

# Veini serveerimine ja toiduga sobitamine

**Kodune veinitegu on jõudnud niikaugele, et suurem osa tänavusi veine on valmis ja ilusasti keldris riulitel oma avamise aega ootamas. Millisel puhul milline vein avada?**

Koduveini serveerimisse ja toiduga sobitamisse võib suhtuda sama tõsiselt kui peente viinamarjaveinide serveerimisse ja sobitamisse. Muidugi võib omatehtud veini rüübita ka savikruusist, kuid veini parimad omadused toob siiski esile õige klaas.

## Klaasid

Sobib universaalne tulbikujuline läbipaistev klaas. Proovige oma veini siiski ka eri kujuga klaasidest – äkki toob ümar Burgundia veini klaas teie veini omadused, lõhna ja maitse palju paremini esile kui pikliku kujuga Bordeaux' klaas.

Dessertveine ehk magusaid veine juuakse väiksemast klaasist kui kuivi lauaveine.

## Õige temperatuur

Üldine reegel on, et heledamaid veine juuakse jahedamalt ja punasemaid soojemalt. Vein soojeneb

SVEN ARBET

ka klaasi valades kohe paari kraadi võrra, seega võib vein pudelist välja valamise ajal olla tsipa jahedam, kui seda jooma hakates.

## Serveerimistemperatuur

- Kuiv valge lauavein (õunavein, valge sõstar, rabarber, roheline tikker, alõtsa) 6–8°.
- Poolkuiv valge vein (samad mis eelmised, maitsetl pisut magusamad) 9–11°.
- Kuiv kerge punane vein (maasikas, vaarikas, punane sõstar) 10–12°.
- Täidlane punane vein (must sõstar, kreek, aroonia, kirss) 14–16°.
- Dessertveinid 16–18°.

## Toiduga sobitamine

Kleepuvalt magusat kodust õunaveini loomalihaprae juurde rüübitades kaotavad nii vein kui ka söök, samamoodi ei klapi omavahel kokku lõikavalt hapu vein ja magus sefiirtort. Kuidas siis valida nii, et maitseksid hästi nii söök kui jook?

Kuna iga veinimeister teeb kas või punasesõstraveini omamoodi ja tulemused ei sarnane üksteisega ka mitte aastate lõikes, siis ei saa absoluutse tõena võtta soovitusi *à la* õunaveini võtke praekana kõrvale ja vaarikaveini hautatud pardi kõrvale. (Kui jutt on kuivadest veinidest, siis võib neid kooslusi proovida küll.) Pigem on võimalik jagada üldisi näpunäiteid.

■ Kodune vahuvein, kuiv õunašampanja – aperitiiviks (söögiisu tekitajaks), salati ja eelroogade kõrvale, aga ka prae kõrvale.

■ Heledad kuivad lauaveinid – õuna-, valgesõstra-, rabarberi-, roheline tikri, alõtsavein – suupistete, kergete salatite, külmade kalalõikude juurde.

■ Heledad poolkuivad lauaveinid – õuna-, rabarberi-, valgesõstravein, roosad veinid nagu maasika-rabarberivein – soojade kana- ja kalatoidude kõrvale, muude heledate kastmetega linnulihatoitude juurde.

■ Punased poolkuivad veinid – maasika-, vaarika-, tikri-, jõhvika- vein, punase sõstra segud – seali-

