

■ Äädikhappebakteritele sobib paremini lahja alkohol. Kui olete suhkrut virdele lisanud liiga vähe ja veinil on kangust vaid seitse kuni kaheksa protsenti, on samuti riknemine vägagi tõenäoline.

■ Ärge kõhelge veinide lõpetamisel kasutamast käärimise peatajat – kaaliumdisulfiid ja kaaliumsorbaat stabiliseerivad veini ning riknemine on vähem tõenäoline.

■ Kaitske veini õhuga kokkupuutumise eest – ärge hoidke kaua lahtiselt; käärimisnõu olgu veini pea-aegu ääreni täis, et veini ja kaane/korgi vahel liialt palju õhku ei oleks; pudeldamisel laske samuti veini vähemalt poole pudelikaela jagu; ja *last but not least* – korgike korralikult ning uute ja sobivas suuruses korkidega, katke korgid kas spetsiaalsete kapslitega või sulatatud küünlavahaga, sama tehke ka siis, kui kasutate keeratavaid korke.

Kui aga avate veinitünni ja avastate, et äädikalõhn lööb ninna, siis teadke, et päästa pole enam midagi. Veinina sellest enam asja ei saa ja, pisarad kurgus, tuleb tünnitais maha kallata.

Aga võib ka proovida tünnitait äädikaks kääritada.

Kui vein on alles nõrgalt äädikane, võib selles kohe marineerida näiteks liha.

Kuidas teha äädikat?

Selleks aga, et välja tuleks korralik õuna-, vaarika- vms äädikas, võtke käärimisnõul kaas maha, katke nõu marliga, et kõikvõimalikud ringilendajad sisse ei pääseks ning jätke lahtiselt pimedas veel kuuks kuni paariks toatemperatuuril seisma. Oluline on virde võimalikult lai kokkupuutepind õhuga, nii et laia suuga anumad on sobivamad.

Nädala kuni paari jooksul tekib vedeliku pinnale kiht või kile, mis meenutab tuntut teeseent – need ongi äädikabakterid, kes alkoholi parajasti äädikaks muuda-

vad. Paari kuu pärast kurnake äädikas pudelitesse ja sulgege korralikult. Veel paari kuu pärast, laagerdudes, muutub äädikas pehmemaks ja maitsetl meeldivamaks ning siis saab sellega maitsestada salateid, marineerida vms.

Konkursile ikka vein!

Paraku aga äädikakonkursi veel välja kuulutatud pole ning seega me Maalehe ja Veinivilla koduveinikonkursile äädikat ka ei oota, vaid ikka kvaliteetseid ja korralikke isetehtud veine. Kui tahate koduveinikonkursiga rohkem kursis olla, saatke oma kiri aadressile info@veinivilla.ee märgusõnaga "Konkurss".

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine

SVEN ARBET



VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurs



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 veinitundjad.

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“.