

Ka talvel saab veini teha

Paljude hobidega võib tegelda aasta ringi. Oleme harjunud mõtlema, et veini saab teha ainult suvel ja sügisel, kui toorainet vabalt käes on. Tegelikult saab veinitegu harjutada ka talvel.

Talve teises pooles hakkab enamik keldrisse varutud talveõunu väheke ära väsimata ja kui iga päev õunakooki teha ei jaksa, kipuvadki õunad käest ära minema. Neid kastitaisi saab päästa kerge õunaveini tegemisega.

Mahlapressimine kui sodine tegevus talvel hästi tuppa ei passi ja ega neist õuntest praegu enam palju mahla saagi. Siis tuleb teha veini hoopis õunatükkidest.

Õunaviiluvein

Umbes 25 liitri veini tegemiseks läheb õunu 5–7 kg, suhkrut 4,5–6 kg, lisaks õunaveini pärmikomplekt. Viilutage õunad, lõigates välja südamikud ja seemned.

Pange laia suuga käärimisnõusse (spetsiaalsed plastist käärimistünnid on selle jaoks parimad, kitsast pudelisuust õunatükkide sisse lükkamine ja välja õngimine on tükk tööd) ning kallake peale kogu sulatatud suhkur.

Nüüd lisage vett nii, et ilma õunatükkide arvestamata on vedelikku 24 liitrit. Müügilt võib leida ka spetsiaalset õunaveinipärmi, kus on kaasas vajalikud lisaained – veini-sidrunhape (keldris seisnud õunte puhul eriti oluline, kuid võib lisada kui muid hapusid asju – sidrunit, rabarberit, apelsini, ebaküdooniat) ja bentoniit (spetsiaalne savi, mis õunaveini hõljumi kinni püüab ning veini selgeks ja läbipaistvaks jätab) –, mis peab kohe algul sisse lisama.

Siis tuleb lisada ensüümid, toitesoolad ja veinipärm ning jätta vein käärima.

Kuna õunaviilud kerkivad pinnale, tuleks nädala jooksul päevas paar korda tunni raputada või segada, et alumised õunaviilud ülemistega koha vahetaksid.

Viilud võivad veinisse jääda kogu käärimise ajaks.

Käärimise lõppedes, mis toimub mõne nädala pärast, tuleb vein õunatükkide, surnud pärmi ja põhja vajunud bentoniidi pealt teise nõusse valada ning edasine veini käärimise lõpetamine toimub juba tavalist rada pidi – käärimise peatajate ja selitajatega.

Kõrvitsavein

Suurem osa kõrvitsaid leidis ilmselt oma marineeritud lõpu hiljemalt jõulude ajal, kuid kui siiski seisab riiulil veel mõni kurb kõrvits, võib sellegi veiniks ajada.

10 liitri veini tegemiseks läheb vaja 2 kg kõrvitsatükke, 1,5 kg suhkrut, 3 tl sidrunhapet (või muud happest lisandit – sidrunit, apelsini, hapumat õunamahla, ebaküdooniasuuripit), 450 g rosinaid, veinipärmi, 3–4 liitrit keeva vett.

Pange kõrvitsatükid käärimisnõusse koos hakitud rosinatega. Sulatage suhkur keevas vees ja kallake kõrvitsatükkidele. Segage, lisage muud maitseained, kuid mitte veinipärm. Kui segu on jahtunud toatemperatuurini, lisage veinipärm ja vajadusel vett.

Laske kõrvitsatükkidel virdes käärida 5–7 päeva, seejärel kurnake tükid välja ja laske puhtal virdel kuni lõpuni käärida. Seejärel peatage käärimine, selitage. Välja tuleb helekollane kerge kuiv vein (muidugi võib timmida ka magusmaks, kui meeldib), millel on huvitav meloni kõrvalmekk.

Vein kuivatatud marjadest

Kui õunad on otsas ja kõrvits purkides, aitavad veinitegijat kuivatatud marjad.

Müügil on spetsiaalseid kuivatatud marjade segusid veini tegemi-

seks ning pakendis on kaasas ka vajalikud pärmid-toitesoolad ja stabilisaatorid.

Maitseid on väga palju – tavalisest õunast alustades, maasika-vaarika-mustikaga jätkates ja musta leedriga lõpetades.

Nende veinide tegemise põhimõte on lihtne – kuivatatud marjadele kallatakse peale kuum vesi ja suhkur ning lastakse see marjadesse imbuda.

Kuiv mari paisub, võtab niiskuse ja suhkru uuesti sisse ning edasine käärimine käib juba tavalist rada pidi – veinipärmide ja toitesooladega. Mingit hookuspookust, lahustatud veinipulbrit ega keemiavabrikut siin ei ole.

Loomulikult saab kuivatatud marju/õunu ka ise kokku segada, kuid oluline on siinjuures, et need ei oleks säilitusainetega töödeldud. Turul müüdavad kuivad aprikoosid, datlid jne, mis on mõeldud söömiseks, on enamasti säilitusainetega ja siis ei taha vein hästi käärima hakata.

Veini saab teha ka näiteks viinamarjamahla kontsentraadist, mida tuleb vaid veega õige koguseni lahjendada ning veinipärmi lisada.

Spetsiaalsegudest tehtud veinid tulevad suurepärase maitsega ja kõlbavad ka peolauale pakkuda, häbeneneda pole midagi.

Mitu korda on juhtunud mitte ainult mul, vaid ka kuivatatud marjadest veini teinud klientidel, et sõbrad kahtlustavad, nagu oleksin poest ostnud mõne hea veini, oma pudelisse ümber kalkanud ja nüüd esitan enda tehtu pähe.

Kuid koduveinikonkursile, mille veinide kogumine kestab veel kuni 22. märtsini, ootame siiski päris ise tehtud veine. Esimesed veinid on juba kohale jõudnud, ärge jätke nende saatmist viimasele nädalale!

Kuidas veinid vormistada ja konkursile saata, vaadake lähemalt www.veinivilla.ee.

TIINA KUULER
Veinivilla perenaine