

# Kuidas päästa väga haput veini?

SVEN ARBET



**Kui vein on tulnud välja väga hapu, siis lihtsaim päästerõngas selle vea parandamiseks on suhkrulisamine.**

Samas muudab see paraku veini kohe ka magusamaks, mis ei pruugi olla parajasti veinimeistri eesmärk. On olemas ka teisi tehnikaid, mis liigset happesust vähendavad.

Tegu ei ole küll keeruliste protsessidega, kuid nende õigesti läbi viimine ja lõpetamine nõuavad siiski teatavat kogemust, seega oma elu päris esimese veini tegijatele ei tihkaks alljärgnevaid trikke soovitada.

Jutt käib nimelt malolaktilisest fermentatsioonist (MLF) ehk piimhappe käärimisest.

Alustame sellest, et kõigis veinides, nii viinamarjaveinides kui marja- ja puuviljaveinides leidub mitmesuguseid happeid, nende seas õunhapet, sidrunhapet, viinhapet, äädikhapet jne. Kui õunhapet on väga palju, tundubki vein maitstes teravalt hapu ega ole maitsemeeltele väga meeldiv.

Selle parandamiseks viiakse läbi “operatsioon”, mille käigus õunhape muundub piimhappeks – palju pehmemaks ja suule meeldivamaks happeks. Samas peab veinimeister selle otsuse tegemiseks olema küllalt kogunud, et lihtsalt happelist veini mitte segamini ajada äädikaks käärinud veiniga. Äädikat ei päästa enam ka MLF.

Viinamarjaveinide puhul kasutatakse MLFi küllaltki sageli, peamiselt punaste veinide mahendamiseks, vahel ka valitud täidlasemate valgete veinide, näiteks Chardonnay puhul. Kindlasti ei kasutata MLFi nende veinide puhul, mis peavadki olema erksa ja terava happega, nagu näiteks Riesling, Sauvignon Blanc.

Kuna meil Eestis puuvilja- ja marjaveinidel oma kvaliteedistandardeid ei ole, pole ka reegleid,

Malolaktilise käärimise tulemusel saab hapust veinist pehme ja sametise maitsega märjuke. Paraneb veini aroom, juurde tuleb magusaid lõhnu – vanillisust, iirikommilõhna ja täidlust.