



Ülle ja Kaido Otsus enda tehtud võililleveiniga.

# Koduvein käärima

**Hea koduveini valmistamiseks läheb vaja õigeid vahendeid. Ja muidugi head toorainet, kuid selleks kõlbab ka mahlapressi jääk, värsketest marjadest-õuntest rääkimata.**

Toanurgas mulksub salapäraselt kõhukas pudel, sees kollakas vedelik, suudme küljes kõver toru. Käimas on kodune veinitegu. Kas sealt väljub ükskord vein, äädikas või midagi vahepealset, sõltub veinimeistri oskustest, kuid vähemalt sama palju juhusest – sellest, millised pärmiseened sadade konkurentide seas võimule pääsevad.

Midagi sellist mäletavad paljud mitte veel väga kaugest minevikust.

Tänapäeval käib asi üsna samamoodi, kuid hoolas veinikääritaja võib olla kindel, et märjuke tuleb korralik. Moodsad abivahendid on töö lihtsamaks ja protsessi algusest lõpuni kontrollitavaks muutnud. Hea koduvein suudab võistelda ka Prantsusmaa veinimõisate parima toodanguga, ütleb kümneaastase kogemusega veinivalmistaja Ülle Otsus.

Ülle sõnul valmistatakse Prantsusmaal veini sama tehnoloogia järgi, millega tema seda kodus teeb. Selles

veendus ta sinna ettevõtetud õppereisi käigus. Arvas eelnevalt, et näeb “imeasja”, kuid tegelikult oli kõik tuttav, ainult kogused suuremad.

Muidugi kasutatakse seal veini valmistamiseks põhiliselt viinamarju. Meil saab jälle parima märjukese kodaia saadustest. Näiteks mustadest

## TASUB TEADA

### Mida koduveini valmistaja vajab

- 25–30-liitrine käärimisnõu (plastist või klaasist). Klaasist nõu võib kergesti temperatuuride kõikumise või mõne juhusliku löögi tõttu puruneda. Plastist anumad on hõlbust puhastada ja sellesse erinevate ainete lisamine lihtsam.
- Desinfitseeriv puhastusaine. Kasutada nõudepesumasina jaoks mõeldud pulbrit, mitte tavalist nõudepesuvahendit. Puhastage anum ja kõik muud tarvikud, mida on vaja veini valmistamise juures (ärge unustage veinipudeleid!).
- Kääritamistoru ehk mulksutaja panna kääritamisinõu peale, et süsihappegaas pääseks käärimisel välja ja välisõhk ei pääseks sisse.
- Kummikork või kummitihend, mille abil kääritustoru kinnitada pudeli või plastnõu kaane külge.
- Hüdroomeeter ehk suhkrisalduse mõõtja. Sellega saab kontrollida, kas käärimine on lõppenud ning kui magus on rüübe.
- Korgist korgid, millega sulgeda villitud veini pudelid.
- Korgipanija korkide surumiseks pudelisuusse.
- Voolik (sifoon-), et panna vein ühest anumast teise.
- Retseptipakk: veinipärm, toiteaine, pärmistopp, selgitusained. Kokku läheb vajalik varustus maksma 300 krooni ringis.

Allikas: [www.koduvein.ee](http://www.koduvein.ee)