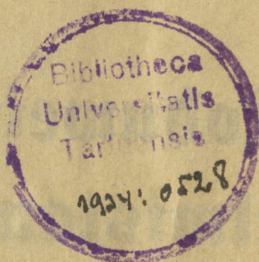


14092  
A. Amik

**Koduweini  
walmistamise  
õpetus**



„Ististrükfoda Ratweres”



10787

„libristrükkoda Ratveres“

A-14092

## Cesjõna.

Koduweini valmistamine ei ole kuigi tülikas toiming ja päälegi vähe kulukas, kuid ometi tuntakse meil senini weinivalmistamist kodusel viisil väga vähe. See on tingitud sellest, et puudub meil sel alal rahvale kättesaadav kirjandus ja osalt ka selle tõttu, et meil ei osatasse weini väärtust hinnata, kuna kauplustest ostetav wein on niivõrt kallis, et see ainult rikkaste lõbuks jääb ja teetõttu enamusele tundmatu on.

Mispärast ei valmistaks iga isik omale weini, kui see kodus valmistades kuvi 90% odavam tuleb.

Räesolew raamatukene tahab olla aga teenäitajaks sellel tühjal kohal.

Autor.

---



## Weini valmistamiseks vajalikud riistad.

Kauplustes on müügil terve rida igasuguseid presse ja riive jelleks, et puuviljast või marjast saada kätte mahla. Need kõik mahjavad hulk raha, kuid kahjuks on riistad siiski puudulikud, s. o. abinõud ei täida neile kuuluvat ülesannet.

Tegelik töö weinitegemise juures aga näitab, et weini on võimalik valmistada koduste abinõudega ja isegi veel paremini kui kalliste riistadega. Seepärast ärgu olgu kellegi esimeseks mureks tellida endale kalleid aparaade. vaid puüdfu weinimahla eraldada marjadest koduste abinõudega, sest sama tülikas on see toiming kalliste riistadega.

Esimeseks mureks weini valmistamisel on mahla-jaamine. Seepärast peab olema mahla jaoks 1) toower, 2) puust või emaleeritud ämber, 3) puust valmistatud nui (või ka pudrunui olla) ja 4) veel üks nõu, mis tarvilik mahla ümberkallamise tõrjadel.

Teiseks mureks on nõu muretsemine, millesse panna wein käärima. Selleks võite tarvitada hästi puhastatud nõusi ja nimelt: kas õlleankurt, apteegist või rohucauplusest jelleks ostetavaid pudeleid või kivi nõusi. Soovitav on aga siiski ankruid tarvitada, sest klaas- või kiviannud võivad kergesti kaffineda ja asjatult kahju tekitada. Puanakru eriti tammepuust on weinitegemiseks ütle mata hääd. Minufene raskus või pahe puuan kru juures on see, et teda on halvemt pesta kui ankrut kasutakse ka muuks otstarbeks, sest kergesti võib an kru seintesse jääda kõrvalmaitse, mis wein käärimisel endasse võtab. Kel võimalik, see hoidku ainult ankrud weinitegemise jaoks ja kellel mitte see, peab paratamatult rohkem vaeva nägema puhastamisega. Sunagi ei tohi aga hooletu olla nõude pu-

hastamisega, sest tund või paar vähem töötamist nõude pejemise juures võib terve weini kõlbmatuks teha.

Käärimise jaoks on vajalik veel n. n. käärimistoru. Seda saab osta, 35 sendiga igast apteegist või rühkandlusest. Käärimistoru ülesanne seisab selles, et weinile ei pääseks juure välisõhku, kuid samal ajal peab toru võimaldama gaasile lahustumisteed, millised gaasid tekkivad käärimisnõus käärimise protsessist tingituna. Kui käärimistoru osta, siis osta ühtlasi viisjuur fork, mis katab ankrü või pudeli ava (suu). On wein pandud juba käärimisele, siis panete forgi avale, millest läbi on pistetud käärimise toru ja kallate selleks käärimistorusse ehitatud ruumi kas wett või glitseriini, et takistada õhu ligipääsu käärimisele mahlale. Kuna forgiga tihipeale ei saa käärimisnõu ava õhukindlaks teha selleks tuleb poolimismahaga või kirjalaffi tarvitada, i. e. fork tuleb poolimismahaga nii ülemaärada, et ei ole karta välisõhu ligipääsu. Kui on pandud wein käärima, lahjub käärimisnõust üleliigne gaas käärimistoru kaudu läbi wee, tehes esialgu järjekindlaid wulksuusi. Kui peaks aga esialgu karkema wulksutamise, siis on kindlasti halvasti forgitud ja puudus parandada uuesti mahatamisega. Kes käärimistorus tarvitab wett, walwaku ka selle järele, et wesi torust ära ei auraks.

Üheks tarwilikuks abinõuks weini tegemisel on veel meetripillune kummiist woolik. Sellega on võimalik weini ühest nõust teise kallata ilma et tarwitseks käärinud ja klaarunud weini segi paisata käärimisnõu põhja kogunud jäämustega. Kummiwoolikuga on võimalik aga teisiti. Nimelt tõstetagu 3—4 päewa enne ümberkallamise waja-dust käärimisnõu kõrgemale. Siis pange tühi nõu allapoole ja imege suu abil wein kummiwoolikusse. Kui ford joosma hakkanud, siis võib niiviisi kuni põhjani tühjen-dada. Käärimislopul on tähendatud ümberkallamine hädawajalik, õigemini mõõdapääsematu. Ei tohi unustada jeda, et käärimisel jääb nõu põhja jäämusteid, mida ei tohi klaarund weiniga segada. See laske joosta teise nõusse.

Ühels majalikults riistaks weinitagemise juures on marjapress. Selle riistapuu ülesannet täidab samuti kodus valmistatud „marjapress“. Kaks puhtaks hõõweldatud lauatiiki, kumbki umbes 1,5 meetri pikkune, tuleb otsepidi kofku siduda. Weinimahla eraldamise juures saadaw segu tuleb linajest riidest valmistatud kotti panna ja ülal kirjeldatud pressi wahel kuimaks pressida.

### **Käärimismahla valmistamine.**

Et puuwiljast wõi marjadest weini valmistada, on majalik eraldada wiljas peituw mahl seemnetest ja kestadest. Hõlpsam talitamine on järgmine: Wõtke liitri jagu marju ja tampige see ämbri sees nuiaga hästi puruks. See pudru walage pärast purustamist toowrisse. Nii talitage ka ülejäänud marjadega. On kõll purustatud ja toowris, pange nõu 2—3 päewaks seisma kusagile ruumi, pealt kattes riidega, et ei satuks mustust segusse. 2—3 päewa pärast on walgunud mahl toowre põhja kurna kestad ja seemned peale. Eraldage eestkätt toowri pealt wäheine halitusford ja kallake saadud mahl juba kääriminsõusse, enne aga liitriga ära mõdtes ja hulka jäänud jodide eraldamiseks läbi linase riide lasta. Kuia aga marja kestade ja seemnete külge jääb küllalt mahla oleks kahjulik ärawiskamine. Talitada tuleb jällegi nagu esialgu. Mahla eraldamisel jäeti toowrisse kestad. Kui oletame, et valmistame praegu sõstra weini, siis ei tohi unustada seda, et kui saime puhtast mahla 20 liitrit, siis wõime kestadele wett walada peale kõige rohkem 45 liitrit, sest sõstraweini ja teised ei kannata rohkem wett. Seejärest teistkorda tuleb uuesti peale walada wett. weerohkusega segu mitte kõlbmatuks teha, segu jätta uuesti 2—3 päewaks seisma ja alles siis eraldada mahlawesi.

Nüüd jääb toowrisse ikkagi jäänuseid. mida aga wõib

linasesse kotti panna ja ülalpool kirjeldatud marjapressiga kuivaks pigistada, seejärgi on mahl lõpuliselt eraldatud.

Ka õunamahl eraldamine on samuti võimalik. Kui on eriti kõvad õunad, siis tuleks ennem puhta kapjarauaga õunad purustada. See valmistamis olge ettevaatlik, kuna õunavein kannatab vähe wett.

Kirsidest ja ploomidest weini valmistamisel tuleb eestkätt sõrmega eraldada luusüdamed. Siis talitada nagu eelpool kirjeldatud. Kui on mahl eraldatud, siis ei tohi seda mitte kauem seista lasta — käärimisele panemata, sest kergesti võib mahlasse sattuda äädikahapet, mis võib kogu weini rikkuda. Seepärast esimesel võimalusel panna käärima!

### **Kunas on wein walmis.**

Harilikult kestab käärimine 2—3 kuud, olenedes käärimisruumi soojusest ja weini tugevusest. Käärimisnõu tuleb hoida päikesest warjatud kohal, sest päike võib awal-  
dada pudeliskäärimise korral weinile ebaloosuliku wäljanägemise. Käärimise ajal tuleb nõu hoida võimalikult ühesuguses temperatuuris ja nimelt 15—20° R ehk 18—25° C järele.

Alguses hakkab wein käärima kohe pärast juhkrustamist. Alguses tuleb weiniist eraldum gaas järjekindla wulfsutamisega läbi käärimistoru, kuna wulfsumine lõpeb küldse kui wein on juba käärimine. Käärimise lõpul tuleb wein kuumiwooliku abil nõust wälja wõtta ja käärimisel nõu põhja kogunud jäänujed kolmandamasse nõusse kallata. Küüd tuleb käärimisnõu jällegi puhtalt puhastada. On wäljalastud wein hää, j. o. wastab tegija soowile (ei ole liialt hapu ja juhkrwaene), võib weini panna käärimisnõuga õhukindla forgi alla juba keldrisse, wastasel korral juurde lisada juhkrut või wett. Wein on

tarvitamiseks küll kõlbulik, kuid mida kauem alal seisab, seda paremaks muutub. Kes tarvitab käärimiselt tulnud ehk jälle paar aastat juba keldris seisnud weini, see ei osta küllalt imestada, misjulgust hääd mõju avaldab weini keldris ehk ka mujal alalhoidmine.

Pärast esimest ümberkallamist, mil wein seisab õhukindlas ruumis, kogub jällegi nõu põhja mingisulgust jodi. See jodi tuleb eraldada enne väiksesse pudelitesse vihmist ümberkallamise teel. 2—4 korda ümberkallamise järele peab wein olema täiesti selge ja ilus. Erilist tähepanu olgu juhitud sellele, et pärast käärimist väljamõetud wein võib uuesti käärima hakata: eriti siis kui lisatakse juurde subkrut. Eriti võib kardetaw olla klaaspudelite tarvitamise korral. Sellepärast on soovitatav käärimisnõu teistkordselt varustada käärimisnõuga.

Mõnel pool tehakse juba kuuajalise käärimise järele ümberkallamine, s. o. eraldatakse käärimisnõu põhja kogunenud jäänujed. Tegelik töö aga näitab, et sellel toimingul ei ole mingeid erilisi paremusi. Tegelikult võib juhtuda koguni nii, et jodi eraldamisega lakkab käärimine, kuna jodisse jäävad weinipärmid eraldatakse weinist.

### **Kas tarvitada kunstpärmie.**

Weini valmistamisel tarvitakse mõnel pool kunstpärmie, mida müüdatakse apteekides ja rohukauplustes ühes tarvitamise õpetusega.

Kunstpärmie tarvitamine olenegu weini valmistaja isiklikust waatekohast. Weini pärmie valmistatud wein on tihti peale parem kui wein, mis valmistatud teine isik kunstpärmiega. Asjatundjad leiavad kunstpärmiega weini valmistamisel järgmisi paremusi:

1. Ei ole karta weinis äädikahappe tekkimist, mis fergesti võiks kogu weinitagemise rikkuda.

2. Wein olla aroomist ja maitsest puhtam.
3. Weini fäärimine toimub fiiremuni.
4. Wein selgub rutem seepärast ei olla farta weinihaiguste tekkimist.

### **Annas wõtta weini jaoks wilja.**

Weini jaoks on soowitaw tarwitada marju ja puuwilja siis, kui need täiesti walminud. Näiteks poolwalminud mari sisaldab rohkesti hapet ja wähe suhkrut, kuna marja walmimisega oluford wastupidiseks muutub. Põõsa ladwas kaswawad marjad walminwad alati waremalt kui põõsa all. Seepärast on soowitaw, et marju jaoks enne mahla wäljavõtmist mõni päew päikese käes hoitud, mis tuntawalt ariawilja tarwituskõlblikumaks muudab. Ka tulewad eraldada wõimaluse korral kõik halvad marjad ja mädanenud õunad, mis wõiwad weini puhtale maitsele kahjulikud olla.

Marjade juures pole soowitaw rootsuji marjade hulka jätta, mis kahjulikult wõib mõjuda weini puhtale maitsele.

### **Kui palju saab marjadest mahla.**

Wastawate katsete waral on kindlaks tehtud, et keskmiselt saab iga 10 kg. õuntest wõi marjadest 5—7 liitrit marjamahla. Kõige wähem marjamahla saab mustast jõstrast, kuna kõige rohkem mustikatest. Muidugi oleneb mahla hulk wilja küpsusest kui ka sellest, mis suguse usinusega mahl eraldatakse wiljast.

## Weinide walmistamine.

### Dunawein.

Misjuguiseid õunu tarvitada. Kuna peaaegu igal pool aias kasvab õunu, millede kindel sort teadmata, see-pärast oleks asjatu nimetada, misjuguine sort teisest parem on (peetakse kohasemaks renett). Soovitam on igatahes tarvitada õunu, mis rohkem sisaldavad mahla. Igast õunafordist saab hää wein, vaatamata sellele, et õun süües jätab palju soowida. Kuid hää õuna maitse kandub üle teataval määral ka weinile, seepärast kel wõimalik, on hää, kui saab paremat sorti weiniks tarvitada.

Kui on aga paremale ffordile turustamise wõimalusi, siis oleks mõtetus weiniks teha.

Dunawein on soowitam teha ainult mahlast. Kes õunamahla kättesaamiselis lisas segule juba wett, sellel ei tarwitse enam wett lisada. Dunamahlale on wõimalik 10 liitri kohta 5 liitrit wett lisada ehk n. ö. poole vähem. Kes soowib eriti tugevat weini, see ärgu pangu üldse wett, waid ainult mahla ja tugevasti suhkrut.

10 liitri mahla kohta wõetakse tsekmiselt 3 kg. suhkrut. Suhkrut ei tohi käärimisnõusse sulatamatult panna, sest siis wajub suhkur põhja, kus kivistub ja ei sul. Selleks sulatakse suhkur enne käärimisele panekut samas mahlas; mahla mitte teeta.

M ä r k u s: Suhkrust ja mahlast oleneb weinis alkoholi rohkus. Kes soowib ja rahaline wõimalus lubab, see wõib suhkrut isegi weel tõsta.

### Bloomiwein.

Kuna ploomi-mahl ei sisalda palju hapet, seepärast pole soowitam wett juurde lisada. Samuti kui dunaweinil, wõib ka siin wabalt 10 liitri mahla kohta wõtta 5 liit-

rit wett ja iga 10 liitri segu kohta 2—3 kg. suhkrut. Suhkur samuti sulatada. Kes teeb ainult mahlast, see peab suhkrut rohkem panema.

### **Kirsivein.**

Haruldajelt hää weini saab kirsidest. Kirsid on küll väga kallid marjad, kuid leidub siiski perekondi, kelles wõimalus ka kirsidest weini valmistada.

Selleks wõetakse 10 liitrit kirsimahla, 5 liitrit wett ja kogu segu kohta s. o. 15 ltr. kohta 3 kg. suhkrut, s. o. 10 liitri segu kohta 2 kg. suhkrut. Suhkur samuti waremini sulatada.

### **Marjaveinid.**

Marjaveinid on valmistamiseks kõige odavamad ja eriti neile, kelles marju osta tuleb. Nimelt kannatawad marjaveinid rohkem wee juurdelisihamist.

Eriti soovitan weinitegemiseks on walge sõster, mis tuntud „Hollandi walge“ nime all. Walget sõstrat peetakse oma omaduste poolest esikohal marjaveinide valmistamise alal.

### **Walgesõstrawein.**

Wõetakse 10 liitrit marjamahla, 20 liitrit wett ja iga 10 liitri segu kohta vähemalt 2—3 kg. suhkrut. Suhkur jällegi sulatada. Weini wäljanägemine fullakarwa hele.

Kui on wähe walgeid sõstraid, wõib tarwitada järgmist segu: 10 ltr. walgesõstra mahla, 5 liitrit kas punase sõstra wõi karusmarja mahla ja tähendatud segu kohta samuti 30 liitrit wett ja 10 liitri segu kohta 2—2.5 kg. suhkrut.

Walgest jõstrast wõib valmistada ka punast weini, j. o. kui tahetakse walgestõstra maitset, kuid punast wärwi weinile, siis talitage järgnevalt:

10 liitrit walgestõstra mahla, 5 liitrit kas mustajõstra, mustikate wõi kirside mahla ja 10 liitrit wett ja samuti 2,5 kg. juhkrut iga 10 liitri segu kohta.

### **Punasejõstrawein.**

Punastest jõstardest ei jaa nii hääd weini kui walgest jõstardest. Ometigi on seegi wein küllalt hää maitsemuselt ja küllalt waewa ja kulu tasuw.

Wõetakse jällegi 10 liitrit mahla, 20 liitrit wett ja iga 10 liitri segu kohta 2,5 kg. juhkrut. Kui soovitakse eriti tanged weini, siis tõstke juhkru portsjoni ühe kg. wõrra ja samal ajal wähendada wett 5 liitri wõrra. Et punased jõstrad ükfinda annawad terawamaitselise weini, siis wõib juurde lisada kas õuna, karusmarja wõi walgestõstra mahla. Endastmõistetawalt mahla segu jääb samajugusesse wahetorda weega. Punasejõstra weinile on soovitaw hulka panna mustajõstra mahla, näitels iga 10 liitri segu kohta 1 liiter mustajõstra mahla (wõib ka mustikad kui mustajõstrad puuduwad). See muudab weini wärwi tumepunaseks ja wein on haruldaselt ilusa wäljanägemisega.

### **Waarmarjawein.**

Waarmarjadest valmistatud wein on maitsetl hää. Kuna waarmarjade kaswatamine ei ole tülikas, on soovitaw igasse aeda istutada waarmarju. Eriti hääls sortiks wõib nimetada „Preusseni“ sorti.

Weini valmistamine toimub samuti nagu teistel marjadel näit. punasejõstra wein. Samuti on soovitaw juurde lisada mustajõstra mahla, mis muudab weini wäl-

janagemise tumedamaks. Soovitaw on wähem wett jesusse panna.

### **Karusmarjavein.**

Karusmarja ehk tikerberi wein loetakse kõrgewäär-  
tuslikuks weiniks. Weini valmistamiseks wõetakse:

10 liitrit mahla, 10—15 liitrit wett ja 10 liitri segu  
kohta 3—3,5 kg. juhkut. Lahjat karusmarja weini pole soo-  
witaw valmistada, kuna ei saa häämaitsetline, seepärast  
tuleb teha karusmarja wein kangem, nagu eelpool juba-  
tatud.

Ka saab karusmarjadest hää wein teiste mahladega  
segatult ja nimelt:

10 liitrit karusmarja mahla, 5 liitrit õuna mahla ja  
10 liitrit wett ehk jälle: 10 ltr. karusmarja mahla, 5 liit-  
rit walgesõstra mahla ja sellele segule 20 liitrit wett.  
Õunese mooduse juures saame 25 liitrit segu, mille iga  
10 liitri kohta juhkut panna 2 kg., kuna teise mooduse  
juures saame 35 liitrit segu, millele samuti iga 10 liitri  
kohta juhkut 2 kg.

### **Muud marjaveinid.**

Kuna weini wõib valmistada eranditult igast mar-  
jast (ka pihlakate marjadest ja kõrwitsatest), seepärast oleks  
ühtlasjalik üleslugemine ja õpetamine üleliigne.

Üldreeglina wõtku aga õpetuseks, et iga 10 ltr. mahla  
kohta wõetakse keskmiselt 15—20 ltr. wett ja saadud segu  
iga 10 liitri kohta 2—3 kg. juhkut. Ka on wõimalik ai-  
nult maitsega otsustada (kes waremalt kunagi weini wal-  
mistanud), kui palju wõib wett lisada ja palju juhkut.  
Kui maitsemisel tundub käärinismahl parajana, s. o. ei  
ole liialt hapu ja juhkruwaene, wõib segu panna kääri-  
misele.

## Üldjuhatus.

Igaüks võib teha eelpool kirjeldatud mõõtudes muudatusi. Suhkru juurde lisamine ja wee vähendamine mõjub weini kanguse tõstmisele. kuna vastupidiselt talitades saame vastupidiseid tagajärgi. Sa võib ühele isikule maitseada hapumaitseline wein, teisele jälle hästi magus, seepärast võib igaüks teha mõõtudes vähemaid muudatusi, olenedes weinitegija maitsest.

---

A-14092