



## Vahuveini tutvustus

*Vahuvein on mõnus seltsiline nii pidu- kui ka argipäeval. Hästi valitud vahuveini peetakse ainsaks veiniks, mida võib serveerida läbi kogu söögikorra eelroogadest kuni desserdini.*

Vahuvein on väga mitmekülgne jook. See sobib aperitiiviks, meeleolu tõstjaks ja õnnitlemiseks ning ka eri liiki toitude juurde alates suupistetest ja lõpetades magustoitudega. Vahuvein on väga hea kokteilide komponent ja hinnatud kingitus.

## Vahuveini pudelite suurused

Vahuveine valmistatakse erineva suurusega pudelites. Lisaks kõige levinumale 0,75 l pudelile on ka nt 2 dl *piccolo*-pudelid. Pudelist suurusega 0,375 l piisab hästi 2–4 inimesele, pooleteiselliitrine magnumpudel on sobiv jällegi suuremale seltskonnale. Sellega erinevate pudelite hulk siiski ei piirdu, neid on kokku üle 15.

## Vahuvein sobib ka vabamas vormis koosviibimisele

Soomlaste jaoks on kindlasti kõige suuremad vahuveini tarbimise ajad aastavahetus ja volbröö. Pidul võib aga pidada muulgi ajal, näiteks enda või sõprade tähtpäevadel, rääkimata koolilõppudest ja pulmades.

Peole valitav vahuvein sõltub peo olemusest. Lihtsamale olengule koos sõpradega sobib näiteks hea hinnaklassiga kuiv vahuvein [Ferriol Brut Cava](#), aga suguvõsa pidudele võiks soovitada pisut peenemat kvaliteetset [Ferriol Semi Seco Cava](#).

Vahuveinipudel on alati hea kingitus. Ehe šampanja on muidugi kingina kõige luksuslikum, kuid täiesti sobivaks võib pidada ka kvaliteetset traditsioonilise pudelis järelkäärimise meetodil valmistatud vahuveine. Emale, tütrele või sõbrannale võib soovitada näiteks kergelt helepunast Rosé vahuveini Anna de Codorniu Rosé. Luksuslikumaks kingituseks on sobiv näiteks šampanja [Louis Roederer Brut Premier Champagne](#).

## Vahuveini valmistamisel on kõige olulisem süsihappegaas

Vahuveinid on oma nimele vastavalt pärast avamist vahutavad, kihisevad ja mullitavad joogid. Rõõmus mullitamine tuleneb veini kätetud süsinikdioksiidist. Veini käärimisel muudavad pärmirakud viinamarjamahlas sisalduva suhkrut alkoholiks ja süsinikdioksiidiks. Sellisel moel tekkiv süsinikdioksiid lahustub veinis, kui sellel lastakse suletud anumas käärida.

Vahuveini valmistamiseks on neli meetodit, mille kõigi puhul on olulisel kohal süsihappegaas. Asjaolu, kuidas see gaas veini sisse saadakse, kõneleb palju vahuveini kvaliteedist.

### 1. Klassikaline meetod

Kõige kvaliteetsemaks meetodiks loetakse šampanja valmistamise viisi *méthode champenoise*. Kuna selle nime kasutamine on piiratud vaid šampanjaga, ei panda seda teksti teiste vahuveinipudelite etikettidele. Neil on tavaliselt vastavaks kirjaks *méthode traditionnelle* või *méthode classique*. See valmistusviis põhineb pudelis toimival teisel käärimisel. Hapule mullideta veinile lisatakse suhkrut ja pärm. Kui kork tihedalt sulgeda, hakkab vein pudelis uuesti käärima. Selline vein pannakse vähemalt aastaks laagerduma, pärast seda eemaldatakse pudelitesse kogunenud pärmisete. Enne seda pudeleid tantsitatakse ehk keeratakse ja koputatakse, mille

tagajärjel koguneb sete pudeli suule. Seejärel pudeli suu külmutatakse, kork avatakse ja settekork lendab välja. Veinile lisatakse enne lõplikku korkimist veel pisut magusust. Seejärel tuleb veel oodata mõned kuud või isegi aasta, et maitseed muutuks ümaramaks ja happed tasakaalustuks.

## 2. Kiire ja lihtne tankimeetod

Kõige rohkem kasutatakse tankis kääritamise meetodit *charmat* või *cuvée close*, mis on kiire ja nõuab vähem tööjõudu. Sellisel juhul toimub veini teine käärimine suurtes terastankides. Kui sete on põhja langenud, filtreeritakse vein teise tanki, kus lisatakse suhkrulahust vastavalt soovitud magususastmele. Pärast seda pannakse vein surve all pudelitesse. Vahuvein on müügiks valmis juba kolme nädalaga. Kui segu on valmistatud kvaliteetsetest veinidest ja teine käärimine toimub aeglaselt jahedas, on tankis kääritamise teel võimalik saada vägagi kvaliteetseid vahuveine.

## 3. Ülekandemeetod on kompromiss eelneva kahe meetodi vahel

Ülekandemeetod ehk *transvasage* on tankis kääritamise ja šampanjameetodi vahevorm, mille abil saab üsna peene vahuveini oluliselt väiksema töömahuga. Veini teine kääritamine toimub pudelis, kust vahuvein kallatakse tanki filtreerimisele ja viimistlemisele. Tankist villitakse vein surve all pudelitesse.

## 4. Süsihappegaasi pumpamine veini

Vahuveinide kõige odavamaks tootmismeetodiks on pumpamise meetod, mille puhul veini sisse lihtsalt pumbatakse süsihappegaasi. Tulemuseks on vein, mis küll vahutab, kuid selle mullid kaovad pärast klaasi kallamist kiiresti. Gaas sisestatakse suurtes tankides veini sisse ja pudelid villitakse surve all.