

# Neli valearvamust koduveinist

## 1. valearvamus: Mida kauem vein käib, seda parem tuleb.

Kohtan tihti inimesi, kes vangutavad pead, kui kinnitan, et veinipärmiga käärib vein paar-kolm kuud ja ongi pudeldamiseks valmis. “No see küll õige asi ei ole, vein peab ikka kaks aastat käima,” kinnitavad nad. Tegelikult ei näita veini headust mitte see, et ta kaua käärib, vaid see, kui kaua ta hiljem järelvalmib. Käärimise protsess on mõttekas kiirelt läbi teha ja selle juures on veinipärm suureks abiliseks.

Nõukogude ajal ei olnud meil veinipärmi saada ja veinitegijatel ei jäänudki muud üle, kui metsikut kääritamist kasutada. Metsiku käärimise puhul on aga pärmitüvi nõrk ega jaksa aktiivselt oma “tööd” (suhkru ümbertöötlemist alkoholiks) teha. Seepärast lisati toona suhkrut mitmes jaos ja nõrk pärm kääritas aeglaselt. Nii võiski vabalt juhtuda, et selle aasta-kahe sees, mil vein pudelis justkui kääris, toimus tegelikult oksüdeerumine või muutus vein äädikaks.

Kahjuks peavad paljud vana aja veinitegijad siiani veinipärmiga kääritamist justkui saatanast olevaks, millega koos kohe lõpmatu hulka kahjulikke E-aineid veini satub. See ei ole tõsi – pärm, ka kuivpärm on ikka looduslik ja kutsub esile loomulikud käärimisprotsessid.

## 2. valearvamus: Mina teen puhast veini, seal pole mingeid sulfiteid.

Ühel hetkel hakkasid poeveinide siltidel laiutama kirjad: “Sisaldab sulfiteid”. Iseenesest on see jabur märkus, sest sulfiteid sisaldavad kõik veinid. Sulfiteid leidub viinamarjades, sibulas, küüslaugus ja paljudes teisteski viljades, samuti tekitab sulfiteid leivategu ja õllekääritamine. Veinis on sulfititel säilitaja ja stabilisaatori roll. Veinitööstuses lisatakse sulfiteid nii värsketele marjadele, käärivale veinile kui ka valminud veinile. Tänu sulfititele säilib ka koduvein paremini ning ei lähe hiljem pudelis enam käärima, seda müüakse veinide pärmi-komplektidega koos ja ka eraldi. (On olemas ka ökoveinide suund, mis püüab valmistada sulfitivabu veine, aga see on juba peenem tehnoloogia.)

Vale on ka arvamus, et sulfitid ongi need, mis pea valutama panevad. Veinist rohkem leidub sulfiteid näiteks kuivatatud puuviljades, pakendatud lihas, konservides, poemoosides ja mahlates, aga nende söömisest ei hakka ju enamasti kellelgi pea valutama.

Valges veinis leidub sulfiteid rohkem kui punases, ometi peetakse just punast veini peavalu põhjustajaks. Tegelikult võib kurja juur sel puhul olla hoopis parkainete rohkus või veini kangus. Seega ei maksa karta kasutada pärmi-komplektides leiduvat käärimise lõpetajat, see ei tee koduveini kuidagi rohkem keemikaalseks, kui ta juba niigi on.

## 3. valearvamus: Vein on lõpuni käärinud siis, kui ta enam ei mulksu.

Tõsi on, et kui vein hakkab käärimist lõpetama, siis jääb mulksumine (süsihappegaasi eraldumine, mis on kõrvalsaaduseks suhkru ümbertöötlemisel alkoholiks) harvemaks, kuni peatub sootuks. Samas näitab kõige

TIINA KUULER



kindlamini käärimise lõppemist siiski hüdroomeetri näit – kas suhkruisaldus on nullini jõudmas või veel mitte. Nimelt võib vein enne õiget aega seisma jääda ja mulksumise lõpetada üsna erinevatel põhjustel.

Esiteks: veinil on külm. Kui ruumis, kus käärimine toimub, on temperatuur liiga madal, võivad pärmi-seened lihtsalt “streikima” hakata ja nõuda inimväärsemaid töötingimusi – 22–25° C. Soojemasse sattudes käib vein jälle edasi.

Teiseks: suhkrut on liiga palju ja pärmiseen (iseäranis nõrgem metsik pärm) sureb ära. Virde lahjendamine võib sel puhul aidata. Kui selles staadiumis lugeda vein valmis olevaks, siis on ta tõenäoliselt liiga lahja, s.t alkoholiprotsent on liiga madal.

Et vältida liiga varajast käärimise lõpetamist ja pudeldamist, peaks alati hüdroomeetriga üle kontrollima, kas virdes on veel suhkrut, mida saab alkoholiks kääritada või mitte. Vastasel korral lööb pudelitel keldris “punnid pealt” ja kogu ilus veinitegu on raisku läinud.

## 4. valearvamus: Mis ma tast pudelitesse lasen, hoian siinsamas 30-liitrisel klaaspudelil.

Veini suurde klaaspudelisse järelküpsema ja arenema on mõtet jätta ainult siis, kui on olemas kindel kork, millega pudeli õhukindlalt sulgeda saab, selleks et ei hakkaks toimuma oksüdeerumist. Vein rikneb ka siis, kui käia aeg-ajalt suure pudeli kallal maiustamas, s.t veini joomiseks välja laskmas, sest siis saab vein jällegi õhku. Iga korraga jääb veini kohale pudelisse üha suurem õhuruum, mis jälle soodustab oksüdeerumist ja lõppkokkuvõttes veini äädikaks muutumist.

Loodetavasti jõuab Maalehe ja Veinivilla koduveinikonkursile tuleva aasta maikuuks ainult tarkade veinimeistrite hästi tehtud vein. Head veinihooaega kõigile!

**TIINA KUULER**  
Veinivilla perenaine