



Vahuvein ja toit

Vahuveini ei ole mõeldud vaid aastavahetuse või muu erilise tähtpäeva tähistamiseks. Pokaal kihisevat jooki võib olla mõnusaks lõõgastuseks ka argipäeva õhtul või nädalalõpu saabudes. Vahuveini peetakse ainsaks veiniks, mida võib serveerida läbi kogu söögikorra. Tutvuge nõuannetega vahuveini ja toidu kombineerimiseks.

Vahuvein on mitmekülgne ja stiilne jook toidu kõrvale. Kuna vahuveine toodetakse üldjuhul jahedamates tootmispiirkondades, on need juba loomult elavad ja värsked. Tänu erilisele hapukusele mahendavad vahuveinid toidu rasvasust ja aitavad luua tasakaalustatuma terviku. Vahuveinile on heaks kaaslasiks pliinid ja juustud. Ka kergematele magustoitudele leiab kaaslase magusamate vahuveinide hulgast.

Vahuvein aperitiivina

Aperitiiviks ehk söögiisu tõstjaks sobivad kuivad või poolkuivad ning värskelt puuviljased vahuveinid. Vahuvein ongi tegelikult klassikaline aperitiiv. Selle juurde võib serveerida väiksemaid suupisteid nagu oliive ja tapaseid. Proovige näiteks [Anna de Codorniu Brut](#) cavat.

Itaalias on väga populaarseks aperitiiviks Prosecco vahuvein, mida valmistatakse Põhja-Itaalias Glera nime kandvast heledast viinamarjasordist. Maitse värsket [Corte delle Calli Proseccot](#). Vahuveinidel on tähtis koht ka erinevate segujookide juures alates kokteilidest lõpetades boolidega. Vahuvein on näiteks klassikaliste kokteilide Mimosa ja Bellini tähtsaim komponent. Vahuveini tuleks alati lisada kõige viimasena, et mullid joogis kauem püsiks.

Värskendav vahuvein aitab toitu seedida

Näiteks frititud vähisabade või jaapani tempura juurde on värskel vahuvein suurepärase kergendav kaaslane. Vene köögist naaberrahvaste toidulauale jõudnud pliinid on veinivaliku seisukohast keerukas roog, aga kui rasvas praetud kookide ja soolase kalamarja juurde kallata klaasike värsket vahuveini, on probleemid lahendatud. Ka põhjamaises köögis palju kasutatud lõhe on suhteliselt rasvane tooraine, mille juurde on suurepäraseks kaaslaseks kuiv vahuvein või šampanja.

Proovige järgmisi kooslusi:

[Anna de Codorniu Brut](#) + väikesed tapased, *jamo serrano*, *manchego*-juust ja oliivid

[Codorniu Reina Ma Cristina](#) + pliinid, kalamari, hakitud punane sibul ja hapukoor

Lisaks hapukusele räägib vahuveinide kasuks toidukõrvase joogina nende kergus ja selgejoonelisus. Vahuveinid värskendavad tervikut ega jäta suhu rasket järelmaitset. Vahuvein on sobivaks sillaks erinevate toorainete ja maitsepaaride vahel. Näiteks magusapoolsed koorikloomad maitsevad eriti hästi puuviljaste šampanjadega.

Ka juustusõpradel tasuks proovida vahuveine toidu kõrvale. Näiteks täidlane ja pikalt pudelis laagerdunud aastakäigu šampanja ning Itaalia Parmigiano Reggiano pakuvad võrreldamatuid kombinatsioone. Küpselt puuviljane Rosé šampanja või [Rosé cava](#) ja legendaarsed prantsuse valgehallitusjuustud on teine näide klassikalistest paarilistest.



Fresita vahuvein maasikatega

Magusale magus

Magusamad vahuveinid on suurepäraseks kaaslasteks kergematele dessertidele. Näiteks marju ja puuvilju sisaldavad desserdid, klassikaline *sabayone*'i vaht või värskendavad sorbetid on heaks näiteks magustoitudest, mille juurde tasuks õhtu krooniks serveerida magusamat vahuveini. Ka hapukamad ja võrdlemisi kuivad vahuveinid sobivad magustoitude juurde, sest need annavad maitsetele erksust, justnagu hapukad marjad või pisut sidrunit heas küpsetises.