – 18–22 °C. Kui ruumis on mainitud temperatuur, siis tuleb arvestada sellega, et käärimine iseenesest tekitab sooja, seega käärib vein tegelikult soojemas temperatuuris, kui toakraadiklaas näitab.

Hea vahend kontrollimaks oma veini soojust on käärimisnõu peale kleebitav kraadiklaas, mis näitab alati ära, milline olukord teie tunnis parajasti valitseb.

Näide. Panin võililleveini maikuus käärima ja hoidsin seda sahvris, arvas, et seal on tal hea jahe – keskmiselt 20 °C. Soojemate ilmade saabudes juunikuus aga hakkas sealgi temperatuur tõusma. Kleepisin eelmainitud temperatuurinäidiku tunni peale ja pidin kreesu saama – veini temperatuur oli 24–25 °C. Mina aga tahtsin just oma heledat veini jahedas kääritada, et säilitada valgetele veinidele iseloomulikku värskust ja erksat hapet. Soojemad kraadid tekitavad veinides teistsuguse käärimise ning vein ei tule värsk ja kerge, vaid võib omandada hoopis koltunud ja väsinud maitse, oksüdeeruda vms.

Kui ma olin avastanud, et vein on liiga “kuum”, tuli hakata kiiresti teda jahutama. Et ma ei jaksanud täis 30-liitrist tunni keldrisse vedada (mis oleks kõige mõttekam tegu, kui kelder olemas on), tuli leida mõni muu võimalus. Tegin suure saunalina märjaks ja mässisin ümber tunni. Põhimõte on sama kui inimesel kõrget palavikku maha võttes – märgade linade vahele. Vesi hakkab linast auruma



Käärimise ajal on tähtis, et vein ei läheks liiga kuumaks.

Veininõu peale kleebitav termomeeter aitab hästi hinnata olukorda nõu sees.

ja jahutab sellega ka tunni. Peab ainult jälgima, et rätik kogu aeg niiske oleks. Kui vein selle peale ikka veel ei taha jahtuda, võib kääriva tunni näiteks külma veega täidetud kausi tõsta.

Kel rohkem insenerimõistust, võib organiseerida pideva jahutuse voolava veega. Kiiremaks temperatuuri alandamiseks võivad sobida ka mor-

si jahutamiseks mõeldud sügavkülma-plastkuubikud, s.t mitte jääkuubikud, mis veini sisse visatuna üles sulavad ja sinna oma vee jätaavad, vaid hoopis veega täidetud plastist kuubikud, mida on enne sügavkülmas hoitud. Samal otstarbel sobivad ka külmakastidele mõeldud külmaklotsid.

Minge nüüd kohe ja vaadake, kui kuumas teie koduvein kääririb, ning päästke veel, mis päästa annab! Kui tuleb hea vein, osalege kindlasti ka Maalehe ja Veinivilla koduveinikonkursil. Selle finaali on küll alles järgmise aasta juunikuus, aga veinid tuleb valmis teha ikka varem. Kui tahate olla kursis koduveinikonkursi infoga, saate kiri märksõnaga “Konkurss” aadressile info@veinivilla.ee.

TIINA KUULER
Veinivilla perenaine