

Kui korgid hakkavad lendama

Kui hakata aasta lõpus veinidega seoses rääkima lendavatest korkidest, kahtlustavad kõik loomulikult esimese asjana, et juttu tuleb vahuveinist. Aga tegelikult teeme juttu hoopis sellest, kui tavaline vein hakkab pudelis edasi käärima.

Kui vein on lõpuni ära käärinud, tuleb ta põhjasademe ja pärmi pealt ära kurnata ning selitada, enne kui hakata pudelitesse villima. Võib käärimis- või laagerdusnõus laagerdada enne pudeldamist, kuid võib ka otse pudelitesse panna ja lasta veinil seal edasi areneda.

Selleks, et vein stabiliseerida ja käärimine lõpetada, on mitu võimalust. Võib näiteks lisada käärimise peatajat sulfiit, näiteks kaaliumsorbaadi ja naatriumdissulfiiti segu.

Olen seda aastaid teinud ja teistelegi soovitanud. Tänavu aga sain valmis ühe imehea mustasõstraveini ja miskipärast tuli mõte, et kui prooviks õige ilma sulfititeta hakama saada. Kõik tingimused selleks olid justkui olemas – suhkur oli täiesti lõpuni käärinud, hüdromeeter näitas umbes –5 Oechsle astet.

Vein oli pärmi pealt ära kurnatud, selitatud ja vein oma kaks kuud juba tinnis rahulikult laagerdunud ilma ühtegi mulksu tegemata. Olin veendunud, et siin enam mingit käärimahakkamise ohtu ei ole ja võib asuda pudelitesse villima, mida ma ka tegin.

Valmis vahuvein

Mõni nädal hiljem oli vaja koolituse käigus üks pudel juba lahti võtta. Kork tuli pealt igavese pauguga ja välja voolas tavalise vaigse veini asemel mustasõstra-vahuvein. Teine pudel samasugune, kolmas ka. Panna!

Järgmise päeva veetsin 40 veinipudelit lahti korkides. Pärast kapsli

eemaldamist lendas mõne sisu joonelt vastu vannitoa lage, mõni juga õnnestus siiski tünni suunata. Kokkuvõttes kaotasin umbes veerandi veinikogusest. Panin käärimise peataja sisse ja jätsin ta solvunult oma protsessi lõpetama. Suurepärase maitse tasakaal ja harmoonia olid mu veinist päästmatult kadunud. Ja ma ei jõudnud ennast ära kiruda, miks ei teinud nii, nagu seni alati olen teinud.

Paar nädalat on see vein nüüd uuesti tinnis ennast lõpetamas olnud ja eks ta jõuab pudelisse ka varsti tagasi.

Kes nii palju möllata ei viitsi, et kõik veini välja laseb, uuesti käärimist peatama hakkab või edasi käärida laseb, siis võib saada ka väheke lihtsamalt – igasse pudelisse sort-suke kangemat kraami sisse kallata ja see tapab pärmi ilusasti ära. Mina ei tahtnud enda veini hakata kangemaks ajama, seepärast valisin raskema variandi.

Paljud on küsinud, et miks ma ei jätnudki seda veini vahuveiniks.

Aga sel juhul oleks mu veinikeldris olnud varsti täielik uputus ja hullumaja – veinid olid ju villitud tavalistesse õhukese seinaga veinipudelitesse, mis rõhku ei kannata, ja pealegi veel üsna ääretasa täis, nii et tekkival gaasil poleks olnud mingit ruumi. Nõnda oleks üsna pea pudelid riulitel plahvatama hakanud.

Peatage käärimine

Koduveinikonkursile saadetud veinidest paariga on nii juhtunud. Üks mustikavein lendas keset žürii tööd suure kaarega otse lakke. Ka selle veini peremees oli hiljem väga imestunud ega suutnud seda millegagi seletada.

Mõned inimesed pelgavad sulfiteid veinis väitega, et see muudab veini maitset ja teeb ta justkui vähem looduslikuks produktiks. Kui te vaid teaksite, kui palju sulfiteid kasutatakse viinamarjaveinide tegemisel, kus kõigepealt töödeldakse sellega korjatud marju, et met-sik pärm tappa ning seejärel kasu-

REPRO



Vein võib edasi areneda ka siis, kui suhkur on juba ära käärinud.