

# Parandage oma koduveini värvi ja maitset!

**Viinamarjasortide või eri kasvukohtade marjade omavahel veiniks segamine on vana võte, seda kutsutakse cuvée'ks ning suur osa Prantsuse veine ongi just sedasorti seguveinid.**

Peentest nimetustest midagi teadama on ilmselt siiski kõik kuulnud kodumaisest õuna-aroniaveinist ja maasika-rabarberiveinist. Kuidas koduveinist cuvée'd teha, mida millega segada, et vein hea tuleks?

## Mida marjade segamine meile annab?

Üks põhjus, miks veini segatakse, on ilusa värvi saamine. Eestis ilmselt enim kääritatud vein – õunavein – võib oma loomulikus olekus jääda kahvatu või igavalt kollane. Huvitava värvi saab, kui lisada mustikaid, aroniaid, leedrimarju.

Kui on vaja vaid värvi parandada, siis pole tumedaid marju palju vaja – piisab ühest kümnendikust põhitooraine kogusest, et värv muutuks punakamaks, suurema koguse lisamisel läheb vein loomulikult üha tumedamaks.

See, kui palju üht või teist veini komponenti võtta, ei ole täppisteadus, koguste varieerimine pole kurgust, kuid selguse mõttes olgu toodud paar näidisretsepti just värvi parandamise jaoks. Retseptid on mõeldud 25 liitri veini kääritamiseks.

## Õunavein mustikaga

- 9 kg hapusid õunu
- 6,5 kg suhkrut
- 0,5 kg mustikaid värvi jaoks

## Õuna-aroniavein

- 9,2 kg õunu
- 4 kg aroniaid
- 3,1 kg suhkrut

Teine hea põhjus eri marju segada on maitse parandamine. Sel eesmärgil segatakse kokku happelisemad ja vähem happelised marjad/viljad, et



TIINA KUULER

need segunedes üksteist tasakaalustaksid. Ilma happeta vein on lame ja igava maitsega. NB! Happelise maitsega vein ei tähenda tingimata, et ta hapu on, ka magusas veinis peab tasakaaluks pisut happelisust leiduma.

Mustikas üksi on veini tegemiseks liiga vähehappeline, samuti võib hapet väheks jääda (olenevalt sordist) maasikaveinis. Samas rikkalikult happelised on rabarber, pihlakas, punased sõstrad, karusmarjad. Neid omavahel segades võib saada vägagi maitsvaid tulemusi. Ja muide, paari peotäie rosinat lisamine annab ka veinile alati mõnusama nüansi.

## Maasika-rabarberivein

- 3 kg koorimata rabarbereid
- 4 kg maasikaid
- 750 g rosinaid
- 6 kg suhkrut

## Sõstra-mustikavein

- 3,5 kg punaseid sõstraid
- 250 g mustikaid
- 250 g rosinaid
- 4 kg suhkrut

## Pihlakavein

- 5–8 kg pihlakaid
- 0,5 kg rosinaid või kuivatatud viigimarju
- 0,5 kg mustikaid värvi jaoks
- 6,5 kg suhkrut

Harva tehakse meil pohlaveini, ometi on seda marja metsas tavaliselt rikkalikult saada. Samas tahab pohl natuke erilisemat kohtlemist.

## Pohlavein

- 3 kg pohli
- 1 kg mustikaid
- 0,5 kg rosinaid

## ■ 6,5 kg suhkrut

Käärimine algab, lisades 0,5 kg rosinaid ja 1 kg suhkrut 5 liitrile veele. Pärast üht päeva käärimist lisada osade kaupa pohli ja mustikaid, vesi (et 25 liitrit täis tuleks) ja ülejäänud suhkur. Kuna pohlad sisaldavad säilitusaineid juba looduslikult, on väga tähtis suruda mustikad ja pohlad puruks ning seda segu lisada käärivale veinivirdele 1/3 kaupa ühe ööpäeva jooksul.

Kolmas põhjus marju segada on loomulikult puhas maitseauding.

## Kirsivein

- 3–5 kg kirsse
- 1 kg mustikaid
- 6 kg suhkrut

## Šerri

- 3 kg värskeid kibuvitsamarju
- 3 kg õunu
- 100 g rosinaid
- 6 kg suhkrut

Igal veinimeistril on kindlasti veel omi huvitavaid retsepte. Tehke neist suvel veini ja tooge Maalehe koduveinikonkursile, mille lõppvoor on järgmise aasta maikuu Türi lillelaadal. Esimesi konkursiveine hakkame koguma jaanuarist alates.

Veinid võistlevad eri kategooriates. Eraldi klassi moodustavad Eesti viinamarjaveinid ja puuvilja- ning marjaveinid. Eraldi hinnatakse dessertveine ja kuivi lauaveine.

2011. aasta esimese kolme kuu jooksul toimub kolm piirkondlikku eelvoor – Põhja-Eesti, Lõuna-Eesti ning saarte ja Lääne-Eesti voor, mille kohta ilmub info Maalehe lisas Targu Talita ja Veinivilla kodulehel [www.veinivilla.ee](http://www.veinivilla.ee).

Iga veinimeister võib esitada võistlemale nii mitu veini kui soovi on. Iga võistlev vein tuleb korraldajatele esitada kolme pudeliga – eelvoor ja finaali tarbeks ning üks veel juhuks, kui mõnel pudelil on näiteks korgiviga.

Kes soovib ennast kursis hoida, milal hakatakse veine koguma ja kuidas võistlus kulgeb, võib kirjutada [info@veinivilla.ee](mailto:info@veinivilla.ee) märgusõnaga "Konkurs".

**TIINA KUULER**  
Veinivilla perenaine