

valiselt marjakesti virdes enne kääritamist.

Seega tuleb marjadest kohe mahl välja pressida. Lisada veinipärm ja toitesoolad ning sulgeda käärimisnõu vesilukuga. Samas valgete viinamarjade puhul võib proovida ka kuni 24tunnist kestadel leotamist, et huvitavamad maitseüansid kätte saada. Käärimise temperatuur võiks valgete veinide puhul olla pisut madalam, oleneb sellest, mida pärmi kasutusjuhend ütleb – kas pärm kannatab ka 15° juures töötlemist või, nagu koduveinide tegemiseks kasutatava universaalpärmi puhul, on selleks temperatuuriks 18–19 kuni 21°. Käärimine kestab mõnest nädalast poolteise kuuni.

Punane vein viinamarjadest

Punaste viinamarjade puhul käituge algul valgetega analoogiliselt – mahl välja, vajadusel suhkur sisse, samuti ensüümid-toitesoolad-pärmid.

Kui valge veini puhul visatakse tühjaks pigistatud marjakestad minema, siis punaste puhul jäetakse need tekkinud mahlasse ka-

heks-kolmeks päevaks ligunema. Sel ajal toimubki vajalike aroom- ja värvainete eraldumine virdesse. Kui marjakestad ligunevad vaid mõne tunni, saab heledama, õhema ja roosaka veini.

Mida pikemalt leotada ehk matseerida (*maceration*), seda tumedama värviga ja täidlasem vein tuleb. Kui kaua just täpselt peaks kesti ligundama, see on iga veinimeistri saladus.

Ligunemise ajal kerkivad kestad pinnale – segage neid vähemalt paar korda päevas, et pealmine kiht ära ei kuivaks.

Hiljem kurnake kestad virdest välja ja pressige hästi kuivaks, et võimalikult palju väärtuslikku viinamarjamahla kätte saada.

Seejärel sulgege käärimisnõu vesilukuga ja jätke vein 19–23° juures käärima. Käärimine kestab mõnest nädalast kuni poolteise kuuni.

Hallitus ei sobi veinisse

Mõni kodune veinimeister on võibolla kuulnud midagi sellest, et väga magusaid veine on ka võimalik teha teatud sorti hallitanud viinamarjadest.

Meie laiuskraadil seda spetsiaalset väärishallitust *Botrytis cinerea* seni teadaolevalt kusagilt leitud ei ole. See soojemates piirkondades levinud hallitus “imeb” marjast vee välja, nii et alles jääb ainult väga kontsentreeritud magus viinamari.

Kahjuks need viinamarjad, mis teil kodus hallitama on läinud, tuleb raske ohkega ära visata.

Koduveinikonkursil hinnatakse viinamarjaveine teistest marjaveinidest täiesti eraldi, teiste kriteeriumide alusel ning hindajateks on koolitatud viinamarjaveinide spetsialistid.

Ja kuigi ma usun, et enamikul viinamarjaveinide tegijatel on õnnestunud veini viimnegi tilk arvel, maksaks siiski osa võtta ka koduveinikonkursist ja saada oma veinile asjatundjate hinnanguid. Sõbrad kiidavad ju niikuinii.

Et olla pidevalt kursis koduveinikonkursi uudistega, registreerige ennast meililisti, saates kirja märksõnaga “Konkurss” aadressile info@veinivilla.ee.

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine

VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurss



a.D. 2013

Maaleht ja Veinivilla kutsuvad juba kolmandat aastat taas veiniteole! Valmista konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

A J A K A V A :

2012 SUVI JA SÜGIS

♥ käib usin veinitegu

2013 VEEBRUAR ♥ algab veinide vastuvõtt konkursiks

2013 APRILL ♥ toimuvad eelvoorud, kus valitakse finalistid

2013 JUUNI ♥ suur finaali

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauveine ning sel aastal esimest korda ka siidreid. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitundjad.

Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit.

Lisainfo konkursi kohta ilmub Maaleht lisas **Targu Talita**. Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri info@veinivilla.ee märksõnaga „Konkurss“.

KONKURSSI TOETAVAD

VIINITALO MELKKO OY

owaltn
www.owaltn.ee



www.joogikoollused.ee

Dan
Sukker



VEINIVILLA
www.veinivilla.ee

Maaleht
HEA EESTI LEHT